

Gourmetresan 31 augusti – 10 september 2013.

Vinresa till Alsace, Bourgogne, Rhône, Provence, Piemonte och Franken

Buss från Jönköping, vi åker med högklassig långfärdsbuss med plats för 50 personer, max 38 får följa med. Vi skall ha det bekvämt och gott om utrymme för oss själva och våra inköpta viner. Bevakad o inhägnad parkering finns – kostnad c:a Kr.350:-/bil. Vi hämtar resenärer längs vägen till Lockarp, Malmö.



Vår resa är fylld av många upplevelser utöver det vanliga. Många vingårdsbesök, fantastisk natur och mycket kultur.

Dag 1, lördag 31 augusti

Avresedag för Gourmetresan. Vi reser mot Helsingborg och första stopp är Landskrona, vidare över bron till Danmark. Pratar vin och ser vinfilmer.

Efter färjan Rödbyhavn – Puttgarden är vi snart i Bad Nenndorf där vi checkar in på utmärkta hotell Tallymann. Efter middag väntar en natts skön sömn.

Dag 2, söndag 1 september

Dagens etappmål är vackra Alsace och pittoreska Ribeauvillé. Under färden provar, pratar vi och ser filmer om vin. Vi bor mitt i centrum på Hotel de la Tour.

Efter provning hos kända Louis Sipp äter vi tillsammans en typisk regional middag på Ami Fritz.

Dag 3, måndag 2 september

Fram på förmiddagen lämnar vi Alsace och reser till Beaune där vi på egen hand kan botanisera bland alla vinhus och se bl.a. det välkända Hospices de Beaune från 1443. Vi bor två nätter på ett bra hotell, centralt beläget i Beaune. Vi provar viner och äter middag på Chateau de Melin.

Dag 4, tisdag 3 september

En ny spännande dag i och runt Beaune. En vinstad som inte lämnar någon oberörd. Efter frukost provning och besök hos Domaine Rion som ägs av makarna Armelle o Bernard Rion. Vingården ligger i Vosne Romanée och håller en mycket hög klass. Därefter reser vi till välkända Caveau de Chassagne-Montrachet som ligger i Côte de Beaune. De håller en mycket framstående provning för oss. Gemensam lunch på ett trevligt litet värdshus. Eftermiddagen och kvällen fria för egna aktiviteter i Beaune.

Dag 5, onsdag 4 september

Efter frukost lämnar vi Beaune för nya spännande upptäckter. På förmiddagen provar vi viner på det kanske största och mest kvalitetsinriktade kooperativet i Bourgogneområdet Cave des Vignerons de Buxy i plånboksvänliga Côte Chalonnaise.

Efter gemensam lunch besöker vi en av världens mest kända producenter Chateau d'Ampuis, E. Guigal. Deras Côte Rotie är kanske mest berömd där firman producerar c:a en tredjedel av all Côte Rotie. Men även deras Hermitage och Côtes-du-Rhôneviner höjs till skyarna. Vi bor två nätter på det enkla men trivsamma hotellet Le Glacier i den historiska staden Orange. Middag på egen hand.

Dag 6, torsdag 5 september

Chateauneuf-du Pape är vårt första besök efter frukost. Vi besöker Chateau Mont-Redon som är känt sedan 1334. Efter provning av deras högklassiga viner och lunch på egen hand åker vi till familjeägda Pierre Amadieu i Gigondas som producerar eleganta viner. Gemensam middag på trevlig restaurant i Orange.

Dag 7, fredag 6 september

Dags att lämna Orange för vidare spännande övningar. Första anhalten blir Maison des Vins utanför Les Arcs. Vi provar där några av deras viner, dock inte alla de 700 som finns, och ser deras fina anläggning. Vi kör längs det mycket vackra Côte d'Azur förbi bl.a. Cannes, Nice och Monaco innan vi kommer in i Italien och dess Riviera. Vi åker förbi kända San Remo och Alassio med underbara vyer innan vi i Genua kör mot Piemonte och Nebbians hemland.

I den vackra gamla staden Asti bor vi centralt på utmärkta hotell Lis i två nätter. En unik provning av Barberaviner väntar där vi upptäcker kvalitéter långt utanför vinböckernas värld. Förstklassig middag avnjuter vi på Ristorante Campanaro, kanske Astis mest kända restaurant.

Dag 8, lördag 7 september

Efter frukost besöker vi ett av de mest beundrade och ansedda vinkooperativen i Italien Produttori del Barbaresco. Här odlar c:a 60 vinbönder Nebbiolodruvan och vi får prova deras ”vanliga” Barbaresco och även några ”Cru”-viner som tas fram endast speciellt bra år.

Gemensam lunch i den vackra lilla byn Barbaresco och kanske några på egen hand vill besöka det lilla Enoteket, som ligger i kyrkan. Eftermiddagen och kvällen fri för egna upptäckter.

Dag 9, söndag 8 september

Efter frukost reser vi genom det vackra Schweiz innan vi når den lilla byn Randersacker och förtjusande Gasthof Bären i Franken. Före gemensam middag besöker vi familjeproducenten Störrlein som producerar högklassiga både vita och röda viner. Vi provar flera viner från ovanliga druvsorter.

Dag 10, måndag 9 september

Vi börjar efter frukost vår resa mot norra Tyskland. Vi ser vinvideos, pratar vin och har allmänt trevligt. Tiden går fort och snart är vi i Travemünde och tar färjan till Trelleborg. Captains Buffé äter vi tillsammans innan det är dags att krypa till kojs.

Dag 11, tisdag 10 september

Åter i Sverige. Snart är vi avslappade i Jönköping efter att ha sett filmer och fått vininformation. Där börjar den stora uppackningen av våra viner som vi vid varje vingårdsbesök haft möjlighet att inköpa!!!

Denna resa innehåller mycket! Vi besöker många vinområden och relativt många mil blir det – kanske närmare 430. Vi kommer att uppleva fantastiskt mycket. Resan passar speciellt bra för dem som vill se och uppleva mycket på kort tid och som vill prova viner från och lära om många olika vindistrikt.





Pris: 18 900 kr per person i dubbelrum.

I resans pris ingår:

- ✓ Resa med mycket bekväm långfärdsbuss. Färjeresor och vägsatser.
- ✓ Övernattning i dubbelrum med bad eller dusch och WC.
- ✓ Frukost och lunch eller middag **med viner** samt vingårdsbesök med provningar och guidning samt bussvärdinna.
- ✓ Möjlighet till vininköp finns.

Tillägg:

- Enkelrum kr 1.920:-
- Avbeställningsskydd kr 250:- per person

Reseledare och arrangör: Sommelier Sten G. Svenhage. – Tidigare mångårig ledamot av Munkänkarnas Centralstyrelse eller Per Svenhage

Adress: Kyrkogatan 14, 662 31 ÅMÅL.

Tfn./fax: 0532/16158

Mobil: 0709-51 72 28 (Per) 0707-33 13 91 (Sten)

E-post: per.svenhage@vinsten.se

Hemsida: www.vinsten.se

Anmälan sker på www.vinsten.se eller per telefon. Plats på resan bekräftas skriftligen. På bekräftelsen finns betalningsinformation.

Slutbetalning skall ske senast två månader före avresedatum.

Reservation för pris och programjusteringar utanför vår kontroll. Eurokurs € 9,10.

För resans genomförande fordras 25 deltagare.

Ytterligare information om resan fås genom Per Svenhage eller Sten G. Svenhage. Ring gärna!

Vi ser fram mot en innehållsrik och trevlig resa med underbara resenärer i matens, vinets och kulturens tecken.

Resegaranti ställd till Kammarkollegiet.

Av Munkänkarna ”Rekommenderad resa”.