

När man pratar om Italien tänker många först och främst på Toscana. Det finns en romantisk bild av de böljande vinkullarna och italienska byarna som liksom är inpräntad hos oss. Det är faktiskt 30 år sedan jag var här senast, långt innan mitt vinintresse vaknat på riktigt. Som jag nämnt tidigare är 2027 ett år jag viger åt klassiska vinrese mål och jag hoppas verkligen att du är sugen på att följa med mig och bli



Under fyra dagar ska vi upptäcka så mycket vi bara hinner av Toscanas olika vinområden. Sangiovese, Jupiters blod, är druven framför andra här. Vi bor i Chianti, där vi givetvis besöker flera vingårdar. Vi ska hänga i Montalcino och prova den högt ansedda Brunellon, som ju också är Sangiovese, men en särskild klon, som bara odlas just här. San Gimignano är en historisk och vacker liten stad och här odlas den vita druven Vernaccia som vi ska lära känna. Självklart måste vi även göra en avstickare till Bolgheri, där de så kallade Supertoscanarna blev omskrivna och fick en helt egen status på 80-talet. Det blir med andra ord 100% fokus på mat och vin under dessa dagar, på en resa som är vad vi kallar all inclusive, och som jag i vanlig ordning arrangerar ihop med Resebyrå Nygren & Lind AB.

3 maj: Arlanda-Florens-Chianti

Vi lämnar Stockholm tidigt på morgonen och flyger direkt till Florens där vi landar redan strax efter frukost och blir hämtade med buss på flygplatsen. Vårt första stopp på resan blir i Radda in Chianti och på vingården **Fattoria Poggerino**, en av mina Chiantifavoriter. Här bjuds vi på en första inblick i toscansk vinmakning, en vinprovning och en härlig lunch med mer vin därtill. En riktigt bra start tänker jag!



Hos Poggerino gör man förutom klassiska röda viner även mousserande vin enligt traditionell metod, även det på Sangiovese.

Efter lunch och provning fortsätter vi till vårt hem de kommande fyra nätterna, Borgo Casa al Vento, en agriturismo med vingård i Gaiole in Chianti, mitt bland vinrankorna. Kanske hinner vi ta ett dopp i poolen innan det är dags för vinprovning och middag?

4 maj: Montalcino & Michelangelo

Jag är säker på att du druckit en Brunello di Montalcino någon gång, och tänkt att jösses vad det här är gott! Idag är utflyktsmålet just Montalcino och här tänker jag att vi ska få lite tid att strosa runt på egen hand, men givetvis ska vi också besöka en vingård där vi äter en lättare lunch, nämligen **Tenuta Ciacci Piccolomini d'Aragona**, en vingård med lång och stolt historia. På eftermiddagen beger vi oss åter till Chianti och vingården **Nittardi** som en gång ägdes av självaste Michelangelo. Här får vi såväl en rundtur i vineriet som en provning och sedan middag där vi även kommer att få prova äldre årgångar till maten. Familjen Nittardi har vingårdar både i Chianti och närmare havet, i Maremma, så kanske får vi även en touch av supertoscanare i något glas.



Nittardi ägdes en gång i tiden av Michelangelo och konsten är fortfarande viktig på gården.

5 maj San Gimignano

I 30 år har jag längtat tillbaka till den här vackra medeltidsstaden där jag åt den godaste glassen hittills i livet. Kanske finns den fortfarande kvar, min Stracciatella?



Vi börjar med att spankulera en stund på egen hand i den UNESCO-skyddade gamla stan innan vi tar sikte mot vingården **Azienda Agricola Palagetto** där vi under eftermiddagen ska få en matlagningskurs som förhoppningsvis leder fram till en middag, om vi sköter oss och är

duktiga 😊 Här produceras alltså viner på den vita druvan Vernaccia, som man ganska ofta väljer att fatlagra, och som kan vara riktigt lagringsdugliga.



Vernaccia di San Gimignano, Toscanas enda DOCG för vita viner.

6 maj Bolgheri

Denna sista utflyktsdag blir det en något längre tur med bussen för att nå fram till det mer kustnära Bolgheri. Här gjorde vinbönderna lite uppror på 60- och 70 talet, de tröttnade på Sangiovese och alla regler för vinmakning och började blanda franska druvor i sina viner. Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah och Cabernet Franc samsas nu med italienarna och vinerna som från början blev nedskrivna till bordsviner är idag både hyllade och mycket dyra. Kanske känner du till Sassicaia, Tignanello och Ornellaia? Vi besöker en vingård som inte är riktigt lika känd, men jag är säker på att vinerna är goda nog. Vi besöker **Azienda Ceralti** där vi provar viner och får en lätt lunch. Kanske passerar vi också någon av de riktigt kända gårdarna på vår väg? På kvällen börjar det bli dags att packa väskorna innan vi äter en härlig middag tillsammans på hotellet.

7 maj Florens-Arlanda

Idag blir det uppstigning i ottan för att hinna till flygplatsen i Florens i tid för vår hemfärd klockan 10.00. Vi flyger direkt till Arlanda och vinkar farväl efter finfina dagar tillsammans i vackra vinlandskap. Vill du hellre stanna kvar i Florens över helgen när du ändå är här så att säga? Säg till när du bokar så hjälper vi dig gärna att flytta fram flygbiljetten och boka hotell.

Vad kostar det, hur anmäler jag mig och vad får jag för pengarna?

Resans pris är **25 500 kr** per person och din anmälan blir bindande då du betalat anmälningsavgiften på **8 000 kr**. Resterande belopp slutbetalas ca 45 dagar innan avresa.

I priset ingår:

- Flygresor tur och retur Arlanda-Florens med SAS (direktflyg)
- Del i dubbelrum på Borgo Casa al Vento fyra nätter inklusive frukostbuffé och turistskatt. *Enkelrumstillägg 3 150 kr (max fem enkelrum finns).*
- Alla transfer på plats och alla besök enligt programmet: minst fem vingårdsbesök.
- Fyra luncher med vin, samtliga på vingårdar.
- Fyra middagar med dryck varav två på vingårdar.
- Fyra dagar i vackra omgivningar där vi lär oss massa nytt, och skrattar :)
- Om du vill, en hel drös nya och urhärliga vänner!
- Sommelierskan till er tjänst 24 timmar om dygnet under resans gång

Anmälan eller frågor mailar du till vinprovning@sommelierskan.se

För att vi ska resa tryggt och säkert, för att resegarantin ska gälla och helt enkelt för att vi gillar varandra så anordnar jag mina vinresor i samarbete med Nygren & Lind Resebyrå AB. Det är till dem du kommer att betala och det är också dem du kontaktar om du vill förlänga din resa och byta hemresedag exempelvis. Efter anmälan kommer du att få ett mail från Ann-Sofie på Nygren & Lind med en betallänk för anmälningsavgiften.

www.sommelierskan.se

www.nygrenlind.se

