



En resa med smak av det goda livet i vinets och matens Toscana

Mat och vin är ett underbart sätt att närma sig den sanna Italienska kulturen. I Go Slows Toscana står kärleken till regionens mat- och vinkultur i centrum och vi lovar en inspirerande resa för alla med smak för livets goda.

Vår Ciceron, vinexperten Michael Mobach, håller utbildning och vinprovningar. Vi åker och besöker vingårdar och provar deras druvor. I köket umgås vi medan vi förbereder en av middagarna under resan.

Veckan innehåller också besök hos lokala matvaruproducenter och några av Toscanas alla sevärdheter, t ex Siena och Greve in Chianti. En dag är fri och då finns det möjlighet att själv bestämma vad du vill uppleva.

Du bor på Agriturismgården Fattoria Montelucci 500 möh med storslagen utsikt över olivlundar och vinodlingar. Det är nära till Arezzo, Siena och många av Toscanas små idylliska byar. Gården har en lång och intressant historia och var ursprungligen ett slott med anor från 600-talet. Gården är uppdelad i små och trivsamma boningshus som är renoverade till dubbelrum. Restaurangen serverar sofistikerade fiorentinska renässansrätter som blandas med det rustika köket från landsbygden.

Resedatum 2011:
10-17 september

Reslängd: 8 dagar

Boende: Halvpension på Fattoria Montelucci inkl. flyg

Veckoprogram

Lördag – Välkomna!

Ciceronen tar emot på flygplatsen. Därefter avresa till Chianti Classico och incheckning på vår agriturist-gård där vi bor hela veckan. Vårt värdpar bjuder på middag med ett urval av deras egna viner.

Söndag – Panzano och Vinoteket i Greve in Chianti

Vi börjar med ett vingårdsbesök på en svensk vingård med tillhörande lunch och vinprovning. I Greve in Chianti finns ett enotek med viner från hela regionen, vi stannar till här och får ett brett utbud av viner. Passa på att handla hem ett par flaskor. Tillbaka på gården äter vi en gemensam middag. Vår ciceron vägleder er genom en vinprovning av gårdens viner.



Måndag – Salami, vin och middag

Idag ska vi fördjupa oss i charketurierna. En av Toscanas kändaste och största producenter tar emot oss för att berätta mer om sina produkter. Luncher består av härliga smakprover tillsammans med lokala viner som passar till dessa. Vi besöker deras butik inne i Greve in Chianti och botaniserar. Kvällens middagsbord väntar på oss i Panzano hos områdets bästa slaktare. På menyn: kött!

Tisdag – Siena och matlagning

Efter frukost åker vi söderut till staden Siena, dels för att njuta av denna fantastiska stad, men också för att botanisera i matbutikerna. En god lunch (på egen hand) finns att finna på stadens vackra och omtalade torg, Piazza del Campo. På detta torg utspelar sig den kända hästkapplöpningstävlingen, Il Palio två gånger per år. Kvällens middag äter vi hos den charmerande familjen Lapini som driver Podere Campriano, på Greve in Chiantis kullar.



Onsdag – Go Slow Dag. Ta dagen som den kommer

Tid för avkoppling, reflektion och egna initiativ. Varför inte en ta lokalbussen till Florens och titta lite extra på renässanspärlan som fullständigt ångar av skönhet och historia. Buss till



Florens går ett stenkast från gården. För den som önskar går det bra att boka middagsbord på gården.

Torsdag – Olivoljeproducent och Podere Campriano

Temat för dagen är olivolja och viner! På förmiddagen beger vi oss till en olivoljeproducent som berättar mer om sina oliver och hur man gör en olivoljeprovnings. En oljig och annorlunda lunch väntar.

På eftermiddagen besöker vi en vingård som även producerar olja. Kvällens middag äter vi hos den charmerande familjen Lapini som driver Podere Campriano, på Greve in Chiantis kullar.

Fredag – Vingårdsbesök och Grande Finale i glaset

Sista heldagen i Toscana inleds med ett vingårdsbesök söderut i närheten av Volpaia. Därefter lunch på ciceronens favoritrestaurang med vacker utsikt över Chiantis vinkullar. Sista vinprovningen består av ciceronens favoritviner från regionen.

Lördag – På Återseende!

Efter utcheckning följs vi åt till flygplatserna med resväskorna fyllda med minnen och smakupplevelser från Toscana. Tack för denna gång och på återseende!

Bo på lantgård

Fattoria Montelucci är en fantastisk familjeägd agriturismo som ligger i hjärtat av Toscana. På kullarna av Valdarno är gården omgärdad av vinrankor och olivträd. Från dessa producerar de sitt eget vin och olivolja. Valnöts- och mandelträden ger nötter som används i deras bakverk. Fikonträden ger solmogna fikon framåt höstkanten. De föder upp Chianina som är en av de äldsta koraserna i Toscana och är idag mycket ovanliga. Deras Cinta Senesi är också ett tecken på att de värnar om traditioner och det goda köket. På gården odlar de också ekologiska grönsaker som de sedan tillagar med kärlek i restaurangen och som serveras med stolthet på våra tallrikar.

Gården är uppdelad i små och trivsamma boningshus som är renoverade till dubbelrum med egen/delade WC/dusch. Rummen är vackert inredda i klassisk toscansk stil och har alla moderna faciliteter. Ta ett svalkande dopp i poolen som står till er befogenhet. Här har vi även möjligheten att ta en riddtur på deras hästar, promenera och hyra cyklar för de som önskar. Vi har en riktig pärla som väntar på oss.

Gastronomisk expertis står till ditt förfogande

Allt detta i händerna på ciceron Michael Mobach, sommelier och älskare av Italien och landets viner. Michael kommer att visa sina smuttronställen i Toscana och har komponerat dagsprogrammet efter olika spännande smakteman.

PRIS: 8 dagar 21.500 kr/Person

Ingår i paketet

- Flyg och transfer t/r
- Boende i dubbelrum med Bad/WC
- Transporter med minibuss hela veckan
- 3 vingårdsbesök + vinprovningar
- 3 middagar på gården, inkl. dryck
- 2 restaurangbesök, inkl. dryck
- 5 luncher, inkl. dryck
- 1 matlagningstillfälle, inkl. middag, dryck och recept
- Vinprovningar och vinskola med ciceron
- Oljeprovnin
- Charketuriprovnin
- Besöker Greve in Chianti, Siena och toscanska småbyar
- Lakan, handdukar och städning
- Ciceroner under hela vistelsen

För bokning, www.goslowtravel.com eller ring till 08-717 90 70