

2023 års första vinresa går till ett vinland där jag aldrig varit, spännande! Jag behärskar inte språket och har därför tagit hjälp av en lokal vinguide som kommer att vara med oss under några dagar när vi besöker de små vingårdarna där inte ens vinmakaren pratar engelska. Förutom de världsberömda söta vinerna från Tokaj produceras här både vita och röda viner av klass och den vita druven Furmint vinner nu mark internationellt. Vi kommer också att tillbringa två nätter i den spännande huvudstaden Budapest. Hoppas din nyfikenhet är väckt och att du följer med mig på äventyret

Uppdrag: Ungern



12-17 april 2023



12 april Arlanda-Eger

Vi ger oss iväg på morgonkvisten och landar i Budapest sen förmiddag. Bussen kör oss från flygplatsen mot Eger och vi stannar för lunch på vägen dit. På eftermiddagen gör vi vårt första vingårdsbesök och det är också på resans enda lite större vineri, nämligen St. Andrea i Eger. Det är vinerna härifrån som enligt legenden innehöll tjurblod och som fick soldaterna att vinna striden om Eger mot turkarna. Här får vi en visning och en provning innan vi checkar in på boutiquehotellet 1552 och så småningom äter middag på slottet i Eger.

13 april Eger-Tokaj

På morgonen möter vi vår följeslagare för de närmsta dagarna, Gergely, och beger oss till dagens första vingård som också är Egers enda biodynamiskt certifierade: Bukolyi Marcell Wine Farm. När vi provat oss igenom vinerna här äter vi lunch på Macok Bistro innan vi lämnar Eger för Tokaj.

Väl framme stannar vi i vinfälten hos Barta för att smaka av ett vin i sin rätta miljö, sedan fortsätter vi till själva vineriet i Mad för en lite större provning. Vi kommer även att äta middag här i historiska byggnader innan vi checkar in på Hotel Botrytis där vi ska bo i två nätter och förmodligen somnar vi väldigt gott efter en lång och innehållsrik dag.



14 april Tokaj

På förmiddagen besöker vi Tokaj Nobilis som drivs av en kvinnlig vinmakare och där man satsar mycket på mousserande viner. Vi äter lunch i byn Bodrogkeresztúr innan vi åker vidare till Abraham, ett så kallat garagevineri där filosofen Robert Peter gör vita viner på Furmint. Två riktigt spännande vingårdsbesök om ni frågar mig!



Vi återvänder till Mad sen eftermiddag och äter middag på Bistro Kardos Supreme på kvällen.

15 april Tokaj-Budapest

Efter frukost checkar vi ut och lämnar Tokaj men på vägen till Budapest gör vi ett sista vingårdsbesök hos Sandor Zsolt i vinregionen Bükk. Här jobbar man med lite mer okända druvor och man gör såväl stilla vin som pet nat.

Vi äter lunch i Miskolc innan vi reser mot Budapest. Väl framme checkar vi in på vårt hotell, Hotel Vision Budapest, som ligger fint precis vid Donau och sedan är kvällen fri för att äta middag på egen hand och göra stan osäker.



16 april Budapest

En heldag på egen hand i Budapest där vi sammanstrålar på kvällen för att äta gemensam middag på flott etablissemang 😊

17 april Budapest-Arlanda

På förmiddagen hinner du ta en sista promenad i stan eller kanske ett bad innan vi beger oss till flygplatsen och reser hemåt tidig eftermiddag.

Jag driver ingen egen resebyrå utan samarbetar med Nygren & Lind precis som under tidigare vinresor. De står för bokning av flyg, transfer under resan och hotellbokning i Budapest.

Själva programmet för våra vingårdsbesök har jag gjort i samråd med Maria Antoanett Crab som jag träffade på ungerska ambassaden i våras och som driver ett företag med en handfull små vinerier i Ungern där hon reser världen runt och promotar vinerna. Om hon inte är på resande fot kommer hon att möta upp under vår första dag i Ungern. Vi kommer sedan att få sällskap av Gergely Somogyi från Tokaj Today under nästan tre dagar, och han kan ALLT om ungersk vinhistoria. Vi kommer verkligen att få se det genuina Ungern och besöka små gårdar som arbetar hantverksmässigt och är ekologiskt certifierade. Maria och Gergely har också rekommenderat boende och restauranger längs vägen. Jag ser så mycket fram emot detta!

Uppdrag: Ungern 12-17 april 2023

Resans pris: 23 460 kr (del i dubbelrum)

Vad ingår?

Flygresa t o r med Austrian Airlines via Wien

Transfer under hela vistelsen

Fem nätter i dubbelrum med frukost, enkelrumstillägg 4 170 kr

*En natt i Eger, på Boutique Hotel 1552 *****

*Två nätter i Mád, på Hotel Botrytis *****

*Två nätter i Budapest, på Hotel Vision *****

Fyra luncher och fyra middagar med tillhörande dryck

Sex vingårdsbesök med provningar

Engelsktalande guide under tre dagar, plus er glada Sommelierska förstås!

Dessutom, precis som vanligt, ingår en massa ny kunskap och nya vinupplevelser, väldigt många glada skratt och kanske några nya vänner?

Hur bokar jag?

Du bokar genom att skicka ett mail till vinprovning@sommelierskan.se där du uppger namn, mailadress och gärna telefonnummer till de som vill boka. Du får sedan en betallänk på mail från Nygren & Lind och bokningen är bindande i och med att du betalar anmälningsavgiften på 6 000 kr. Resterande belopp betalas ca två månader innan avresa.

Om du har några frågor angående resan och dess innehåll, maila mig på ovan adress. Vill du förlänga resan eller flyga från annan flygplats än Arlanda, eller har frågor kring avbokningsregler, kontakta ann-sofie.rassjo@nygrenlind.se

NYGREN & LIND



TRAVEL

