



Vinresa med flyg till Sardinien 2016. **21 – 28 maj.**

Sardinien hisnande och skönt. Grönt hav, utsökta viner, god mat och spännande kultur. Detta skall vi uppleva på denna resa som för varje vinresenär blir ett oförglömligt minne.

Dag 1. Lördag 21 maj.

Avresa från Arlanda. Vi landar i Olbia på kvällen där välkända svenska Carina Soro boende på Sardinien i 18 år och vår buss väntar. Vi åker in till centrum för incheckning och middag på vårt hotell där vi bor 2 nätter.

Dag 2. Söndag 22 maj.

Efter frukost avresa till den lilla vingården Unmaredivino som ligger strax utanför Berchidda. Gioacchino Sini är en spännande och innovativ producent. Där får vi prova viner från bl.a. Vermentino, Carignano och Muristelludruvor.

Efter gemensam lunch i byn åker vi till Museo del Vini där vi blir guidade runt och bl.a. får en inblick i korkproduktion. På em. återresa till vårt hotell o middag på egen hand.

Dag 3. Måndag 23 maj.

En ny spännande dag! Vi börjar dagens provningar hos Tenute Olbios vars unga välutbildade kvinnliga ägare Daniella Pinna tar emot oss. Hennes mest kända vin är Lupus in Fabula. Ett uppskattat besök!

Vid lunchtid beger vi oss till Monti och besöker trevliga Masone Mannu. Äter gemensam lunch och provar viner. Middag på egen hand i Alghero.

Dag 4. Tisdag 24 maj.

Nu är det dags för utcheckning från vårt hotell och resa till Oristano. Där tar vi in på ett utmärkt 4-stjärnigt hotell centralt beläget. Men före dess skall vi åka till Cantina Santa Maria la Palma utanför Alghero. Ett stort kooperativ med många odlare. Vi får prova flera bra viner. Efter lunch på egen hand besöker vi den lilla familjeägda Azienda Vinicola Giovanni Cherchi. Pappa Giovanni är med rätta stolt över sitt livsverk där man nästan alltid är slutsålda innan buteljering. Vi får bl.a. prova vin gjort av Cagnularidruvan. Gemensam middag tillsammans i Oristano efter incheckning.

Dag 5. Onsdag 25 maj.

Efter en natts skön sömn vaknar vi utvilade och är redo efter frukost att åka till Mamoiada som ligger i ett ganska otillgängligt bergsområde. Vi besöker Cantina Giuseppe Sedilesu som gör utmärkta viner gjorda på Cannonau och den spännande

Granazzadruvan. Än idag använder man oxar i vingården! Tillsammans avnjuter vi lunch i detta trevliga område. De som så önskar kan besöka ett intressant museum där områdets berömda masker finns.

Sardinien är känt för sina många nurager. Mer än 7000 tillkom av ett folkslag som bebodde ön 1800 – 500 år före Kristus. Vi blir guide runt i Losanuragen i Abbasanta. Ett mycket intressant besök!

Dag 6. Torsdag 26 maj.

Denna dag åker vi söderut och besöker först Cantina Santadi. På detta välkända kooperativ finns viner från stockar som klarat vinlusens härjningar på 1800 talet. Många bra viner exempelvis Latinia som är gjord på 100% Nasco och Rocca Rubia 100% Carignano. Efter gemensam lunch åker vi till ännu en berömdhet Cantina Attilio Contini, Sardiniens äldsta vinhus. Robert Parker beskriver Vernacciavinet Antico Gregori: ”Detta är inte ett vin! Detta är en dröm.” Vi får prova det och några andra viner hos denna berömda producent. Middag på egen hand.

Dag 7. Fredag 27 maj.

En stor del av denna dag besöker vi Cagliari där ni på egen hand gör fina upptäckter i hamn och Regionhuvudstaden. Se Jakarandaträden blomma och njut! Lunch på egen hand. Men före dess besöker vi den lilla byn Serdiana med sina stora producenter Azienda Agricola Pala och Argiolas. Båda mycket berömda och producerar utomordentligt fina viner på lokala druvor. Gemensam avslutningsmiddag på vårt hotell.

Dag 8. Lördag 28 maj.

Efter utcheckning från vårt hotell åker vi tidigt till flygplatsen i Olbia för vår hemresa. Åter i Nyköping tidig eftermiddag. Med oss hem har vi underbara minnen och upplevelser från denna kontrasternas ö.

Snart efter hemkomst kommer de viner som vi haft möjlighet att få köpa av några av öns bästa producenter!



Pris: 16 250 kr

I resans pris ingår:

- ✓ flyg t.o.r Stockholm/Arlanda.
- ✓ modern turistbuss hela veckan. Inkvartering i dubbelrum på två hotell.
- ✓ frukost och flerrätters lunch eller **middag med viner** samt vingårdsbesök med provningar.

Välkända Carina Soro boende på Sardinien sedan 18 år assisterar oss under större delen av vistelsen.

Tillägg:

- Enkelrum kr 1 950.-
- Avbeställningsskydd: kr 250.- per person.
- Entrébiljetter till museer.

Reseledare och arrangör: Sommelier Sten G. Svenhage. – Tidigare mångårig ledamot av Munsänkarnas Centralstyrelse eller Sommelier Per Svenhage

Adress: Kyrkogatan 14, 662 31 Åmål.

Tfn./fax: 0532/16158

Mobil: 0709-51 72 28 (Per) 0707-33 13 91 (Sten)

E-post: info@vinsten.se

Hemsida: www.vinsten.se

Anmälan sker **per telefon** eller på **www.vinsten.se**. Plats på resan bekräftas skriftligen. På bekräftelsen finns betalningsinformation.

Slutbetalning skall ske senast två månader före avresan.

Reservation för pris och programjusteringar utanför vår kontroll. Eurokurs € 9.40

För resans genomförande erfordras 15 deltagare.

Ytterligare information om resan genom Per Svenhage eller Sten G. Svenhage.
Ring gärna!

Vi ser fram mot en innehållsrik och trevlig resa i matens, vinets och kulturens tecken!

Resegaranti är ställd till Kammarkollegiet.



Av Munsänkarna "Rekommenderade resor".