



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

Mad og vin i Toscana og Bologna 3. - 9. oktober 2020

Turen er for dem, som vil opleve noget andet end de verdenskendte seværdigheder: Firenze, Siena osv. Vi har fundet frem til nogle helt specielle ildsjæle, som alle har noget enestående at vise os. Vi har også inkluderet et par flotte, etablerede steder, for at vise spændvidden i området.

Vi starter i Toscana, hvor vi bor 3 nætter i Bagno a Ripoli i den sydlige udkant af Firenze på grænsen til Chianti Classico højene. Herfra er det let og hurtigt at komme ud i bakkerne. Videre til Italiens "spisekammer", hvor vi bor helt central i den skønne by Bologna. Herfra besøger vi gastronomi og vinproducenter i de nærliggende høje, som er forholdsvis u-turistede og aldeles charmerende.

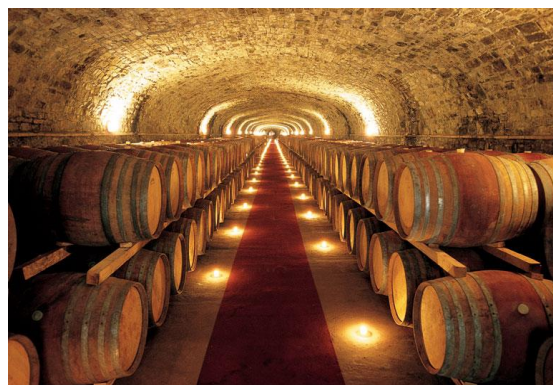
Vinguide Ruth Tilgaard

Lørdag den 3. oktober er der afgang fra Københavns lufthavn med Vueling direkte til Firenze kl. 14.20 med ankomst kl. 16.45.

Transfer til på **Residence Centanni** www.residence-centanni.it i Bagno a Ripoli kun 8 km fra Firenze centrum. Hjemmesiden yder ikke stedet retfærdighed. Centanni ligger midt i olivenlunde med smuk udsigt over de toskanske bakker. Her er swimmingpool, pitch & put golfbane og ikke mindst deres restaurant Ristorante Centanni, der er flittigt besøgt af florentinerne pga. det traditionelle toskanske køkken af høj kvalitet og den smukke udsigt fra både terrassen og panoramavinduerne. Stedet er ejet og drevet af familien Bianchi, og det kan tydeligt mærkes på den imødekommende og høje service man får her. Det tager kun ½ time, at køre ind til Firenzes centrum, og man slipper for trafik ud af byen, så det er let at komme til vingårdsbesøg.

Vi får lejlighed til at installere os, før vi spiser **middag** på Ristorante Centanni.

Søndag 4/10 – dagen er sat af til at besøge den **sydlige del af Chianti Classico**. Vores første stop gælder **Castello di Monsanto**. Ejendommen er utrolig flot såvel over, som under jorden, og vinenes kvalitet følger med. Den **smager** vi til snacks i havestuen.



Herfra til et helt anderledes besøg på **Chianti Cashmere Goat Farm**, hvor kunsthistoriker og dyrlæge Nora fra New York siden 1972 har opdrætter cashmere geder med uld af højeste kvalitet. Nora forklarer os om cashmere uld og serverer efterfølgende **frokost** i haven. Frokosten består af de bedste lokale produkter fra nabo-

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

gårdene: oste, frugt og grønsager og organisk vin.

Efter frokost besøger vi den lille middelalderby **San Gimignano**, kendt for sine 12 høje tårne og Toscanas bedste hvidvin. Vi hygger os i byen, som har en masse at byde på, bl.a. en af Italiens bedste ismagere.

Tilbage til Centanni, hvor aftenen er fri.

Mandag 5/10 - vi kører ud i Colli Fiorentini for at besøge et af de ældste flotte i området, det flotte **Castello di Poppiano**, som siden 1200 har været i samme families eje. Vi får en hurtig rundtur, hvor vi ser de den gamle lagringskælder, olie møllen, vinsanto vineriet i hovedtårnet, hvorfra der er en flot udsigt over hele slotskomplekset. Vi slutter med at smage et par vine i vinforretningen. Herfra til naboen, på den lille **vingård Podere Gualandi** www.guidogualandi.com, hvor ejeren, Guido Gualandi underviser på universitetet i Firenze i vinens og pastaens historie, når han ikke laver naturvin. Han tager os med ud i vinmarken og rundt på gården og fortæller om vinens historie, og om forskellen på naturvin og konventionel vin. Vi smager selvfølgelig hans spændende vine, hvoraf de fleste er lavet på en enkelt druesort af nogle oprindelige toskanske sorter. Hertil serverer Guido den traditionelle toskanske ret ribollita, som er lavet med grøntsager og brød bagt på oprindelige kornsorter. Retten passer godt til vinene.



Vi er tilbage på Centanni ikke for sent. Hvis der er stemning for det, kan vi tage bussen ind til Firenze centrum og spise middag på en restaurant, hvor de lokale kommer: **"Trattoria 4 Leone"** Restauranten ligger nær Palazzo Pitti.

Tirsdag 6/10 - vi sætter bagagen i bussen og kører til besøg hos pastaproducenten **Pastificio Fabbri** www.pastafabbri.it, der er grundlagt i 1893 og i dag drives af 4. generation af familien. Her ser vi, hvordan pastaen laves i bronzeforme og lærer om gluten og stivelse, og hvordan den har ændret sig over tiden med kornsorternes udvikling. Det giver et fantastisk indblik i, hvad der er god og mindre god pasta og hvorfor. Man kan ikke forestille sig, hvor spændende det er at høre om mel og gluten, før man har oplevet det her!

Herfra til det historiske slot **Castello di Fonteruoli**, lidt nord for Siena. Her spiser vi **frokost** på slottets osteria. Vi smager slottets vine til maden. Legenden vil vide, at i det 13. årh., da grænsen for Chiantis udstrækning skulle bestemmes, besluttede Firenze og Siena at lade en sort hane løbe fra hver sin by. Hvor hanerne mødtes, skulle grænsen ligge. De snu florentinere havde sultet deres hane, så den galede længe før daggry og nåede helt til Castello di Fonteruoli, dvs. næsten til Siena, før den mødte hansen udsendt fra Siena.

Efter frokost kører vi til Bologna, hvor vi checker ind for 3 nætter i den gamle bymidte på et skønt **hotel Orologio** www.art-hotel-orologio.com



Som ligger ud til tvillingepladserne Piazza Maggiore og Piazza del Nettuno med Neptunspringvandet i midten. Pladserne er omgivet af smukke røde og gyldne huse. Det ligner kulisserne til et teaterstykke, men det er en sprællevende by!

Onsdag 7/10 - vi bruger formiddagen på en **guidet rundtur i Bologna med lokalguide**.

Resten af dagen er fri til på egen hånd at opleve byen og de skønne markedsgader og forretninger med specialiteter.

Torsdag 8/10 - vi kører små 30 km. vest for Bologna for at besøge vingården **Tenuta la Riva**, som ligger dejligt i højene i Castella di Serravalle. Det er en smuk lille vingård, hvor der er investeret store summer for at kunne fremstille kvalitetsvin.

Efter rundgang og vinsmagning med en god sommelier, får vi forklæde på, og så skal vi **lære at lave hjemmelavet pasta**. Det er rigtig sjovt også selv om ikke er specielt interesseret i madlavning. Efterfølgende **spiser vi** resultatet af vores anstrengelser. Tilbage til Bologna, hvor aftenen er fri.

Fredag 9/10 - vi sætter bagagen i bussen og kører til den lille by Savigno med tilnavnet: Città della Tartuffa for at besøge **Appennino Food Factory**. Det er et 1. klasses etablissement, som køber de bedste sorte og hvide trøfler af de lokale trøffeljægere. Sæsonen for hvide trøfler starter her 20/9, tidligere end i Piemonte. Vi kommer en tur rundt og ser og hører om trøfler.

Herfra til **Agriturismo Mastrosasso**, hvor vi får aperitif med forskellige produkter med trøffel f.eks. ricotta med sort sommertrøffel, pølse og trøffelsalsa og honning med trøffel. Derefter spiser vi **frokost** i den dejlige restaurant med et stort ildsted, hvor der grilles. Det er superhyggeligt.

Hvis vi har tid, stopper vi på vej til lufthavnen for en lille smagning i den smukke **Villa Zarri**, hvor der siden 1729 er blevet produceret kvalitets brandy.

Med den gode smag i munden kører vi de få kilometer til **Bologna lufthavn**, hvorfra SAS afgår kl. 20.05 direkte til København med ankomst kl. 22.

Pris pr. person ca. DKK 15.000, der inkluderer:

- Fly ud til Firenze med Vueling, retur fra Bologna med SAS (internetpris), med 20 kg. indskrevet bagage
- Bus
- Indkvartering 6 nætter i delt dobbeltværelser
- Morgenmadsbuffet i Bologna. Kan tilkøbes i Firenze for 8€ pr. dag.
- Alle programmets vinbesøg med 7 smagninger
- 8 måltider med vine max. ½ fl. pr. person
- Moms på rejser
- Citytax i Firenze og Bologna (5€ pr. nat)
- Dansk guide

Tillæg for enkeltværelser DKK 1.950.

Flyprisen med Vueling er en internetpris pr. 6.2020, som kan være højere på tilmeldingstidspunktet

Indkvartering i Firenze er enten i lejlighed eller på værelse. Hvis man bor i lejlighed, kan man selv lave morgenmad, men man kan også tilkøbe den på hotellet for 8€.

Ret til ændringer forbeholdes.

6-2020



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

TILMELDINGSKUPON til Toscana og Bologna

3. - 9. oktober 2020

Undertegnede tilmelder sig rejsen 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:

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 afbestillingsforsikring 6% af rejsens pris: _____

(skal tegnes samtidig med indbetaling af depositum)

NB Flyprisen, som er inkl. i rejsens pris, er en internetpris, dvs. den kan være højere på tilmeldingstidspunktet.

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

Restbeløbet opkræves til betaling 10 -12 uger før afrejse.

Kuponen sendes til De Danske Vinrejser, Magstræde 7, 1204 København K.

Medlem af Rejsegarantifonden nr. 261

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