

Friuli Venezia Giulia – en gömd pärla 15–19 maj 2024

Några röster om resmålet:
“[Italy's Secret Garden](#)” (New York Times),
“[Italy's white wine heartland](#)” (The Guardian),
and “[the next major Italian wine destination](#)” (The Drinks Business).



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	06:05-10:50
Venedig- Linköping	16:55- 22:50

DAG 1

Ankomst på Venedigs flygplats och vidare avfärd mot vårt första lunchstopp hemma hos Matteos mamma Flavia under pergolan vid poolen. Flavia har i nästan 30 år bland annat drivit en av landets bästa fiskbutiker. Hon njuter numera av livet som pensionär och kommer bjuda oss på en härlig fisklunch med fokus på den bästa fisken från havet. Vi gästas även av vinmakare från San Lurins under lunchen!

Efter vårt första stopp är det dags för inkvartering på vårt nyrenoverade hotell [Elliot](#) som ligger inbäddad i vingårdar med utsikt mot bergen öster om Udine. De stoltserar även med en Biergarten samt en Osteria med bra vinutbud.

Vi kommer njuta lättare antipasto på vårt hotell innan läggdags.



Friuli Venezia Giulia – en gömd pärla 15–19 maj 2024



Vi styr kosan mot resans första vingårdsbesök [Conti d'Attimis](#). Regionens äldsta vinhus grundat 1545. Marken var en bröllopsgåva och brukas fortfarande av samma familjeled och omfattar totalt 110 ha.

Lokala druvor, kvalitet, ursprung och ny innovation är deras ledord.

Vi avnjuter middag nära hotellet på en enklare restaurang. Traditionellt och rustikt.

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 upp till toppskiktet i regionen. Bressan brukar inte ta emot grupper, då känns det helt fantastisk att få besöka honom och smaka hans viner på plats.

Lunchen intas på en restaurang som är välrenommerad bland lokalbefolkningen, Hosteria, ett stenkast från Bressans vinhus.

Vi återvänder till hotellet innan för uppfräschning innan kvällens lyxmiddagsbesök. Familjen Sirk och deras project [Subida](#) erbjuder boende mitt i naturen nära den Slovenska gränsen, de gör egen vinäger och vin samt äger två toppkrogar. Deras restaurangen Trattoria Al Cacciatore innehar regionens första och numera äldsta Michelin stjärna. Vi bjuds på rundtur med grundaren av företaget samt middag i oerhört vacker miljö.



Friuli Venezia Giulia – en gömd pärla 15–19 maj 2024

DAG 3



Efter välbehövlig vila transporterar vi oss till ett mycket unikt område för vinodling: Carso. Där ligger bl.a vingåren [Bajta Salez](#) som har många ägg i sin korg.

De har egen produktion av skinka med frigående grisar från egen gård, driver vingård med egen etikett samt 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.

Nu är det dags för lite välbehövlig paus från viner och era guider 😊

Vi droppar er i vackra Udine stad där ni får fritid att utforska stadens gator.

Givetvis bjuder Matteo på sina bästa tips.

Sedan blir det uppsamling för klassisk italiensk Aperitivo och pizzamiddag inne i Udine stad.

DAG 4

Vår lördag kommer gå helt i vinets tecken.

Bussen tar oss till Prepotto, en liten vacker plats på gränsen till Slovenien som räknas som ett av de bästa vinområdena för kvalitetsvin i hela Friuli.

Dagen kommer spenderas tillsammans med vår kära kompis vinmakare Giacomo och hans vänner.

Mikrovineriet som Giacomo startade gör endast 10,000 flaskor per år. Med enträget arbete mejslar de fram fantastiska vita och röda viner på lokala och internationella druvor och experimenterar med mousserande viner som ska bli spännande att följa.

Vi kommer även prova viner från La Cricca där Giacomo arbetar som eonolog.



Får vi ingen mat idag?

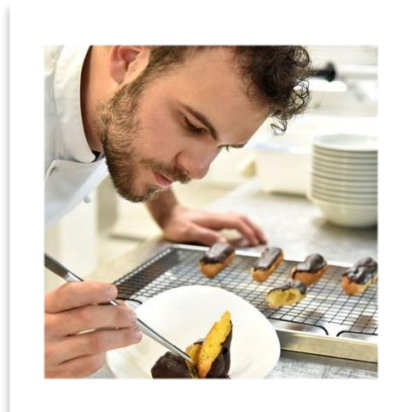


Piano Piano..... Dagens lunch avnjutes bland vinrankorna hos Giacomo tillsammans med viner från la Cricca. Kvällen avslutas med en winemakers dinner tillsammans med erkända vinmakaren Simone de brasan i den fina restaurangen vid vårt vackra boende. Ni kommer få tid innan middagen för lite vila och ihoppackning inför morgondagens avfärd.



Friuli Venezia Giulia – en gömd pärla 15–19 maj 2024

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 kommer vi möta familjen Stringhetta. De driver vingård och odlingar av bl.a sparris och saffran. Vinproduktionen är inriktad mot mousserande vin och ljuvlig Prosecco samt stilla rött vin.

Ytterligare en ung ekologiskt och hållbart med hög fokus på kvalitet. Familjeägd i tredje generation.

Det blir 3 – rätters klassisk lantlumnch tillagad av Mattias mamma

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

Ni kommer få möjlighet att beställa vin från de gårdar vi besöker med leveransmöjligheter till din hemstad



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

