

## **Piemonte: Barolo, Barbaresco och vit tryffel**

### **Vinresa med Prästgårdens Vinhandel i samarbete med BKWine**

**9-13 oktober 2013**

**Välkomna till en vinresa i Italiens kanske mest personliga vindistrikt, Piemonte - vid foten av berget. Ett distrikt som är världsberömt inte bara för sina viner – med Barolo och Barbaresco i spetsen - utan även för sin gastronomi. Här har Slow Food-rörelsen sina rötter och härifrån kommer den unika vita tryffeln. Bered er på några dagar fyllda med riktigt goda upplevelser!**

Barolo och Barbaresco är några av Italiens mest kända viner. Det är exklusiva, eleganta viner med en viss karaktär av tryffel – kanske beroende på förekomsten av den vita tryffeln i jorden! Men Piemonte bjuder på mycket annat gott, som viner gjorda på druvorna barbera, dolchetto, grignolino och många andra druvor. Under vår resa får vi tillfälle att prova ett stort antal av traktens olika viner, från lättdrucken Moscato d'Asti till de mest komplexa Barolo, Barbaresco och eklagrade Barbera.

Gastronomin i Piemonte är också med rätta världsberömd. Den berömda vita tryffeln behöver väl knappast någon presentation men här finns också hasselnötter av exceptionell kvalitet med extra högt innehåll av olja. Och gott och fantastiskt mörkt kött från Piemonte-kor, en speciell ras som ger kött med extra lågt fettinnehåll).

Vi kommer att bo fyra nätter i den trevliga staden Asti. BKWine hämtar med buss vid Milanos centralstation sen eftermiddag den 9 oktober dit vi även körs på söndagsmorgonen den 13 oktober. Till Milanos station tar man sig lätt från samtliga tre flygplatser runt Milano: Linate, Malpensa och Bergamo.

**Program** (med reservation för ändringar)

#### **Onsdagen den 9 oktober: Ankomst till Milano**

Klockan 17.00 hämtas vi upp med buss på Milanos centralstation. Exakt information om upphämtningsplats meddelas senare. Efter cirka två timmar är vi framme i Asti där vi checkar in på vårt centralt belägna hotell. Lite fri tid för att komma i ordning och sedan träffas vi för aperitif och en gemensam välkomstmiddag.

#### **Torsdagen 10 oktober: Barolo**

Vi åker mot den lilla byn Barolo. Här växer nebbiolodruvan på imponerande, branta sluttningar. Här ser man inte mycket maskiner utan det mesta jobbet i vingården görs för hand.

Här finns en mängd småbönder och innehaven är små. Vinerna görs hantverksmässigt och skörden i början/mitten av oktober (nebbiolo mognar sent) görs för hand. Barolo, kallad kungen av italienska viner, var en av de första viner som fick Italiens högsta klassificering, DOCG.

Vi besöker tre olika producenter av Barolo och vi äter lunch hos en av dem.

Sen eftermiddag åker vi tillbaka till hotellet för lite avkoppling innan den gemensamma middagen. Vi kommer att äta på den trevliga vinrestaurangen "Pompa Magna, enoteca con cucina". Det blir en härlig middag med den lokala gastronomin i centrum. Vi inleder med spumante och lite tilltugg. Sedan kommer antipasti, primi, secondi och dessert. Med olika viner till varje rätt.

### **Fredagen den 11 oktober: Monferrato**

På programmet idag står druvor som Barbera, Dolcetto och Cortese. Vi besöker trevliga familjeegendomen Azienda Vitivinicola Tre Acini di Elia Defilippi i Agliano Terme där man lyckas kombinera tradition med modernt tänkande på ett lyckat sätt.

På programmet står också ett besök hos familjen Bologna på Braida i Rocchetta Tanaro som tog barbera-druvan till nya, då oanade, höjder i början av 1980-talet. Men produktionen inskränker sig inte bara till barbera, här finns mycket annat av intresse, gjort på druvor som moscato, brachetto, grignolino, merlot, pinot nero och cabernet.

Vi äter lunch på en vackert belägen vingård i närheten. Vi kommer att bjudas på ett antal regionala specialiteter och vi smakar gårdens egna vin till.

Kvällen är fri för egna upptäckter i Asti.

### **Lördagen den 12 oktober: Tryffelmarknad i Alba**

På förmiddagen besöker vi den berömda tryffelmarknaden i Alba, "Mercato del Tartufo" som även säljer andra fina delikatesser, inte bara den dyrbara, vita tryffeln.

Här säljer man tryffel i "i parti och minut". Tryffeldoften är nästan bedövande när man stiger in på marknaden. Tryffelförsäljarna axel mot axel och presenterar sina fynd. De erbjuder gärna en nära titt på dyrgriparna om man vill inspektera kvalitén. Och vill man så kan man köpa en tryffel med sig hem. Runt en euro grammet ligger priset och en normalstor Tuber Magnatum ligger på ca 60 gram.

Men man kan nöja sig med lite tryffelolja, tryffelpaté eller kanske hasselnötter om man vill. Eller bara ta ett glas vin i baren i ena hörnet av marknaden. Bara att se kommersen är en upplevelse i sig.

Efter att ha tittat på all denna tryffel så passar det naturligtvis med en lunch där vi får smaka denna unika delikatess! Vi kommer att äta denna lunch på en vingård nära Alba men innan dess får vi lära oss lite om tryffel och hur man letar tryffel med hundar och hur man tränar dem.

Sen eftermiddag är vi åter tillbaka i Asti för lite avkoppling innan det är dags för sista middagen och den blir på Astis allra bästa restaurang.

### **Söndagen den 13 oktober: Hemfärd**

Efter frukost åker vi åter till Milano dit vi beräknas anlända senast klockan 12.00.

#### **Fakta**

**Datum:** prel 9-13 oktober 2013

**Pris:** 11 400 SEK per person(baserat på minimum 12 personer)

**Pris:** 10 500 SEK per person (baserat på minimum 15 personer)

**Enkelrumstillägg:** 1600 SEK

#### **I resans pris ingår**

- busstransport på plats inklusive transfer t o r Milano-Asti
- 4 hotellnätter i dubbelrum inklusive frukost på 4-stjärnigt hotell i Asti
- Måltider :

3 flerrättersluncher (eller trevlig buffé) med vin hos vinproducenter eller restaurang  
(varav en med vit tryffel)

2 flerrättersmiddagar inklusive viner

- samtliga vinbesök och privata vinprovningar
- tolkning från italienska (vissa besök är dock på engelska) och vinguidning och allmän reseledning på svenska av BKWine och Prästgårdens Vinhandel

**I resans pris ingår inte:**

- Flygresan ner och hem

Ni tar er själva till Milano. Vi kan gärna ge tips om resesätt eller förmedla kontakt med en resebyrå för bokning av flyg.

**Researrangör:** BKWine AB