



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

Sardinien fra Olbia til Cagliari

24/9 – 1/10 2023

En fantastisk tur fra nord til syd gennem den betagende smukke sardiske natur med vægt på mad og vin, krydret med arkæologi og kultur.

Vinguide: Torben Møller Sørensen

Søndag den 24. september – København - Olbia

Der er afgang fra København med EasyJet kl. 9.35 via Milano Malpensa med ankomst til Cagliari kl. 15.40, Turen tager 6 timer.

Transfer til **Hotel Panorama** **** www.hotelpanoramaolbia.it.

Olbia har en livlig havnefront med restauranter, barer og butikker. Der er også en hyggelig, gammel bydel med smalle gader og farverige huse.

Vi får tid til at finde os til rette, før **velkomstmiddagen** servers.

25/9 - Arzachena (65 km)

Vi kører til **Arzachena**, som er en af de vigtigste landsbyer i Gallura regionen. kendt for sin smukke natur, herunder kysten og de omkringliggende bjerge og sin gode vin ikke at



forglemme. Byen har også rig på kulturarv og der er flere arkæologiske seværdigheder, bl.a. **Nuraghic komplekset La Prisgiona**, som vi besøger, fordi det er vigtigt for forståelsen af Sardiniens historie og kultur. Den komplekse struktur er blevet udgravet siden 1950'erne og består af en Nuraghe, som er et rundt stentårn med flere mindre bygninger og mure omkring. La Prisgiona blev opført i den nuragiske periode fra omkring 1800 f. Kr. til 238 f. Kr, hvor Nuraghe-tårne og andre komplekse

bygninger blev opført af den indfødte befolkning. La Prisgiona menes at have været et religiøst center eller en beboelsesbygning for en betydningsfuld person.

Så er tiden kommet til dagens vinbesøg på **vingården Capichera** <https://capichera.it/en>,

Som ligger i et område med masser af granit i undergrunden, som er specielt velegnet til Vermentino. Det så Ragnedda familien som de første, derfor siges Vermentino at være født her. Vi smager 3 forskellige Vermentino'er, før vi spiser **frokost** lokalt.

Efter frokost besøger vi det berømte gravsted Tomba dei Giganti dei Coddus Ecchju.

Det er en gravplads, som består af en stor stenstruktur, der dateres tilbage til det 2. årh. f.Kr. Det er den største af sin art og består af en række korridorer og rum, hvor de døde blev be-



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

gravet sammen med deres gravgods. Gravpladsen blev opdaget i 1966 og er siden blevet restaureret og åbnet for offentligheden.

Vi besøger den familieejede vingård **Cantine Surrau** www.vignesurrau.it. Først kører vi i golfvogn en 20 minutters rundtur i vinmarken, hvorefter vi smager på de gode vine til lokale delikatesser.

26/9 - Gallura området (110 km)

Med bagagen i bussen kører vi sydpå til den smukke sandstrand **La Cinta** ved landbyen San Teodoro. Stranden, som strækker sig 5 km. langs kysten, er omgivet af klitter og fyrretræer. Den er kendt for sit krystalklare vand og bløde, hvide sand. Ud for kysten ses øen Tavolara med sin bjergrige profil.

Herfra til vinbesøg på **vingården Tenute Olbios** www.tenuteolbios.com/en.

Vi spiser **frokost**, før vi kører ca. en times tid til **Dorgali**, hvor vi indlogerer os for 3 nætter på **Hotel Querceto ******

www.ilquerceto.com. Dorgali er en smuk og autentisk sardinsk by med en rig kultur og historie, og byen har en række historiske og arkæologiske seværdigheder herunder Nuraghe Mannu, en bronzealder-tårnbygning og det antikke sted Tiscali, som er en hemmelig dal omgivet af bjerge, hvor en Nuraghisk by blev bygget.



27/9 - Kunsthåndværk, Orgoloso med vægmalerier og frokost med hyrder (80 km)

Vi starter med i Dorgali at se og høre om gamle traditioner inden for håndværk og kunst: en smykkemager, som laver det fineste filigran, en væver og en konditor, der laver kager som kunsthåndværk.

Videre til vinsmagning på vingården **Cantina de Oliena**, som især er kendt for sine *Nepente* vine på Cannonau druen 14.5%! www.cantinasocialeoliena.it/homeeng.html

Til **frokost** venter en gruppe hyrder os med en typisk sardisk frokost med grillet svine- og lammekød, pølser, kartofler, ost og oliven, som skylles ned med den stærke, røde Cannonau.

Efter frokost kører vi til den lille by **Orgoloso**, som ligger smukt omgivet af bjerge og imponerende kalkstensklipper. Byen er kendt for sine "murales" (vægmalerier), der er store, farverige malerier, der pryder byens bygninger. Disse malerier blev skabt i 1960'erne og 1970'erne af lokale kunstnere, som på den måde gav udtryk for deres politiske og sociale holdninger. **Vi spadserer med lokalguide**, som vil vise os bl.a. maleriet af Leonardo da Vinci's berømte Mona Lisa iført den lokal klædedragt.

28/9 - Den vidunderlige Cala Luna i Orosei-bugten (20 km)

Vi tager en rolig dag, hvor vi giver os tid til morgenmaden, før vi kører ned til havnen i Cala Gonone for at **sejle en panoramatour langs Orosei-bugtens** smukke kyst med små bugter med krystalklart vand og imponerende stejle kalkstensklipper med middelhavsbevoksning. Vi spiser en **sandwich frokost** ombord, før vi kører til Dorgali for at besøge **Cantina Sociale di Dorgali** www.cantinadorgali.it/en og lære den berømte Cannonau vin bedre at kende. Cannonau er en lokaldruer, som er mere end 3.000 år gammel. Den har en smuk rubinrød farve og har 3 gange så mange antioxidanter som andre rødvine, så det er en sand livseliksir. Normalt lagrer den to til seks år og med et alkoholindhold aldrig under 12,5 procent

passer den robuste vin perfekt til vildt og det sardiske køkken med markant smag samt oste som Pecorino. Vi smager 3 vine til carasau-brød.



29/9 – sydpå med den ikoniske Arutas strand og naturvin (280 km)

Efter morgenmaden checker vi ud og sætter kurs mod syd.

Første stop er en af Sardinien's smukkeste strande **Is A Rutas**. Det, der gør stranden speciel, er det karakteristiske hvide sand, der består af små kvarts- og koralpartikler. De små kugleformede sten er glatte og polerede af bølgerne og giver sandet en unik, farverig glød, som spænder fra hvidt til rosa, guld og grønt og skaber et spektakulært syn. Stranden er også

kendt for sit krystallklare vand, der skifter farve fra turkis til smaragdgrønt og blåt, afhængigt af lyset og vandets dybde. Omgivelserne er vilde og uberørte uden bebyggelse.

Herfra kører vi til landsbyen **Cabras** på Sinis-halvøen, hvor vi sætter os på en **ittiturismo** (fiskerestaurant) ved lagunen for at nyde et **fiske- og skaldyrsmåltid**. De fleste af den slags restauranter har deres egen fiskerbåd eller samarbejder med lokale fiskere, så friskhed og kvalitet er i top. Her kan man i afslappet og original atmosfære prøve autentiske retter bl.a. delikatessen bottarga, tørret og saltet tunrogn.

Efter frokost kører vi til Marmilla regionen for at besøge den familieejede **vingård Lilliu** <https://cantinalilliu.com>. Vi modtages af det sympatiske par Roberta og Pietro, som vil fortælle om, hvordan de laver naturvin uden brug af kemiske produkter: ingen herbicider, ingen pesticider og ingen kunstgødning. Vinmarkerne plejes og behandles ud fra naturlige strategier, der beskytter og styrker vinstokkene. De tager os en tur med i vinmarken, hvor vi iført specielle fodhandsker kan føle den positive energi, der kommer fra jorden, mens vi hører om de synergiske landbrugstekniker ved tørlandbrug, der anvendes i vinfremstillings-processen. Efterfølgende er der vinsmagning på plænen bestående af 4 vine (hvid, rosé, rød og dessert) parret med lokale delikatesser herunder Pecorino ost, speget kød, grøntsagspaté, civraxiu og carasau-brød med evo-olie, stegt culurgiones-pasta og mandelslik.

Vi checker ind for to nætter på **Caesar's Hotel ****** (eller tilsvarende)

www.caesarshotel.eu, som ligger centralt nær den gamle by.

Aftenen er fri. Der ligger masser af autentiske restauranter tæt på hotellet.

30/9 - Vingårdsbesøg, frokost i en gårdhave i campidanesisk stil og panoramaudsigten fra toppen af Cagliari (60 km)

Efter morgenmaden kører vi 30 km til landsbyen Sordiana for at besøge **vingården Argiolas** www.argiolas.it/en. Efter rundgang, som bl.a. fører os gennem fadklæderen med franske egefade, tager vi hul på de sardiske vine: vi skal stifte bekendtskab med den prestigefyldte *Turriga*, *Cannonau* med struktur og personlighed, *Bovale* med dens fine frugt, *Carignano*, som er elegant, rund og fyldig, og *Malvasia nera* med stort lagringspotentiale. Vinene smages til oste, salami, afskåret og brød, så de virkelig kommer til deres ret.

Med den gode smag i munden kører vi til **Casa Atzeri** beliggende i den søvnige landsby Maracalagonis. Det er en sjov restaurant-oplevelse, der byder på både god mad og lokal kultur. Ved ankomsten til den blomsterfyldte gårdhave, serveres et glas moscato til lyden af launeddas fløjter, som bliver spillet af lokale musikere, der byder velkommen med traditionel sardisk musik.

Herefter serveres en mindeværdig **frokost** med en af de mest berømte retter i Sardinien - helstegt pattegris, som er langtidsstegt i jord-ovn. Det giver pattegrisen en sprød, gylden skorpe med underliggende saftigt og mørt kød. Den serveres traditionelt med fyldte kartofler, grillede grøntsager og rødvinsauce. Derefter kommer et udvalg af lokale oste. Måltidet rundes af med et glas myrtelikør, der er kendt for sin intense smag og aroma.

Under frokosten vil en gruppe lokale kunstnere iført farverige sardinske kostumer underholde med traditionel dans.

Efter frokost vender vi tilbage til **Cagliari** for **med engelsktalende lokalguide at opleve byens Castello-kvarter**. Det maleriske og charmerende område ligger på en bakke hundrede meter over havet. Det blev be-fæstet i det trettende århundrede af pisanerne, der på det tidspunkt herskede i den sydlige del af Sardinien. Castello kvarteret er omgivet af en bymur med bastioner og tårne, bl.a. Elefanttårnet og San Pancrazio-tårnet. Vi ser Saint Remy Bastion, som er byens symbol. Man kommer dertil ved at gå under en flot triumfbue og videre ad en monumental trappe, som fører op til en stor panoramaterrasse, hvorfra der er en fantastisk udsigt ud over byen og smukke bugt.



1/10 – Cagliari - København

Vi giver os tid til morgenmaden, før vi kører til lufthavnen for med EasyJet kl. 12.45 via Geneve at flyve til København med ankomst kl. 20.20. Turen tager 7 ½ time.

Pris 18.500 kr, som inkluderer: fly med 23 kg. indskrevet bagage, bus, indkvartering i delt dobbeltværelser på hoteller 4 * og 3 *, morgenmad, 7 måltider (6 frokoster og 1 middag), alle programmets besøg med entreer, 7 vinsmagninger, engelsktalende lokalguide 2 halve dage, dansk vinguide.

Tillæg for enkeltværelser 2.000 kr.



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

TILMELDINGSKUPON til Sardinien 24/9 – 1/10 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)

Den oplyste flypris er netpris i april 2023.

Depositum for rejser i Europa DKK 3.500 pr. person, som opkræves efter tilmelding. På denne rejse opkræves også for fly 3.500 kr, fordi man på EasyJet destinationer, som ikke er direkte, må købe individuelle billetter, som efterfølgende ikke kan refunderes.

Restbeløbet opkræves til betaling 10 -12 uger før afrejse.

Kuponen sendes til De Danske Vinrejser, Magstræde 7, 1204 København K. vedlagt kopi af pas, som

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