



PROGRAM: VINTUR TIL TOSCANA MED INGILD TENNFJORD

🍴 3 frokoster, 2 lunsjer og 3 middager inkludert

Dag 1

Ankomst Italia og første vingårdsbesøk hos familie med vinpasjon

En første smak av Toscana hos Fattoria Selvapiana

🍴 Middag

Vi ankommer Firenze flyplass tidlig ettermiddag. Her venter vår buss for å kjøre oss til Fattoria Selvapiana, en erkeklassisk Chianti Classico produsent. Det er tid for litt historie når Ingild Tennfjord tar mikrofonen for å gi oss en innføring i vinene fra Toscana. Du får også konkrete oppgaver til vingårdsbesøkene, slik at du øker kunnskapen din enda noen hakk.

Hvordan finner du ledetrådene i vinen? Hvordan gjenkjenner du kvalitet? Det vil Ingild Tennfjord lære deg noe om i løpet av disse dagene. Etter dagens smaking står du langt bedre rustet for virkelig å forstå omvisningen hos kvalitetsprodusentene – både denne og de som venter oss de neste dagene. Det er bare å glede seg!

Vårt besøk hos **Fattoria Selvapiana** blir en flott introduksjon til de neste dagene. Vi skal ut i vinmarken, vi skal se vinkjelleren - og deretter venter det oss en herlig middag med Selvapians viner som en del av menyen. Velkommen til en første smak av Toscana! Mange anser Fattoria Selvapiana for å være områdetets beste og mest særpregede produsent. Eiendommen har vært i nåværende eier Francesco Giuntini Antinoris familie siden 1827. Francesco er kjent som eksentrisk, kultivert, vennlig og meget interessant og få har gjort så mye for Rùfina i moderne tid som ham. I dag omfatter Selvapiana i alt 240 hektar, der 45 hektar er avsatt til vinproduksjon og 31 hektar er dedikert til produksjon av olivenolje. Vinmarkene på eiendommen dyrkes i dag etter økologiske prinsipper.


Chianti fra Rùfina produseres fra høyt beliggende vinmarker langs elven Sieve rett øst for Firenze. Området påvirkes av fjellkjeden Appenninene som sender en kontinuerlig strøm av kjølig luft nedover langs dalføret Rùfina, noe som setter sitt preg på denne vinstilen.

Senere setter vi kurs mot **Radda in Chianti**, en klassisk middelalderlandsby for Chianti å regne, beliggende på en topp med panoramautsikt over de bølgende åsene kledd med vinranker og med en historie som strekker seg 1000 år tilbake i tid. De tre neste nettene bor vi nettopp her, på et hotell ved navn Palazzo Leopoldo. Her er vi omringet av fordums prakt inkludert fresker, peiser og antikke møbler, alt i harmoni med moderne fasiliteter, innendørs pool og spa.

Dag 2

Til Montalcino for en smak av Brunello

Col d'Orcia - ikonisk produsent, flott eiendom, unike viner

 Frokost, lunsj, middag

Intet besøk i Toscana uten et besøk i Montalcino, så i dag skal vi på utflukt for å lære om og smake de kjente Brunello-vinene. **Col d'Orcia** er en glitrende produsent av Brunello-viner og et av de eldste etablerte vinhusene i Montalcino som utgjør en stor del av Brunellovinens historie. Eiendommen er beliggende i den sydlige enden av Montalcino og er en integrert del av dalen Val d'Orcia. Her skal vi nyte alt fra den flotte eiendommen til unike viner, ta oss god tid til både omvisning, smaking og lunsj.

I 1992 tok Francesco Cinzano over driften fra faren Marone og fortsatte å plante ut til dagens nivå på 140 hektar, hvorav 108 er dedikert til Brunello vinmarker. Dette gjør Col d'Orcia til den tredje største eier av Brunello vinmarker i Montalcino. Hos Col D'Orcia verdsetter man høyt de omkringliggende omgivelsene. Derfor tok de i 2020 en beslutning om å sette i gang prosessen for sertifisering til organisk produksjon. Målet var å bli den største vinprodusenten innenfor organisk vin. Siden den gang er hele eiendommen bestående av vinmarker, olivenlunder - selv hagene, blitt dyrket i tråd med praksis for organiske jordbruk. De er stolte over hva de har oppnådd og Col d'Orcia defineres som en organisk øy i Montalcino. Her har produsenten fokus på detaljene gjennom hele syklusen av

produksjonen. Høstingen av druer foregår for hånd og hver klase som er plukket går gjennom en ytterligere detaljert utvelgelse.

I kveldingen kjører vi til den bittelille middelalderlandsbyen **Volpaia**, kun få minutter fra Radda - mer pittoresk enn dette blir det neppe. Vi skal spise i restauranten til Carla hvor vi skal nyte kvelden og menyen hun har satt sammen for oss. Gled deg til en minnerik og uformell aften i hjertet av Toscana!

Dag 3

Barone Ricasoli og Felsina - to ærverdige familier og deres edle dråper

En ny dag i vinens verden som avsluttes med middag i olivenhagen under stjernene

☪ Frokost, lunsj, middag

En god frokost blir en utmerket start på dagen før vi begir oss ut Toscanas vakre vinlandskap hvor to nøye utvalgte produsenter skal besøkes. Innen dagen er omme vil du forstå at "det gode liv i Toscana" ikke på noen måte er en klisjé.

Familien **Barone Ricasoli** har hatt en betydelig posisjon i Italia siden keiser Karl den Store på 800-tallet. Ricasoli familiens historie har vært knyttet til vin siden 1141. Familien så potensialet som lå i territoriet i Brolio og var blant de første til å investere og utvikle jordsmonn og vingård. De eksporterte vin til blant annet Amsterdam og England så tidlig som på begynnelsen av 1600-tallet. På 1900-tallet var vinene fra Brolio godt kjent og verdsatt, etterspurt og eksportert over hele verden. Det var Baron Bettino Ricasoli som i 1872 kom fram til den spesielle formelen for Chianti vin som i dag er kjent som Chianti Classico. Francesco Ricasoli, nåværende eier og president i selskapet, har generert nye ideer og konsepter for å gjøre vinmarkene bærekraftige. Den pågående studien av jordsmonn er blant hans største lidenskaper, og han har totalrenovert vinmarkene og kartlagt dem fullstendig. De nye vinene er derfor et uttrykk for forskning utført med den samme vitenskapelige nøyaktighet som hans berømte stamfar som står bak formelen for Chianti Classico. Hos Ricasoli blir det besøk på vingården, vi skal innta en herlig lunsj i deres Osteria – og selvfølgelig smake deres kvalitetsviner. Med Ingvild Tennfjord lærer du å analysere og sette dagens smaker i system.

Det blir et klart høydepunkt når vi avslutter vårt opphold i Toscana med en middag under stjernene i olivenhagen til **Felsina**, en italiensk vingård fra 1966, beliggende i den sørøstre delen av området for Chianti Classico. Det var i 1966 at Domenico Poggiali Felsina kjøpte eiendommen, i en tid hvor italienske vinbønder slet. Hans pasjon for vin sammen med god forretningssans, smeltet det moderne sammen med tradisjonene. I dag består eiendommens 600 hektar hovedsakelig av vinranker plantet på steinete kalkjord med lag av mineralrike sedimenter. Her produseres mange vintyper inkludert musserende vin, og mest kjent er de for sine supertoskanere. Ikke bare skal vi vises rundt og smake deres viner, vi skal også smake deres utsøkte olivenoljer.

Dag 4

Hjemreise

🍴 Frokost

Vi setter kurs mot flyplassen for retur til Norge. Ingvild Tennfjord oppsummer det hele på veien til Firenze og hva vi har lært disse dagene om de utmerkede vinene fra Toscana.

Vel hjemme blir det interessant å praktisere våre nye kunnskaper om vinene fra Toscana og praktisere duft- og smaksteknikken som også kan overføres til andre vinregioner og -druer.

PRAKTISK INFORMASJON OG REISEVILKÅR

Dette er inkludert

- Fly t/r Oslo Lufthavn – Firenze
- All lokal transport i følge program
- 3 netter på hotell i Radda in Chianti med frokost
- 4 besøk hos vinprodusenter med omvisning, vinsmaking
- 2 vingårdslunsjer m/viner inkludert
- 2 middager hos vinprodusenter m/viner inkludert
- 1 middag på lokal restaurant m/husets vin inkludert
- Ingvild Tennfjords deltakelse og kurskonsept i følge program
- Reiseleder fra Escape Travel

Dette er ikke inkludert

- Avbestillings- og reiseforsikring
- Drikkevarer til måltidene utover det som følger menyene

Hotel Palazzo Leopoldo var opprinnelig et nobelt palass med utsikt over Chiantis vinmarker, midt i hjertet av Radda. Det har navnet sitt fra en av de mest prominente personer i Toscana, Leopold II, storhertugen. Hotellet består av tre bygninger som dateres tilbake til 1200-tallet, da det gav ly til pilegrimer på vei fra Firenze til Siena.

Nøye restaurert har det beholdt det smakfulle fra Toscanas gamle lorder, nå i dag kombinert med et innendørs basseng, vinbar og nydelig terrasse som gjør at hotellet fremstår i pakt med tiden.

Hotel Palazzo San Niccoló er en sjarmerende historisk bygning fra 15-tallet som ligger ved Piazza Francesco Ferrucci, hovedplassen i lille Radda in Chianti, nær rådhuset og kirken San Niccoló. Her finner du originale fresker, dekor og gulv fra fordums tider i perfekt kombinasjon med moderne fasiliteter. Den lille hagen inviterer både til frokost og inntak av en aperitiff.

Gruppen fordeles mellom disse to hotellene som har samme eier. Alle rommene har forskjellig utforming og innredning.