



# CONTORET

Piemontes guldorn 26 – 30 september 2017

Vem kan väl motstå ett glas vin av yppersta kvalitet som avnjutes på en restaurang med utsikt över kullarna i det berömda italienska vindistriktet Barolo?

Här i nordvästra delen av Italien, startade den idag världsomspännande "Slow Food"-rörelsen. På vår resa hösten 2017 till matkulturens italienska Mekka, kommer vi att få uppleva "Slow Food" i sitt ursprungliga element. VinContoret dukar upp en resa med ett intressant och njutningsfullt program. Vi besöker utvalda vinproducenter och restauranger samt bor under vår vistelse på ett fyrstjärnigt hotell i rofyllda omgivningar. Här får du tillfälle att få en inblick i hur de världsberömda vinerna från Barolo och Barbaresco görs. Att prova goda viner tillsammans med lokala matspecialiteter ger dig ytterligare en dimension av hur goda viner kan njutas.

Under några dagar i den vita tryffelns och Barolons spännande hemtrakter, får du tillfälle att njuta av det bästa som Piemonte har att ge.

Varmt välkomna!

VinContoret



first  
class  
TRAVEL



# Vin CONTORET

## Tisdag 26 september

Flyg avgår från Arlanda/Landvetter till Turin. En bekväm buss hämtar oss på flygplatsen och tar oss till vår första lunch på All'Enoteca i Canale. Färden går sedan vidare till Benevello, strax söder om den vackra vinstaden Alba. Vi checkar in på Relais Villa d'Amelia där vi bor under hela vår vistelse i Piemonte. Det fyrstjärniga hotellet är en renoverad gammal egendom med en betagande utsikt över kullarna ner mot Alba. Här har du även tillgång till ett wellnesscenter, med bastu, jacuzzi, gym och en uppvärmd utomhuspool.

Vi intar vår gemensamma middag på kvällen i hotellets restaurang. Restaurangen har sedan ett par år tillbaka en stjärna i Guide Michelin.



Relais Villa d'Amelia



# Vin CONTORET

## Onsdag 27 september

Efter en vederkvickande sömn och frukost besöker vi den välrenommerade producenten Ca' Rome' i Barbaresco. Syskonen Paola och Guiseppe Marengo tar emot oss och visar runt i anläggningen. Producenten har odlingar både i Barbaresco och i Barolo, så vi får prova på viner från båda huvuddistrikten i Piemonte.



Vår lunch intar vi på Trattoria Antica Torre i Barbarescos centrum.

Efter lunch åker vi in till Alba där vi under ett par timmar kan strosa runt på egen hand i den charmiga gamla staden.

Bussen tar oss sedan tillbaka till hotellet för lite avkoppling/vila.

På kvällen åker vi en kort sträcka till Ristorante Profumo di Vino i Treiso.

Där intar vi vår gemensamma middag.





# Vin CONTORET

**Torsdag 28 september**

Dagen kommer till stor del att tillägnas Barolo och dess viner.

Vi besöker producenten Ciabot Berton strax utanför La Morra i Barolodistriktets centrum. Byn ligger på en av kullarna som omger staden Barolo.



Syskonen Marco och Paola Oberto som äger Ciabot Berton

Här får vi prova välgjorda baroloviner och även andra kvalitetsviner.

Lunchen intar vi strax intill på Ristorante Bovio, med underbar utsikt över Barolos vinodlingar. Efter lunch åker vi in till Barolo centrum. Vinoteket är värt ett besök eller bara koppla av med att strosa runt i de vackra gränderna.

Eftermiddagen avslutas med ett besök på kastelet i Grinzane Cavour.

Det medeltida fortet rymmer bl. a. ett museum, en restaurang och ett utmärkt regionalt vinotek. Här kan du botanisera bland ett stort antal viner från Barolo och närliggande distrikt. Kvällens måltid blir en vinmakerens middag i hotellets utmärkta restaurang tillsammans med Paolo Tenino som äger Az. Agricola Rinaldi.



# Vin CONTORET

## Fredag 29 september

Förmiddagen tillbringas i skogarna runt Alba på tryffeljakt under ledning av en tryffeljägare med hundar. Vi får lära oss allt om tryffelns hemligheter, hur man hittar och plockar tryffel i dess rätta miljö. Här är det den ädla och dyra vita tryffeln som är en hett eftertraktad skogstrofé. De flesta restauranger i Albas närhet serverar olika rätter med tryffel under högsäsongen från slutet av september till december.



Vi åker sedan ut till Priocca och besöker producenten Cascina Val del Prete för en kombinerad lunch och vinprovning. Mario Roagna och hans son Giovanni driver här en vingård som ständigt får toppenämnden i "Gambero Rosso", den italienska vinhandlarbibeln.

En liten stunds eftermiddagsvila på hotellet hinns med före kvällens middag med producenten Marco Bonfante på Ristorante del Belbo da Bardon, strax utanför Nizza Monferrato. Vi får nu prova på ett stort urval av Marco Bonfantes viner i kombination med välagad mat. Marco driver tillsammans med sin syster Micaela vingården. Familjen Bonfante har producerat vin i många generationer. Syskonen Bonfante bildade sin vinfirma så sent som år 2000, men har redan rönt internationella framgångar.



Marco Bonfante



# Vin CONTORET

## Lördag 30 september

Efter frukost och utcheckning åker vi till vinorten Canelli och till producenten. Az. Agr. Ghione utanför Canelli. Det är en vinegendom som drivs av Anna Ghione, en mycket ambitiös vinbonde i fjärde generationen. Området runt Canelli är känt för sina Moscato d'Asti-viner av hög klass. Här blir det en kombinerad lunch och vinprovning och om vädret tillåter en promenad i de vackra vinodlingarna. Vi beger oss sedan mot Milano och flyget hem



Kombinerad lunch och vinprovning.







# CONTORET

## Information och viktiga datum

<b>Pris:</b>	16 995 kr inklusive moms per person i dubbelrum.
<b>Enkelrumstillägg:</b>	3 000 kr
<b>Avbeställningsskydd:</b>	350 kr (betalas i samband med anmälningsavgiften)
<b>Anmälningsavgift:</b>	2 000 kr (avräknas från totalsumman 16 995 kr)

Din plats är garanterad först när First Class Travel erhållit anmälningsavgiften.

**Sista datum för inbetalning av anmälningsavgiften är 31 maj 2017.**

**Sista datum för inbetalning av resterande belopp (14 995 kr + ev. enkelrumstillägg) är 17 augusti 2017.**

### Detta ingår i priset:

- Flyg från Landvetter/Arlanda till Turin t o r.
- I resan ingår helpension, det vill säga frukost, lunch och middag (dag 5 ej middag)
- Viner ingår till samtliga middagar (4 - 5 rätter och ett flertal olika viner) och luncher (2 - 3 rätter och några olika viner).
- Samtliga transporter med chartrad buss i Piemonte under hela resan.
- Entréavgifter, guidningar och provningar.
- 4 övernattningar på 4-stjärnigt hotell i dubbelrum.
- Reseledare från VinContoret och lokala guider.

**Platsantalet är begränsat till 26 personer.**

Flygtider för utresa 26 september resp hemresa 30 september

<b>Landvetter:</b>	KL1152 Göteborg-Amsterdam 06:10-07:50	KL1555 Amsterdam-Turin 09:30 – 11:15
	AF1703 Turin-Paris 15:20 – 16:55	AF1552 Paris-Göteborg 19:25 – 21:25

<b>Arlanda:</b>	KL1106 Arlanda-Amsterdam 06:30 – 08:40	KL1555 Amsterdam-Turin 09:30 – 11:15
	AF1703 Turin-Paris 15:20 – 16:55	AF1462 Paris-Arlanda 20:50 – 23:20

**Anmälan sker till First Class Travel, på telefon 040-45 29 90 eller på [bokning@firstclasstravel.se](mailto:bokning@firstclasstravel.se)**

Ange vid bokningen:

- Korrekt för- och efternamn enligt pass. Flygbolaget kräver korrekt stavning i flygbiljetten
- Kontaktuppgifter, adress, tel. och e-postadress
- Val av rumstyp enkel-/dubbelrum
- Om avbeställningsskydd önskas

First Class Travel tillämpar Konsumentverkets allmänna villkor för paketresor.

För mer information: [www.konsumentverket.se](http://www.konsumentverket.se)

Frågor om reseprogrammet, boendet, måltider etc besvaras av

VinContorets Lennart Grimsholm 010 – 490 27 90 eller på [resa@vincontoret.se](mailto:resa@vincontoret.se)

