



## Vinresa till Sardinien

19 – 26 september 2020

### I Priset Ingår:

Flygresan (Kastrup – Cagliari med mellanlandning i Rom/Milano), 1 handbagage 8 kg med maxstorlek 55 cmx40cmx20 cm och 20 kg incheckad väska, del i dubbelrum inkl. frukost i 3-stjärnigt hotell och Agriturismo, 2 luncher med vin, vatten och kaffe, 1 lättlunch på vingård, 2 picknick luncher, 4 middagar med vin, vatten och kaffe, 1 besök på familjedrivet ysteri, 8 besök på vingårdar med provsmakningar, 1 besök på olivoljepress med guidad provsmakning, alla transporter på Sardinien och guidning på svenska på Sardinien av Måns Hallqvist

Ingår ej: inträde museér, allt som ej är angivet ovan och övriga måltider.

Tillägg: Enkelrum (1.950 kronor), avbeställningsskydd (500 kronor)

Pris: 14.450 kronor/person (betalning med bankgiro) 14.950 kronor/person (betalning med kort)

Anmälningsavgift: 3.000 kronor Slutbetalning: 11.450 kronor alt. 11.950 kronor (40 dagar innan avresa). Ni betalar till bankgiro 130-3742

Resan organiseras av företaget Upplevelseresor Italien Sardinien AB, som är medlem i Svenska Resebyråföreningen ([www.srf-org.se](http://www.srf-org.se)) och tecknar resegaranti enl paketreselagen hos Kammarkollegiet. Vår resebyrå heter "Mitt i Medelhavet" ([www.mittimedelhavet.se](http://www.mittimedelhavet.se)). Vi reserverar oss för nya skatter och avgifter.

Vi flyger enligt nedan:

Utresa:

Hemresa:

### Dag 1: Ankomsten

Ankomst till Cagliari. Vi hämtar er på flygplatsen och transfer till vårt hotell i Mandas och den väntande välkomstmiddagen. Gemensam middag hos Monica och övernattnig i Mandas på Antica Casa Pasolini och Antica Locanda Lunetta.



## Dag 2: Marmilla

Vi är i den del av Sardinien som kallas "Marmilla och vi lär känna det Sardiska landskapet. Det var Romarna, som gav området detta namn. "Marmilla" är latin för det italienska ordet "mammella", vilket kan översättas med bröst/juveler. Vi befinner oss i ett landskap där kullarna dominerar.

Dagens första besök gör vi på vingården Oleanas. Vingården grundades i slutet av förra seklet av 2 familjer, som är mycket goda vänner. Familjerna Olianos (framgångsrika krögare) och vinvisionärerna Casadei. Olianos är ett typiskt sardiskt efternamn och Casadei dito toskanskt. Det har blivit den perfekta kombinationen.

Stefano Casadei har blivit en fin förebild för människorna i byn Gergei. En visionär och drömmare med fötterna ordentligt i myllan. Han är enolog och projektör av vingårdar, dessutom vill han tillverka det perfekta vinet i egen regi. Stefano har många idéer om biologisk odling och de driver gården enligt biodynamiska metoder utan Rudolf Steiners religiösa funderingar. De bearbetar jorden med riktiga hästkrafter. 50 gäss per hektar som betar ogräs ger naturligt kväve, enligt Stefano. Spännande projekt!

Vi provsmaka deras bästa viner och äter en lunch baserad på lokala specialiteter. De odlar och vinifierar bl.a. Vermentino, Nasco, Cannonau, Carignano och Bovale Sardo.

Efter lunch besöker vi vingården "Su'Entu" (kl. 16.30), namnet betyder på sardiska "vinden". Genast förstår vi att det blåser en del här och i vinsammanhang är det mycket positivt. Vingården ligger vackert på toppen på en kulle med en gudomlig utsikt. En ung arkitekt har skapat sitt livsverk genom att rita denna vackra vingård. Han har säkert sneplat en del på vad nordiska mästare arkitekter gjorde i mitten av förra seklet. Snygg byggnad!

Familjen Pilloni bördig från denna bygd, sålde sitt detaljhandelsföretag och investerade i denna vingård. Nu med facit i hand, kan vi säga att de gjorde rätt. De har erhållit många utmärkelser för sina viner. Vi provsmakar deras mycket intressanta Bovale Sardo (röd druva) och deras lika förträffliga "ekade" vita vin, som har druvblandningen Vermentino/Nasco. Nasco är mycket intressant, ty tidigare användes denna druva endast till söta desserviner, men med modern teknik lyckas man göra ett förträffligt bordsvin av samma druva.



Gemensam middag hos Monica och övernattnig i Mandas på Antica Casa Pasolini och Antica Locanda Lunetta

### Dag 3. Barumini bronsåldersfornlämning

På morgonen går vi tvärs över gatan och besöker Familjen Garau's lilla ysteri. De tillverkar en fin Pecorino Sardo, som finns i 3 lagringskvaliteer (Fresco, semi stagionato och stagionato) sedan början på förra seklet. . Jag tycker att Pecorino Sardo är en av Italiens bästa hårdostar. De har också en utsökt "Sardisk Parmesan-ost" och de har kallat den "Geven av Mandas". Efter besöket hos familjen Garau åker vi till Barumini, denna märkliga fornlämning från bronsåldern återupptäcktes på 1950-talet av den legendariske Sardiske arkelogen Professor Lilliu. Han är förövrigt född i byn Barumini och kom ihåg hur bönderna klagade hur mycket konstiga stenar plogen fastnade i under vårbruket. Med utgångspunkt från detta började han att leta med sina medarbetare. Denna fornlämning från bronsåldern finns med på UNESCO världsarvlista.

På Sardinien finns det många "Agriturismer", dvs bondgårdar som serverar egenproducerad mat och har övernattningsrum, En av de mest intressanta är Agriturismo Altura i Gergei. Vi äter en gemensam lunch efter det intresanta besöket i Barumini.

Efter lunch besöker vi den spännande vingården Lilliu i den lilla byn Ussaramanna. De odlar ekologiska viner med stor framgång sedan många år.

Efter en dag full av upplevelser åker vi till ön Sant'Antioco, som ligger vid Sardiniens sydvästar del. Det är en transfer på cirka 1.5 timmar. Övernattning i Sant'Antioco på Hotel Luci del Faro\*\*\* och middag på egen hand.



### Dag 4: Sulcis

Förmiddagen ägnar vi bla. åt kultur i Sant'Antioco. Det är en ö, som inte är Sardinien och är en av Italiens största öar. Vi går även en kort promenad i huvudorten med samma namn som ön, nämligen Sant'Antioco. Vi besöker den intressanta kyrkan "Basilica Sant'Antioco Martire", som är från 500-talet och är en av öns första kyrkor. Under kyrkan finns fantastiska katakomber som är från den Puniska tiden, de är cirka 2.700 år. Hela staden Sant'Antioco är byggd ovanför dessa katakomber, det lär finnas 10.000 kvm med grottor och gångar som har kommunikation med varandra. Därefter avnjuter vi en enkel focaccia lunch i Sant'Antioco.

Efter lunch provsmakar vi på vinkooperativet Sardus Pater i Sant'Antioco (kl 15) deras bästa viner. Naturligtvis handlar det om druvan Carignano. De har en fantastisk råvara i druvan Carignano, som odlas på magra sandiga jordar (se ovan) på ön Sant'Antioco, det är ett av de få vinodlingsområden i Europa, där vinrankorna fortfarande har "europeisk-rot", det kallas på italienska "piede franco". Den otäcka "vinlusen" (phylloxera), som höll på att knäcka den Europeiska vinnäringen i mitten/slutet av 1800-talet, kan inte överleva på Sulcis magra sandjordar. Sulcis stora druva är "Carignano", som har gjort detta område känt över hela den Italienska vinvärlden. Carignano är en druva, som nästan avskyr vatten. Den trivs mycket bra i magra sandjordar, som ibland ser mer ut som sanddyner än något annat.



Gemensam middag hos Achille, som är en av Sardinien's mest geniala kockar. Han har medverkat i det svenska TV-programmet "Solens Mat". Övernattning i Sant'Antioco på Hotel Luci del Faro\*\*\*.



### Dag 5: På väg mot Cagliari

Vårt första vingårdsbesök gör vi på "La Cantina Mesa" en annan vingård (kl 10.30), som har specialiserat sig på druvan Carignano med stor framgång. En av vingårdens grundare var på 60-talet Italiens reklamguru. Han gjorde alla Barillas kampanjer. Huvudbyggnaden är mycket intressant och påminner mycket om scenografin från den klassiska science fiction TV-serien Star Trek. Vi provar även vin baserade på Cannonau (rött) och Vermentino (vitt).

Efter en gemensam lunch på Ristaurante Letizia i den lilla byn Nuxis besöker vi Cantina Sociale di Santadi (kl 16), deras Carignano "Terre Brune" betraktas av många som Sardinien's bästa vin. Det har vid flera tillfällen fått högsta utmärkelsen "3 bicchieri" av den ansedda vinskiften Gambero Rosso. Detta vin skapades av den legendariske vinmakaren Giacomo Tachis. Han slog vinvärlden med häpnad i slutet av 80-talet när hans Toscana vin "Sassicaia" blev utsett till världens bästa rödvin och slog alla Bordeauxvin på deras hemmaplan. Giacomo Tachis har jobbat mycket i både Toscana och Sardinien, vi är mycket tacksamma över hans arbete med Sardiska druvor. Han hjälpt hela Italien och världen att uppskatta Sardiska viner.

På eftermiddagen åker vi till Cagliari. Middag på egen hand och övernattning på Hotel Italia i Cagliari



### Dag 6: Vilodagen

Idag har vi en vilodag från Bacchus och hans omhuldade drycker. Ni kan ägna er åt egna strövtåg och kanske ett besök på vår strand "Il Poetto", den är en av Italiens längsta (8 km). Vi har också på programmet en frivillig kort stadsvandring (tillägg). Cagliari har en lång och intressant historia.

Lunch och middag på egen hand och övernattnig på det \*\*\*-stjärniga familjedrivna Hotel Italia.



### Dag 7: Parteolla

Området strax nor om Cagliari kallas Parteolla och namnet härrör från romartiden och betyder "olivoljeområdet". Idag odlas och kallpressas en utmärkt olivolja och även dito vin.

Vi börjar dagen med att besöka olivoljeproducent, "azienda Agricola Cannavera" (kl 9.30). Vi provar deras bästa kallpressade olivoljer och dessutom passar vi på att lära oss lite mer om odling/pressning av oliver. Det är ett spännande jordbruk

Byn Soleminis är ett litet Toscana i Sardinien. Vingården Giuseppe Lecis (kl. 11.30) drivs av en ung välutbildad vinbonde, som gärna bjuder på sig själv och sina utmärkta viner. Vi äter en picknick lunch med lokala specialiteter hos Giuseppe på hans vingård

Efter lunch besöker vi vingården "Audarya" i Serdiana (kl 15). Det är ett ungt företag, men man har redan fått många utmärkelser för sina fina viner. De är en avknoppning från Vingården Cantine Pala, som drevs av 2 bröder. Det händer även i de bästa familjer att man går olika vägar och även med familjen Pala. I vanliga fall brukar det vara början till slutet, men inte i detta fall. De gör mycket intressanta Vermentino-, Cannonau- och dessertviner, som vi skall provsmaka. En mycket intressant vingård.

Gemensam middag och övernattnig i Cagliari på det \*\*\*-stjärniga familjedrivna Hotel Italia.

### Dag 8: Hemfärd