

PIEMONTE 19 - 24 september 2024



Regionen Piemonte ligger i den nord-västra delen av Italien och Turin är huvudstad. Regionen har en omväxlande natur med höga berg i norr och slätt-landskap runt Turin, där floden Po passerar på sin väg över Poslätten till Adriatiska havet. Rullande vackra kullar i den sydliga delen av regionen med de absolut bästa vindistrikten i Italien som Barbera, Barbaresco, Barolo.

Det lokala köket är mycket bra och i de små byarna välkomnar man turister.

Massturismen har ännu inte gjort sitt intåg i området.

Regionen finns på UNESCOs världsarvlista sedan juni 2014.

PROGRAM

torsdag 19/9 - Resdag/ Vinbesök BARBERA Nizza Docg

09.25 Avresa från Arlanda med SAS direktflyg till Milano/ Linate flygplatsen ankomst Kl 12.05. På flygplatsen möter svenska Marie Steenstrup som kommer att vara vår guide under hela resan.

12.30-13.00 Avresa från flygplatsen.

Vi stannar på en Autogrill för att få något att äta och dricka.



Därefter besöker vi en producent av BARBERA-viner i kommunen Castel Boglione vilken är en del av en vinregion "par excellence". Castel Boglione ligger i närheten av Nizza Monferrato, hjärtat för den bästa produktionen av Barbera d'Asti DOCG.

Vi besöker CASCINA NUOVA di Paolo Padovani; en liten producenten av Barbera NIZZA med en produktion av ca 15 000 flaskor om året.

Sig. Paolo producerar 3 stk Barberor: en basvariant (olagrad), en Superiore samt en NIZZA DOCG dvs med den högsta kvalitetsbeteckningen.

Viner kan inhandlas, men endast med kontanter.

Transfer till vårt hotell Hotel Relais Montemarino, www.relaismontemarino.it,

19.30 Välkomstmiddag i hotellets matsal. Aperitivo med tilltugg då vi går igenom veckans program. Tre-rätters-middag. (här tillkommer vinet)

fredag 20/9 - Alba /Barbaresco - Lunch - Vinbesök Barbaresco

Morgonpromenad för den som så önskar
Frukost på hotellet från 07.00

09.00 Avresa till Alba där vi får en guidad byavandring i Albas medeltida centrum
Tid för egna strövtåg; shopping, fika...

Staden har en huvudgata/shoppinggata i den historiska kärnan med många butiker, barer...



12.00 buss till Barbaresco, en stad berömd för sina Barbaresco viner. I Barbaresco finns flera vinproducenter.

Lunch på Antica Torre med en 3-rätters inkl vin, vatten och kaffe.

Marie tar oss runt i centrum, som i stort sett bara består av en huvudgata. Stadens symbol är ett fästningstorn där vi kan njuta av den vackra utsikten.

Vi besöker även stadens alldeles speciella lilla kyrka...

Avresa till vinproducenten Montaribaldi, strax utanför byn Barbaresco.

Avsmakning av 4 stk av producentens viner, bl a en Barbaresco DOCG tillsammans med lättare tilltugg.

Avsmakningen sker på deras terrass med fantastisk panoramautsikt.

Efter besöket finns det tid för eventuella inköp.



Ankomst till hotellet.

19.15 Avresa till kvällens middag Osteria la Piola, Piazza Risorgimento 4, Alba.
En tre-rättersmeny med vin, vatten och kaffe.

Lördag 21/9 Asti - Lunch - Tryffeljakt

Morgonpromenad för den som så önskar
Frukost på hotellet från 07.00



Avresa 08.30 från hotellet till Asti där vi gör en kort stadsvandring. Varje lördag är det marknad i Asti och vi får lite tid för att besöka marknaden innan vi samlas för ett besök hos en producent av bl a Torrone, nougat med hasselnötter som brukar ätas till jul. Här får vi se hur det går till att producera denna sötsak på traditionsenligt men med hjälp av modern teknik. Vi får naturligtvis smaka nougaten och eventuellt inhandla något i deras butik.

Trerätters lunch på Osteria del Palio i Asti. Vin, vatten och kaffe.

Efter lunch åker vi till Costigliole där vi tillsammans med två tryffeljägare och deras hundar drar ut i skogen för att hitta tryffel. Oktober er en period när den vita tryffeln börjar komma och Piemonte är känt i hela världen för sin goda tryffel. Här gäller det att ha bra skor då vi skall ut på skogsstigar, bara en kort promenad. Tillbaka på brödernas gård får vi ett par glas vin med lite tilltugg och får smaka på svart tryffel.

Vid denna tidpunkt på året kan det finnas både svart och vit tryffel. Den sistnämnda; Tuber Magnatum Pico, är den mest exklusiva. Området anses vara det bästa för denna lilla "lyxknöl".

Åter till hotellet.

19.30 Avresa till kvällens restaurang - ca 15 min

Trattoria del Bivio, Cerretto Langhe. Trerätters middag med vin, vatten och kaffe.

söndag 22/9 Grinzane Cavour - Canelli med Lunch - Grappa-besök

Morgonpromenad för den som så önskar
Frukost på hotellet från 07.00



Avresa från hotellet kl 09.00 till Castello di Grinzane Cavour, som finns på UNESCOs världsarvslista. Slottet ligger uppe på en höjd med en fantastisk 360° utsikt. Där uppe ligger Langhe området och Barolos vinmarker för våra fötter. Slottet ägdes av Camillo Cavour. Han lyckades tillsammans med härföraren Giuseppe Garibaldi ena Italien 1861. Slottets "Enoteca" (vin-shop) har de flesta av Piemontes viner. Här kan man också hitta grappa...



Vi reser vidare genom ett enastående vackert landskap till den lilla staden Canelli, som är känd för de mousserande Asti Spumante vinerna. Vi besöker ett av vinhusen och får gå ner i de underjordiska "katedralerna" där vinerna mognar. Under staden Canelli finns ca 20 km underjordiska salar i flera våningar. Dessa salar har tagits upp på UNESCOs "världsarvslista". Besöket avslutas med något glas av deras mousserande vin

Efter besöket en gemensam lunch på en näraliggande restaurangen Osteria dei Meravigliati Tre rätter, vin, vatten och kaffe.

Efter lunchen besöker vi den kända Grappa-producenten Distillerie Berta i Mombaruzzo. Här får vi se hur traditionell destillering av druvresterna går till. Tack vare de många högkvalitativa druvsorterna producerar Piemonte sedan urminnes tider en mycket fin grappa.

Retur till hotellet

19.30 Avresa till kvällens restaurang - ca 20 min

Osteria da Gemma, Via Guglielmo Marconi 6, Roddino - en legendarisk restaurang i Piemonte. Sig.ra Gemma och hennes genuina piemontesiska matlagning är världskänd. Hon har gästspelat i många länder. Ett original. Om sig själv säger hon att hon inte är en kock men husmor.

Vi erbjuds en avsmakningsmeny. Förrätter, mellanrätter och desserter av olika slag Vid serveringen väljer man den rätt man vill ha!! Vi vet på förhand hur många rätter man kan välja mellan. Dryck ingår inte.

måndag 23/9 Fontanafredda - Barolo med lunch - Carlo REVELLO

Morgonpromenad för den som så önskar
Frukost på hotellet från 07.00

09.30 avresa från hotellet till den historiska vingården Fontanafredda, en av de största vingårdarna i Piemonte. Den ägs av bl.a. EATALY som föddes ur Slow Food rörelsen. Fontanafreddas historiska vinkällare får vi smaka ett glas av deras vin «Alta Langa» samt ett glas Barolo.

På vingården Fontanafredda finns en Eataly butik. Butiken kan besökas efter guidningen.

Avresa till byn Barolo där vi intar vår trerätters-lunch på restaurang Brezza.



Efter lunchen en kort byavandring och sedan avresa till La Morra. Där vi besöker vinproducenten Carlo Revello i det världskända BAROLO-distriktet, som omfattar elva komuner med bl a La Morra, där Barolovinet, enligt lag, får produceras.



Carlo Revello är en mindre producent, som på sina ca 5 ha av olika vingårdar odlar druvorna Dolcetto och Nebbiolo. Gården är familjeägd och drivs av fadern Carlo och hans svenska hustru samt sönerna Erik och Niklas. Vi får smaka på fyra av producentens viner

Åter till hotellet

Klockan 19.15 går vi till fots - ca 700 m - till kvällens avskedsmiddag på Restaurang Osteria da Otto, Loc. Manera

tisdag 24/9 Resdag

Morgonpromenad för den som så önskar
Frukost på hotellet från 07.00

08.30 AVRESA till flygplatsen - direkttransfer

11.00 ANKOMST Linate

13.00 Avresa med SAS SK690 till ARN ankomst 15.40

FLYG (direkt) Sverige -Milano t.o.r, 6 övernattningar i dubbelrum, 5 frukost, 4 luncher med vi och vatten, 5 middagar varav 3 med vin och vatten, svenska guiden Marie Steenstrup, busstransporter. Alla utflykter. Vår guide kommer att ha en ljudanläggning med hörsnäckor så att alla kan höra vad som sägs. Reseledare under hela resan är Björn Malmberg. Marie tolkar våra lokala guider (vid behov) och kan berätta om livet i Italien hur skolan, sjukvården, polisen fungerar och mycket mer.

PRIS: 27 900:- person i dubbelrum. Tillägg enkelrum 3 700:-

Bokning gör du enklast genom att skicka mail till Mimosas kulturresa; bokning@kulturresa.se, ange tilltalsnamn samt efternamn (dubbelnamn i förekommande fall) Observera att namnen skall vara stavade som det står i passet. Ange även postadress, mobilnummer, e-postadress.

Anmälningsavgiften 2 000 kr/ person betalas i samband med den skriftliga anmälan till Mimosas Bg 130-3049. Ange namn och resa.

OBS! anmälan blir inte definitiv förrän anmälningsavgiften finns på Mimosas kulturresas konto.

Resan genomförs om tillräckligt antal anmäler sig. Vi reserverar oss för ev. justeringar i programmet och eventuella kostnadsökningar vi ej råder över. Mimosas kulturresa ab ställer resegarantier hos Kammarkollegiet och är medlem i Svenska Resebyrå- och Arrangörsföreningen. [Resevillkor hittar du här!](#) eller på vår hemsida: kulturresa.se/om oss.

Kontaktuppgifter

Björn Malmberg, 0708 890 790 eller bjorn.malmberg@kulturresa.se



Medlem i SRF ✈
Resenärens Trygghet
Branschförening sedan 1937