

Friuli – en gömd pärla 6-10 September



Några röster om resmålet:

“Italy’s Secret Garden” (New York Times),
“Italy’s white wine heartland” (The Guardian),
Visiting Trieste “the best city to live in Italy”
(Sole24ore).

Varmt välkommen att upptäcka Matteos hemmaregion och hans egna små smultronställen tillsammans med Jens under dagarna fem.

Flyg ifrån Linköping till Venedig där en glad busschaufför hämtar upp oss för vidare äventyr.

Flygtider med KLM
Linköping-Venedig
Venedig- Linköping

06:05-10:50
16:55- 23:20

DAG 1:

Ankomst på Venedigs flygplats och vidare avfärd mot vårt första lunchstopp hemma hos Matteos mamma Flavia under pergolan vid poolen. Vi gästas även av vinmakare under lunchen

Dags för inkvartering på vårt hotell som ligger högt upp på en kulle inbäddad i vingårdar: Ett långsiktigt projekt där både hotellet och kringliggande byggnader restaurerats i ny stil [borgogradisciutta](#)



Efter Aperitivo på gården avnjuter vi resans första vingårdsbesök på Terpin Winery som även är ägare till Restaurang Nema, allt ett stenkast från hotellet. De jobbar naturligt i vingård och vinhus och gör internationellt kända orangeviner. Restaurangen erbjuder ärlig, lantlig och rustik matlagning med råvaran i centrum. Vi kommer prova samtliga Terpins viner till middagen.

DAG 2

För de som önskar startar vi upp dagen med Yoga eller bara njuter av naturen.

Efter frukost får vi möjligheten att besöka en riktig legend på vinhimlen.

De finns många historier om Bressan som är lite av en rockstar i sitt område.

Familjen har drivit vingård i 9 generationer och Fulvio är den som tagit Bressan till de högre topparna.

10 minuter från vineriet ligger dagens lunchstopp på lokal Hostaria.



Friuli – en gömd pärla 6-10 September

Vi återvänder till hotellet innan för uppfräschning innan kvällens middagsbesök Subida Sirk erbjuder boende mitt i naturen nära den Slovenska gränsen, gör egen vinäger. Restaurangen Trattoria Al Cacciatore innehar regionens första och numera äldsta Michelin stjärna, rundtur och middag väntar.

DAG 3



Vi startar upp dagen i lugnt tempo med ett besök i huvudstaden för området, Trieste där du u kommer få tid att strosa runt på egen hand. Staden med 200,000 invånare är otroligt vackert belägen vid adriatiska havets kust och bjuder på härlig blandkultur och arkitektur. Vi kommer sedan att transportera oss till ett mycket unikt område för vinodling: Carso.

In i bussen och avfärd mot en ny pärla Bajta Salez där vi gör ett längre stopp. De har egen produktion av skinka med frigående grisar från egen gård, driver vingård med egen etikett samt driver restaurang. Vi lunchar och provar vin och besöker lagringskällarna där vinflaskor samsas med delikatesser. Givetvis kommer du få möjlighet till att handla allt som erbjuds.



I Friuli bubblar det just nu av kreativitet och naturturism. En av de som omfamnat hela konceptet är Agriturismo Wine & Beer Alturis. I vingårdarna står nybyggda hållbara hotellrum. Bredvid ligger deras besökscentrum med vinhus, eget bryggeri och restaurang. En liten juvel för livsnjutare helt enkelt. Hållbarhet, enkelhet och naturligt modernt ställe där vi avnjuter kvällens middag.



Friuli – en gömd pärla 6-10 September

DAG 4

Vår lördag kommer gå helt i vinets tecken.

Vi börjar med att ta oss till Cormons nära den slovenska gränsen. Här påminner landskapet mer om kullarna i Toscana.

Cantina Produttori di Cormons är ett utmärkt kooperativ som består av 120 familjer i åldrarna 24 till 86!

Hållbarhet står i fokus och de har sedan 1968 strävat efter att jorden och dess omgivning ska må så bra som möjligt



7

I samma anda arbetar Giacomo Orlando i Prepotto (Jens favoritplats)

Mikrovineri som gör endast 10,000 flaskor. Med enträget arbete mejslar de fram fantastisk vita och röda viner på lokala och internationella druvor och experimenterar med mousserande viner som ska bli spännande att följa.

De har även utökat med 2 vingårdar till för att kunna bredda sitt erbjudande. Vi kommer besöka 2 av dem Spolert och Giacomo Orlando



Får vi ingen mat idag?

Piano Piano Dagens lunch avnjutes bland vinrankorna hos Spolert tillsammans med deras viner och kvällen avslutas i vårt vackra boende med erkänd privat kock med bred internationell erfarenhet. Manuela Rossi guidar oss genom kvällen tillsammans med gårdens viner.



Friuli – en gömd pärla 6-10 September

DAG 5



Vi checkar ut och lämnar vårt boende efter frukost och styr kosan mot flygplatsen. Men vi har ett sista stopp kvar. Mitt ute på slätten där familjen har liten odling av grönsaker möter vi upp dagens kock. På sin familjegård har han skapat en matstudio där vi kommer avsluta med en pizzafestival.

Som av en händelse kommer Mattia Stringhetta som gör ljuvlig Prosecco och stilla viner från området att gästa oss med sina viner.

Ytterligare en ung mikrovingård som arbetar ekologiskt och hållbart med hög fokus på kvalité.

Mätta och nöjda på både mat och upplevelser styr vi sedan kosan mot San Marcos flygplats för hemfärd.



I resan pris 22995: - ingår:

Flyg ToR , bussresor, boende, alla måltider inkl. dryck, besök på alla vingårdar och övriga aktiviteter i programmet.

Italiensk och svensktalande reseledare med glimten i ögat 😊

Resan omfattas av resegaranti via kammarkollegiet

Kontakt

Jens Nyström

jens@dryckesevent.se

+46(0)73 230 03 60

Matteo Valencic

valencic.matteo@hotmail.com

+39 338 877 31 33

