

Piemonte - bördiga landskap och berömda viner

14-18 oktober 2024



Piemonte finns på UNESCO:s världsarvslista sedan 2014 för sitt fantastiskt vackra vinlandskap och är ett mecka för mat- och vinälskare. Regionen har en växlande natur med höga fjäll och platta slätter, men även mjuka och vackra kullar och det är bland kullarna några av Italiens bästa vindistrikt är belägna. Vi utlovar en lärorik och smakrik resa och inte minst en fördjupning i regionens berömda viner; Barbera, Barbaresco, Barolo och mousserande viner från provinsen Asti, för att nämna de mest kända. Vänta inte med att boka, endast 25 platser!

Dag 1 måndag

Samling och incheckning på Arlanda flygplats klockan 07.30. Vi flyger till Milano där vi landar vid 12-tiden. Buss och guide väntar på flygplatsen och vi beger oss söderut mot Piemonte. Vårt första stopp blir på en utvald familjedriven vingård, vackert belägen med utsikt över vinfälten. Gården är en av flera mindre vinproducenter, som sedan 1990-talet odlar biologisk och många är numera BIO-certifierade. Det tar många år att få ett certifikat och därmed rätten att skriva det på sin etikett. Vi provsmakar deras Barbera d'Asti viner och till dessa serveras lite tilltugg, lokala produkter som salami och ost med mera. Sen eftermiddag ankommer vi staden Asti. Vårt hotell är centralt beläget nära det historiska centrumet, trevliga gågator, butiker, barer och restauranter. Staden Asti med omkring 75.000 invånare grundades av romarna 89 före Kristus, och är idag en modern stad som kan visa upp vackra monument och byggnader från många tidsepokar. Vår första middag dukas upp på en av Astis många trevliga restauranger.

Dag 2 tisdag

Hasselnöten är central i det piemontesiska köket, även i deras sötsaker. Vi börjar dagen med att besöka en producent av en i Italien välkänd nougat, Torrione. Här får vi se hur produktionen går till, fortfarande på traditionellt vis, men numera med hjälp av modern teknik. Vi får såklart ett smakprov och det finns möjlighet att handla i deras butik.

Vi fortsätter sedan till staden Canelli och deras förnåm vinhus. Här provsmakar vi deras fina Spumante och ser de underjordiska katakomberna som fungerar som lagringslokal. Vi äter en gemensam lunch i staden innan vi fortsätter till vår tryffelgård i Costigliole d'Asti. Tillsammans med gårdens två bröder, som är professionella tryffelsökare, och deras specialdresserade hund får vi följa med på jakt efter "guld". Under vår och sommar hittar man enbart svart sommartryffel, den vita växer till först



frampå hösten. Besöket avslutas med ett glas vin och tryffeltilltugg innan vi återvänder till Asti. Kvällen till eget förfogande och middag på egen hand. Vår guide rekommenderar gärna restauranger.

Dag 3 onsdag

Vi börjar dagen med att bekanta oss med Asti. Vår guide tar oss med på en stadspromenad innan resten av förmiddagen är till eget förfogande och lunch på egen hand. Vi kan bland annat tipsa om att besöka den välfyllda saluhallen.

Vid 15.30-tiden beger vi oss till La Morra. Här väntar en fantastisk utsikt över Langhe-regionen, och en intressant och givande matlagningsaktivitet. Tillsammans med vingårdens kockar lagar vi kvällens middag, bestående av fyra rätter där vi använder enbart lokalproducerade råvaror. Vi får garanterat med oss några italienska matlagningsstips hem till Sverige!

Dag 4 torsdag

Efter en garanterat mättande frukost är vi redo för nya besök i denna vackra region. I dag står de välkända namnen Barbaresco, Barolo och Alba på programmet. Vårt första stopp görs i den lilla byn



Barbaresco. Huvudgatan kantas av hus, varav de flesta ägs av kända vinproducenter. Vi går genom byn upp till bytorntet, som också är Barbarescos symbol, och därefter vidare till den speciella kyrkan. Vi fortsätter sedan till byn som gett sitt namn till vinernas kung och kungarnas vin, Barolo. I hjärtat av vinområdet Langhe som vi nu befinner oss i, ligger denna charmiga medeltidsby, vars slott är en naturlig samlingspunkt. Här ges det tid att strosa runt på egen hand samt inta en lättare lunch och kanske njuta av

ett glas Barolo. Under eftermiddagen besöker vi den historiska vingården Fontanafredda, en av de största i Piemonte. Gården grundades år 1858 i Serralunga d'Alba av den förste Kungen av Italien, Vittorio Emanuele II, och ägs idag av EATALY. Affärskedjan som numera finns i många städer runt om i världen och som bara fortsätter att växa. Deras koncept är enkelt: en plats med alla italienska delikatesser under ett och samma tak där du kan äta, handla och lära. I Fontanafreddas egen EATALY butik säljs lokala produkter, delikatesser och vin. Vi avslutar besöket med några smakprov. Sen eftermiddag kommer vi till Alba, även denna känd för sina goda viner, men även tryffel, hasselnötkrämen Nutella och chokladen Ferrero Rocher. Förutom att få en introduktion till staden, har vi här lite "egentid" innan vi avslutar med gemensam middag.

Dag 5 fredag

Efter frukost och utcheckning från hotellet är det dags att ta farväl av vackra Piemonte för denna gång. Efter oförglömliga dagar i Italien beger oss åter till Milano flygplats. Planet lyfter kl 13.00 och vi beräknas landa på Arlanda kl 15.40.

Pris per person i dubbelrum: 21.940:-

Tillägg för enkelrum i 4 nätter: 1.850:-

I priset ingår:

- flygresor med SAS från Arlanda - Milano tur och retur inklusive bagage (tillåten vikt/storlek meddelas inför avresa)
- flygskatter och avgifter
- bussresor enligt program i Italien
- svensktalande lokal guide vid utflykter dag 1-4
- fyra övernattningar i dubbelrum inkl turistskatt
- guidad promenad i Asti och Alba
- alla vingårdsbesök omnämnt i programmet inkl provsmakning
- tryffeljakt med tillugg
- matlagningsaktivitet
- fyra frukostar
- en lunch inkl vin, vatten och kaffe (oftast espresso)
- tre middagar varav en matlagningsaktivitet, inkl vin, vatten och kaffe (oftast espresso)
- dricks till lokalguide och chaufförer
- färdledare från Specialresor
- resegaranti via den statliga resegarantin

Se över ditt Reseskydd – Avbeställningsskydd och Reseförsäkring. Ingår ej i resans pris.

Anmälan

Anmälan sker direkt till Specialresor. Det finns ett begränsat antal platser. Boka din resa via länken: [Piemonte- bordiga landskap och beromda viner](#) eller ring oss på 054-18 89 00 (telefontid: 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 ifall inget annat önskas. För anmälan krävs följande uppgifter: namn, fakturaadress, telefonnummer, e-postadress, personnummer samt eventuella matallergier.

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).

Hotel Lis

Familjedrivet hotell med personlig atmosfär. Hotellet ligger centralt i Asti, med en park strax intill och endast 5-10 minuters promenad till stadens historiska centrum. Alla rum har Wi-Fi, TV, telefon, hårtork, säkerhetsskåp, vattenkokare och minibar. Riklig frukostbuffé med varma och kalla rätter, samt ett stort utbud av hembakat bröd och kakor. Läs mer på www.hotellis.it

Flygtider

14/10: flyget avgår från Arlanda kl 09.25, ankomst Milano (Linate) kl 12.05.

18/10: flyget avgår från Milano (Linate) kl 13.00, ankomst Arlanda kl 15.40.

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

Övrigt

Researrangören förbehåller sig rätten att ställa in en resa senast 30 dagar före avresa om antalet deltagare understiger 18 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 resegarantlagen

Specialresor 

Romstadsvägen 2C

653 42 Karlstad

Tel: 054-18 89 00

info@special-resor.se

www.special-resor.se

Vår idé som researrangör

Vi använder oss av svensktalande lokalguidar, för att kunna erbjuda den bästa reseupplevelsen. Vi hand-plockar 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.

