



Vin och vandring i Piemonte



Barolo, Alba, Roero, Langhe



Dagar

5

Pris: från 13.500 SEK per person

När: 5 - 9 oktober 2019

Min-max personer: 10+

Ingår: flyg från utvalda flygplatser, transfer flygplats t/r och utflykter, del i dubbelrum, måltider enligt program, dryckesprovningar, TheAlps guide, lokal guide.



Dryck till måltiderna ingår ej. Enkelrum mot tillägg. Denna resa kan skräddarsys för grupper även under andra perioder.

Piemonte-landet vid bergets fot

Det mjukt böljande landskap är pärlbandsbestrott med små medeltida byar, borgar och slott. Alperna mot norr når imponerande höjder och överallt syns vidsträckt vinmarker. Här görs några av Italiens, för att inte säga världens, bästa viner, med Barolo, vinernas kung och kungarnas vin, högst upp på tronen.

Lantgårdsboende

Under vårt besök i Piemonte bor vi på en agriturismo, en lantgård, och njuter av lokala smaker i äkta slow-food anda. För det var här som den berömda "motståndsrörelsen" startade på småskaliga familjegårdar med traditionella jordbruksmetoder.

Möten

Du kommer att få möta en rad härliga personligheter; tryffeljägarna och deras hundar, vinbönder, bagare och ostmakare. Vår filosofi på TheAlps ligger helt i fas med den här typen av turism och vi är glada att det finns entusiaster som liksom vi sätter passion före expansion.

Med på hela resan är [Marta och Linnea från TheAlps](#) och vår [sommelier Ilenia](#).



Programförslag

Lördag

Vi möts på flygplatsen för att tillsammans åka till vår agriturismo [Le Querce del Vreglio](#). Den välbevarade 1600-talsgården ligger vilsamt inbäddad i grönskan kring vinmarkerna Roero och Langhe. Kanske vill du packa upp och tvätta av dig resdammet innan vi samlas i gårdens vinkällare för en välkomstaperitivo där [vin](#)-och [osttillverkarna](#) själva presenterar dryck med tilltugg. Middag blir det på gårdens egen restaurang denna första kväll.

Söndag

Dagen inleds i behagligt tempo med en frukostbuffé där det mesta är hemlagat och hembakat. Efter en extra kopp krämig espresso snörar vi på oss skorna för att ge oss ut på en vandring i det pulserande hjärtat av Barolo, bland mogen Nebbiolo. Vår guide är en prat- och promenadglad [vinbonde](#) från trakten. Någon gång framåt tolv breder vi ut pick-nickfilten med utsikt över det [världsarvslistade landskapet](#).

Efter lunch besöker vi en [gård](#) som specialiserat sig på ekologiska hasselnötter för show-cooking och provsmakning.

På eftermiddagen finns det tid för relax och kanske ett dopp i poolen på Le Querce.

Systrarna Adrianna och Maria Teresa har omsorgsfullt restaurerat sina farföräldrars gård och öppnat en [agriturismo](#). Vi njuter av den italienska landsbygden och av goda smaker från syst-rarnas kök.

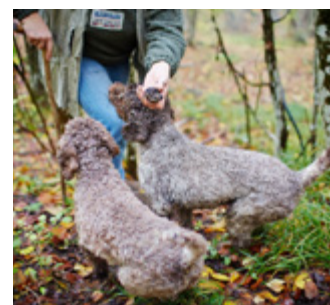
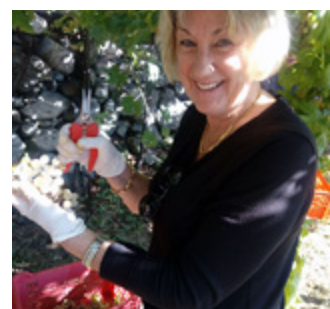
Måndag

Idag vandrar vi i det lätt kuperade landskapet mot den lilla staden Alba. Här välkomnas vi av Antonio med familj som bjuder in oss att baka surdegsbröd på traditionellt vis innan det dukas till lunch, givetvis med gårdens eget vin i glaset.

Alba är epicentrum för italiensk tryffel. Och nu väntar tryffelletande tillsammans med [trifolau](#), tryffeljägare och hundar i sköna ek- och hasselmarker. Du får veta mer om tryffel i marken och tryffel i maten. Det är fascinerande att se hundarna arbeta! Säkert får du också höra en och annan bra historia, som den om ryktet om det förymda cirkuslejonet...en trifolau kan gå långt för att hålla konkurrensen borta.

Vi stannar till mitt i skogen, i skuggan av ett gammalt stenhus, för en aperitivo med smaker från det absoluta närområdet, honung, ost och kallskuret.

Kvällen fortsätter med en tryffelmiddag där vår vinproducent från [Cascina Albano](#) hjälper oss att välja rätt vin till maten.





Programförslag

Tisdag

På morgonen hälsar vi på vi ett familjedrivet [mejeri](#) där vi får kliva in i ysteriet och också provs-maka både färska och lagrade godningar.

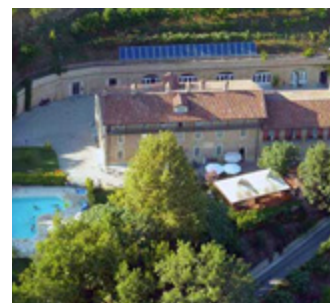
Lunch blir mat och öl i harmoni tillsammans med våra mikrobryggande vänner. Vi tar med oss öltemat till vår vandring bland vildhumlen i Alta Langa.

Målet för vår promenad är det medeltida tornet Albaretto Torre där vi skålar i ett glas Alta Langa, ett torrt mousserande DOCG-vin , tillverkat som Champagne, på handplockade Pinot Noir- och Chardonnaydruvor. Vi hinner med hälsa på en vinmakare i övre Langa också innan vi tar oss tillbaka till Le Querce för middag med piemontesiska smaker.



Onsdag

Frukost i lugn och ro och kanske ett morgondopp innan det är dags att styra mot flygplatsen. Grazie e bentornati!



Kontakt

marta@thealps.com
mobil +46 705 77 13 05
italien +39 347 99 88 404

linnea@thealps.com
mobil +46 703 01 70 16
italien +39 348 72 74 440