



CONTORET

Piemontes guldkorn 4 – 8 oktober 2022

Program

Tisdag 4 oktober

Flyg (KLM) avgår från Arlanda 06:30 och från Landvetter 06:10 till Italien (mellanlandning i Amsterdam). Gemensamt flyg efter mellanlandningen ankommer 11:15 till Turins flygplats. Reseledaren Lennart Grimsholm från VinContoret tar emot i ankomsthallen. En bekväm buss hämtar på flygplatsen och tar oss till vår första lunch på *Osteria dell'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.

På kvällen blir det middag i hotellets restaurang. Restaurangen på Villa d'Amelia har sedan ett par år tillbaka en stjärna i Guide Michelin.



Relais Villa d'Amelia



Vin CONTORET

Onsdag 5 oktober

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 Barbaescos centrum.



Efter lunch besöker vi ytterligare en Barbarescoproducent: Az. Agr. Ronchi. Den ligger strax utanför Barbaescos centrum. Giancarlo Rocca visar oss vinnanläggningen och vi provsmakar några av hans produkter.

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

På kvällen åker vi till Monforte d'Alba och Trattoria della Posta för att njuta fler läckerheter. Trattorian ägs och drivs av familjen Massolino.



Vin CONTORET

Torsdag 6 oktober

Förmiddagen tillbringas i skogarna runt Alba på tryffeljakt under ledning av en tryffeljägare med hund. 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. Men här hittar man också svart tryffel. De flesta restauranger i Albas närhet serverar olika rätter med tryffel under högsäsongen från slutet av september till december.



Bussen tar oss sedan till Castiglione Falletto där vi intar en lunch hos Az. Agr. Giovanni Sordo samtidigt som vi provar några av deras viner till maten. Mot eftermiddagen åker vi in till Alba centrum där vi under ett par timmar kan strosa runt på egen hand i den charmiga gamla staden. Därefter vi tar bussen tillbaka till vårt hotell för lite vila. På kvällen blir det diner vinicole med viner från Voerzio-Martini. Syskonen Martini berättar om sina viner under middagens gång. Voerzio-Martini är en Barolo producent som har sin anläggning i La Morra, en av de sju kommunerna som har rätt till viner med beteckningen DOCG Barolo.



Vin CONTORET

Fredag 7 oktober

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.

En liten stunds eftermiddagsvila på hotellet hinns med före kvällens middag med producenten Marco Bonfante på Ristorante del Belbo da Bardone, strax utanför Nizza Monferrato.

Vi får nu prova på ett stort urval av Marco Bonfantes viner i kombination med vällagad mat. Marco driver tillsammans med sin syster Micaela vinegendomen. Familjen Bonfante har producerat vin i många generationer. Syskonen Bonfante bildade sin vinfirma så sent som år 2000, men har redan rönt internationella framgångar. Det hinner nästan bli midnatt innan

vi är tillbaka för en sista natt på hotellet.



Marco Bonfante





CONTORET

Lördag 8 oktober

Efter frukost och utcheckning från hotellet åker vi sedan ut till Priocca och besöker producenten Cascina Val del Prete för en vinprovning med lite tilltugg som en tidig lunch . Mario Roagna och hans son Giovanni driver här en vingård som ständigt får toppenomdömen i "Gambero Rosso", den italienska vinhandlarbibeln. Efter detta avslutande besök hos familjen Roagna beger vi oss till flygplatsen Malpensa utanför Milano och resan hemåt.



Cascina Val del Prete

Reservation för ändringar i programmet.





CONTORET

Information och viktiga datum

Pris:	19 995 kr inklusive moms per person i dubbelrum.
Enkelrumstillägg:	3 000 kr
Avbeställningsskydd:	350 kr (betalas i samband med anmälningsavgiften)
Anmälningsavgift:	2 000 kr

Sista datum för inbetalning av resterande belopp (17 995 kr + ev. enkelrumstillägg) är 25 augusti 2022.

Detta ingår i priset:

- Flyg från Landvetter/Arlanda till/från Turin/Milano.
- I resan ingår helpension, det vill säga frukost, lunch och middag.
- Frukost dag ett och middag dag fem ingår ej.
- Viner ingår till samtliga middagar (3 - 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.
- Reseledare - guider.
- Entréavgifter, guidningar och provningar.
- 4 övernattningar på 4-stjärnigt hotell i dubbelrum.
- Reseledare från VinContoret

Platsantalet är begränsat till 26 personer.

Flygtider

Arlanda:	avresa tisdag 4 oktober 06:30 via Amsterdam ankommer Turin 11:15 Hemresa lördag 8 okt 17:20 från Milano (MXP) via Amsterdam ankommer Arlanda 22:55
Landvetter:	avresa tisdag 4 oktober 06:10 via Amsterdam ankommer Turin 11:15 Hemresa lördag 8 okt 17:20 från Milano (MXP) via Amsterdam ankommer Landvetter 22:45

Anmälan sker till VinContoret: se bokningsblanketten på nästa sida (Blanketten finns även att ladda ner i word-format på VinContorets sida för resor)

Ange vid bokningen:

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

VinContoret tillämpar Konsumentverkets Allmänna villkor för paketresor.

För mer information: www.konsumentverket.se

VinContoret ställer säkerhet enligt resegarantilagen till Kammarkollegiet.

Vi rekommenderar att du har någon form av reseförsäkring (via din hemförsäkring eller annan försäkringsgivare)

Frågor om resan besvaras av VinContorets Lennart Grimsholm på telefon 010 - 490 27 90 eller via e-post till resa@vincontoret.se



Resebokning

Bokningen avser VinContorets resa till Piemonte 4 – 8 oktober 2022.

Resenärer:

Observera att namn måste anges på exakt samma sätt som i vederbörandes pass (stryk under tilltalsnamn).

Förnamn	Efternamn	Flyger från? (Arlanda eller Landvetter)	Avbest.- skydd? (Ja/Nej)	Typ av rum (Enkel-/ Dubbelrum)

Kontaktperson:
Telefon till kontaktperson:
Adress till kontaktperson:
E-postadress till kontaktperson:
Speciella önskemål (allergi, separata sängar mm):

VinContoret tillämpar Konsumentverkets Allmänna villkor för paketresor. För mer information: www.konsumentverket.se

VinContoret ställer säkerhet enligt resegarantilagen till Kammarkollegiet.

Vi rekommenderar att du har någon form av reseförsäkring (via din hemförsäkring eller annan försäkringsgivare)

Anmälan sker till VinContoret genom att ni sänder in detta dokument ifyllt till resa@vincontoret.se

(Blanketten finns att ladda ner i word-format på VinContorets sida för resor)

Alternativt sänds det via post till:

VinContoret

Att: Resor

Vulcanön, Vulcans väg 1

522 34 TIDAHOLM

Ni kan också ringa oss och meddela er anmälan på tel 010-490 27 90

När vi fått in er anmälan skickar vi ut en faktura på anmälningsavgiften och ev

avbeställningsskydd. Er bokning är fast när anmälningsavgift är betald.

Epost skickas till kontaktpersonen när vi mottagit anmälningsavgiften.

