



MAISON DU VIN · HOUSE OF WINE · HAUS DES WEINES · CASA DEL VINO

Marche
18 – 25/9 2023

Marche, som ligger mellem Umbrien og Abruzzo, er et vidunderligt, forholdsvis ukendt område, som byder på en smuk natur, spændende byer, masser af god vin og mad – alt, hvad vi ønsker os af et område.

Vi flyver med SAS direkte til og fra Bologna. På vejen gør vi en afstikker til republikken San Marino, som er verdens 5. mindste stat. Vi bor to nætter i den nordlige del af Marche, før vi slår os ned i Sirolo for tre nætter. Turen slutter med to nætter i Ascoli, som er en lille universitetsby med et verdensklassecentrum med Piazza del Popolo som den centrale akse for byens indbyggere. Et centrum der er på UNESCOs verdensarvsliste. Herfra besøger vi lokale vingårde og Urbino, der er en af de få bjergbyer i Italien, som ikke er omringet af nyere og mere moderne forstæder.

Bo Jacobsen, tidl. Restaurationen, har hus i Sircolo og kender området som sin egen bukselomme. Programmet er tilrettelagt efter hans gode råd og anvisninger suppleret med Ruths ideer. Han guider selv turen sammen med *Ruth Tilgaard*.

Mandag den 18/9 – er der afgang med SAS kl. 08 med ankomst til Bologna kl. 10.05, hvor vi skifter til vores komfortable bus og sætter kursen mod sydøst. Der er 200 km. til Pesaro, men på højde med Rimini, gør vi en afstikker på 25 km ind i landet for at besøge



Unesco World Heritage Republikken **San Marino** 33.000 indbyggere, som har egen hær på 1000 mand og egne frimærker. Det er et spændende besøg med masser at se. Helt bestemt turen dertil værd – det er en langsommelig vej og de sidste km stiger stejlt. Vi spiser **frokost** på restaurant la Terrazza, som har en flot udsigt.

Herfra det sidste stykke vej til Pesaro, hvor vi indlogerer os for to nætter på det meget flotte **Villa Cattani Stuard 4*** www.villacattani.it med

et imponerende haveanlæg og flot pool foran et trappeanlæg, som kun italienerne kan lave det. Vi nyder et **let måltid** på hotellet.

Tirsdag 19/9 – vi besøger vingården **Fattoria Mancini**, der ligger næsten som nabo til vores hotel. Et sjovt sted med en bygning bordeaux rødt blik, som leder tanken hen på Oregon eller Washington State. Her smager vi forbavsende god Sangiovese og Pinot Noir, som vinificeres både som hvid mousserende og stille hvid og rød. Herfra til en anden vingård **Guerrieri**, som ligger 25 km inde i bakkerne af den smukkeste tænkelige vej med frit udsyn til fjerne bakker i relief. Det er et stort sted med modtagelsesfaciliteter i et gammelt landhus. Man kan også sidde uden for i haven, hvor påfugle spankulerer rundt. Der er også en moderne oliemølle. Vi smager de gode vine og olivenolien, før vi spiser **frokost** på en nærliggende restaurant.

Videre til **Urbino**, som beskrives som den mest interessante by i Marche. Det er en helt uspoleret lille by, som er omgivet af en dramatisk bymur. Der er kun få forretninger, restauranter og cafeer, på trods af at det er en universitetsby og hver anden ejendom tilhører universitetet.

Retur til hotellet. Der ligger en meget lokal restaurant 200 m fra hotellet, hvor vi kan spise middag: La Vecchia Cantina, som ser hyggelig ud udefra, men knap så hyggelig inde, hvor man sidder i et stort lokale med ovenlys. Men de lokale plejer at vælte ind, og alle kender hinanden og snakker på kryds og tværs, så den gode stemning kompenserer for ovenlyset.



Onsdag 20/9 – Vi sætter kursen mod kysten og Ancona, som ligger utroligt flot. Herfra følger vi kysten frem til **Sirolo**, en lille charmerende, befæstet by, hvor vi skal bo de følgende to nætter. Sirolo er vokset sammen med nabobyen Numana. Før vi installerer os, fortsætter vi dog lidt sydpå på **Casa Vinicola Gioacchino Garofoli**, hvor vi smager gode vine i de pæne, strømlinieformede lokaler. Herfra kører vi til Castelfidardo, hvor vi spiser **frokost** på en sjov restaurant I Cugini, hvor de lokale kommer. Det er helt nede på jorden.

Efter frokost kører vi til nærliggende **Loreto** med en flot basilika, som er rejst over jomfru Marias hus Santa Casa fra Nazareth, hvor Maria blev født, voksede op, og hvor hun fik bebudelsen. Det blev fløjet hertil af engle i 1291. Det er derfor, at Notre Dame de Loretta (jomfru Maria) er helgeninde for luftfarten, som er mennesker, der flyver som engle. Eller som den katolske kirke efterfølgende har oplyst, blev huset bragt hertil i 1294 af korsriddere, som var blevet forvist fra Palæstina i 1291. Det er en værre "røverhistorie" men stedet er flot.

Sidst på eftermiddagen kører vi til Sirolo, hvor vi checker ind for to nætter på **Hotel Sirolo**

**** www.hotel-sirolo.eu/?lang=en

Vi spiser **middag** på dejlige Osteria Sarah con cucino i Sirolo.

Torsdag 21/9 – Vi sætter kurs mod de spektakulære Grotte di Frasassi, som ligger 70 km inde i landet www.frasassi.com. På vej dertil besøger vi **Fattoria San Lorenzo**, en lille familieejet vingård, hvor 3. generation nu er gået over til ren bio og organisk produktion. Stedet er så lille, at vi ikke kan komme indenfor, men vi smager de gode vine, før vi fortsætter til de imponerende grotter **Grotte di Frasassi**, som er et kæmpe kompleks af huler, der indvendigt måler op til knap 200 meter til højden, dvs. at domkirken i Milano kunne stå i grotten – altså ingen grund til at få klaustrofbi her.

Efterfølgende spiser vi **frokost** på restaurant Jolanda, som er proppet med lokale.

Tilbage til Sirolo, hvor aftenen er fri.

Fredag 22/9 – vi sætter bagagen i bussen og kører til vores første vinbesøg lidt uden for Numana på **Conte Leopardi**, som kan føre sin historie tilbage til det 5. årh. hvor Leopardi på befaling af pave Innocent I grundlagde den kristne kirke i Osimo. Han blev dræbt af hedninge og siden helgenkronet. Det er da noget af en forfader at have. Hans efterkommere laver virkelig god vin og olivenolie. Italiens mest kendte ønolog Riccardo Cotarella har hjulpet med at få vinene på plads. Det smager vi, før vi fortsætter til et mere ydmygt sted, men hvor nogle af områdets bedste vine



producerer **Le Canà**, hvor vi smager skønne vine, bløde og charmerende med muskler bag. Der serveres en let frokost, før vi kører de sidste 27 km ind i landet til **Ascoli Piceno**, som er fantastisk by med masser af liv. Her indloger vi os for 3 nætter på **Albergo Sant'Emidio** 3* www.questreservations.com/albergo-santemidio-ascoli-piceno/booking

Vi spiser **middag**, som starter med et glas hvidvin til en specialitet fra Piceno, Olive Ascolene, som er lune, farserede og panerede oliven,

Lørdag 23/9 – vi kører 20 km til **Oppida** for at besøge **Enoteca Regionale delle Marche**, som er indrettet i et Franciskaner-kloster. Byen ser egl. mere spansk end italiensk ud. Vi har en god smagning på enoteca'et, før vi kører 8 km af en fantastisk flot vej med vidt udsyn til **Tenuta Cocci Grifoni**, som introducerede Pecorino-druen til området. De har et smagelokale med fantastisk udsigt, hvor vi spiser frokost. Området er eventyrligt smukt – mere bjergigt end den nordlige del af Marche med store, flotte vider. Retur i Ascoli Piceno anbefales en spadseretur på godt 1 km. til barokkirken

Søndag 24/9 – **fri i Ascoli Piceno**, som er en fantastisk by.

Vi anbefaler en spadseretur til Sant'Emidio alle Grotte, som er bygget ind i klippen. Dens navn refererer til Saint Emygdios, en helgen som iflg. legenden, efter at være blevet halshugget i 309, gik med sit hoved i hænderne for at blive begravet her. Fin tur derover gennem byen og over en romersk bro med byport. Kirken er helt speciel. Hurtigt set, men en fin tur, hvor man får set noget andet af byen.

Vi spiser **middag** sammen.

Mandag 25/9 – midt på formiddagen kører vi til **Ancona**, hvor vi stopper for et par timer. Herfra til Bologna for at flyve direkte retur til Danmark med SAS kl. 20.05-22.05.

Pris 17.400 kr, som inkluderer: fly SAS Bologna retur med 23 kg. indskrevet bagage, bus, indkvartering i delt dobbeltværelser på hoteller 4 * og 3 *, morgenmad, 10 måltider (6 frokoster og 4 middage), alle programmets besøg med entreer, 8 vinsmagninger, danske vin og madguider.

Tillæg for enkeltværelser 1.800 kr.



MAISON DU VIN · HOUSE OF WINE · HAUS DES WEINES · CASA DEL VINO

TILMELDINGSKUPON til Marche 18. – 25. september 2023

Undertegnede tilmelder sig med _____ pers.

Fulde og korrekte navne. Navne skal være i overensstemmelse med passet:

Passager 1: _____

Passager 2: _____

Fødselsdato, pasnummer, udløbsdato og nationalitet som anført i pas:

(Bruges til indcheckningslister til hotellerne, så man slipper for at aflevere passet)

Passager 1 pasinfo: _____

Passager 2 pasinfo: _____

Adresse: _____

Postnummer: _____ By: _____

Tlf. dag: _____ Mobilnummer: _____ e-mail: _____

Ønsker twin dobbeltværelse med to enkeltstående senge: _____

Ønsker grand lit dobbeltværelse med én bred seng: _____

Ønsker enkeltværelse: _____

(somme tider dobbeltværelse og somme tider enkeltværelse med smal seng)

Ønsker dobbeltværelse brugt som enkeltværelse - DSU: _____

(garanteret dobbeltværelse – vi oplyser gerne pris om ønsket)

Ønsker afbestillingsforsikring 6% af rejsens pris: _____

(skal tegnes samtidig med indbetaling af depositum)

Depositum for rejser i Europa DKK 3.500 pr. person, som opkræves efter tilmelding.

Restbeløbet opkræves til betaling 10 -12 uger før afrejse.

Kuponen pr. mail eller til De Danske Vinrejser, Magstræde 7, 1204 København K.

VINENS HUS · MAGSTRÆDE 7 · 1204 KØBENHAVN K · DANMARK

TLF. (45) 33 32 62 20 · TELEFAX (45) 33 33 85 75

www.vinrejse.dk · E-mail: mail@vinrejse.dk

A/S reg. nr. 195 708