



MAISON DU VIN · HOUSE OF WINE · HAUS DES WEINES · CASA DEL VINO

**Abruzzo med en afstikker til Marche og mulig forlængelse i Rom
6 – 11/10 2023**

Abruzzo er en af Italiens mest ukendte og uspolerede, så her undgår man de store turistmængder, som man så ofte møder i Italien. Landskabet er flot og vildsomt og byder på alt det bedste, som Italien har at byde på, såvel hvad angår landskab, kultur, mad og vin.

Vi flyver med SAS Rom retur og tilbringer fire nætter i Abruzzo og en i Marche. Nogle af de bedste vinbønder er beliggende helt mod nord på grænsen til Marche og få kilometer fra Ascoli Piceno, som er en fantastisk spændende by. Så den tager vi med.

Efter rejsen er der mulighed for at forlænge med et par dage eller flere i Rom.

Susanne Kær, som er en passioneret kender af Abruzzo, guider turen assisteret af Ruth Tilgaard. Susanne er salgs og kommunikations manager på den dejlige, italienske restaurant la Rocca.

Fredag den 6. oktober – er der afgang med SAS kl. 11.10 direkte til Rom med ankomst kl. 13.45. vi skifter til vores komfortable bus og tager omfartsvejen syd om Rom, som fører os ud på en af Italiens flotteste motorveje, som vi følger et par timer gennem nogle af Italiens smukkeste landskaber, inklusiv de majestætiske Appenniner bjerge, grønne marker, skovområder, vildsomme klipper og frodige dale.

Vi har kurs mod den lille by **Guardiagrele** hvor vi indlogerer os for 3 nætter på **Villa Maiella 4***

www.villamaiella.it, som har en 1-stjernet Michelin restaurant, hvor vi spiser **middag**. Vi holder eftermiddagen fri, så man kan få sit et lille hvil efter den tidlige morgenafgang. Hotellet ligger lidt uden for bymidten af Guardiagrele, som er en malerisk middelalderby, der ligger på en bakketop med flot udsigt ud over området. Byens historie går tilbage til romertiden, men dens mest imponerende arkitektoniske træk er fra middelalderen. Byen har en velbevaret fæstningsmur. Inden for murene finder man smalle gader, brostensbelagte plader, maleriske huse og en katedral fra det 14. århundrede.



Lørdag 7/10 – vi kører til **Navelli** for at lære mere om safran. Spanien er verdens førende



safranproducent med mere end 70% af safrankrokus, som plukkes på den Castillanske højslette. Der fremstilles også safran af fin kvalitet i Iran, Kashmir (Indien), Grækenland, Tyrkiet, Marokko og Italien. Den bedste kvalitet siges at komme fra Abruzzos Navelli slette, som ligger 700 meter over havet og strækker sig fra Navelli til l'Aquila. Her står den lysviolette safrankro-

Castello di Semivicoli

VINENS HUS · MAGSTRÆDE 7 · 1204 KØBENHAVN K · DANMARK

TLF. (45) 33 32 62 20 · TELEFAX (45) 33 33 85 75

www.vinrejse.dk · E-mail: mail@vinrejse.dk

A/S reg. nr. 195 708

krokus på markerne langs hovedvejen. De plukkes ved håndkraft senere på måneden. Vi **besøger en safranproducent** og hører mere om det fascinerende krydderi. Prisen for den italienske safran begynder ved 3.500€ pr kilo, og der skal omkring 200.000 krokus til et kilo safrantråde.

Herfra kører vi til **Castello di Semivicoli**, som er en imponerende borg fra det 17. århundrede højt beliggende omgivet af vinmarker og olivenlunde. Borgen er ejet af områdets kendteste **vinproducent Masciarelli**, som laver virkelig god vin. Det får vi at smage i vinkældrene, hvor vinene serveres til en **let frokost**, først lidt afskåret m.m. derefter en lækker safran risotto. Abruzzo er mest kendt for sin robuste rødvin på den lokale druesort Montepulciano d'Abruzzo, men der fremstilles også en skøn Claret (mørk rosé) på samme drue. Mindre kendt, men måske endnu bedre end de røde vine, er områdets hvidvine fremstillet på de lokale druesorter Trebbiano d'Abruzzo og Pecorino. Efter frokost vender vi tilbage til vores hotel.

Søndag 8/10 – vi sætter kurs mod Adriaterhavs-kysten. Før vi når helt derud, besøger vi en lille familieejet **vinproducent Pasetti** nær byen Francavilla al Mare. Her lægges stor vægt på tradition og håndværk, og der bruges kun druer fra egne vinmarker. Vi ser og smager, før vi fortsætter ud til kysten og kører 30 km. syd for Pescara for at spise **frokost på en Trabocco**, som er en gammel fiskerihytte, der er bygget på stolper, der stikker ud i havet. Disse traboccoer er nu omdannet til unikke fiske-restauranter. Der er frisk havluft og flot udsigt over det krystalklare vand. Her serveres en række anti-pasti efterfuldt af friskfanget fisk tilberedt efter traditionelle metoder og med autentiske ingredienser. Efter frokost tilbage til vores hotel.



Mandag 9/10 – vi sætter bagagen i bussen og kurs mod den nordlige del af Abruzzo. Vi besøger først en lille familiedrevet **vingård Bossanova**, som ligger nær den lille by Ofena, som er kendt for at producere nogle af de bedste vine i området.



Herfra til den nærliggende flotte gård **Emidio Peppe**, som er en af områdets bedste producenter. Familien har lavet vin i to generation. Der ligger 300.000 flasker vin i kælderen og mange gamle årgange. Det er et hyggeligt og personligt besøg. Efterfølgende spiser vi **frokost** på en god agriturismo, før vi kører lige over grænsen til Marche til **Ascoli Piceno**, som er fantastisk by med masser af liv. Byen er kendt for sin middelalderlige arkitektur og kulinariske traditioner. En af byens mest ikoniske seværdigheder er Piazza del Popolo, som er en af Itali-

ens smukkeste. Pladsen er omgivet af bygninger i renæssancestil og har en imponerende fontæne i midten. Byen er også kendt for sin gode vine og mad. Bl.a. olive all'ascolana, som er fyldte oliven paneret i rasp og derefter stegt. De smager skønt til et glas Pecorino! Her indloger vi os for natten på det helt centralt beliggende **Albergo Sant'Emidio 3*** www.guestreservations.com/albergo-santemidio-ascoli-piceno/booking. Aftenen er fri. Der er masser af gode nærliggende restauranter, som serverer autentiske lokale retter.

Tirsdag 10/10 – vi sætter bagagen i bussen og kursen mod **Gran Sasso**, som er det højeste bjerg i Appenniner-bjergkæden. Bjerget er næsten 3.000 meter højt og beliggende i Abruzzo National Park, som er en af de største og mest imponerende nationalparker i Italien. Gran Sasso er et spektakulært og dramatisk bjerg med stejle klipper og snedækkede tinder.

Vi ser det gamle hotel Gran Sasso, hvor Mussolini under Anden Verdenskrig blev holdt fanget efter at være blevet afsat af den italienske konge og regering. Han sad fanget på hotellet i et par dage, indtil han blev befriet af tyske specialstyrker i en spektakulær redningsaktion.

Vi spiser **frokost** på **Ristoro Muccinante**, som er kendt for sin enkle og autentiske madlavning med udelukkende lokale råvarer. Restauranten har en fantastisk udsigt over Gran Sasso-bjergkæden og de omkringliggende skove og dale. Vi får udleveret kød, og griller selv. Maden nydes på den store terrasse eller i den hyggelig restaurant med rustik indretning og en åben pejs.

Herfra fortsætter vi til **Santo Stefano di Sessanio**, som er en middelalderlig landsby fra det 13. århundrede, som er kendt for sin unikke arkitektur, herunder sin katedral, paladser og tårne. Byen er også berømt for sine traditionelle huse i sten, der er bygget i den lokale stil. En af byens mest populære attraktioner er Fortezza de Santo Stefano, som er en middelalderborg, der blev bygget til at forvare byen mod invasioner. Borgen er velbevaret og giver en fantastisk udsigt over byen og omgivelserne.

Vi indlogerer os for natten på et helt specielt hotel **Sextantio Albergo Difuso 4*** www.sextantio.it/en/santostefano/abruzzo, som er indrettet flere af de lokale stenhuse.

Atmosfæren er rustik og autentisk og hotellet er kendt for sin fremragende service og varme gæstfrihed. Værelserne er enkle, men komfortable og er traditionelt indrettet med træmøbler og lokale tekstiler.

Hotellet er medlem af den eksklusive kæde Small Boutique Hotels of the World.

Aftenen er fri. Hotellet har en hyggelig restaurant, hvor man kan spise middag.



Onsdag 11/10 – vi giver os tid til at nyde morgenmaden, før vi sætter bagagen i bussen og kursen mod Rom, hvorfra vi kl. 14.35 flyver direkte til retur til København med ankomst kl. 17.10.

Eller man kan forlænge med et 2 nætter i Rom.

Vi anbefaler at bo i Trastevere og hjælper gerne med at bestille hotel.

Pris 16.850 kr, som inkluderer fly SAS Rom retur med 23 kg. indskrevet bagage bus, indkvartering i delt dobbeltværelser på dejlige hoteller 4 * i 4 nætter og 3 * en nat, morgenmad, 5 måltider (4 frokoster og 1 middag), alle programmets besøg, 4 vinsmagninger, danske vin- og kulurguides. Turens generelle niveau er højt, både hvad angår hotelstandard og måltider. Man skal ikke lade sig narre af, at området er uspoleret, de ved godt, hvad de skal have for kvalitet.

Tillæg for dobbeltværelse brugt som enkeltværelser 1.900 kr.

NB! Flyprisen er en internetpris til 3.300 kr set 17/5, som kan være højere på tilmeldingstidspunktet.



MAISON DU VIN · HOUSE OF WINE · HAUS DES WEINES · CASA DEL VINO

TILMELDINGSKUPON til Abruzzo 6-11/10 2023

Undertegnede tilmelder sig med _____ pers.

Fulde og korrekte navne. Navne skal være i overensstemmelse med passet:

Passager 1: _____

Passager 2: _____

Fødselsdato, pasnummer, udløbsdato og nationalitet som anført i pas:

(Bruges til indcheckningslister til hotellerne, så man slipper for at aflevere passet)

Passager 1 pasinfo: _____

Passager 2 pasinfo: _____

Adresse: _____

Postnummer: _____ By: _____

Tlf. dag: _____ Mobilnummer: _____ e-mail: _____

Ønsker twin dobbeltværelse med to enkeltstående senge: _____

Ønsker grand lit dobbeltværelse med én bred seng: _____

Ønsker dobbeltværelse brugt som enkeltværelse - DSU: _____
(garanteret dobbeltværelse – vi oplyser gerne pris om ønsket)

Ønsker afbestillingsforsikring 6% af rejsens pris: _____
(skal tegnes samtidig med indbetaling af depositum)

Ønsker at forlænge i Rom med 2 nætter: ____ Ønsker flere nætter antal nætter: ____

Depositum for rejser i Europa DKK 3.500 pr. person, som opkræves efter tilmelding.

Restbeløbet opkræves til betaling 10 -12 uger før afrejse.

Kuponen pr. mail eller til De Danske Vinrejser, Magstræde 7, 1204 København K.

VINENS HUS · MAGSTRÆDE 7 · 1204 KØBENHAVN K · DANMARK

TLF. (45) 33 32 62 20 · TELEFAX (45) 33 33 85 75

www.vinrejse.dk · E-mail: mail@vinrejse.dk

A/S reg. nr. 195 708