



MAT- OG VINTUR

PIEMONTE

MAI 2022

Bli med Kjell-Gabriel Hendrichs på flott mat- og vintur til Piemonte. På denne turen kan du oppleve noe av det fantastiske Piemonte har å by på. Piemonte, nordvest i Italia, er etter manges mening Europas flotteste vinområde. Kombinasjonen av et fantastisk landskap, en fenomenal matkultur og viner i verdensklasse er det knapt noen andre steder som kan vise til. Rødvinene Barolo, Barbaresco og Barbera representerer noen av Italias og verdens beste og mest berømte viner, og har sitt opphav her. Området har en av verdens største konsentrasjon av Michelin-restauranter (46 stk.), og er kjent for sterke mattradisjoner. Slow Food bevegelsen ble stiftet her i 1986, i byen Bra. Turen vil ta oss med til selve kjerneområdet for alt dette.

Dagene blir spekket med felles vinsmakinger, lunsjer og middager utenom det vanlige, Det blir også satt av tid til å nyte atmosfæren på egen hånd i Alba by.

Reiseleder vil være Kjell-Gabriel Hendrichs, som entusiastisk vil formidle mange gode historier. Kjell-Gabriel har en av landets største facebook-sider innen vin, er vinanmelder for Nettavisen og har egen podcast (Kjells Vinkjeller). Sommelier/guide Øyvind Tveit er lommekjent i Piemonte.

TURDETALJER

Dato	20.05. – 24.05.2022
Pris	NOK 16 900 (per pers. i dobbeltrom, inkl. frokost)
Enkeltroms-tillegg	NOK 1 950

Prisen inkluderer ...

- ... 4 overnattinger m/frokost på 4 stjerners hotell, Hotel I Castelli, i sentrum av Alba (<https://hotel-icastelli.com/?lang=en>)
- ... besøk og vinsmakinger på 5 anerkjente vingårder
- ... reiseleder Kjell-Gabriel Hendrichs
- ... guide sommelier Øyvind Tveit fra Vino Piemonte AS
- ... lunch på restaurant med stjerne i Michelin-guiden
- ... totalt 6 solide måltider med god drikke
- ... buss tur/retur flyplass, lokal transport & sightseeing

NB! Fly tur/retur Norge – Milano kommer i tillegg og ordnes av den enkelte. Reiseleder flyr med KLM.

Forbehold om mindre endringer i programmet



VINO CLUB

ACCESSORIES · TASTINGS · WINE TOURS

KONTAKTPERSON

VINO CLUB v/Kjetil Blomvik
post@vinoclub.no
(+47) 905 96 754





PROGRAM

- Fredag 20.05:** **REISE/ANKOMST**
Fly til **Malpensa**, Milano, ordnes av den enkelte (reiseleder lander kl. 22:40 med KLM via Amsterdam)
23:15 - Bussavgang fra Malpensa til Hotel I Castelli (4-stjerner) i Alba
- Lørdag 21.05:** **ALBA OG MICHELIN-RESTAURANT**
09:00 - 12:00 Stort marked i Alba by – Tid på egenhånd
12:00 - Avreise med buss fra hotellet
12:30 - Aperitiff og lunsj på Michelin-restauranten La Ciau del Tornavento
16:00 - Sightseeing i Barbaresco
17:30 - Tilbake til hotellet
19:30 - Felles middag m/drikke på god restaurant i Alba
- Søndag 22.05:** **SIGHTSEEING OG VINGÅRDSBESØK**
09:30 - Avreise med buss fra hotellet for sightseeing i Barolo og La Morra
12:15 - Omvisning hos Barolo-produsenten Olivero Mario, Roddi, v/Lorenzo
13:15 - Lunsj på La Crota, Roddi, med viner fra Olivero Mario, Lorenzo deltar
16:00 - Besøk og omvisning hos Michele Chiarlo i La Morra
17:30 - Avreise til hotellet - Tid på egenhånd
19:30 - Felles middag m/drikke på god restaurant i Alba
- Mandag 23.05:** **VINGÅRDSBESØK**
09:30 - Avreise fra hotellet
10:00 - Omvisning med vinsmaking hos Borgogno, Barolo
12:00 - Omvisning, vinsmaking og lunsj hos Fontanafredda, Serralunga
16:00 - Omvisning med vinsmaking hos Giovanni Rosso, Serralunga
18:00 - Tilbake til hotellet - Tid på egenhånd
19:00 - Avreise fra hotellet til idylliske Monforte d'Alba
19:30 - Aperitiff og middag hos fantastiske Le Case della Saracca, Monforte
22:30 - Tilbake til hotellet
- Tirsdag 24.05:** **HJEMREISE**
06:00 - Avreise med buss fra hotell til flyplassen **Linate**, Milano
09:00 - Ankomst **Linate** for flyreise hjem - Fly ordnes av den enkelte
Reiseleder tar fly kl. 10:50 med KLM via Amsterdam
- Fly ordnes av den enkelte.*
N.B.! Vi lander på Malpensa og har retur fra Linate.

Små endringer i programmet kan forekomme!



MICHELIN RESTAURANT OG VINGÅRDER

LA CIAU DEL TORNAVENTO ... (<https://www.laciaudeltornavento.it/en/>)
1 stjerne i Michelin guiden. Restaurant i Treiso i Barbaresco-området med flott utsikt og en av italiens beste vinkjellere. Aperitif og omvisning i vinkjelleren. 6 retter med vinpakke serveres.

MICHELE CHIARLO ... (<https://www.michelechiarlo.it/en/>)
Anerkjent vinhus grunnlagt i 1956. De produserer flere kvalitetsviner fra sine 1100 mål med vinmarker. NIZZA DOCG CIPRESSI 2017: Amerikansk vintidsskrift, Wine Enthusiast, kåret den til verdens beste vin.

LE CASE DELLA SARACCA ... (<https://www.saracca.com/ristorante.html>)
Piemontes beste vinbar i gamlebyen i Monforte d'Alba. Fantastisk lokale og vinkjeller. Må bare oppleves.



VINGÅRDER OG BY

OLIVERO MARIO ... (<http://oliveromario.com>)
En liten produsent (2003) i Barolo-kommunen Roddi. Lorenzo eier vingården sammen med sin far Mario og produserer noen fantastiske viner, også Vinory Barolo for Vino Piemonte AS.

GIOVANNI ROSSO ... (http://www.giovanniroso.com/index_en.php)
Produserer vin for OMA og er Piemontes mest populære vinprodusenten i Norge. Familien har produsert vin siden 1890-tallet og driftes nå av sønnen Davide i Barolo-landsbyen Serralunga.

FONTANAFREDDA ... (<https://www.fontanafredda.it/en/>)
Fra 1858 og var et av kong Vittorio Emanuel II sine slott. Eier 1200 mål med vinmark og kjøper inn svært mye druer fra 400 andre bønder. Er Piemontes klart største vinprodusent med rundt 8 mill flasker årlig. Har bl.a. 4-stjerners hotell, stor vinbutikk og Michelin-restaurant på vinslottet.

ALBA BY, PIEMONTE
Hovedstaden i vinområdet Langhe i Cuneo provinsen. Kjent for hvit trøffel, fersken, Ferrero sjokolade og vinproduksjon. Byen har sitt navn fra før Kristus tid. Byen har 36 000 innbyggere og ligger 172 moh. Nord for Alba finner du Barbaresco, Nizza, Asti og Torino. Rett sør for Alba har du Barolo-området. Elven Tanaro renner gjennom dalen og Alba by. Byen har mange gamle bygg, flotte restauranter, hyggelig gågate og mange aktiviteter.