

Jag utlovade att 2025 års vinresor skulle bli "repriser" av redan gjorda favoriter och jag tror inte jag ljuger när jag skriver att resan vi gjorde till Piemonte 2019 är den som det pratats mest om efteråt. Hit åker man givetvis för vinerna men lika mycket för maten och det otroligt vackra vinlandskapet som är upptaget på UNESCOs världsarvslista. Jag är överlycklig att nu få ta med dig

In i dimman - igen 🍷

En vin- och matresa med doft av tryffel 20 - 24 oktober 2025



20 oktober Arlanda-Milano

Vi börjar vår resa med en natt i Milano där vi landar vid lunchtid och checkar in på Hotel The Unique som ligger ett stenkast från katedralen och de vackra arkaderna. Eftermiddagen är sedan fri att ströva omkring i stan och titta på allt tjustigt. På kvällen äter vi middag tillsammans på en riktig favoritkrog: Boccondivino. Jag varnar redan nu, ät ingen jättelunch på dagen för det här är en middag som aldrig tar slut... 😊

Over and out, nu gör vi oss redo för att bada i Nebbiolo i dagarna tre!

21 oktober Milano-Neive-Barbaresco-Tre Stelle

Vi äter frukost, checkar ut och lämnar Milano, nu är det dags att starta vinresan på riktigt. Kursen för dagen är inställd på området där man gör Barbaresco och första stoppet gör vi i byn Neive hos Cecilia Monte, resans absolut minsta vingård med drygt tre hektar mark. Icke desto mindre görs här gudomlig Barbaresco som vi givetvis ska få prova efter en tur runt vineriet. Vi stannar här på lite picknicklunch också med lokalproducerade godsaker. Och vin förstås!



Efter detta beger vi oss till byn Barbaresco där vi tar en liten promenad och tittar in i kyrkan, som givetvis är en... vinbutik! Dagens slutmål blir sedan Casa Nicolini som verkligen ligger mitt i vinfälten, och där vi nu ska bo i tre nätter. Beroende på väder och vind kanske man hänger vid poolen en stund och njuter av den magiska utsikten, innan kvällens middag som vi äter på hotellet. Hemlagad och äkta traditionell meny väntar oss här och även den här kvällen kommer magen stå i fyra hörn vid sänggåendet.



Den här utsikten får vi dessvärre stå ut med från hotellet... 😊

22 oktober Barolo-Castellinaldo d'Alba

Dags att byta Barbaresco mot Barolo. Vi börjar med att besöka den levande legenden Chiara Boschis som har sina ägor i just byn Barolo. Chiara är den enda kvinnan som var medlem i Barolo Boys på 80-talet. Ett gäng på den tiden unga vinmakare, de flesta män som framgår av namnet, som arbetade hårt och framgångsrikt med att få ut och göra vinerna från Barolo berömda i vida världen. Chiara tar egentligen inte emot så stora grupper men gjorde ett undantag för oss, väldigt härligt. Efter provning och rundgång här har vi några timmar tillgodo som jag tänker att vi faktiskt tillbringar i den här mysiga byn där det finns ett superfint vinmuseum, ett korkskruvsmuseum, ett gäng restauranger, vinbutiker och så vidare. Man kan exempelvis passa på att slinka in till Borgogno mitt i byn och smaka deras viner. Känner man för att äta något gör man det, men nästa stopp är eftermiddagens och kvällens aktivitet: matlagningskurs. Vi förflyttar oss till Roero och det lilla familjedrivna Cantina Marsaglia där vi under några timmar ska få prova gårdens viner medan vi lagar en trerätters middag som vi sedan avnjuter med mera vin. Roero är framförallt känt för det vita vinet på druvan Arneis men självklart odlas både Barbera och Nebbiolo även här. Jag tror till och med att vi kan få oss en egenproducerad grappa till kaffet...



Så här glad var Annso senast det begav sig med matlagningskurs i Piemonte!

23 oktober Monforte d'Alba-Fontanafredda-Cervere

Idag tar du på dig ett par bra skor som tål en liten skogspromenad för nu ska vi ut på tryffeljakt. Piemonte har världens bästa hasselnötter men det riktiga guld det finns under jord, tryffeln. Och att följa med ut på en tur och se hundarna jobba är faktiskt ett måste när man är här på hösten. Vi åker till Sara Vezza som driver vingården med moderns namn: Josetta Saffirio, såväl som sitt eget projekt. Här får vi alltså följa med på en tur ut med tryffelhund innan vi guidas genom vineri och ägor. Givetvis väntar en vinprovning runt hörnet och till detta en lättare lunch i form av lokala charkuterier och ostar med mera. När vi ändå är i dessa trakter passar vi på att besöka Fontanafredda som inte bara är en välkänd vinproducent utan faktiskt en hel by. Efter de små vingårdarna vi hittills besökt kan det vara nyttigt att se hur jättarna fungerar också. Fontanafredda har dessutom en spännande historia och har spelat en otroligt viktig roll i vinproduktionens utveckling i Piemonte.

Vi åker hem till hotellet och tar på oss våra finaste kläder, för nu sista kvällen med gänget väntar finmiddag på Antica Corona Reale, en restaurang med två stjärnor i guide Michelin. Jag har varit här tidigare och vill minnas att jag brast i gråt över pastan med smör och tryffel. Otroligt gott!



Halleluja moment...

24 oktober Alba-Milano-Arlanda

Vi vinkar farväl till de ljuvliga vinkullarna i Langhe och sätter kurs mot Alba, staden som varje år ställer till med en tryffelmärnad dit folk vallfärdar från när och fjärran. Idag är det vår tur att snoka omkring bland tryfflar, ostar, pasta och mycket mer. Doften i stan den här tiden på året, jösses! Vill man inte skrota runt på marknaden hela dagen upptäcker man Alba på egen hand, det är ingen jättestad, och man äter med fördel en lunch på lämplig restaurang för fram på eftermiddagen är det dags att hoppa på bussen och åka till Milano för att därifrån flyga hemåt igen.

Min väninna Cathryn som gjort otaliga resor till Piemonte säger att man i snitt går upp tre kilo under de här dagarna, men det är det värt, sen är det hem till fattigdom, elände och nyttigheter igen.

Följ med vet jag, Piemonte är oförglömligt!

Vad kostar det, vad ingår och hur anmäler jag mig?

Priset för denna resa är **25 850 kr** och anmälan blir bindande när du betalar anmälningsavgiften på **6 000 kr**. Resterande belopp betalas ca 45 dagar innan avresa.

I priset ingår:

Flyg med SAS tur och retur Arlanda-Milano

All transfer på plats i Piemonte

Fyra hotellnätter i dubbelrum med frukost (enkelrumstillägg **2 500 kr**, begränsad tillgång)

Besök och provning på fem vingårdar

Två luncher på vingård med tillhörande vinprovning

Fyra middagar med vin, en på tvåstjärnig Michelinrestaurang

Matlagningskurs

Tryffeljakt

Besök på den världsberömda tryffelmagnaden i Alba

Glada skratt med gamla och nya vinvänner, och ett makalöst vinlandskap

Självaste Sommelierskan till er tjänst under hela resan givetvis

Anmälan görs på mail till vinprovning@sommelierskan.se

Resan är i vanlig ordning ett samarbete mellan Sommelierskan och Nygren & Lind Resebyrå AB

Varmt välkommen med din anmälan, detta vill du inte missa!

