

*Naturliga viner blir mer och mer efterfrågade, Grekland som vinland är hett, igen. Jo, för talesättet "redan de gamla grekerna" stämmer väl in även på vinodling. Följ med oss till Thessaloniki med omnejd och upptäck ett av världens äldsta vinområden. Opa!*



26-31maj 2022 säger vi

# YAMAS I PYJAMAS

26maj Stockholm-Thessaloniki

Vi flyger från Arlanda till Thessaloniki där vi inkvarterar oss centralt på Hotel Olympia (\*\*\*\*), ett modernt hotell som tidigare inrymde stadens allmänna bad. Här kommer vi att bo i två nätter. På kvällen äter vi gemensam middag med vin på Restaurant Mandon som ligger på promenadavstånd från hotellet. För nattugglan finns även nattklubb i anslutning till restauranten 😊



27 maj Thessaloniki och Kamara Winery

Dagens utflyktsmål är Kamara Winery som ligger några mil utanför Thessaloniki. En vingård där man arbetar helt biodynamiskt och med naturliga viner. Vi kommer att få promenera i vingården, prova viner (naturligtvis!), lära oss att laga lite enkla grekiska rätter som vi sedan provar tillsammans med vinerna. Räkna med att lära dig några druvnamn du inte hört talas om tidigare! Dimitrios, pappan på gården som är kemiingenjör i grunden, var med och gav namnet till denna resa och han har lovat att ta emot oss i sprillans ny nattsärk 😊



Vi återvänder till Thessaloniki och sedan har ni kvällen på egen hand att upptäcka staden.

## 28 maj Thessaloniki-Estate Kalitzis

Innan vi lämnar Thessaloniki besöker vi Holive som producerar ekologiska produkter som olivolja, honung och tvål. Vi får veta mer om olivoljetillverkning, prova olika typer av olja och naturligtvis köpa något gott att ta med hem. Därefter åker vi mot vingården där vi ska bo en natt. På vägen äter vi lunch och dricker lite vin och när vi installerat oss på vingården väntar vinprovning och middag.



## 29maj Estate Kalitzis-Kir-Yianni-Hanioti, Halkidiki

Efter frukost bär det vidare till vingården Kir-Yiannis som ligger utanför Naoussa. Vingården startades på 90-talet av familjen Boutaris, en av Greklands absolut viktigaste vinfamiljer. Här får vi en genomgång av vinproduktionen, en rejäl provning, närmare bestämt 12 viner och en härlig bbq. Därefter åker vi glada i hatten mot slutmålet vid havet, den lilla byn Hanioti och Grecotel Pella Beach (\*\*\*) där vi stannar två nätter. Kvällen är fri för egna aktiviteter.

## 30 maj Hanioti

Denna dag är ledig för att lata sig i solen eller göra precis vad man vill! På kvällen sammanstrålar vi för en avskedsmiddag på en mysig restaurant i byn.



## 31 maj Hanioti-Stockholm

Dags att återvända till Svedala... Men tänk vilken härlig start på sommaren vi fått! Vi räknar som vanligt med att det blir ett riktigt skönt gäng som åker iväg, vilket betyder att vi förlängt våra liv med flera år efter alla skratt, vi har lärt oss en hel massa om de lokala grekiska druvorna, vi har ätit ljuvlig mat och druckit gott och mått helt fantastiskt!!! Du ska väl med?

Pris: 15 950 kr per person

### Vad ingår?

- Flyg t o r Stockholm-Thessaloniki
- All transfer under resans gång
- Fem nätter på hotell (del i dubbelrum) med frukost
- Tre vingårdsbesök med provningar
- En olivoljeprovning
- Tre luncher med vin
- Tre middagar med vin
- Kunskap, glädje, och så lite zorba!

### Vad tillkommer?

- Turistskatt som betalas på hotellen, 2-3 euro per natt som inte kan betalas i förskott
- Två middagar på egen hand
- Strandlunch
- En slant till shopping...

### Hur anmäler jag mig?

Via mail till [vinprovning@sommelierskan.se](mailto:vinprovning@sommelierskan.se).

Anmälan blir giltig när anmälningsavgiften, 4 800 kr är betalad. Slutbetalning sker senast 31 mars 2022.

Yamas, vi ses!

Anna och Annso



NYGREN & LIND



TRAVEL