



DINA VINGÅRDARS STORA BOURGOGNERESA, FRANKRIKE (Beaujolais, Chablis och Alsace, 4 – 13 september 2015)

Förläng sommaren och följ med Dina Vingårdar på en upplevelserik resa till **Bourgogne**, Frankrike. Ett enastående tillfälle att lära sig mer om detta underbara vindistrikt och vinland samt komma nära de personer som framställer det vin som du provar. På vår resa besöker vi även underdistrikten **Beaujolais** och **Chablis** samt vinregionen **Alsace**.

Detta blir vår enda långresa till Frankrike under 2015. Har du vin att hämta upp från några av våra franska vingårdar, så är denna resa ett gyllene tillfälle att göra det. Besöker vi inte din vingård, ser vi till att vinerna transporteras till någon av de gårdar som vi besöker. Detta gäller bara transporter mellan gårdar i Frankrike. Eftersom du flyger ner på egen hand kan du förlänga din resa med att inleda med några extradagar i Paris. En perfekt inledning på en semester som vi verkligen kan rekommendera. Vi hjälper självklart till med att boka extranätter på det hotell vi skall bo på.

Vår resa börjar i Paris där vi samlas på vårt hotell på fredagskvällen för att äta en gemensam middag. Morgonen efter möter vår buss upp vid hotellet för att ta oss ut på vår fantastiska vintur. Vår första resdag tar oss till vinväldens kanske mest mytomspunna och eftertraktade vindistrikt, Bourgogne. Efterfrågan på vinerna från denna region är större än någonsin och det blir allt svårare att hitta bra Bourgogneviner till rimliga priser. Det är därför ni skall följa med på denna resa. Vi hjälper er att hitta rätt vin till ett bra pris. På resan besöker vi våra "egna" välrenommerade vingårdar i **Côte d'Or** och **Côte Chalonnaise**, Bourgogne. Det kommer också att finnas gott om tid att ströva omkring i den vackra staden Beaune.

Under vår resa besöker vi även **Beaujolais** ofta kallat för Frankrikes Toscana inte minst beroende på det kulliga landskapet. Beaujolais brukar också liknas vid Frankrikes mage för det enastående köket. Här provar vi härligt bäriga och mineralrika viner på druvan **Gamay**. En överlägsen vinupplevelse i förhållande till det illa beryktade vinet Beaujolais Nouveau. Vi är övertygade att ni kommer att bli omvända. Vi besöker dessutom **Chablis** med sina världsberömda, mineralrika viner med knivskarp syra på druvan **Chardonnay**. På vår väg hem passerar vi **Alsace** i Frankrike. I Alsace bor vi i **Colmar** som ofta kallas för lilla Venedig med sina pittoreska hus och kanaler. Det skall bli spännande att prova och jämföra viner på Grand Cru druvorna **Riesling**, **Pinot Gris**, **Gewürztraminer** och **Muscat**.

Efter alla dessa upplevelser, trevliga viner och god mat är det dags för bussen att ta oss och alla viner hem till Sverige. Vår sista natt förlägger vi på TT-linjens färjor. Vi vaknar upp utvilade för att göra vår sista etapp. Våra planerade stopp sker i Hyllie (Malmö), Landvetter (Göteborg), Jönköping, Skavsta, Stockholm och även Arlanda om så skulle behövas. Under vår resa kommer vi att njuta av vin och äktenskapet "Vin & Mat", se vinfält och

däremellan höra områdets historia. Till alla dessa underbara viner lockas vi naturligtvis av de lokala köken. Samtliga vingårdar vi besöker, som tillhör Dina Vingårdar, har fått många fina utmärkelser bl.a. i världens största blindtesttävling IWC (med ca 10.000 deltagande viner) och i Guide Hachette, vinälskarnas franska vinbibel.

Nedan kan du läsa mer om vårt trevliga resprogram.

Dag för dag program

Dag 1 fredag 4 september

Paris. Fredagen den 4 september checkar var och en in på vårt hotell i Paris. En del kanske väljer att komma tidigare. Meddela oss så hjälper vi till med att boka in extranätter. Vi samlas 19.30 i hotellets reception för en gemensam middag. Ett bra tillfälle att bekanta oss med varandra. **Hotell: Ibis Paris Berthier Porte de Clichy**

Dag 2 lördag 5 september

Paris – Chablis – Côte de Beaune - Beaune. Efter vår första frukost, tar vi oss snabbt från Paris, rakt söder ut mot Bourgogne. På resan ner berättar Thomas om världens, Frankrikes och Bourgognes vinhistoria. Vårt första besök blir på en ny vingård i **Chablis** som Dina Vingårdar samarbetar med. Här provar vi gårdens ekologiska viner på druvan Chardonnay. De är ursprungstypiska med sin knivskarpa syra som man bara kan uppnå i en Chablis. Gårdens viner balanseras dessutom upp av en ovanligt oemotståndlig frukt för att vara en Chablis med inslag exotisk frukt och citrus. Vi passar även på att äta en gemensam lunch när vi är i Chablis. **Hotell: Ibis Style Beaune**

Efter vårt besök i Chablis tar vi oss vidare söder ut till Côte de Beaune. Där besöker vi den härliga familjen Jacob på vingården **Lucien Jacob**. I deras källare känner man verkligen historiens vingslag. Man förstår att det finns en lång tradition av att producera vin här. Utöver gårdens superba, ursprungstypiska viner så passar vi på att prova deras bärlikörer på svarta vinbär, björnbär och hallon. Efter ett mycket lärorikt och trevligt besök tar vi oss vidare till vårt bekväma hotell precis utanför Beaunes murar. Middag blir på egen hand. Utbudet av restauranger i Beaune är både stort och variationsrikt. **Hotell: Ibis Style Beaune**

Dag 3 söndag 6 september

Beaune – Côte de Chalonnaise. Efter frukost beger vi oss ännu längre söder ut i Bourgogne, Vi besöker båda våra två gårdar i Côte de Chalonnaise. Vårt första besök förlägger vi på premier cru gården **Domaine Ragot** i Givry. Gården producerar underbara rödviner som hävdar sig väl med de bästa vinerna som produceras i norra Bourgogne, men de kostar bara hälften så mycket. Även deras vita viner är värda att nämna, rariteter i denna del av Bourgogne, men efter att ha provat dem förstår man varför gården har valt att framställa dem. Vi äter även en gemensam lunchbuffé i källaren till vilken vi provar gårdens viner.

På eftermiddagen åker vi till vår nästa premier cru gård i detta område, **Michel-Andreotti** i Montagny. Här är det de vita vinerna på Chardonnay som regerar. Mineralrika viner som helst inte lagrats på ekfat. Även de röda vinerna på Pinot Noir är riktigt bra och mycket prisvärda. Vi tar farväl av gården och beger oss tillbaka till Beaune. Även denna kväll får ni möjlighet att botanisera i Beaunes utbud av restauranger. **Hotell: Ibis Style Beaune**

Dag 4 måndag 7 september

Beaune – Côte de Nuits. Ännu en dag i vinets tecken. Vi besöker den skicklige producenten **Deseriaux – Ferrand**. Där provar vi gårdens eleganta och spänstiga viner på druvorna Pinot Noir och Chardonnay. Extra spännande blir det att prova deras kritikerrosade vita vin som även har en viss andel av Pinot Blanc! Efter besöket tar vi oss tillbaka till Beaune för att utforska den pittoreska staden på egen hand. På kvällen samlas vi åter igen för gemensam middag och vinprovning hos en av stadens vinhandelshus. Ett bra tillfälle att öva på inlärd vinkunskaper och inte minst skaffa nya erfarenheter och upplevelser. **Hotell: Ibis Style Beaune**

Dag 5 tisdag 8 september

Beaune – Beaujolais. Det är dags igen för en längre utflykt. Vi tar oss söder ut för att besöka våra två gårdar i Beaujolais. Vi börjar på cru gården **Les Roches Bleues** i Bruilly. Här är de röda vinerna på Gamay druvan bäriga, mineralrika och fulla av spänst. Som gårdens namn antyder är det en blåskimrande sten av skiffer som stockarna står i. Det är denna mineralrika jordmån som bidrar till vinernas mineralitet och fräschör. Som kuriosa kan vi nämna att deras årgång 2007 valdes till officiellt rödvin vid Wimbledonsturneringen 2009.

Efter trevligt vingårdsbesök tar vi oss vidare till nästa cru gård, **Domaine La Madone** i Fleurie. Vi provar deras härliga och matvänliga viner på druvan Gamay. En del av vinerna är framställda på druvor från stockar som är riktigt gamla, en del är till och med nära hundra år! I anslutning till provningen serveras en lunch à la Beaujolais på gårdens eget gästgiveri. Därifrån kan vi blicka över de höga, men mjuka kullarna som karaktäriserar detta vackra landskap. Kan det bli mycket bättre än så här? Efter lunch, vinprovning och köp av viner, är det dags att återvända till Beaune för en sista kväll att utforska stadens utbud av bra restauranger. **Hotell: Ibis Style Beaune**

Dag 6 onsdag 9 september

Beaune – Türrckheim – Colmar. Vi lämnar Beaune bakom oss för nya vinupplevelser i en ny vinregion, Alsace. Där besöker vi den **biodynamiska** odlaren **Francois Baur** i Türrckheim. Vi provar gårdens rika utbud av viner på de för området typiska druvor såsom Muscat, Riesling, Pinot Gris och Gewürztraminer. Har vi tur blir vi även bjudna på hembakad Kugelkopf. Under vårt besök i Türrckheim får ni tid och möjlighet att vanda runt i den vackra byn och äta lunch på egen hand. När vinet är väl inpackat i bussen, tar vi oss till Colmar där vi checkar in på vårt centralt belägna hotell. På hotellet äter vi en gemensam middag med inspiration från Alsace. **Hotell: Bristol Grand Hotel Colmar**

Dag 7 torsdag 10 september

Colmar – Eguisheim. Denna dag passar vi på att besöka vår andra gård i Alsace, **Domaine Gruss** i Eguisheim. André Gruss är utan tvekan en av våra mest populära vinmakare. Här får vi prova ett rikt utbud av viner. En röd tråd går igenom Andrés viner, alla ger uttryck för precision och elegans. Efter provningen blir det gemensam lunch då vi fortsätter att utforska Alsace kök med lokala viner där till. Efter lunch packar vi in de nyinköpta vinerna i bussen för att återvända till Colmar. Där får ni mer tid att uppleva denna mycket pittoreska stad. Även här finns ett rikt utbud av bra restauranger. Det råder ingen tvekan om att man är stolt över sin mattradition och sina lokala viner. **Hotell: Bristol Grand Hotel Colmar**

Dag 8 fredag 11 september

Colmar – Bitburg. Tidig förmiddag lämnar vi Alsace för Bitburg i Tyskland. På vår väg passerar vi staden Trier i området Mosel. I Trier gör vi ett stopp och ger er tid att strosa runt i den vackra staden med anor från romartiden. Kanske provar ni vin på druvan Riesling och jämför med de Rieslingviner som vi provade i Alsace. Vår färd fortsätter sedan till Bitburg för att förena oss med nästa dryckupplevelse. De skall bli spännande att se vad Bitburg har att erbjuda. Efter provning checkar vi in på vårt hotell och äter gemensam middag. Det skall bli skönt att vila huvudet mot kudden efter en vecka med ett pärlband av upplevelser som gått i matens, vinets och inte minst lokala traditioners tecken. **Hotell: Bitburger hof**

Dag 9 lördag 12 september

Bitburg -Travemünde. Efter frukost lämnar vi Bitburg för att ta oss upp till Travemünde i norra Tyskland. Längs vägen repeterar vi litet av våra nyförvärvade kunskaper om vin och inte minst vad vi lärt oss om **äktenskapet "Vin & Mat"**. På kvällen bordar vi färjan som skall ta oss till Trelleborg. Ombord äter vi vår sista gemensamma måltid tillsammans med gamla och nyvunna vänner. Ett bra tillfälle att utbyta minnen och summera den resa som har varit, full med intryck och upplevelser. Under loppet av drygt en vecka har vi hunnit med att besöka tio olika vinproducenter. Vingårdar med olika förutsättningar och olika historier att berätta. **Färja: TT-Line Travemünde-Trelleborg**

Dag 10 söndag 13 september

Trelleborg – Stockholm (Arlanda). Utvilade vaknar vi upp på färjan, passar på att njuta av frukosten ombord samtidigt som vi närmar oss Trelleborg. När väl bussen rullar av färjan, tar vi oss vidare norr ut mot våra förutbestämda etappmål – Hyllie (Malmö), Landvetter (Göteborg), Jönköping, Skavsta, Stockholm och även Arlanda om så skulle behövas. Med oss hem har vi vin både i våra hjärtan, tankar och inte minst i vår packning för framtida trivselkvällar i vinets och minnenas värld.

Övrig reseinformation

Anmälan

Anmälan görs till Dina Vingårdar via e-post: info@vingardar.com eller telefon: 0532-607390.

Pris

Totalpris: 17 890,- kr/per person i dubbelrum

Anmälningsavgift om 3500,- kr/person betalas in senast två veckor efter anmälan

I resans pris ingår färd med förstklassig turistbuss, 9 nätter på hotell/färja av god klass med bad/dusch och wc. Halvpension, vilket innebär 9 frukostar samt 9 middagar eller luncher samt måltidsdryck till våra gemensamma måltider. Vinprovningar, reseledning med erfaren och kunnig vinguide, personal från Dina Vingårdar, vägskatter, serviceavgifter och lagstadgad resemons ingår också.

Ingår dessutom

Medlemskap i Dina Vingårdar och en vinrad per par. Reser man ensam får man medlemskap och en vinrad per person. Är man redan medlem får man välja till en ny rad. (Värde upp till 1.780 kr.)

Tillägg

Enkelrum samtliga hotell och färja: 2 980,- kr

Ingår ej

- Resan till Paris
- Reseförsäkring
- Transport av förbeställda viner från gårdar som vi inte besöker till gårdar som vi besöker. För denna transport tillkommer 100 kr per låda.

Hemtagning vin

Varje par kan ta med sig 102 flaskor vin hem till Sverige från de gårdar vi besöker. Ett bra tillfälle att ta hem vin som redan beställts. Besöker vi inte just din gård på resan ser vi till att ditt vin transporteras till någon av de vingårdar som vi besöker.

Arrangör

Dina Vingårdar Upplevelser och Resor (Dina Vingårdar), Stockholm

Vinguide

Thomas Andersson, sommelier och vinprovare på bl. a Grythyttans Gästgiveri, utbildare och föredragshållare i mat och dryck, flitigt anlitad av Medborgarskolan, Munkäns sedan 1985 med bland annat tre betyg i vinkunskap. Tidigare vin och matpratare i Radio Värmland samt mångårig researrangör till bl. a Italien, Frankrike, Tyskland, Nya Zeeland samt Sydafrika.

Reseledare

Janos Pataky, sommelier och livsnjutare. Ofta anlitad vid vinprovningar och Master Classes med inriktning på Frankrike och Italien. Vinguide och reseledare på ett trettiotal resor till Frankrike, Italien och Sydafrika.

Övrigt

Vi reserverar oss för pris- och programjusteringar som ligger utanför vår kontroll. Resegaranti är ställd till Kammarkollegiet.

Vi ses i de franska vingårdarna! À bientôt!