



MAT- OG VINTUR

PIEMONTE

JUNI 2025

Opplev en fantastisk Barolo Festival og 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 (40 stk), og er kjent for sterke mattradisjoner. Slow Food bevegelsen ble stiftet her i 1986, ved 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. Vi skal delta på en fantastisk middag under Barolo festivalen, vanligvis tilberedt av Michelin kokk, og under vinsmakingen dagen etter vil det være mulig å smake over 100 Barolo-viner fra fantastiske lokale produsenter. Middag på god restaurant med Michelin stjerne blir det også.

Reiseledere vil være sommelier Kjetil Blomvik (mobil 90596754) og vinekspert Kjell-Gabriel Hendrichs (mobil 90196322), som begge har god kjennskap til Piemonte etter mange tidligere besøk.

Vi skal bo på et flott hotell midt i sentrum av den idylliske Barolo-landsbyen Monforte d'Alba.

Begrenset antall plasser. Ta kontakt for spørsmål og booking.

TURDETALJER

Dato	06.06. – 10.06.2025
Pris	NOK 19 950 (per pers. i dobbeltrom, inkl. frokost)
Enkeltroms-tillegg	NOK 2 450

Prisen inkluderer ...

- ... 4 overnattinger på hotell i sentrum av Monforte d'Alba, Piemonte
- ... 4 frokoster på hotellet
- ... alle skatter og avgifter
- ... besøk og vinsmakinger på vingårder
- ... reiseleder/guide/sommelier
- ... inngang Barolo Festival
- ... Barolo Festival-middag
- ... party i sentrum av Monforte ved festivalslutt
- ... trøffeljakt med jeger og hund
- ... middag på Michelin restaurant
- ... totalt 6 felles gode måltider inkl. kvalitetsdrikke
- ... buss tur/retur flyplass, lokal transport & sightseeing

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



VINO CLUB

ACCESSORIES - TASTINGS - WINE TOURS

KONTAKTPERSON

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





PROGRAM

- Fredag 06.06:** **REISE/ANKOMST OG FESTIVALMIDDAG**
Fly til **Malpensa**, Milano, ordnes av den enkelte. F.eks. SAS eller Norwegian.
Reiseleder lander litt før kl. 14:00.
14:15 - Bussavgang fra Malpensa til hotell i sentrum av Monforte d'Alba
Et kort stopp på Autogrill underveis.
17:00 - Innsjekk hotel Grappolo d'Oro i Monforte d'Alba
<https://www.grappolodoro.net/en>
18:45 - Avgang fra hotellet for aperitif på Le Case della Saracca
20:00 - Storslagen Barolo Festival-middag med en rekke kvalitetsviner
- Lørdag 07.06:** **BAROLO BOYS FESTIVAL I MONFORTE D'ALBA**
11:00 - 18:00 Barolo Boys Festival i gamlebyen i Monforte (Saracca og Moda)
19:30 - Felles middag med drikke hos hotellets nabo; In Piazza i Monforte
Festival-avslutning og party hos In Piazza
https://www.instagram.com/in_piazza_osteriapizzeria/
- Søndag 08.06:** **SIGHTSEEING OG VINGÅRDSBESØK**
09:45 - Avreise fra hotellet for sightseeing i Barolo og La Morra
12:30 - Felles lunsj på La Crota med gode viner fra Olivero Mario v/Lorenzo.
Vinprodusenten deltar på lunsjen. <https://ristorantelacrotalanghe.com/>
14:30 - Omvisning hos Barolo-produsenten Olivero Mario i Roddi v/Lorenzo
<https://www.oliveromario.com/en>
16:00 - Sightseeing i Barbaresco
17:15 - Sightseeing i Alba
18:30 - Retur til hotellet
20:00 - Felles middag med drikke på Osteria dei Câtari i Monforte d'Alba
<http://www.osteriadeicatari.com/>
- Mandag 09.06:** **VINGÅRDSBESØK OG TRØFFELJAKT**
10:00 - Vinsmaking hos Barolo-produsenten Diego Conterno i Monforte
<https://www.diegoconterno.it/>
12:00 - Solid lunsj med god drikke på en fantastisk Michelin-restaurant
15:30 - Trøffeljakt med jeger og hund
18:00 - Vinsmakingen hos Monvino, bak hotellet - <https://www.monvino.it/en/>
20:00 - Middag med god drikke på fantastiske Le Case della Saracca, Monforte
<https://www.saracca.com/ristorante.html>
- Tirsdag 10.06:** **HJEMREISE**
08:00 - Utsjekk og avreise med buss fra hotellet mot **Malpensa** flyplass, Milano
11:00 - Ankomst Malpensa flyplass

N.B.! Fly ordnes av den enkelte

Små endringer i programmet kan forekomme!

Ta med gode sko!

Husk å sjekke utløpsdato på ditt pass!

Forbehold om mindre endringer i programmet. Det er ikke nødvendig å delta på alt i programmet.



FESTIVAL OG MICHELIN RESTAURANT

BAROLO BOYS FESTIVAL ...(<https://www.baroloboy.com/en/>)

Arrangeres i Pinsen hvert år av fotballaget Barolo Boys i Monforte d'Alba. Vi har ca. 25% av alle billettene til festivalmiddagen, hvor det vanligvis serveres 7 retter og 14 Barolo-viner. Dagen etter er det mulig å smake på noen av verdens beste Barolo-viner, nærmere 200 Barolo-viner, samt en del andre viner under festivalen. Vinprodusenter fra to andre vinområder vil også være representert på festivalen med sine viner.

RISTORANTE BORGO SANT'ANNA ... (<https://www.borgosantanna.it/en/home-en/>)

Er nr. 1 av 26 restauranter i Monforte d'Alba på Tripadvisor. Restauranten har 1 stjerne i Michelin guiden og har en nydelig utsikt over Barolo-området. Etablert i 2019. Det blir aperitiff på terrassen før en god del retter og vinpakke med kvalitetsviner. Restauranten har egentlig stengt mandager, men åpner for oss hvis vi blir nok deltakere. Alternatvit finner vi en annen god Michelin-restaurant i området.



BY OG SELSKAPSINFO

ALBA BY OG MONFORTE D'ALBA, 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. Elven Tanaro renner gjennom dalen og Alba by. Nord for Alba finner du Barbaresco, Nizza, Asti og Torino. Rett sør for Alba har du Barolo-området, herunder Monforte d'Alba hvor vi skal bo. Alba har mange gamle bygg, flotte restauranter, hyggelig gågate og mange aktiviteter. Monforte d'Alba har et flott sentrum og gamlebyen er svært idyllisk. Noen av de beste Barolo produsentene holder til i Monforte d'Alba.

TRØFFELJAKT

Vi skal på trøffeljakt sammen med trøffeljeger og hund. De beste trøflene finner man i eikeskog. Mange forhold spiller inn når trøflene skal høstes. I juni er det god sesong for sort trøffel, som vi også skal smake. Hvit Alba-trøffel har sesong senere på året og er en av verdens dyreste delikatesser.

VINO PIEMONTE AS ...(<https://www.vinopiemonte.com/>)

Selskapet har hittil investert i 16 hektar med attraktive eiendommer i Piemonte, hvor 12 hektar er heleide vinmarker som normalt produserer opp mot 100 000 DOCG vinflasker per år. Vino Piemonte AS er en av få produsenter som eier vinmarker i alle de beste vinregionene i Piemonte, som vinmarker i Roero, Barolo, Barbaresco og Nizza/Asti-områdene. Vinene er produsert med selskapets eget vinbrand; VINORY, i samarbeid med flere lokale dyktige vinprodusenter. Tre av selskapets villaer på vingårdene er ferdig renoverte og leies ut, med nye svømmebasseng. Morselskapet eier 3 norske- og 4 italienske datterselskaper, som står for all drift. Vino Club AS, som bl.a. arrangerer mat- og vinturer, er heleid av Vino Piemonte AS.