

Mat & Vin i Toscana, 2-6/5 2023



Har du också drömt om att någon gång få uppleva det där som man ser på film? Böljande kullar, höga cypresser, imponerande pinjeträd och charmiga gamla gårdshus. Plussa även på ett kök som är känt över hela världen, så har du Toscana, ett av Italiens vackraste landskap. Vi bor i lilla byn Greve in Chianti, i hjärtat av det berömda vindistriktet Chianti Classico. Under resan smakar vi oss fram genom utvalda delar av Toscana där det mesta handlar om vin och fokus ligger på det genuina och småskaliga. Smaker blandas med vackra vyer och ett par handplockade sevärigheter. Följ med på en resa där det mesta ingår i priset, med max 25 deltagare.

Dag 1 tisdag

Samling på Arlanda flygplats kl 08.00. Norwegian Air flyger oss med direktflyg till Italien och vi landar strax efter lunch på Pisa flygplats. Buss och svensktalande lokalguide väntar på oss så vi direkt kan börja vår resa i Toscana. Inte så långt från Pisa stannar vi för att uppleva något mycket vackert, vi besöker en av de viktigaste historiska bostäderna i Italien och dess fantastiska trädgård. Villa Reale di Marlia var under 1800-talet hem till Napoleons syster Elisa, det var också hon som gav villan dess nuvarande utseende. Vi tar oss en kort sträcka till en gård i närheten av Lucca, här dukas en middag upp med smak av regionens specialiteter vad gäller både mat och dryck.

Vi är framme vid vårt hotell senare under kvällen. Albergho del Chianti är ett medelklass-hotell, cirka tre mil söder om Florens, som har ett centralt läge vid det kända torget i byn Greve in Chianti. Hotellet ligger även perfekt med tanke på de platser vi valt ut att besöka under våra dagar i Toscana. Greve är en lagom livfull och pittoresk by och vi bor med butiker, restauranger och caféer precis utanför dörren. Utbudet i Toscana är oändligt, och vi har valt ut några smultronställen som man inte så lätt hittar på egen hand, eller ens får komma till om man inte ingår i en grupp.

Dag 2 onsdag

I vår egen fina by, Greve in Chianti, finns det gott om toscanska delikatesser att provsmaka, bland annat traktens omtalade olivolja, vilket är på programmet under förmiddagen. För bröderna Pruneti representerar olivträdet själen i Toscanas landskap. Deras olivolja håller mycket hög kvalitet och är en eftertraktad produkt som exporteras till flertalet länder. I många generationer har deras produktion av olivolja förfinats och vi kommer att smaka på

olivoljor med olika smak, karaktär och styrka. Vi lär oss skillnaden på olivolja som passar till sallad, fisk eller kött, fantastiskt spännande och lärorikt. Vår lokala guide ger oss under dagen en inblick i det italienska vardagslivet. Vi tittar in hos den lokala slaktaren, i brödbutiken, ser var skräddaren och skomakaren håller hus, och sist men inte minst så får vi veta var allt skvaller sker i byn... För att nå vår lunchrestaurang väntar en promenad som tar oss på en slingrande väg uppför, och som belöning får vi en drömlig vy över omgivningarna, och en lunch med tryffelsmak...

Resterande delen av eftermiddagen är till eget förfogande. Vi samlas igen inför middagen, och vår kväll börjar med besök på ett Enoteca, där vi provar vin, och fortsätter med middag på en av Greves trevliga restauranger. Menyn kommer så klart att spegla det toscanska köket, liksom vinet.

Dag 3 torsdag

Förmiddagen är till eget förfogande i vår fina by, strosa omkring, insup atmosfären, ta en kopp kaffe på ett café och njut av att "bara vara". Vår gemensamma dag börjar efter lunch, med en kort busstur till Panzano, där vi besöker en prisbelönt osttillverkare. Vi får höra om arbetet på gården, om hur produktionen går till och smakar på den delikata lagrade fårosten, pecorino. I Toscana finns otaliga vingårdar, den ena vackrare än den andra. Vårt nästa besök är till en intressant och lite annorlunda vingård, med både lång tradition och stor passion för vin, mode och hästar. Dagen avslutas med en italiensk klassiker, Bistecca Fiorentina. Italienarnas egen T-bone steak, en mycket traditionell florentinsk köttrett som varje italiensk hemmakock av rang är expert på och alla har sitt eget "bästa" recept. Köttet brukar vara Chianina nötkreatur, en toskansk biffvariant som är känd för sitt värdefulla och välsmakande kött.

Dag 4 fredag

I Chianti classico distriktet ligger som sagt de vinproducerande slotten och bondgårdarna tätt. På vårt program denna dag är den svenskägda vingården Terreno, strax utanför "vår" by Greve in Chianti. Med en blandning av italienskt vinkunnande och svenskt nytänkande satte familjen Ruhne igång produktionen 1988. Vi får en visning av gården, vi hör om Terrenos spännande historia och vi



följer vinet från jord till bord. Att skapa det bästa vinet är något som kräver stort kunnande, erfarenhet och känsla. Under dagen får vi en "vinmakarkurs", vilket är både kul och lärorikt. Vi äter lunch lagad av lokala råvaror och provar gårdens fina viner. Vi kan garantera att du lämnar Terreno med ökad förståelsen för hantverket att producera ett vin av hög kvalitet. En härlig dag. Lugnt, skönt och avkopplande!

Vi är tillbaka i Greve under eftermiddagen och har en stund för egna aktiviteter. Till kvällen samlas vi igen för att äta en gemensam middag på en av Greves restauranger. Återigen med en meny som fokuserar på det lokala köket, och råvaror som speglar säsongen.

Dag 5 lördag

Frukost och därefter utcheckning från hotellet. Vi avslutar vår resa i Toscana med en av världens mest omtalade och lovsjungna städer - Florens. En mytomspunnen stad med stort



historiskt och konstnärligt arv, något vår svensktalande guide kommer att berätta mer om under en guidad promenad. Vi får bland annat höra om världens äldsta konstgalleri Uffizierna och torget Piazza della Signoria, som i århundraden varit stadens samlingsplats. Vi går ut till floden Arno, som delar Florens i två delar, och promenerar på den äldsta och mest omtyckta av Florens broar, Ponte Vecchio. Än idag kantas bron av guldsmeder som säljer allt från moderna örhängen till dyrbara antika ringar. Katedralen Santa Maria del Fiore, byggd i vin, ljusgrön och rosa marmor, dominerar staden med sin enorma kupol och rymmer imponerande 20 000 personer. Den guidade promenaden avslutas med lunch och därefter lite egen tid innan avresa mot Pisa flygplats för hemresa till Arlanda och Sverige. Vi flyger hem med Norwegian Air och landar på Arlanda kl 23.15.

Pris per person i dubbelrum: 16.740:-**I priset ingår:**

- flygresor med Norwegian Arlanda-Pisa tur och retur inklusive bagage (tillåten vikt/storlek meddelas inför avresa)
- flygskatter och avgifter
- bussresor enligt program i Italien samt city tax
- fyra övernattningar i dubbelrum inklusive turistskatt
- transfer och utflykter med svensktalande lokalguide
- entré och visning Villa Reale di Marlia
- guidad promenad "vardagsliv" i Greve
- olivoljeprovnings i Greve
- "tryffel-lektion" i samband med lunch
- "egen" vinprovning på Enoteca i Greve
- besök och provsmakning på ostgård i Panzano
- besök och visning inklusive vinprovning på vingård i Panzano
- heldag med visning, "vinmakarkurs" och vinprovning på vingården Terreno
- guidad stadspromenad, ca 2h, i Florens med auktoriserad stadsguide inklusive whispers (hörsnäckor)
- fyra frukostar
- tre luncher
- fyra middagar
- måltidsdryck i Italien; ett glas (lunch) och två glas (middag) vin/öl/läsk, vatten. Vid vissa måltider ingår även kaffe (oftast espresso). Vingårdar erbjuder inte öl som alternativ.
- dricks till lokalguide och chaufför
- färdledare från Specialresor
- resegaranti via den statliga resegarantin

Tillägg för enkelrum i fyra nätter: 1.600:-

Avbeställningsskydd och Reseförsäkring ingår ej i resans pris.

Anmälan senast 2023-02-01, därefter i mån av plats

Det finns ett begränsat antal platser. För att säkra en plats, boka omgående, dock senast 2023-02-01. Resan bokas på vår hemsida www.special-resor.se eller ring oss på 054-18 89 00 (telefonid: kl 10-12 och 13-15). Anmälningsavgiften är 10% av resans pris per person och skall betalas inom 10 dagar efter erhållen bokningsbekräftelse/faktura, resterande betalas senast 40 dagar före avresa. Bokningsbekräftelse/faktura skickas via e-post i fall inget annat önskas.

För anmälan krävs följande uppgifter: namn, fakturaadress, telefonnummer, e-postadress, personnummer samt eventuella matallergier, samt vem man önskar dela rum.

Avbeställning

Avbeställning av resa debiteras enligt Svenska Resebyråföreningens villkor för paketresor och Specialresors särskilda villkor, finns att hämta på www.special-resor.se (Inför resan).

Flygtider

2/5: flyget avgår från Arlanda kl 10.00, ankomst Pisa kl 12.55

6/5: flyget avgår från Pisa kl 20.20, ankomst Arlanda kl 23.15

Vi flyger med Norwegian Air tur och retur. Utförlig information om avresan meddelas i det avresemeddelande som skickas ut cirka två veckor före avresa.

Vårt utvalda hotell

Vi bor på familjära Albergho del Chianti, ett trestjärnigt hotell som ligger vid det centrala torget i den lilla byn Greve in Chianti. I och med hotellets centrala läge kan man enkelt besöka Greves restauranger och butiker. Hotellet erbjuder egen bar och en utomhus uppvärmd saltvattenpool (öppen vid varmt väder). Alla rum har AC (som sätts på under den enligt italienarna varma perioden), hårbåls, badrum med dusch/badkar, TV och wi-fi utan kostnad. www.albergodelchianti.it

Övrigt

Programmet innehåller promenader. Kontakta oss gärna ifall du har funderingar kring detta. Specifik plats i bussen kan reserveras på någon av de främre raderna i bussen, endast då läkarintyg kan uppvisas vid resans start.

Researrangören förbehåller sig rätten att ställa in en resa senast 30 dagar före avresa om antalet deltagare understiger 15 personer.

Vi reserverar oss för eventuella program-, pris- och tidtabellsändringar utanför vår kontroll. Har ni frågor är ni välkomna att kontakta Specialresor.

Ansvarig arrangör enligt resegarantilagen:



Romstadsvägen 2C

653 42 Karlstad

Tel: 054-18 89 00

info@special-resor.se



Vår idé som researrangör

Vi använder oss av svensktalande lokalguider, för att kunna erbjuda den bästa reseupplevelsen.

Vi handplockar våra hotell så de har bästa läget för resans inriktning och syfte.

Vi väljer olika lokala restauranger för våra middagar, för att ge en bra mix mat och dryck.

Vi vill att våra resenärer ska få prova på den lokala maten, för bästa möjliga smak- och kulturupplevelse.

Vi inkluderar alltid dryck till lunch/middag, för en så smidig och avkopplande måltid som möjligt.

Vi vill att det alltid finns någon nära till hands att fråga under resans gång, för att säkerställa resans kvalitet för våra resenärer.