



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

Abruzzo med en afstikker til Marche
23 – 30/9 2025

Abruzzo er en af Italiens mest ukendte og uspolerede, så her undgår man de store turistmængder, som man så ofte møder i Italien. Landskabet er flot og vildsomt og byder på alt det bedste, som Italien har at byde på, såvel hvad angår landskab, kultur, mad og vin.

Vi flyver med SAS Rom retur. Nogle af de bedste vinbønder er beliggende helt mod nord på grænsen til Marche og få kilometer fra Ascoli Piceno, som er på UNESCOs verdensarvsliste. Så den tager vi med på en dagstur.



Susanne Kær, som er en passioneret kender af Abruzzo, guider turen assisteret af Ruth Tilgaard. Susanne har hus i Abruzzo, som hun elsker. Hun tager os med til nogle af sine yndlingssteder, som ofte ligger uden for alfar vej, så lidt turen er for de, som godt kan lide anderledes oplevelser.

Tirsdag den 23. september – er der afgang med SAS kl. 08.30 direkte til Rom med ankomst kl. 11.05. vi skifter til vores komfortable bus og tager omfartsvejen syd om Rom, som fører os ud på en af Italiens flotteste motorveje, som vi følger et par timer gennem nogle af Italiens smukkeste landskaber, inklusiv de majestætiske Appenniner bjerge, grønne marker, skovområder, vildsomme klipper og frodige dale.

Vi har kurs mod den lille by **Guardiagrele** hvor vi indlogerer os for 3 nætter på **Villa Maiella 4*** www.villamaiella.it, som har en 1-stjernet Michelin restaurant, hvor vi spiser middag onsdag.

Før vi checker ind har vi vores første **vinmagning** på **Cantina Bio Orsogona**. Vi hører den spændende historie og smager gode vine til rørende priser, før vi kører til hotellet og checker ind.

Vi holder fri før middagen, så man kan få sit et lille hvil efter den tidlige morgenafgang. Hotellet ligger lidt uden for bymidten af Guardiagrele, som er en malerisk middelalderby, der ligger på en bakketop med flot udsigt ud over området. Byens historie går tilbage til romertiden, men dens mest imponerende arkitektoniske træk er fra middelalderen. Byen har en velbevaret fæstningsmur. Inden for murene finder man smalle gader, brostensbelagte plader, maleriske huse og en katedral fra det 14. århundrede.



Vi spiser **middag** i byen.

Onsdag 24/9 – vi kører vil til **Castello di Semivicoli**, som er en imponerende borg fra det 17. århundrede højt beliggende omgivet af vinmarker og olivenlunde. Borgen ejes af områdets kendteste **vinproducent Masciarelli**, som laver virkelig god vin. Det får vi at smage i vinkældrene, hvor vinene servers til

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

en **let frokost**, først lidt afskåret m.m. derefter en lækker safran risotto. Abruzzo er mest kendt for sin robuste rødvin på den lokale druesort Montepulciano d'Abruzzo, men der fremstilles også en skøn Claret (mørk rosé) på samme drue. Mindre kendt, men måske endnu bedre end de røde vine, er områdets hvidvine fremstillet på de lokale druesorter Trebbiano d'Abruzzo og Pecorino.

Efter frokost vender vi tilbage til vores hotel, hvor vi spiser **middag** i deres skønne restaurant.

Torsdag 25/9 – vi sætter kurs mod Adriaterhavs-kysten. Før vi når helt derud, besøger vi en lille familieejet **vinproducent Pasetti** nær byen Francavilla al Mare. Her lægges stor vægt på tradition og håndværk, og der bruges kun druer fra egne vinmarker. Vi ser og smager, før vi fortsætter ud til kysten og kører 30 km. syd for Pescara for at spise **frokost på en Trabocco**, som er en gammel fiskerhytte, der er bygget på stolper, der stikker ud i havet. Disse traboccoer er nu omdannet til unikke fiskerestauranter. Der er frisk havluft og flot udsigt over det krystalklare vand. Her serveres en række anti-pasti efterfuldt af friskfanget fisk tilberedt efter traditionelle metoder og med autentiske ingredienser.

Efter frokost tilbage til vores hotel.



Fredag 26/9 – vi sætter bagagen i bussen og kurs mod den nordlige del af Abruzzo.

Vi besøger først en lille familiedrevet **vingård Bosanova**, som ligger nær den lille by Ofena, som er kendt for at producere nogle af de bedste vine i området.

Vi spiser **frokost** på en god lokal restaurant, før vi kører til den nærliggende flotte gård **Emidioeppe**, som er en af områdets bedste producenter. Familien har lavet vin i to generation. Der ligger 300.000 flasker vin i kælderen og mange gamle årgange. Her indlogerer vi os for to nætter.



Lørdag 27/9 – vi tager på dagsbesøg i den lille universitetsby **Ascoli Piceno**, hvis Piazza del Popolo er den centrale akse for byens indbyggere. Det er et centrum, der er på UNESCOs verdensarvsliste. Her får vi tid på egen hånd til at opleve den skønne by. Et besøg på den historiske Caffé Meletti på Piazza del Pololo for at smage Italiens bedste sambuca likør Meletti er et must, ligesom byens specialitet Olive Ascolene, som er lune, farserede og panerede oliven.

Sen eftermiddag vender vi tilbage til vores agriturismo, hvor der er **vingårdsbesøg hos Emidioeppe**, før vi spiser vi en 7-retters **middag** i ledsaget af deres fremragende vin.

Søndag 28/9 – vi sætter bagagen i bussen og kursen mod **Gran Sasso**, som er det højeste bjerg i Appenniner-bjergkæden. Bjergene er næsten 3.000 meter højt og beliggende i Abruzzo National Park, som er en af de største og mest imponerende nationalparker i Italien. Gran Sasso er et spektakulært og dramatisk bjerg med stejle klipper og snedækkede tinder.

Vi ser det gamle hotel Gran Sasso, hvor Mussolini under Anden Verdenskrig blev holdt fanget efter at være blevet afsat af den italienske konge og regering. Han sad fanget på hotellet i et par dage, indtil han blev befriet af tyske specialstyrker i en spektakulær redningsaktion. Herfra kan man foretage en lille **vandretur**, som ikke er ret krævende, eller man kan sætte sig med et glas vin og nyde udsigten.

Vi spiser **frokost** et sjovt og anderledes sted **Muccinante**, som er en slagterforretning med kvalitetskød, som man køber og selv griller. Man sidder udendørs ved langborde med en fantastisk udsigt over Gran Sasso-bjergkæden og de omkringliggende skove og dale.



Herfra fortsætter vi til **Santo Stefano di Sessanio**, som er en middelalderlig landsby fra det 13. århundrede, som er kendt for sin unikke arkitektur, herunder sin katedral, paladser og tårne. Byen er også berømt for sine traditionelle huse i sten, der er bygget i den lokale stil. En af byens mest populære attraktioner er Fortezza de Santo Stefano, som er en middelalderborg, der blev bygget til at forvare byen mod invasioner. Borgen er velbevaret og

giver en fantastisk udsigt over byen og omgivelserne.

Vi indlogerer os for to nætter på et helt specielt hotel **Sextantio Albergo Difuso 4***

www.sextantio.it/en/santostefano/abruzzo, som er indrettet flere af de lokale stenhuse. Atmosfæren er rustik og autentisk, og hotellet er kendt for sin fremragende service og varme gæstfrihed. Værelserne er enkle, men komfortable og er traditionelt indrettet med træmøbler og lokale tekstiler.

Hotellet er medlem af den eksklusive kæde Small Boutique Hotels of the World.

Aftenen er fri. Hotellet har en hyggelig restaurant, hvor man kan spise middag (for egen regning).

Mandag 29/9 – vi kører til **Navelli** for at lære mere om safran. Spanien er verdens førende safranproducent med mere end 70% af safrankrokus, som plukkes på den Castillanske højslette. Der fremstilles også safran af fin kvalitet i Iran, Kashmir (Indien), Grækenland, Tyrkiet, Marokko og Italien. Den bedste kvalitet siges at komme fra Abruzzos Navelli-slette, som ligger 700 meter over havet og strækker sig fra Navelli til l'Aquila. Her står den lysviolet safrankrokus på markerne langs hovedvejen. De plukkes ved håndkraft senere på måneden. Vi **besøger en safranproducent** og hører mere om det fascinerende krydderi. Prisen for den italienske safran begynder ved 3.500€ pr kilo, og der skal omkring 200.000 krokus til et kilo safrantråde.



Vi spiser en **let frokost**, før vi om eftermiddagen besøger ruinen **Rocca Calascio**, som er den højeste fæstning i Appenninerne med flot udsigt ud over Navelli sletten. Byggeriet startede i det 10. århundrede. Borgen blev alvorligt beskadiget under et voldsomt jordskælv i 1461 og blev aldrig genopbygget.

Vi spiser **afskedsmiddag** på hotellet.

Tirsdag 30/9 – vi giver os tid til at nyde morgenmaden og hygge os i den skønne lille by, før vi sætter bagagen i bussen og kursen mod Rom, hvorfra vi kl. 19.35 flyver direkte retur til København med ankomst kl. 22.10.

Pris 19.950 kr, som inkluderer fly SAS Rom retur med 23 kg. indskrevet bagage bus, indkvartering i delt dobbeltværelser på dejlige hoteller, morgenmad, 8 måltider med vin – på restaurant "husets vin" dog ikke på stjerne-restauranten (5 frokoster og 3 middage), alle programmets besøg, 5 vinsmagninger, danske vin- og kulturguider.

Turens generelle niveau er højt, både hvad angår hotelstandard og måltider. Man skal ikke lade sig narre af, at området er uspoleret, de ved godt, hvad de skal have for kvalitet.

Tillæg for dobbeltværelse brugt som enkeltværelse kr. 3.000.



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

TILMELDINGSKUPON til Abruzzo 23-30/9 2025

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. fastnet: _____ Mobilnr: _____

E-mail: _____

Ønsker twin dobbeltværelse med to enkeltstående senge: _____

Ønsker grand lit dobbeltværelse med én bred seng: _____

Ønsker dobbeltværelse brugt som enkeltværelse - DSU: _____

(garanteret dobbeltværelse – vi oplyser gerne pris om ønsket)

Evt. allergier eller mad, som helst undgås: _____

Evt. abestillingsforsikring tegnes af rejsedeltageren selv samtidig med indbetaling af depositum. Det er billigst.

Depositum for rejser i Europa DKK 3.500 pr. person, som opkræves efter tilmelding. Restbeløbet opkræves til betaling 10 -12 uger før afrejse.

Udskriv, udfyld og send kuponen til De Danske Vinrejser, Magstræde 7, 1204 København K. Ellers send de info, vi beder om pr. mail.

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