



Japan – inte bara vin!

**En resa till Japan tillsammans med Dina Vingårdar och Världens Resor
14 – 28 april 2026**

Japan har producerat vin i 150 år, men trots det provar vi sällan japanska viner på våra breddgrader. Japan lockar miljontals besökare varje år, och det är inte svårt att förstå. Japan bjuder på vacker natur, spännande historia och kultur och ett mycket sofistikerat gastronomiskt utbud. Det är enkelt och bekvämt att resa i landet, och, kanske det allra viktigaste för oss som söker upplevelser – det är annorlunda. Språket är annorlunda så klart, men till viss del även värderingarna, känslan för detaljer och det småskaliga och synen på medmänniskan. Det sägs att om man en gång besökt Japan kommer man alltid att längta tillbaka. Det kan vi skriva under på.

Vi har denna gång tagit hjälp av en av Sveriges mest erfarna researrangörer, och sannolikt den mest erfarna arrangören av resor till just Japan, Världens Resor. I sann Dina Vingårdar-anda ska vi under resans gång besöka Japans två främsta vinregioner, Yamanashi vid Mt Fuji och Yoichi på Japans nordligaste ö Hokkaido. Det blir möten med vinodlare, besök på vinbarer med provsmakningar och en natt bor vi på ett vinhotell i Yoichi.

Dock blir det inte bara ett vinfokus på denna resa. Vin är trots allt inte den dryck vi främst associerar med Japan. Vi kommer så klart också att besöka ett whiskydestilleri, vi ska prova och lära oss mer om den för Japan så typiska drycken sake, och vi ska prova japansk öl på ett av Japans mer kända bryggerier. Och så ska vi prova en massa japansk mat så klart. Det blir ett gemensamt besök på matmarknader i både Kyoto och Tokyo, och ett distrikt helt och hållet tillägnat köket i Tokyo. Vi äter gott och provar allt från silkeslen tofu till kraftigt marmorerad wagyu.

Men, Japan består ju inte bara av mat och dryck. Under resan ska vi självklart också ta in det traditionella Japan och kontempera i zenbuddhistiska trädgårdar i Kyoto. I Tokyo ser vi den moderna arkitekturen och några av de coolaste stadsdelarna. Vi ska njuta av vyer av Mt Fuji och besöka det underbara konstmuseet MIHO beläget i en nationalpark. En natt ska vi också njuta av boende på ett japanskt gästgiveri, ryokan, med heta källor, där vi också serveras en traditionell Kaiseki-måltid.

Vi kan lova att resan bjuder på mycket av vad Japan har att erbjuda, och det finns även utrymme för egna äventyr under lediga stunder.

Läs hela programmet nedan.

Dag 1-2 - Flyg till Osaka, Kyoto

Vi flyger till Kansais flygplats med ett byte på vägen. Vi tar en transfer till vårt boende i vackra Kyoto där vi lämnar vårt bagage. Rummen får vi först på eftermiddagen.

Vi ödslar ingen tid utan beger oss ut för att utforska Kyoto, en stad som var Japans huvudstad från år 794 till 1876. Här finns fler viktiga tempel, helgedomar och trädgårdar än i alla andra japanska städer. Det är ingen överdrift att säga att det är en av världens främsta kulturstäder. Under de kommande tre dagarna får vi ta del av ett fint urval av vad staden har att erbjuda.



Som introduktion till staden tar vi en promenad genom de Östra bergen och tar oss sedan vidare till det mest traditionella av Kyotos stadskärna. Vi går genom Maruyamaparken, går några av de berömda sluttningarna på Östra bergen och får en första introduktion till Kyotos stadskärna med områdena Gion och Ponto-cho. Vi ser de låga handelshusen i trä och de fina små kanalerna som ringlar sig genom Kyotos intima stadskärna.

Vi avrundar med en välkomstmiddag med introduktion till den japanska vinvärlden.

Dag 3 – Kyoto

Vi börjar med en promenad genom Kyotos traditionella matmarknad Nishiki. Marknaden som kan sägas vara Kyotos kök har många butiker som inriktat sig på Kyotos inlagda grönsaker. Men här finns allt från sushi och grönsaker till butiker som säljer japanska knivar och köksutrustning. Marknaden har varit på denna plats sedan 1300-talet och är nästan en kilometer lång. Här finns munbitar av finaste sushi, möraste wagyu och mycket mycket mer.

Vi fortsätter med tunnelbana till Nijoborgen. Som en stark kontrast till det avskalade och enkla stod borgarna som samurajklassen lät bygga. Detta är väldigt tydligt när man besöker shogunens borg i Kyoto, Nijoborgen. Man ser tydligt att det är en maktens boning när man ser de starka penseldragen som är målade på väggarna, de kraftigt ornamenterade delarna i portarna på väg in till borgen och på flera andra sätt. Familjen Kano har stått för den kraftfulla konsten som pryder väggarna. Taktegelpannorna som finns i massor lades av familjen Raku, som senare kom att skapa den teknik inom keramiken som vi idag känner som just *raku*. En annan speciell detalj med Nijoborgen är de knarrande näktergalsgolven som fungerade som en varningssignal vid ovälkomna besök. Efter vårt besök här blir det dags för en lunch bestående av olika tillagningar av tofu, en av Kyotos riktiga specialiteter.

Med tunnelbanan åker vi vidare till Higashiyama och har sedan en väldigt trevlig promenad framför oss. Vi ska gå längs Filosofernas allé mellan ett zenbuddhistiskt komplex, Nanzenji, till ett annat, Silverpaviljongen. Tanken är just att man ska fundera eller filosofera över livet medan man promenerar. Promenaden tar oss till en av Kyotos stora höjdpunkter, Silverpaviljongen. Det är en av de vackraste zenbuddhistiska trädgårdarna vi kan hitta i Japan.

Silverpaviljongen byggdes mot slutet av 1400-talet, av en högt uppsatt samuraj som ville ha en vacker plats att pensioneras vid. Idag är det en väldigt vacker trädgård (inte alls silverfärgad)

som omgärdas av en härlig trädgård. Den lilla stenträdgården som finns här med perfekt krattat grus och en sandhög formad som en konisk vulkan är mycket tilltalande. Här får vi goda exempel på hur tempelarkitekturen väl harmoniserar med trädgårdarna, och får veta varför assymetri är så viktigt i den japanska trädgården och hur de använder olika förvillningstekniker med lånade landskap och andra tekniker. Middag på egen hand, era färdledare tipsar gärna.

Dag 4 – Kyoto

Idag gör vi en heldagsutflykt ut från Kyoto och på programmet står ett besök på ett fantastiskt museum, en keramikby och resans första sakeprovning på ett gammalt traditionellt sakebryggeri.

Vi börjar med ett av världens främsta museer, MIHO. MIHO-museet är ett arkitektoniskt mästerverk med en fantastisk samling konstskatter. MIHO är vackert beläget i Shigaraki nationalpark. Arkitekten Pei har verkligen lyckats med ambitionen att få byggnaden att i harmoni samstämma med naturen. Museet grundades av Mihoko Koyama som ville ha ett museum för att samla sina skatter från alla länder längs Sidenvägen. Utöver de fantastiska samlingarna av romerska, egyptiska, persiska och kinesiska föremål finns en underbar samling med japansk keramik, lackarbete, masker och mycket mer.

Efter vårt besök åker vi en kort sträcka till den fina lilla orten Koka, ca 20 minuter från MIHO. Koka är känt som centrum för en av Japans mest omhuldade keramiktekniker, Shigaraki-yaki. Shigaraki var en av de sex traditionella platserna för keramik i Japan och är än idag en av de mest kända. Traditionellt mest känd för sin rustika glasering som går åt det rödbruna hållet, men på senare tid blivit mer känd för att de står bakom japanernas favoritdjur att ha utanför sina hem, en mårhund, tanuki.

Det blir också här vi äter vår lunch. Japan är känt för sitt fantastiska kött, där Kobebiffen fått mest uppmärksamhet, men i Japan brukar man vanligtvis prata om de tre främsta sorterna inom traditionen japanskt nötkött (wagyu). Utöver Kobebiffen räknas även Matsusaka och Omi, som är den äldsta av de tre. Vi är nu i området som traditionellt kallats för Omi och det känns därför helt på sin plats att vi äter en måltid som också inkluderar den supermöra och kraftigt marmorade omibiffen.

På väg tillbaka mot Kyoto ska vi också stanna till vid en av städerna längs Biwasjön för att besöka ett traditionellt sakebryggeri. Här får vi både se hur tillverkningen går till samt få en sakeprovning med tre-fyra olika sorters sake, eller Nihonshu som det kallas i Japan. Det handlar om en bryggeriprodukt baserad på ris och har ingenting med destillerat brännvin att göra. Styrkan är ungefär densamma som för vin.

Åter till Kyoto på kvällen och middag på egen hand.

Dag 5 - Mt Fuji

På morgonen sätter vi oss på superexpressståget, Shinkansen, och åker till Shizuoka. Här byter vi till lokaltåg längs Mt Fujis västra sida. I den lilla staden Fujinomiya gör vi ett stopp med ankomst i lagom tid för enklare lunch på egen hand.

Efter lunch ska vi besöka ännu ett av Japans mest uppmärksammade nya byggnadsprojekt, det relativt närbelägna Mt Fuji World Heritage Center som ligger här. Var du än befinner dig i Fujinomiya har du storslagna vyer över berget.

Här möter vi arkitekten Shigeru Ban som säger att hans beständiga minne av berget är när han i

sin ungdom under skolresor fick se berget spegla sig i Yamanakasjön. Han ville göra en lämplig symbol som skulle återspegla hans egna visioner. Shigeru Ban lät helt enkelt bygga en uppochnedvänd Mt Fuji som i sin tur speglar sig i vattnet och där spegelbilden blir den verkliga Mt Fuji. Om vädrets makter är med oss ser vi både Shigeru Bans version av Mt Fuji samt verklighetens Mt Fuji i en och samma vy. Mäktigt!

Byggnaden är ett museum tillägnat Mt Fuji. Fujinomiya var platsen varifrån berget började bestigas, först som en religiös handling, men senare som något alla japaner ska göra någon gång i sin livstid. Museet ligger anslutet till en viktig shintohegedom som skulle besökas innan bestigningen av berget. Vi besöker museet som förklarar berget, både dess kulturella betydelse men ger oss också en lektion i vulkanism.

På eftermiddagen åker vi till vårt boende där vi ska njuta av både heta källor och god mat. De heta källorna i Japan badar man i naken, och de har olika avdelningar för män och kvinnor. Här ska vi också äta en riktig kaisekimåltid. En kaisekimåltid är en måltid som är anpassad efter årstiden och där det ska vara en servering av alla de stora japanska tillagningssätten; friterat, ångkokat, stekt, rått osv. Sällan stämmer uttrycket att man äter lika mycket med sina ögon som just här.

Ditt bagage skickas på morgonen från Kyoto till ditt nästa boende i Kofu. Du har med dig vad du behöver för en natt i ett litet handbagage.

Dag 6 & 7 – Vin i Yamanashi

Vi färdas med egen buss hela dagen och vi åker fortsatt i Mt Fujis närhet, men nu in i länet Yamanashi. Det var i Yamanashi som Japans vinproduktion tog form för drygt 150 år sedan. På senare år har vinet blivit så populärt i Japan att det nu finns över 250 vinproducenter i Japan.

30% av Japans vin produceras fortfarande här i Yamanashi hos ett hundratal vinmakare. Yamanashi är mest känt för sina fräscha vita viner som de gör av druvan koshu. Den sägs härstamma från Kaukasus, men fick ett genetiskt tillskott under resan till Japan av andra druvarter. Koshudruvorna kan ha en lätt rödlila ton. I Yamanashi, och Japan, framställs också en hel del viner med druvor vi känner igen hemifrån.

Man kan nog säga att den japanska vinindustrin fortfarande är i sin linda, men intresset ökar stadigt, framför allt i Japan, men även utanför landets gränser. Dagens vinproduktion tog fart kring 1870-talet då Japan öppnade upp för influenser från omvärlden

Två omständigheter som är viktiga att ha i åtanke när man ska närma sig japanska viner är dels klimatets förutsättningar på vinodling, dels de lokala smakpreferenserna. I centrala Japan råder ett varmt och fuktigt klimat, så risken för att druvorna ska drabbas av någon form av röta är stor. För att bemöta detta odlas i hög utsträckning hybriddruvor, alltså druvor som genetiskt är en korsning mellan två eller flera olika vitisararter, eller druvsläkten, och som är motståndskraftiga mot svampangrepp. Även druvor och rankor av helt andra arter förekommer. Några av dessa druvor ger viner med smaknyanser som är specifika för både hybriddruvor och andra druvarter. Mycket spännande så klart.

Den japanska maten präglas av subtila och milda smaker där råvaran står i fokus, ofta med inslag av något försiktigt syrat. Balans mellan smaker och texturer är viktigt i japanska mat, och vinerna, som ska återspegla denna balans, är ofta lätta i karaktären utan påtaglig strävhet, men med frisk syra och spännande subtil fruktighet.

Allt detta ska vi lära oss mer om när vi i två dagar utforskar Yamanashis vingårdar tillsammans.

Vi pratar om vin och mat och hur man kan kombinera de två. Våra intryck från Yamanashis spännande vinkultur tar vi med oss när vi längre fram under resan besöker ett annat av Japans vindistrikt, Hokkaido. Dagens lunch intar vi gemensamt under. Dessa två nätter bor vi på hotell i Yamanashilänets huvudstad, Kofu.

Middag på egen hand, kanske på en liten Yakitori-restaurang på en av stadens huvudgator?

Dag 8 – Tokyo

På morgonen tar vi tåget till Tokyo där vi börjar med det enorma uppdraget att ta oss an världens största stad. Tågresan till Tokyo tar cirka 90 minuter. Vårt bagage skickas separat till hotellet och ankommer senare samma dag, så vi slipper släppa på detta på tågresan.

Under dagen ska vi bekanta oss med Tokyo och se några av de mest levande stadsdelarna. Vi utgår från den stadsdel där det hänt som allra mest på senaste tiden, Shibuya. Vi följer ett av Tokyos absolut mest populära gångstråk, Cat Street. Det en snirklande gånggata som tar dig hela vägen från Shibuyas berömda korsning genom Harajuku och vidare till Omotesando. Cat Street är fyllt av trevliga caféer, roliga klädesbutiker och spännande byggnader. Vi stannar till för en fika när vi når Omotesando och är man intresserad av arkitektur blir denna del av gatan en högtidsstund för det är mängder av byggnader som räknas som några av Tokyos främsta. Bara inom några hundra meters radie hittar du en eller flera byggnader ritade av Herzog & Meuron, OMA, MVRDV, Tadao Ando, Toyo Ito, Sanaa osv. Det har ibland kallats för världens främsta gratismuseum för samtida arkitektur. Är man mindre intresserad av arkitektur är det kanske i stället varumärkena som säljs här som lockar? Prada, Dior, Tod's osv. Är du mer intresserad av det unga modet är det också här som modegatorna för de allra yngsta breder ut sig. Det finns något för alla.

I området kring Shibuya har också 16 arkitekter gått ihop för att sätta upp offentliga toaletter i ensliga parkområden. Det är dessa toaletter som Wim Wenders porträtterar i sin spelfilm Perfect Day, nominerad till en OSCAR 2024 för bästa internationella spelfilm. Offentliga japanska toaletter är kända för att vara världens mest hygieniska. Trots detta är det få japaner som går dit för att de sägs vara mörka och allmänt läskiga. Målet här har varit att få toaletterna att kännas ljusare, mer användarvänliga och helt enkelt mindre farliga. Mest känd är Shigeru Bans två toaletter som ger full synlighet in i toaletterna när de är lediga, men så fort någon gått in och vridit låset så blir den yttre glasskivan ogenomskinlig. På kvällen lyser toaletterna upp som färgglada lanternor. I detta Tokyo Toilet Project har ledande arkitekter som Shigeru Ban, Toyo Ito, Sanaa, Sou Fujimoto och Tadao Ando varit delaktiga. Vi ser till att ta en paus vid Tadao Andos snygga toalett.

Vi avrundar i Tokyos största stadsdel Shinjuku. Shinjuku har både det största klustret av riktigt höga hus, men också de mest lågmälda små kvarter med små barer, restauranger och ganska bohemiska delar. Shinjuku är verkligen typexemplet av hur man byggt upp en urban stadsdel i Japan.

Dag 9 – Tokyo

Vi börjar och avslutar dagen med gemensamma aktiviteter, däremellan finns tid för egna aktiviteter. Inget besök i Tokyo är komplett utan ett besök på Tsukiji Fish Market. Fram till 2018 var Tsukiji en av världens främsta fiskmarknader där man under sen natt och tidiga morgnar auktionerade ut fisk och skaldjur som sedan hamnade på tallrikar runtomkring i landet. Som mest kunde uppemot 2000 ton fisk säljas på en och samma dag. Sedan 2018 har fiskauktionen flyttats till en ny marknadsplats i utkanten av Tokyo, men de yttre delarna av marknaden, där man också hittar marknadens folkliga själ, ligger kvar på samma plats.

Här sker fortfarande en hel del kommers tidiga morgnar då både inköpare från Tokyos restauranger och en och annan hemmakock kommer och köper pinfärsk råvaror inför dagens matlagning. Vi beger oss till marknaden strax efter frukost för att få se marknaden i ett lite lugnare tempo och utan att störa den viktiga kommersen. Här finns allt i matväg och lite till. Fisk, skaldjur, kött, kryddor och grönsaker samsas med knivar, tallrikar, äpinnar och restauranger.

Små fat med tunna skivor den mytomspunna blåsfisken fugu, ligger sida vid sida med högar av färsk wasabi, rostade sesamfrön och drivor av nyhyvlat katsuobushi, rökt och torkad tonfisk. Här strosar vi runt en stund tillsammans och inspireras, provsmakar och kanske handlar lite souvenirer. Dagen fortsätter med äventyr på egen hand, kanske sätter man sig på en av marknadens alla restauranger och njuter av en skål med rå färsk fisk på nykokt ris och en svalkande öl till, eller så lockar ett besök i den kejserliga trädgården i centrala Tokyo. Er färdledare hjälper med tips för dagen.

På kvällen sammanstrålar vi igen för att avnjuta en omakase hos Naoki Yamamoto på hans restaurang Suzume i Shimbashi. En omakase är en måltid som präglas av kockens val baserade på de bästa råvarorna för dagen och på olika tillagningstekniker och temperaturer. Naoki har goda kontakter med mat- och dryckesintresserade i Sverige, och ett besök hos Naoki är ett uppskattat inslag bland många svenska kockar som besöker Tokyo. Naoki har också många gånger besökt Sverige, och han studerar svenska, så man kan säga att fascinationen och uppskattningen är ömsesidig. Ur Naokis minimala kök på en dryg kvadratmeter trollar han fram de mest subtila anrättningarna som vi sköljer ner med väl utvald sake. Restaurangen är liten, så vi tar förmodligen hela stället i anspråk. Det blir en kväll att minnas, det kan vi lova.

Dag 10 - Tokyos östra delar och besök hos vinproducent

Idag ska vi ta oss an Tokyos östra delar. Under Edo-perioden när samurajerna styrde över landet från Edo (Tokyos gamla namn) så tog samurajerna i stort sett allt land i anspråk. Handelsklassen fick trängas ihop i stadens östra delar och där utvecklade man sig egen kultur med kabukiteater, färgglada träsnitt, sumobrottning och geishor. Denna del av Tokyo har alltid varit väldigt skråindelad. Här finns en stadsdel där det bara säljs förfädersaltare, en annan där det säljs traditionella leksaker och det finns även en stadsdel (egentligen en gata) som är helt tillägnad köket, Kappabashi. Här säljs allt från silikonmodeller på maträtter till avancerade köksknivar och fint porslin. Du får rikligt med tid att flanera längs denna långa gata.

Vi fortsätter sedan till den trevliga och charmiga stadsdelen Asakusa som andas japanskt 50-tal då den byggdes upp efter att ha förstörts under kriget. Hit åker många äldre japaner för att få en liten nostalgitripp tillbaka till svunna tider då Asakusa också var centrum för handelsklassen under Edoperioden. Här finns Tokyos största buddistiska tempel, Senso-ji, och mängder av trevliga basargator i dess närhet. Från Asakusa ser du också Tokyo Skytree som med sina dryga 600 meter är Japans högsta byggnad.

Bara några kilometer bort på andra sidan Sumidafloden ligger Kiyosumi-Shirakawa som varit en ganska sliten stadsdel i östra Tokyo i alla tider, men som på senare år fått ett rejält lyft. I dessa gamla kvarter har det flyttat in moderna konstmuseer, trendiga butiker och framför allt massor av ställen för att dricka fint kaffe. Här finns "kaffelaboratorier" där de tar fram din exklusiva kopp java iförda vita sjukhusrockar.

Här ligger också Fujimaru City Winery, en Osakabaserad vinmakare som har en vinkällare och restaurang i både Osaka och Tokyo. Fujimaru är ett så kallat *Urban Winery*, där druvorna hämtas från olika lägen i Japan, bland andra Yamagata och Yamanashi, men vinifieringen sker i Tokyo

respektive Osaka. Utifrån sett går det inte att avgöra att det är ett vineri, men väl inne hittar man både den lilla vinkällaren och en trevlig restaurang. Här äter vi lunch och provar så klart Fujimaris egna viner till. Vinerna kan man kategorisera som "naturliga" i stilen, men friska, fräscha och mycket matvänliga.

Eftermiddag på egen hand och middag intar ni själva denna kväll.

Dag 11- Tokyo

Ni har en dag till eget förfogande. Världens största stad har naturligtvis massor att erbjuda. En utflykt till den fina lilla tempelstaden Kamakura, se hamnstaden Yokohama, utforska Tokyos konstmuseer eller att åka upp i någon skyskrapa eller tv-torn för att blicka ut över staden är bara några exempel. Er färdledare hjälper er med alternativ så att ni får göra det ni själva är intresserade av och där ni själva styr över äventyret.

Dag 12 – Hokkaido och Yoichi

På morgonen lämnar vi Tokyo och flyger vi till Sapporo. En hyrd buss väntar på oss vid Sapporos flygplats Chitose för att ta oss till Yoichi drygt 90 minuter från flygplatsen. Bara efter knappt 30 minuters färd hittar en sevärdhet som fått mycket uppmärksamhet på senare tid. Japans mest omtalade moderna arkitekt, Tadao Ando, har låtit bygga en oerhört speciell anläggning som kallas Buddha of the Hills. Officiellt heter den Makomanai Takinos kyrkogård, där denna nya storslagna buddhastaty utgör själva kärnan. Vi går genom en 135 meter lång gång som tar oss genom Andos sedvanliga arkitektur bestående av cement och vatten i en utformning som gör den väldigt naturnära. Buddhan omges av en lavendeltäckt kulle där endast buddhans huvud tittar upp från ett hål i toppen av kullen och är det enda som syns. Måste upplevas.

Häriifrån fortsätter vi till vingårdarna i Yoichi. Vinproduktionen i Yoichi påbörjades 1920 i liten skala, men sedan 50 år tillbaka har satsningen varit seriös och sedan Japans premiärminister förklarade området som en speciell vinregion 2011 har det blivit allt lättare att få tillstånd att odla druvor och förädla till vin. Idag finns ca 40 vintillverkare i området. Yoichis klimat ger dem goda förutsättningar att få fram vin av yppersta klass. Klimatet är både svalare och torrare än på Honshu, alltså på den största av de japanska öarna, så de druvor som trivs här är annorlunda, och fler av dem känner vi igen från de europeiska gårdarna.

Tidig eftermiddag gör vi vårt första vingårdsbesök i denna spännande, annorlunda och mycket småskaliga vinregion. Gårdarna är i allmänhet mycket små, och endast några få tar emot besök.

Framåt kvällskvisten beger vi oss till den lilla staden Yoichi där vi ska spendera natten. Vi äter också en gemensam middag och njuter av viner därtill från den region många anser ha Japans absolut främsta viner.

Dag 13 - Yoichi, Sapporo

Även denna dag besöker vi vingårdar i området kring Yoichi. Vi gör nedslag hos två små vingårdar. Druvor som Pinot Noir, Chardonnay, Riesling och Kerner trivs bra här. Vi äter en gemensam lunch på Naritaya Soba Noodle House. I japansk kulinarisk tradition råder ofta stort fokus på råvaran, något som påminner om Italien där råvaran är central. Hos Naritaya är det Soba-nudlar, en nudelsort som görs på bovete som har en subtil smak och en ganska fast konsistens som står i centrum. Det är dock inte bara en restaurang, utan Naritaya gör även egna viner, som vi provar till lunchen. Upplevelsen präglas av småskalighet och detaljer.

Yoichi är berömt även för andra ädla drycker, nämligen whisky. Nikkas första destilleri, grundat 1934, anlades här i Yoichi eftersom klimatet ansågs påminna om det skotska. För de flesta japaner är nog namnet Yoichi i princip synonymt med whiskyn eftersom en av företagets storsäljare heter just Yochi Whisky. Yoichi Whisky är Nikkas bästa singelmaltwhisky och dess storsäljare. Eftersom vi befinner oss i Yoichi så besöker vi så klart det vackra destilleriets bar och provar några av deras whiskysorter. De har bara guideade visningar för små sällskap på japanska, men vi gör ändå ett besök för att på plats få prova denna ikoniska, japanska whiskyproducent. Vill man så kan man så klart köpa med sig en flaska av Nikkas eftertraktade destillat från butiken.

Sen eftermiddag reser vi till Hokkaidos överlägset största stad, Sapporo. Middag på egen hand denna kväll.

Dag 14 – Sapporo

Sapporo är Japans femte största stad med en befolkning på över två miljoner. Sapporo är känt för sitt trevliga nöjesliv med bra restauranger, jazzbarer och shoppingarkader. Sapporo skiljer sig ganska mycket från övriga städer i Japan, framför allt för att staden grundades så sent som på slutet av 1800-talet och är med japanska mått mätt en väldigt ny stad. Här finns en del trevliga museer, ett tv-torn att åka upp i och ett levande shopping- och nöjesområde i stadsdelen Susukino.

Dagen är vigd åt eget utforskande, och kanske lite sista shopping innan vi påbörjar resan tillbaka till Sverige. Sen eftermiddag återsamlas vi för att gemensamt gå till Sapporos ölbryggeri. Det är Japans första bryggeri, etablerat här redan 1876. Även om Sapporos huvudkontor idag flyttat till Tokyo så lever Sapporo kvar som en ölstad. Varje år tar öl över hela stadskärnan och Sapporo Beer Festival äger rum under en dryg månads tid. Vi får en guidad visning av bryggeriet och avrundar det med att äta en tidig grillmiddag här på en restaurang som hör till bryggeriet. En rätt typisk för Sapporo är grillrätten Jingisukan. Lammkött och grönskar grillas på en bordsgrill och doppas i söt sojasås. Maten sköljs så klart ner med generösa mängder kall nordjapansk öl. Otroligt gott, och mycket osigt, så ta med ett ombyte inför vår långa hemresa.

Efter middagen tar vi en transfer till flygplatsen. Du checkar in bagaget hela vägen till Stockholm, men vi kommer att behöva byta en gång i Tokyo innan vi anländer hem igen nästa dag.

Dag 15 – Ankomst till Sverige

**Pris: 77 900 kronor/person, del i dubbelrum.
Enkelrumstillägg 5900 kronor.**

Allt detta ingår:

Flyg och flygskatt t/r Stockholm. Andra avreseorter mot pristillägg.

Investering i klimatpositiva projekt.

Alla transporter med flyg, tåg, hyrd buss och lokala färdmedel i städerna

Halvpension med frukost varje dag samt lunch eller middag

Inträden till sevärdheter och museum beskrivna i programmet; Nijo-borgen, Silverpaviljongen och MIHO Museum i Kyoto, Himejiborgen, Fuji Heritage Museum i Fujinomiya, Buddha of the Hills i Sapporo.

Flera vinprovningar i Yamanashi och Yoichi, besök vid sakebryggeri med smakprov av sake och whiskydestilleri i Yoichi med provsmakning.

Del i dubbelrum på hotell, varav en natt på ett så kallat onsenryokan (gästgiveri med heta källor).

Bagagetransport vid ett par tillfällen. Vid ett tillfälle är du utan ditt huvudbagage en natt.

Svensk färdledning som har många års erfarenhet av Japan och talar språket samt färdledare/dryckesciceron från Dina Vingårdar.

Vad ingår inte i resans pris:

Måltider som ej nämns ovan.

Måltidsdrycker ingår inte på denna resa annat än där det anges i programmet.

Arrangör och reseledare:

Resan arrangeras i samarbete mellan Världens Resor & Dina Vingårdar:

Världens Resor, Tegnérsgatan 8, 113 58 Stockholm, www.varldensresor.se
08-669 55 25, info@varldensresor.se

Dina Vingårdar, Östermalmsgatan 61, 114 50 Stockholm, www.vingardar.com, 0532-60 73 90,
info@vingardar.com
Tom Klingsäter, mobil 073-946 25 00
Janos Pataky, mobil: 076-160 66 30

Anmälan

Anmälan sker till Dina Vingårdar. Plats på resan bekräftas av Dina Vingårdar, och du får en anmälningslänk till Världens Resor som är tekniskt ansvarig för resan. Med bekräftelsen följer även betalningsinformation och resevillkor.

Anmälningsavgift erläggs inom 10 dagar från anmälan.

Slutbetalning sker senast 40 dagar innan avresa.

Övrigt

- Vi reserverar oss för pris och programjusteringar utanför vår kontroll. (ex.vis lokala skatter, prisjusteringar och valutakursförändringar).

- Resegaranti ställd till Kammarkollegiet av Världens Resor.

- Ytterligare information om resan lämnas via e-post: info@vingardar.com eller telefon: 0532-60 73 90.

Världens Resor & Dina Vingårdar