



DINA VINGÅRDARS RESA

Chablis, Bourgogne, Beaujolais, Jura, Alsace & Ahr

31 augusti – 9 september

Förläng sommaren och följ med Dina Vingårdar på en upplevelserik resa till **Bourgogne** i 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 vinregionerna **Jura** och **Alsace**. Vi kryddar dessutom resan med ett spännande besök i vinregionen **Ahr**, Tyskland

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. Detta blir vår enda långresa till Frankrike under 2018. Har du vin att hämta upp från några av våra **franska vingårdar**, så är denna resa ett gyllene tillfälle att göra det. Vår svenska **buss** tar oss runt till alla vingårdar och sedan **hela vägen hem till Sverige med oss och allt vin**. 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.

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 vinvärldens 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. Bara det är ett tillräckligt skäl att 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**, 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**. Under vår vistelse i Beaune passar vi även på att besöka Arbois i **Jura**. Ett område som har kommit riktigt i ropet. Skall bli spännande att utforska varför.

På vår väg hem till Sverige 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** från våra två gårdar **Baur** och **Gruss**. När vi far genom Tyskland kommer vi även att besöka Ahr i Tyskland. Ett av Tysklands mest spännande vinområden. Här produceras mer rött vin än vitt.

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. *Läs mer om vårt trevliga resprogram nedan.*

Dag för dag program

Dag 1 fredag 31 augusti

Paris. Fredagen den 31 augusti 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 19.00 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 1 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 vi om världens, Frankrikes och Bourgognes vinhistoria. Vårt första besök blir på en vingård i **Chablis**. Här provar vi gårdens välgjorda viner på druvan Chardonnay. De är ursprungstypiska med sin knivskarpa syra som man bara kan uppnå i en Chablis. Lunch blir på egen hand. Har vi gott om tid, blir det i den lilla staden Chablis. Annars blir det på vägen söder ut när vi tar oss vidare till Beaune.

I Côte de Beaune 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 åter vi gemensam middag och fortsätter att prova viner från Bourgogne. Därefter checkar vi in på vårt trevliga hotell precis utanför Beaunes murar. **Hotell: Ibis Beaune Centre**

Dag 3 söndag 2 september

Beaune – Beaujolais. Denna dag blir en heldagsutflykt där vi tar oss ännu längre söder ut för att besöka våra två gårdar i Beaujolais. Vi börjar på cru gården **Domaine La Madone** i Fleurie. Vi provar deras härliga och matvänliga viner på druvan Gamay. En del av vinerna är framställa 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 vårt trevliga vingårdsbesök tar vi oss vidare till nästa cru gård, **Les Roches Bleues** i Brouilly. 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 kuriosita kan vi nämna att deras årgång 2007 valdes till officiellt rödvin vid Wimbledontuneringen 2009.

Efter våra två besök i Beaujolais, är det dags att återvända till Beaune för att på egen hand utforska stadens utbud av bra restauranger. **Hotell: Ibis Beaune Centre**

Dag 4 måndag 3 september

Beaune – Côte de Nuits. Ännu en dag i vinets tecken. Vi besöker den skicklige producenten **Desertaux – 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 äter vi en trevlig, gemensam lunch innan vi tar oss tillbaka till Beaune för att utforska den pittoreska staden på egen hand. För den som inte har fått nog av vin kan vi rekommendera en öppen vinprovning i källaren på någon av stadens vinhandelshus. Ett bra tillfälle att öva på inlärd vinkunskaper och inte minst skaffa nya erfarenheter och upplevelser. **Hotell: Ibis Beaune Centre**

Dag 5 tisdag 4 september

Beaune – Jura. Efter frukost lämnar vi Bourgogne för att ta oss till dagens spännande mål, **Arbois** i Jura. Arbois är en mycket pittoresk, gammal, liten stad i ett vackert kulligt landskap inte långt från den schweiziska gränsen. Förutom sina viner är staden bland annat känd för att det var här som den berömda vetenskapsmannen Louis Pasteur växte upp.

I Arbois gör vi självklart ett vingårdsbesök. Här bekantar vi oss med områdets unika viner såsom **vin jaune** och **vin de paille**. Vi passar även på att äta en gemensam lunch då vi fortsätter att prova viner från denna region. Efter våra spännande upplevelser i Jura, tar vi oss tillbaka till Beaune. Kvällen är vikt för en sista middag på egen hand i den vackra staden. **Hotell: Ibis Beaune Centre**

Dag 6 onsdag 5 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 6 september

Colmar – Euguisheim. Denna dag passar vi på att besöka vår andra gård i Alsace, **Domaine Gruss** i Euguisheim. 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 7 september

Colmar – Bad Neuenahr-Ahrweiler. På morgonen checkar vi ut från vårt hotell för att besöka ett nytt vinland – Tyskland. Till denna resa har vi fått till ett riktigt spännande besök av regionen Ahr. Denna pärla är främst känd för att man producerar mer rött vin än vitt. Och det är inte vilka viner som helst utan främst riktigt bra gastronomiviner på druvan Spätburgunder som i Frankrike kallas Pinot Noir. Skall bli riktigt spännande att jämföra dessa viner med de vi har provat i Frankrike på samma druva. Ahr är också en mycket populär kurort. Det är mycket svårt att få till en natts övernattningsinför en helg. Därför är vi extra glada att vi har lyckats efter många försök. I Ahr provar vi viner tillsammans och äter gemensam middag. **Hotell: Dorint Park Hotel**

Dag 9 lördag 8 september

Bad Neuenahr-Ahrweiler -Travemünde. Efter frukost lämnar vi vinregionen Ahr 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 nio olika vinproducenter. Vingårdar med olika förutsättningar och olika historier att berätta. **Färja: TT-Line Travemünde-Trelleborg**

Dag 10 söndag 9 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: 18 190,- 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 reseoms 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, Munsök 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 & Vinguide Dina Vingårdar

På resan kommer minst en reseledare och vinguide från Dina Vingårdar att vara med. De är ofta anlitade vid vinprovningar och Master Classes med inriktning på Frankrike och Italien. Dessutom har de erfarenhet från ett flertal vinresor 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!