

Mat- og vintur til Piemonte

Reiseleder

31 mai - 04.juni 2018

Øyvind Tveit



Piemonte, Italia

Piemonte, nordvest i Italia, er etter manges mening Europas flotteste vinområde.

Kombinasjonen av et fantastisk landskap, en fenomenal matkultur og viner i verdensklasse er det knapt noen andre steder som kan vise til. Rødvinene Barolo, Barbaresco og Barbera representerer noen av Italias og verdens beste og mest berømte viner, og har sitt opphav her. Det samme har en av verdens største gastronomiske skatter; den hvite trøfelen.

Turen vil ta oss med til selve kjerneområdet for alt dette. Fra Milano kjører vi et par timer med buss til den vakre byen Alba, som med over 35 000 innbyggere er hovedsete i vinområdene. Vi skal bo på Hotel Savona, 4-stjerners hotell midt i sentrum. De neste dagene blir spekket med vinsmaking hos kjente vinprodusenter, lunsjer og middager utenom det vanlige, og øvrige sanseinntrykk fra landskap og lokal kultur. Det blir også satt av tid til å nyte atmosfæren på egen hånd.

Reiseleder vil være vinekspert Øyvind Tveit, som har god kjennskap til Piemonte etter atskillige tidligere besøk.

For mer informasjon og påmelding:

Vino Club
Øyvind Tveit
post@vinoclub.no
Tlf: 95 43 44 90

Arrangør: Vino Club AS



Pris pr person i dobbeltrom kr.13.950,-

Tillegg for enkeltrom kr.900,-

Inkluderer:

4 overnattinger på
Hotel Savona, midt i Alba sentrum
<http://www.hotelsavona.com/>

6 vinsmakinger på vingårder
Reiseleder/guide er vinekspert Øyvind Tveit
Kokkekurs (vinsmaking og middag m/vin)
3 felles lunsjer inkl drikke
3 felles middager inkl. drikke

Fly tur retur Norge-Milano
Lokal transport & Sightseeing
(til/fra flyplass, vingårder, måltider etc)





PROGRAM PIEMONTE TUR MAI/JUNI 2018

Torsdag 31.05

06:30 Avreise Ålesund Vigra/Norge
12:00 Ankomst Milano Malpensa
15:00 Sightseeing Barbaresco
16:00 Vinsmaking Produttori del Barbaresco
17:30 Ankomst Hotel Savona, Alba
Tid til egen disp
19:30 Middag Osteria dell'Arco, Alba
<http://www.osteriadellarco.it>

Fredag 01.06

10:00 Avreise hotell
10:30 Sightseeing i Barolo
11:30 Sightseeing i La Morra
12:30 Lunsj Osteria Veglio, La Morra
15:00 Alba by, sightseeing/shopping
17:00 Avreise hotell
17:30 Vinsmaking Diego Conterno,
Monforte d'Alba
19:30 Middag på idylliske Le Case della Sarracca,
Monforte d'Alba
<http://www.saracca.com>
23:30 Retur til hotell

Lørdag 02.06

10:45 Avreise hotell
11:15 Vinsmaking Fontanafredda, Serralunga
13:00 Lunsj på Fontanafredda
15:00 Ankomst hotell
15:45 Avreise fra hotell
16:00 Ankomst Terra Cooking School, Roddi
22:30 Retur til hotell

Søndag 03.06

09:30 Avreise til Asti-distriktet
Snarvisitter på Vino Piemonte
sine vingårder La Mandragola,
Bricco di Nizza og Tenuta il Sogno
12:00 Besøk med smaking og piknik lunsj
hos La Gironda, Nizza Monferrato
15:00 Vinsmaking Franco Mondo
17:00 Retur til hotell
17:30 Ankomst hotell, tid til fri disp
Middag og kveld på egen hånd

Mandag 04.06

10.00 Avreise hotell
11:00 Innom Asti (75.000 innbyggere)
Lunsj på egen hånd
13:00 Avreise fra Asti til Milano
17:20 Avreise Milano Malpensa
22.50 Ankomst Ålesund Vigra/Norge

Terra Cooking School

Kokkeskolen holder til i et slott på toppen av Barolo-landsbyen Roddi. Vi blir delt inn i to grupper hvor den ene lærer å lage tradisjonelle piemontetiske matretter av dyktige kokker og den andre har vinsmaking med Lorenzo (Olivero Mario). Etter en pause bytter vi. Vi avslutter med middag, av egenprodusert mat.
<http://en.terra.academy/>

Olivero Mario:

Lorenzo produserer en meget interessant rekke svært uttrykksfulle viner som inkluderer alle de stedstypiske druene Arneis (hvitvin) samt Dolcetto, Barbera og Nebbiolo (Barolo). Vi kommer til å høre mye mer om ham i årene fremover!
<http://www.oliveromario.com/en>

La Gironda:

Flott beliggende i Nizza Monferrato i Asti-regionen – som har den aller høyeste klassifikasjonen for produksjon av Barbera d' Asti. 7 ha eiendom og de produserer 8 forskjellige viner. La Gironda produserer også vin for vingårdene Bricco di Nizza og Mandragola.
<http://www.lagironda.it/>

Franco Mondo:

Franco Mondo er vinmaker for Tenuta il Sogno og holder til i San Marzano Oliveto. I dag er det 3. generasjon, Valerio, som tar hånd om vinproduksjonen og vinmerkene.
<http://francomondo.net/>

Diego Conterno:

Hjemmehørende i idylliske Monforte d' Alba. Porteføljen består av 8 forskjellige viner, hvorav 3 forskjellige Barolo og en hvitvin laget på den gamle lokale nascetta-druen. Et vinmarksareal på 7,5 ha gir en års-produksjon på ca. 50.000 flasker.
<http://www.diegoconterno.it/>

Fontanafredda:

Piemontes største vinprodusent med over 150 års historie. Tilhørte en gang Kong Victor Emanuel II. Stort spekter av viner med en kvalitetsheving de senere år under nytt eierskap. Fantastisk eiendom. Ble nylig kåret til "European winery of the year" av Wine Enthusiast.
<http://www.fontanafredda.it>