

Det är 10 år sen jag var i Alsace första gången, den första vinresan jag ordnade som nybliven sommelier, då för ett gäng vänner för att fira en 40-åring. Jag blev blixtförälskad i de gulliga byarna, de vackra vinfälten, den stabbiga maten och givetvis vinerna. Därför känns det otroligt kul att nu få bjuda in till en riktig höjdpunkt:

All-in Alsace 🍷

Datumen för detta härliga äventyr är **21-25 september 2023**



21 september Arlanda-Deidesheim

Vi flyger till Frankfurt och återvänder till en favorit från resan Va(P)falz?!? som vi gjorde hösten 2021 och stannar alltså första natten i Tyskland. Detta för att sedan kunna jämföra de tyska och franska vinerna som i mycket är lika, men som också har skillnader. Alsace har ju växlande tillhört Tyskland och Frankrike historiskt och många pratar fortfarande tyska där. I Deidesheim tar vi in på Hotel Maxx och under sena eftermiddagen gör vi ett besök hos Von Winning som är välkända på våra svenska hyllor. Vid bra väder blir det en liten vandring runt ägorna med tillhörande vinprovning bland rankorna. Vi äter en tidig middag på vinhusets restaurang, Leopold, och sedan får man sova om man vill, eller upptäcka Deidesheim by night om det lockar 😊

22 september Deidesheim-Colmar

Innan vi lämnar Tyskland gör vi ytterligare ett besök på vingård, hos Dr Bürklin-Wolff precis utanför Deidesheim. Här arbetar man helt efter biodynamiska principer och vinerna är utsökta. Vi åker därefter mot Colmar, Alsace "huvudstad", där vi ska bo tre nätter, på IBIS Colmar. På vägen hit stannar vi för lunch och vi kommer också att göra ett första vingårdsbesök innan vi checkar in på hotellet. Hos Domaine Saint-Remy i Wettolsheim, precis utanför Colmar, gör man såväl crémant som vitt, sött och rött vin. Även här arbetar man helt biodynamiskt och familjeegendomen har funnits

sedan 1700-talet. Vi avrundar sedan dagen med gemensam middag på någon av Colmars alla trevliga restauranger.



23 september Ribeauvillé

På förmiddagen åker vi till gulliga Ribeauvillé som vimlar av vinbutiker, restauranger och urgulliga hus. Vi börjar med att besöka anrika Trimbach, vårt kungahus favoritvinmakare i Alsace. Här provar vi vin förstås, vi får en glimt av vingårdslägen som är Grand Cru precis intill gården och därefter får ni tid att på egen hand upptäcka byn, äta lunch, prova mer vin och så vidare. Vi åker tillbaka till Colmar frampå eftermiddagen och även kvällen är på egen hand.



24 september Ledig dag i Colmar

Om du vill planerar du dagen, hyr en cykel och ger dig ut på egna äventyr till exempel. Kanske har du en favoritproducent i Alsace som inte jag har prickat in och som du vill besöka. Avstånden är små mellan byarna så du kan hinna se mycket på en dag! Eller så tar du dagen som den kommer, strosar runt i gulliga Colmar, äter gott & dricker flott, och njuter av livet och semester i största allmänhet. Vi återsamlas på kvällen för avslutningsmiddag tillsammans.



3 juli Bergheim och hemresa

Vi checkar ut och ger oss iväg mot en annan av mina Alsacefavoriter, nämligen Marcel Deiss som håller till i Bergheim. I Alsace är vi vana vid att druvan är tydligt angiven på etiketten men hos Deiss är det vanligt att olika druvor växer tillsammans i samma vingård och att de då blandas i samma vin. Här är varken druvan eller sockerhalten avgörande, huvudsaken är att det blir ett riktigt bra vin. Vi får en provning och möjlighet att köpa vin förstås och har vi tur får vi även en promenad bland vinrankorna.

Vi hinner att äta lunch innan vi beger oss mot Zürich för att återvända hemåt.

Om inte sommaren blir alltför varm kommer vi att pricka in skördetiden under vårt besök. Det är alltid en spännande tid att vara på vinresa, det ligger såna förväntningar i luften, vinbönderna är på helspänn, alla arbetar febrilt och ändå tar de sig tid att välkomna oss, vi som sedan ska dricka vinet de lägger ner sin själ i att producera.

Givetvis kan det hända saker utanför vår kontroll fram till avresedatumet, som gör att vi måste ändra en smula i programmet. Det vi lovar är att om vi behöver ändra något blir det alltid till det bättre 😊

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

Priset för denna resa är **19 700 kr** och anmälan blir bindande när du betalar anmälningsavgiften på **6 000 kr**. Resterande belopp betalas ca 45 dagar innan avresa.

I priset ingår:

Flyg med SAS tur och retur Arlanda-Frankfurt på utresan, Zürich-Arlanda på hemresan.

All transfer på plats i Tyskland och Frankrike

Fyra hotellnätter i dubbelrum med frukost (enkelrumstillägg **2 700 kr**)

Besök och provning på fem vingårdar

Två luncher med dryck

Tre middagar med tillhörande dryck

Frosseri i Riesling och andra ädla druvor från underbara Alsace, mycket vinkunskap och en inblick i det biodynamiska tänket. Alla vingårdar vi besöker arbetar utefter dessa principer.

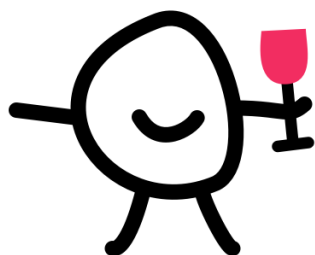
Glada skratt med gamla och nya vinvänner, och en gullighetschock över landskap & byar

Självaste Sommelierskan till er tjänst under hela resan givetvis

Anmälan görs på mail till vinprovning@sommelierskan.se

Resan är ett samarbete mellan Sommelierskan och Nygren & Lind Resebyrå AB

Varmt välkommen med din anmälan, detta vill du inte missa!



NYGREN & LIND



TRAVEL