



Vinresan "Sardiniens Vingårdar"

Vinresa till Sardinien

2 - 9 september 2023

Välkomna till Sardinien! Vi har fokus på Norra Sardiniens viner under en vecka tillsammans med Munsken Måns Hallqvist. Det blir en resa med mycket god mat, utsökta viner, bad i varma Medelhavet, relax, rykande espresso och möten med viktiga personer i den sardiska vinvärlden. Vi kommer att prova viner tillsammans med vinmakare och vi kan fråga allt om viner, dessutom skall vi delta i skördearbetet. En dröm för en vinintresserad! Vi kommer inte ha bråttom, utan vi har alltid tid med espresso/Cappuccino på både för- och eftermiddagen. Ni är hjärtligt välkomna till Sardinien. Se artikeln om Sardinien i tidningen "Munsken" nr. 3-2021 skriven av vår guide.

Länk till hemsidan: <https://mittimedelhavet.se/4/sardiniens-vingardar.html>

Resprogram:

Dag1: Ankomst till Cagliari/Olbia flygplats och vi fortsätter resan med buss till Cala Gonone på Sardiniens ostkust. Resan tar cirka 1.5/2.5 timmar. Framme i Cala Gonone äter vi en god gemensam middag med lokala specialiteter på vårt Hotell. Vi bor 2 nätter på ett familjedrivet 3-stjärnigt hotell. Övernattning i Cala Gonone på Hotel Bue Marino***

Dag 2: Det ger en extra energikick att äta frukost med en bedårande utsikten över medelhavet. Det går också utmärkt att börja dagen med ett dopp i Medelhavet, det är 50 meter från hotellet till en fin liten strand. Vi har tid till relax vi planerar avfärd kl 11 och ni lämnas fria för egna strövtåg i mysiga Cala Gonone.

Vi befinner oss i Cannonau land. Den italienske poeten Gabriele D'Annunzio besökte Oliena och Dorgali i början av förra seklet och skrev hänförd om vinet Nepente, vilket betyder Cannonau. Av Cannonau druvan kan man göra mycket intressanta och spännande viner. Vi äter en lunch på en fäbod (Ovile) med bara lokala specialiteter hos Angelo en trippelarbete herde och levnadskonstnär.

Efter lunch besöker vi vingården Atharuja i den vackra Oddoenedalen, där Manuela tar hand om oss. Hon guidar oss och vi provar deras bästa viner. Vingården Atharuja har vunnit många internationella utmärkelser för sina viner bl.a. en guldmedalj på "Concours Mondial de Bruxelles" 2022.

Middag tillsammans baserade på lokala råvaror på Hotel Bue Marinos terrass. Övernattning i Cala Gonone på Hotel Bue Marino***

Dag 3: På morgonen besöker vi den största vingården i Dorgali-området, vinkoperativet "Cantina Sociale di Dorgali" (kl 10.00). Vi träffar de ledande personerna som berättar om det kvalitetsarbete de började för 10 år sedan och nu kan skörda frukterna av. De har fått flera pris för sitt långsiktiga kvalitetsarbete. Gaetano, deras vinmakare kommer att beskriva deras arbete och kanske avslöja något lite knep om hur man tillverkar riktigt bra viner. Vi provsmakar deras bästa viner och bokar plats i deras shop för att köpa med oss deras mycket prisvärda viner.

Dagens andra vingård ligger i Mamoaida en liten by (kl 13.00), som ligger i hjärtat av det som brukar kallas "Barbagia". Många hävdar att denna by (800 m.ö.h.) har de bästa förutsättningarna för Cannonau druvan på Sardinien. Klimatet är så gynnsamt att de klarar

att tillverka en Cannonau in purezza, dvs på 100 % Cannonau druvor. Här kan vi fortfarande se riktiga gummor, dvs äldre damer klädda i svart med hucklen i sanna färg. Emilio och Elisabetta från Vingården Giuseppe Sedilesu visar oss deras vingård. Efter det intressanta studiebesöket dukar Emilio upp till lunch och provsmakning av deras bästa viner. På matbordet placeras Emilio 5 olika ostar, lufttorkad skinka, bröd....Det blir ett garanterat dignande bord. Naturligvis är allt lokalt producerat

Efter besöket i "La cantina", lunch och provsmakning åker vi till dalen Elise och går en fin promenad bland vinrankorna. Det finns en druvsort, Granazza di Mamoaida, som är unik i hela världen enl. färsk DNA studier. En fantastisk historia! Vinrankorna har en hög medelålder och de allra äldsta välj ut till de bästa vinerna, såsom Ballu Tundu och Carnivale. Efter besöket på Cantina Sedilesu har vi transfer till Bosa (70 min)

I Bosa bor vi på det ***-stjärniga familjdrivna Hotel Aghinas. Middag på egen hand.

Dag 4: Bosa är berömt för sina Malvasia viner, som göres både "secco" och "dolce". La Azienda Vinicola di Angelo Angioi ligger med en fantastisk utsikt över Medelhavet i det som kallas "Il Salto di Coloras" i kommunen Tresnuraghes. Angelo är en erfaren enolog och har arbetat för alla de viktiga vingårdarna på Sardinien. Vi provsmakar hans olika "Malvasier" under tiden han berättar allt om hur de har kommit till. Han är den ende som gör en Malvasia med ädelröta (Botrytis). Mycket intressant! Naturligtvis har vi med oss mandelkakor till vår provning.

Efter besöket hos Angelo Angioi dricker vi en kopp kaffe vid ngn av kaffeerna i Bosa Marina och därefter äter vi en god Focaccia med grillade äggplanter och mozzarella i centrala Bosa.

På eftermiddagen kommer vi tillbaka till hotellet för en kort vila och egna strövtåg i Bosa, därefter går vi till "Su Camasinu" (kl. 19.00), där La Cantina Battista Colombu håller sina provsmakningar. La Cantina Battista Colombu grundades av Giovanni Battista Colombu för cirka 50 år sedan och han har också givit delar av sitt namn till vingården. Giovanni Battista Colombu var en av de mest lysande personligheterna på Sardinien under nästan ett sekel, han gick bort för några år sedan. Hans aktiviteter var mycket omfattande konstnär, författare, politiker, vinmakare, etc. I den mycket fina dokumentärfilmen om vin "Mondovino" av Jonathan Nossiter, som presenterades i Cannes 2004 finns det en intervju med Giovanni Battista Colombu. La Cantina Battista Colombu fick det högsta betyget för sin "Malvasia di Bosa 2006" av "Guida dei Vini d'Italia dell'Espresso 2011". L'Espresso är Italiens största veckomagasin och är att jämföra med "Time magazine" i USA. Vanna tar hand om oss och leder provsmakningen av Malvasia och olivolja. Gemensam middag på en trevlig trattoria i centrala Bosa. Övernattning i Bosa på det familjdrivna 3-stjärniga hotellet Aghinas

Dag 5: Dagen skall ägnas åt först Vernaccia och sedan åt den vackra halvön Sinis. Där vi besöker Tharros, en ruinstad grundad av Fenicierna cirka år 700 f. Kr. Vernaccian har anor sedan 1200-talet och infördes troligtvis av spanjorer eller så lärde sig spanjorerna av invånarna i Oristano hur man tillverkar sherry. Vernaccian har en snarlik tillverkningsmetod som denna andalusiska dryck. Träfatet är fyllda till 2/3 och de åldras med ngt som kallas "flor", vilket ger en väl avvägd "oxidering" av vernaccian. Vernaccian tillverkas endast torr och den är en mycket intressant "aperitivo". Vi besöker La Cantina Contini i Cabras, (kl 11.30). Andrea, 3:e generationen vinmakare har gjort intressanta innovationer baserade på familjetraditionerna. Vi provsmakar vingårdens bästa viner. Efter vingårdsbesöket åker vi till Tharros en fenicisk-punisk-romersk fornby och den närliggande stranden. Innan vi blir guidade i den utgrävda staden Tharros äter vi en enkel lunch på ngn av strandresturangerna i skuggan av det spanska försvarstornet från 1600-talet. Middag på

egen hand och övernattnig på det ***-stjärniga familje Hotel Italia i Cagliari. Donatella, hotellchefen ser framemot att ha oss som gäster.

Dag 6: Efter gårdagens långa och intresanta dag känns det säkert skönt med en vilodag från Bacchus. Vi går en gemensam kort stadspromenad i Cagliari, där vi lär oss lite mer om det romerska och medeltida Cagliari.

Lunch och middag på egen hand och övernattnig i Cagliari på det ***-stjärniga familjdrivna Hotel Italia.

Dag 7: Cagliari har en utmärkt produktion av kvalitetsviner och idag går turen till Soleminis, där vi skall delta i skördearbetet och improvisera en skördepicknick. Giuseppe Lecis har tagit hand om fädernegården och utvecklat den. Giuseppe har gått de allra bästa vinmakarskolorna i Norra Italien och han tar hand om oss.

På eftermiddagen besöker vi en av Sardinienens allra bästa vingårdar, Cantina Argiolas i byn Sordiana, där sommelier Giulia tar hand om oss. De bästa vinerna (Korem och Turriga) är skapade av en av Italiens allra mest legendariska vinmakare, Giacomo Tachis. Vinmakare Giacomo Tachis är skaparen av flera (35 st) av Italiens mest kända viner och han är dessutom hjärnan bakom "Super Tuscans". Det blir en minnesvärd provning. Efter en intressant dag återvänder vi till Cagliari. Gemensam middag på en trevlig Osteria i Cagliari och övernattnig i Cagliari på det ***-stjärniga familjdrivna Hotel Italia.

Dag 8: Hemfärd och egna strövtåg innan transfer till flygplatsen i Cagliari/Olbia

Vi reserverar oss för ändringar på grund av väder och vind (men vi är inte speciellt oroliga för detta)

I Priset ingår: Flygresor (Kastrup-Olbia/Cagliari), incheckad väska, del i dubbelrum inkl. frukost i 3-stjärnigt hotell, besök på 8 vingårdar, 8 provsmakningar av vin, 1 st provsmakning av olivolja, 1 guidad stadspromenad i Cagliari, 4 st middagar (drycker ingår ej), 6 st luncher, alla transporter på Sardinien och guidning på svenska av Munsken Måns Hallqvist

Ingår ej: allt som ej är angivet ovan, drycker till måltider, inträde muséer, lokala hotell skatter och övriga måltider

Tillägg: Enkelrum (2.350 kronor) och Avbeställningsskydd (1.400 SEK)

Grundpris: 19.900 kronor/person

Anmälningsavgift: 3.000 kronor Slutbetalning: 16.900 kronor Ni betalar till bankgiro 130-3742 senast 40 dagar innan avresa. Genom att betala anmälningsavgiften blir ni bokade.

Resan organiseras av företaget Upplevelseresor Italien Sardinien AB , som är medlem i Svenska Resebyråföreningen (www.srf-org.se) och tecknar resegaranti enl paketreselagen hos Kammarkollegiet. Vår resebyrå heter "Mitt i Medelhavet" (www.mittimedelhavet.se). Ni kan anmäla er på vår hemsida eller på mail (info@mittimedelhavet.se) . Vi reserverar oss för nya skatter och avgifter.