

# Vinresa till Sydafrika 2014



Sydafrika är ett spännande resmål som efterfrågats av många. Ett vinland där man alltid blir positivt och entusiastiskt bemött och där vinproduktionen har 350-åriga anor. Det blir först några intensiva dagar då ni får se och uppleva mycket av det bästa av vad området har att erbjuda. Resan avslutas sedan med att ni själva kan välja aktiviteter för några dagar. Vi har förberett ett omfattande utbud av förslag för er som inte väljer att bara ta det lugnt före hemresan. Förutom oss pigga sommelierer som guider vid provningarna har vi med oss engelsktalande guide under resan.

## 8 – 18 februari.

### **Dag 1, lördag 8 februari.**

Avresa från Arlanda, Landvetter eller Kastrup

### **Dag 2, söndag 9 februari.**

Ankomst Kapstaden och resa till Stellenbosch. Vi bor tre nätter på fyrstjärniga **Devon Hotel** som förutom att hålla hög klass är utomordentligt trivsamt beläget direkt vid **Sylvan Vale Wineyards**. På eftermiddagen har vi vår första vinprovning samt ger lite allmän information. Därefter äter vi gemensam middag på hotellet. Viner ingår som alltid i våra måltider. Nu känns det att vi är i Afrika!

### **Dag 3, måndag 10 februari.**

Efter en rejäl frukost känner vi oss mogna att kasta oss över vingårdarna i Stellenbosch. **Vergelegen**, välkänd och imponerande vinproducent tar först hand om oss. Deras nya anläggning är mycket sevär och vinerna som vunnit många internationella priser är helt underbara. Bl.a. deras Sauvignon Blanc och Syrah och inte minst deras bordeauxblandningar är förträffliga. Vi äter gemensam lunch på Vergelegen.

På eftermiddagen är två förnämliga producenter våra värdar. Ny som vinodlare är golfaren "The King of Swing" **Ernie Els** som åstadkommit en anläggning som slår det mesta. Att han älskar bordeaux förstår man efter en provning.

**Annandale** ligger vackert beläget vid Stellenboschs högsta bergstopp Guardian Peak. Vi får träffa den berömda Rugbylegenden Gerhard "Hempies" du Toit. Denne personlighet producerar mycket ovanliga viner. Flera ligger i fem år på fat utan att tappa frukt. Enastående! Middag på egen hand.

#### Dag 4, tisdag 11 februari.

Åter en heldag i vinets tecken. Hela dagen ägnas åt mycket bra vingårdar. Vi inleder med

**Kanonkop** som kanske är mest berömt för pinotagevinerna som är av yppersta klass.

**Uitkyk** är en av Sydafrikas vackraste vingårdar. Kan ni uttala namnet?



Utsökt provning och gemensam lunch skall vi njuta av. På eftermiddagen besöker vi den lilla vingården **Stellekya**. Här finns Sydafrikas första kvinnliga färgade vinmakare. Hon är välutbildad och har ett mycket gott anseende. På kvällen middag på egen hand.

#### Dag 5, onsdag 12 februari.

Vi checkar ut från Spiers eftersom vi ska bo tre nätter på hotell **Cape Town Lodge** centralt i Kapstaden.

Men, före ankomst till Kapstaden ägnar vi dagen åt vindstrikten i **Paarl** och **Franschhoek** och vi börjar med den välkände producenten **Boekenhoutskloof**. Efter besök där och provning av deras viner som älskas av bl.a. Robert Parker bör vi klara av uttalet.

Gemensam lunch och provning hos den spännande producenten **Rickety Bridge**.

Mycket speciella **Cabrière** är väl värt ett besök. Originellt är för lätt uttryckt för denna ovanliga anläggning. Både deras mousserande viner och flera andra är mycket spännande. Ett vitt vin är gjort på Chardonnay och Pinot Noir!

Middag på egen hand i Kapstaden.

#### Dag 6, torsdag 13 februari.

Efter frukost ägnar vi oss åt centrala Kapstaden. En intressant och spännande stad med många sevärdheter som vi ser på vår stadsrundtur. **Taffelberget** tillhör höjdpunkterna och om vädret tillåter gör vi ett besök där. Linbanan är ofta stängd p.g.a. hård vind och vi har därför inte lagt avgiften i resans pris. Rundturen avslutas nere vid det populära området Waterfront, där det finns massor av butiker och restauranger där ni botaniseras och intar lunch/middag på egen hand.



### **Dag 7, fredag 14 februari.**

En ny spännande dag med massor av nya intryck. Vi reser söderut mot det äldsta vindistriktet **Constantia**. Redan i mitten av 1600-talet började man odla vin här. Vi börjar med att besöka välkända **Buitenverwachting** etablerad redan 1796. Många bra viner. Speciellt deras klockrena Chardonnay och även Semillonvinerna imponerar.

De bästa söta vinerna i hela Sydafrika kommer troligen från **Klein Constantia**. Underbara



Sauvignon Blanc Late Harvest och deras Muscat håller mycket hög klass. Hela denna vingård, som så många andra, utstrålar en trivsamt känsla av välbefinnande och man blir glad bara man kommer dit. Vingårds chefen kommer ifrån Sverige. Men livet är ju inte bara vin. Nej, självklart ska vi besöka Godahoppsudden under vår resa. En livsupplevelse som vi ska njuta av och som är en av de absoluta höjdpunkterna under vårt besök i Sydafrika. Imponerande och vackert med intressant historia! Lunch på egen hand. Denna fantastiska dag avslutar vi med att fira ”Alla hjärtans dag” på mysig restaurang i Kapstaden..

### **Dag 8 - 9, lördag - söndag 15 - 16 februari.**

Vi checkar ut från Cape Town Hollow Hotel och flyttar ut till det fantastiska **Vineyard Hotel and Spa**. Ett högklassigt hotell där alla trivs i den avspända omgivningen. Tillfälle till egna aktiviteter som vi gärna lämnar upplysningar om och bokar för er. Exempel: Robben Island, Taffelberget (om det inte gick vid första försöket), golf, hajsafari, shopping, vandringar, sol och bad, besök i kåkstad, botaniska trädgården (Kirstenbosch) etc.

### **Dag 10, måndag 17 februari.**

Fortsatta egna aktiviteter innan det på eftermiddagen/kvällen är dags för transfer till flygplatsen för hemresa.

### **Dag 11, tisdag 18 februari.**

Åter hemma i Skandinavien efter en trevlig resa i vinets, matens och kulturens tecken.

### **Safari**

Vi har valt att inte låta safari ingå i det ordinarie programmet. Detta eftersom det inte finns någon riktigt bra safari i södra Sydafrika. De djurparker som finns i området kring Kapstaden och Port Elisabeth är noggrant planerade och ger en hyfsad illusion av en riktig safaripark. Om man vill uppleva riktig safari med djur som lever helt under vilda förhållanden är det Krugerparken som är den särklassigt bästa i Sydafrika. Vi ordnar besök med två övernattningsnätter där om det blir tillräckligt antal intresserade. Vi reser då upp i norr på slutet av resan och reser sedan hem via Johannesburg. Räkna med en merkostnad på 10 000 kr per person.

Om man nöjer sig med de enklare parkerna kring Kapstaden hjälper vi till med ett dagsarrangemang under någon av de sista ”fria” dagarna enligt vårt ordinarie program.

## **Pris: 27.200:- kr per person i dubbelrum**

### **I resans pris ingår:**

- Flyg t.o.r Arlanda, Landvetter eller Kastrup
- Modern turistbuss i Sydafrika.
- Inkvartering i dubbelrum enligt program.
- Alla vinprovningar och guidningar i vingårdar.
- Frukost och flerrätters lunch eller middag **med viner** förutom 6,8,9 och 10 då endast frukost ingår. Måltider ombord på flygresorna.
- Lokal engelsktalande guide (för programmet utanför vingårdarna)

**Tillägg:** Enkelrum kr 4.800.-

- Avbeställningsskydd: kr 350.- per person.

**Reseledare och arrangör:** Sommelier Per Svenhage samt Sommelier Sten G. Svenhage.  
– Tidigare mångårig ledamot av Munsänkarnas Centralstyrelse.

**Adress:** Kyrkogatan 14, 662 31 Åmål.

**Tfn./fax:** 0532/16158

**Mobil:** 0709/517228

**E-post:** [per.svenhage@vinsten.se](mailto:per.svenhage@vinsten.se).

**Hemsida:** [www.vinsten.se](http://www.vinsten.se)

Anmälan sker på [www.vinsten.se](http://www.vinsten.se) eller per telefon. Plats på resan bekräftas av Per Svenhage skriftligen. I bekräftelsen finns betalningsinformation.

**Slutbetalning skall ske senast två månader före avresan.**

Reservation för pris och programjusteringar utanför vår kontroll. (ex. flygskatter). Randkurs 0,90. För resans genomförande erfordras 15 deltagare.

Ytterligare information om resan genom reseledarna Per och Sten G. Svenhage.  
Ring gärna!

Vi ser fram mot en innehållsrik och trevlig resa i matens, vinets och kulturens tecken!

**Resegaranti är ställd till Kammarkollegiet.**

**v Munsänkarna "Rekommenderade resor."**

