



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

**Mad og vinrejse til Østsicilien
Stazzo Acireale – Agrigento - Siracusa
12. – 19. april 2023**

April er så smuk på Sicilien, når alt er nyudsprunget med gyvel og oleander og alle de andre blomster i fuldt flor. Vi flyver direkte til og fra Catania for at koncentrere os om mad og vin på Østsicilien. Her bor vi 2 nætter i Acireale lidt nord for Catania på et dejligt lille hotel med svimlende udsigt til Etna fra tagterrassen.

Herfra kører vi til Agrigento, hvor vi bor 3 nætter for at tilbringe tid med en farverig og underholdende lokal "kogekone", som vil lære os om områdets mange specialiteter. Vi forsømmer selvfølgelig ikke at besøge Templernes Dal.

Vi slutter med to nætter i den gamle bydel Ortigia i charmerende Siracusa. På vej hertil besøger vi Ragusa.e

Vinguide Ruth Tilgaard & gastronomiguide Annalisa Pompeo.

Onsdag den 12. april er der afgang med Norwegian kl. 17 direkte til Catania med ankomst kl. 20.05.

Vi kører lidt nord for Catania til Stazzo, som ligger få km. nord for Acireale. Her indlogerer vi os på et hyggeligt lille hotel **Palazzo Giovanni** som drives af et ungt, sympatisk par www.palazzogiovanni.it. Vi modtages med et glas hjemmelavet limoncello på tagterrassen, hvorfra der er den skønneste udsigt ud over Middelhavet til den ene side og til Etna på den anden side.

Torsdag 13/4 – vi spiser morgenmad på tagterrassen, før vi kører nordpå for at besøge nordsiden af vulkanen, hvor dristige og nytænkende vinmagere fremstiller områdets bedste vine. Vi besøger den mest markante af dem alle **Frank Cornelissen**, der om en af de allerførste begyndte at gære sin vin på amforer, som man gjorde i gamle dage. Det resulterer i vine, som er helt deres egne. Vi ser den særprægede vingård og smager vinene, før vi fortsætter til en agiturismo, som laver de skønneste limoncello'er.



Ikke kun på citron, men også på mandarin og andre citrusfrugter. Her lærer vi selv at **fremstille limoncello**. Vi spiser også en god og hjemmelavet **frokost** her, før vi vender tilbage til Stazzo. Vi følger kysten med flotte kik til Middelhavet mod øst og Etna mod vest. På denne strækning, som hedder Riviera dei Ciclopi, ligger store klippestykker ude i vandet, som Polyfen siges af have smidt efter Odysseus i raseri, da han opdagede at Odysseus og hans mænd var undsluppet.

Om aftenen kan vi spadsere de få min til den lille havn, hvor der ligger en skøn fiskerestaurant, som serverer fantastiske antipati, først et udvalg af kolde antipati, som er uforglemmeligt, så et udvalg

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

af varme varianter. De har selvfølgelig også ny-fangede fisk.

Bordene er dækket med ternede duge og står på selv havnen-kajen med udsigt til vandet og vuggende både. Det er lækkert og top romantisk.

Fredag 14/4 – vi sætter bagagen i bussen og kursen mod Agrigento, hvor vi bor de næste 3 nætter på to B&B beliggende nær hinanden i det historiske centrum: **Camere a Sud** www.camereasad.it og et andet tilsvarende B&B.

Det er en køretur på godt 2 timer. Lidt uden for Agrigento besøger vi en af øens bedste producenter **Morgante**, som hvert år opnår den højeste anerkendelse 3 glas i Gambero Rosso guiden for sin top vin Don Antonio. Vi spiser en **let frokost** i Agrigento i en sjov restaurant, som er indrettet i tidligere kirke.

Vi installerer os i Agrigento og får tid til at kikke lidt på centrum, før vi spadserer ned ad hovedgaden til en super restaurant Ex Panificio, som er indrettet i et gammelt bageri. Restauranten har en Michelin bib gourmand, som tildeles for specielt god kvalitet til prisen. Her spiser vi **middag**.

Lørdag 15/4 – vi kører lidt uden for Agrigento til en lille by **Favara**, hvor Annalisa Pompeo fra Go-Sicily har sin **køkkenskole**.

Vi starter med at besøge den lille by Favara for at se og høre om dets monumenter og traditioner. Vi starter med at besøge den smukke Renæssance kirke med dens karakteristiske kuppel, som er en af Siciliens største. Vi spadserer over byens centrale plads Piazza Cavour gennem smalle gader til slottet Chiaromonte. Undervejs stopper vi for at høre om og smage på den lokale gastronomi, bl.a. det helt specielle påskelam i



marcipan. Vi besøger marcipan museet, som er indrettet i en bygning, som tidligere fungerede som et mandel sorterings center. Turens højdepunkt er, når vi lærer at lave cannolo, kongen af Siciliansk patisserie, som består af frisk ricotta creme, som sprøjtes ind i friskbagte mandelruller. Enderne dekoreres med kandiseret appelsinskal og hakket, frisk pistacie.

Undervejs besøger vi også Farm Cultural Park www.farmculturalpark.com et moderne museum, som et lokalt ægtepar åbnede i 2010. De var trætte af at skulle til New York eller London for at se interessante udstillinger og besluttede at skabe rammer for at huse det lokalt. De købte flere bygninger i den halvforladte bymidte i Favara og renoverede dem fuldstændigt, hvilket skabte et kulturcenter, der nu er vært for udstillinger af internationale og lokale kunstnere, politisk ladede kunstværker, sammen med butikker, en havebar, kulturelle arrangementer, foredrag, fremvisninger og workshops.

Hovedformålet med projektet er at redde det gamle centrum af Favara og give byen, der tidligere mest var kendt for sit generelle forfald og for at have en af Italiens højeste arbejdsløshedstal, ved at give den et nyt liv gennem kunst.

Det er lykkedes, og siden åbningen i 2010 har Farm Cultural Park allerede tiltrukket turister fra hele verden.

Turen ender med en typisk siciliansk **frokost**.

Vi vender tilbage til Agrigento, før vi sidst på eftermiddagen besøger de særprægede **Scala dei Turchi**, en trappeformet klippeskrænt med smukke hvide klinter, der er blevet en turistattraktion, bl.a. på grund af dets omtale i detektivserien om commissario Montalbano.

Ved solnedgangstid besøger vi **Templernes Dal**, som er et fascinerende akropolis, dels fæstning, dels tempel. I sin korte storhedsperiode på mindre end 100 år havde byen flere hundrede tusinde indbyggere. Vi ser de smukke templer i den langstrakte Templernes Dal, som ligger mellem havet og den moderne by.

Aften fri.

Søndag 16/4 – vender vi tilbage til Favara for i Annalises privat køkken at lære at **tilberede tre klassiske, sicilianske retter**. Efterfølgende nyder vi resultatet af vores anstrengelser. Vi arrangerer også en lille **vinsmagning**, som alle kan deltage i. Vi slutter med at spise **frokost** sammen i Annalises køkken. For de, som evt. ikke har lyst til at lave mad, kan vi arrangere besøg i området. Der er masser at se på kulturelt, gastronomisk og vinøst.



Mandag 17/4 – Vi sætter bagagen i bussen og kører mod øst til Ragusa. Det er en tur på 2 ½ time. Vi spiser **frokost** i Ragusas spændende, gamle bydel **Ibla**, før vi fortsætter mod øst. På vejen passerer vi den spektakulært beliggende by **Módica**, hvor der fremstilles **kvalitetschokolade**, som Aztekerne gjorde det. Meget interessant og anderledes chokolade, som vi smager ved en anden lejlighed. På vejen gør vi også stop i barokbyen **Noto**, kendt for sine søde vine på muskatduen og sine mandler, som bruges til bl.a. kransekage. Men også for sine fantastiske barokbygninger. Vi indkvarterer os for to nætter i **Siracusa** på **Gran Bretagna Boutique Hotel Ortigia** i hjertet af den gamle by Ortigia, som ligger på en lille ø. Aftenen er fri.

Tirsdag 18/4 – Fri i Siracusa, som er en skøn by at slentre rundt i - husene er dekorative, der er kik til vandet og masser af skønne pladser, hvor man kan sætte sig og få et glas eller en kop. Vi spiser **middag** sammen.

Onsdag 19/4 – vi giver os god tid til morgenmaden, før vi kører nordpå for at besøge danske **Peter Vinding Diers**, som er en af verdens mest spændende vinpersonligheder. Vi smager et par vine, før vi spiser **frokost** på en dejlig, lokal restaurant. Efter frokost kører vi til **Catania**, hvor vi oplever hyggelig søndagsstemning, når de lokale promenerer i deres stiveste pus. Herfra er der kun få kilometer til Catania lufthavn, hvorfra vi flyver retur med Norwegian kl. 20.50 direkte til København med ankomst kl. 23.55.

Pris DKK 18.450, der inkluderer fly, bus, indkvartering i dobbeltværelse med bad og toilet, morgenmadsbuffet. Alle programmets entreer, besøg, smagninger og måltider med vine (6 frokoster, 2 middage, 1 snak, 4 vinsmagninger). Alle nu-kendte skatter og afgifter. Dansk vinguide, engelsktalende gastronomiguide i Agrigento.

Pr. 1/1 2011 er der inkluderet moms på rejser i henh. til momslovens paragraf 67 og 68A.

Enkeltværelse tillæg DKK 1.550.

Flyprisen er en netpris pr. 2-2023 Catania retur med Norwegian med sædeplacering og indskrevet bagage. Dvs. at prisen kan være højere på et senere tidspunkt.

Tilmelding hurtigst muligt

Ret til ændringer forbeholdes
2/2023



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

TILMELDINGSKUPON til Sicilien mad og vin 12. – 19. april 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 februar 2023.

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. vedlagt kopi af pas, som kræves af hotellerne.

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