

När hösten kommer är det dags att fånga några sköna solstrålar i ett av världens mest kända vinområden. Vi kommer i skördetid och tanken är att vi ska få uppleva såväl det moderna som det traditionella. **5 - 9 oktober** hoppas jag att du vill följa med på lite

# RAJRAJ I RIOJA



## 5 oktober Arlanda (eller Landvetter) - Logroño

Vi lämnar Stockholm (eller Göteborg) bakom oss och flyger med Lufthansa till Bilbao via Frankfurt. Väl på plats blir vi upphämtade med buss och transporterade till Logroño mitt i Rioja där vi ska bo två nätter, på Hotel Gran Vía \*\*\*\*. Logroño är huvudstaden i regionen La Rioja och här hittar vi många välkända bodegor. Staden är också känd för sina pinchosrestauranger som trängs på Calle Laurel och som vi kommer att ha tid att upptäcka på egen hand imorgon kväll. Denna första kväll har jag dock bjudit in Bryan MacRobert till en Winemaker´s dinner på hotellet.

Bryan kommer från Sydafrika och är medlem i Rioja´s roll, en grupp unga vinmakare som arbetar med terroirdriven vinmakning och som representerar det vi kan kalla det moderna Rioja. Vi kommer få en urhärlig kväll med mycket ny kunskap, vinprovning naturligtvis och en middag komponerad att matcha Bryans viner. Bra start på resan tänker jag 😊



## 6 oktober Logroño

Dags att besöka vingårdar! Efter frukost blir vi hämtade för att åka till Bodegas Valdemar i byn Oyón som ligger precis på andra sidan gränsen till Baskien, i det som kallas Rioja Alavesa. Rioja är uppdelat i tre huvudregioner: Alta, Baja och Alavesa. Här lyckas man att förena det klassiska och traditionella med det moderna. Bodegan har anor i 1800-talet men har varit öppna för det nya. Efter en rundvandring och visning av källaren bjuds vi på en tapaslunch på terrassen med viner som undertecknad valt ut dagen till ära, det blir riktigt goda grejer, jag lovar!



På eftermiddagen återvänder vi till Logroño och där väntar ett besök hos Marques de Murrieta på egendomen Finca Ygay där Riojas framgångssaga föddes 1852 kan man säga. Vi får höra mer om detta vid besöket givetvis, och vi bjuds också på en ost & vinprovning.



Kvällen är sedan fri för egna upptåg i Logroño och jag gissar att vi ses på någon av alla tapasbarerna



## 7 oktober Logroño-San Sebastián

Vi checkar ut och åker mot Haro, den lilla staden som haft väldigt stor betydelse i Riojas historia eftersom det var här järnvägen byggdes och som gjorde att vinerna kunde fraktas ut i världen. Idag besöker vi en riktigt traditionell bodega, nämligen La Rioja Alta S.A, en storfavorit hos mig. Ingen Riojaprovning utan något av deras viner representerade! Här bjuds vi på en rundtur i bodegan, en rejäl vinprovning och en härlig lunch.



Innan vi åker vidare mot dagens slutmål San Sebastián får vi några timmar att strosa runt i Haro där bodegorna ligger tätt och du hinner med säkerhet slinka in på någon av dem och prova ytterligare viner om du vill 😊

Väl i San Sebastián checkar vi in på Tryp San Sebastian Orly \*\*\*\* för våra sista två nätter. Hotellet ligger strandnära och inte långt från gamla stan, perfekt när vi ska upptäcka staden på egen hand. Denna kväll i Spaniens gastronomiska Mecka rekommenderar jag att planera i förväg om man exempelvis vill besöka någon av de 11 (!) Michelinkrogar som finns här. Vi är nu alltså i Baskien där tapas heter pintxos och det lokala vinet txakoli.

Ha en underbar afton!

## 8 oktober San Sebastián

Idag har du hela dagen att på egen hand upptäcka San Sebastián. Är vädret med oss kan du bara njuta av livet på strandpromenaden eller promenera i gamla stans gränder. Här finns mycket att se, göra och äta.



På kvällen sammanstrålar vi för en gemensam guidad food tour, en perfekt avslutning på den här resan med fokus på vin och mat i kombination. ¡Salud!

## 9 oktober San Sebastián- Stockholm (Göteborg)

Dags att ta farväl för den här gången och åka hemåt, påfyllda med glädje, energi och en massa ny kunskap att lysa upp höstmörkret med.

Jag längtar redan till oktober!!! ¡Hasta la vista!

Anna

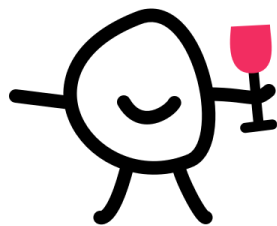
## Vad kostar det, vad ingår och hur anmäler jag mig?

Priset för resan är 16 450 kr per person och anmälan blir bindande i samband med att du betalar anmälningsavgiften på 4 000 kr. Slutbetalning sker sedan två månader innan avresa. I priset ingår:

- Flygresa tur och retur Arlanda- Bilbao, tillägg från Landvetter 1 250 kr
- All transfer på plats i Spanien
- Del i dubbelrum fyra nätter, med frukostbuffé, enkelrumstillägg 3 500 kr
- Två luncher med vin på vingårdar
- Två middagar med vin, en med vinmakare och en food tour
- Tre vingårdsbesök med intressanta vinprovningar
- Sommelierskan, din egen vinguide i galaxen 😊
- Ett grymt gäng och magiska dagar i vinet & matens tecken

Anmälan görs på mail till [vinprovning@sommelierskan.se](mailto:vinprovning@sommelierskan.se) dit du också kan maila frågor och funderingar.

Resan arrangeras i samarbete med Nygren & Lind Resebyrå AB och i samband med din anmälan kommer du att få ett mail med vad som gäller vid avbokning och så vidare. All betalning sker till resebyrån.



NYGREN & LIND



TRAVEL