



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

**Mad- og vinrejse til Trentino & Alto Adige – efterårets farver i Alperne
27/10-2/11 2026**

Denne mad- og vinrejse til Trentino og Alto Adige er en hyldest til efteråret, som klæder bjergskråningerne i gyldne, røde og kobberfarvede nuancer. Vinmarkerne gløder langs bjergsiderne, luften er klar og frisk, tempoet sænkes for afstandene er korte – det er den perfekte årstid til at opleve denne alpine vinregion med alle sanser.

Mellem måltider og vinsmagninger bevæger vi os gennem dale og bjergpas, hvor Dolomitternes dramatiske silhuetter med nyfalden sne og vinmarkernes efterårsfarver danner en næsten eventyrlig kulisse. Det er en rejse, hvor naturen er lige så stor en del af oplevelsen som maden og vinen.

Rejsen fører os gennem dramatiske dalstrøg, stejle vinmarker og charmerende byer, hvor italienske og østrigske traditioner smelter sammen i både køkken og kælder. Her smager vi elegante bjergvine med stor præcision og friskhed.

Gastronomien følger sæsonen. Efteråret byder på svampe, vildt, kastanjer og modne oste, serveret i rustik, men raffineret stil. Retterne er varme, smagfulde og skabt til at ledsage vinene – ofte nydt i hyggelige og traditionelle *stube* eller elegante restauranter med udsigt over vinmarker og bjerge.



Vi flyver direkte til Venedig og direkte retur fra Linate. Vi bor på to skønne klassiske 4* hoteller i Trento og Bolzano. Selv om der kun er 45 km mellem de to byer, er der en verden til forskel. Trento føles umiskendeligt italiensk med sine piazzaer, farverige facader, caféer og en levende bystemning, hvor espresso, vin og det gode liv fylder gadebilledet. Her mærkes den italienske elegance og varme – både i arkitekturen, køkkenet og måden, livet leves på.

Bolzano, derimod, bærer tydeligt præg af sin østrigske og tyrolske arv. Byen har et mere alpint udtryk med bindingsværk, orden og præcision, ølhaller og traditionelle *stube'er*. Her tales både tysk og italiensk, og gastronomien kombinerer italiensk finesse med østrigsk soliditet.

Vinguide: *Ruth Tilgaard*.

Tirsdag den 27. oktober flyver vi med SAS direkte til Venedig med afgang kl. 08.35 og ankomst kl. 10.30. Herfra er der kun 220 km til **Bolzano**, hvor vi checker ind på [Stadt hotel Città](#) **** beliggende på byen centrale plads Piazza Walther.

Vi får tid til et hvil og se lidt på byen, før vi før vi spadserer til en af byens bedste restauranter for a spise **middag** med gode lokale vine til.

Onsdag 28/10 – vi kører sydpå for at besøge **Cantina Rotari**, som fokuserer på Chardonnay og Pinot Noir fra højtliggende vinmarker, som vinificeres til såvel stille som

mousserende vine lavet efter traditionelle metoder længe før disse blev almindelige i Trentino. Det har givet huset et ry som en af regionens innovative aktører inden for elegant boblevin. Vi ser og smager, før vi kører til Lago di Caldaro, hvor Martina og Daniel driver restauranten på den historiske vingård **Panholzer**. Det er et udsædvanligt dejligt sted, hvor maden er lige så lækker som omgivelserne er smukke. Her spiser vi **frokost**.

Efter frokost vender vi tilbage til Bolzano.

Torsdag 29/10 – vi besøger **det arkæologiske museum** i Bolzano for at se den såkaldte Ismand, Mumien Ötzi, som er 5300 år gammel og fundet i Ötztal-alperne ved grænsen mellem Østrig og Italien i 1991. Nu ligger han i et kølerum med ved -6°C . Hans klæde-
dragt er utroligt velbevaret, og det er et rørende og virkeligt spændende besøg. Derefter er der fri til at opleve Bolzano by med sine markedsgader, hyggelige pladser og smukke huse.

Fredag 30/10 - vi sætter bagagen i bussen og kører nordpå til **Kellerie Kurtatsch** som ligger med en fantastisk udsigt. Her smager vi vine, som er dyrket i 220 til 900 meters højde mens vin nyder den storslåede udsigt. Vores næste besøg gælder **Alois Lageder**, som utvivlsomt er den mest kendte producent i Dolomitterne. Huset har gennem generationer været kendt for sin kompromisløse tilgang til kvalitet og bæredygtighed. Det blev grundlagt i 1823 og drives i dag af sjette generation – Helena og Clemens Lageder. Filosofien har i generationer bygget på økologi, biodynamik og et tæt samarbejde med naturen og lokale vinbønder. Ud over egne ca. 50 hektar får Lageder også druer fra et væld af lokale vinbønder, som de præger til at implementere økologi og eventuelt også biodynamik. Det er ikke kun i markerne, man går nærmest nidkært til værks – også i kælderens hersker det naturlige gær, og her eksperimenteres løbende med lagring i amforer og generel minimal intervention. Vinens stil er altid kendetegnet ved præcision, livlig syre og et klart udtryk af de specifikke druesorter – elegante og kølige vine fra det dramatiske bjerglandskab i Dolomitterne. Vi får udleveret et glas og går med sommelieren i vinmarken, hvor vi smager 4 vine og hører om familiens filosofi. Efterfølgende spiser vi en afslappet **frokost** i deres dejlige Osteria Paradeis, før vi fortsætter det korte stykke vej til Trento, hvor vi checker in på [Grand Hotel Trento](#) **** et af byens mest elegante og historiske hoteller, ideelt placeret i centrum af Trento – kun få skridt fra byens smukke gamle bydel, katedralen, caféer og butikker.



Lørdag 31/10 – vi kører 20 km syd for Trento for at besøge det hyggelige familieejede **Cantina Pisoni** beliggende i Vallagarina-dalen syd for Trento, et område som er kendt for sine dramatiske bjerge og kalkrige jordbund. Her dyrker familien deres 16 ha. økologisk. Det er et sjovt og afslappet sted, da jeg besøgte dem, gik en af deres heste rundt på terrassen. Vi ser kældrene og smager de gode vine, før vi fortsætter til den store producent **Toblino**. Området omkring Toblino er også præget af kalkrig jordbund, kølige nattemperaturer og et unikt mikroklima – ideelt til at skabe vine med finesse, balance og tydeligt udtryk. Og så har de en Michelin restaurant, den moderne og minimalistiske Hosteria, hvor en ung kok serverer enkle genfortolkninger af regionale retter med fokus på råvarer fra nul kilometer. Her spiser vi **frokost** ledsaget af et udvalg af Toblino's vine.



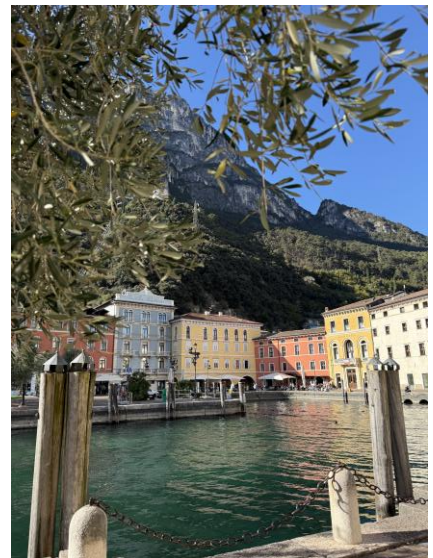
Efter frokost besøger vi **Distilleria Marzadro**, som er et regionens mest anerkendte og respekterede destillerier af kvalitetsbrændevin og spiritus, bl.a. single grape grappas f.eks. Cabernet, Merlot, Chardonnay, hvor druesortens karakter træder tydeligt frem. Destilleriet bruger både traditionelle kobberkedler og moderne processer, og kældrene er virkelig flotte og interessante. Vi smager på varerne, før vi vender tilbage til Trento, hvor aftenen er fri.



Søndag 1/11 – vi kører lidt syd for Trento for at besøge **Palazzo Lodron** i Nogaredo, som selv om det er helligdag i Italien gæstfrit slår deres døre op til den elegante, historisk bygning beliggende i den naturskønne Vallagarina-dal. Palazzoet blev opført i renæssance- og barokperioden og fungerede som residens for Lodron-slægten, der havde stærke forbindelser til både kirke og stat i det daværende fyrstedømme Trento. Og så laver de gode vine. Vi starter med at gå gennem vinmarken til det historiske tårn for at få et godt kikk ud over ejendommen. Derefter går vi i gæringsområdet med store egetræsfade. Vi kommer gennem kapellet, før vi går ned i den dybe barrique-kælder. Derefter smager vi 3 vine til lidt ost, før der serveres en let frokost bestående af pasta og salat i biblioteket.

Der bliver fritid i Trento, før vi spiser **middag** sammen på en dejlige restaurant beliggende med katedralen som nabo.

Mandag 2/11 - vi sætter bagagen i bussen og kører til charmerende **Riva del Garda**, for at tilbringe dagen der. Før vi oplever byen, har vi en **oliesmagning**, hvor vi hører om det helt specielle og gunstige mikroklima, som hersker her i det nordlige Gardasø-område. Derefter er der fri i Riva del Garda, som er en skøn by at gå rundt i. Der er 220 km til Linate, hvorfra vi flyver med Easyjet 17.55 direkte til København med ankomst kl. 20.



Pris kr. 16.650, som inkluderer fly SAS ud til Venedig, Easyjet retur fra Milano, bus, indkvartering i delt dobbeltværelse på 4* hoteller, morgenmadsbuffet, 6 måltider med vin (4 frokoster og 2 middage), alle programmets besøg, 6 vinsmagninger, dansk vinguide.

Bemærk prisen er en internetpris pr. 10/4 på 2.000 kr, som kan være højere på et senere tidspunkt.

Tillæg for dobbeltværelse brugt som enkeltværelse **kr. 3.100**.

Ret til ændringer forbeholdes 4-2026



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

TILMELDINGSKUPON til Alto Adige 27/10-2/11 2026

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: _____

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