

*Det var inte så länge sedan den senaste resan hit men nu är det dags igen. Ett gammalt men mycket spännande vinland med många lokala druvor och vinstilar, och samtidigt ett högt älskat semestermål för oss svenskar. Vi slår till på en hel vecka så att vi hinner med såväl storstad som landsbygd och strandhäng. Vi ska lära oss allt om druvor som Xinomavro och Malagouzia, och vi ska få oss en rejäl genomgång av Halkidikis världsberömda oliver.*

*24 juni-1 juli är det alltså dags att styra kosan mot*

# Gudomliga Grekland 🍷

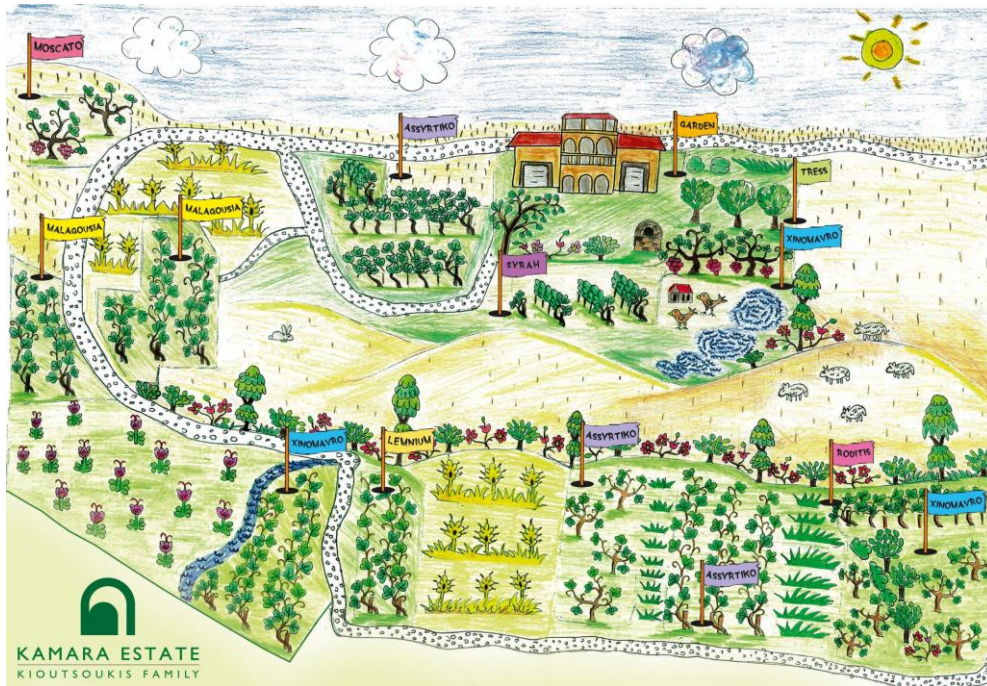


## 24 juni Arlanda-Thessaloniki

Hör och häpna, men flyget avgår faktiskt på eftermiddagen denna gång, vilket gör att vi anländer Greklands näst största stad Thessaloniki först efter mörkrets inbrott. Vi checkar in på Imperial Plus Hotel som ligger centralt i stan och där vi kommer att bo i två nätter. Vi hinner säkert med ett glas vin och något att smaska på innan det är dags att krypa till kojs.

## 25 juni Thessaloniki med omnejd

Vi inleder vår upptäcktsfärd i den grekiska vinvärlden med ett besök på Kamara Winery som ligger precis utanför Thessaloniki. Detta blir resans mest naturliga inslag då familjen som driver vingården arbetar med att göra vad de kallar pure wines, och det blir häftiga grejer kan jag lova! Fokus ligger på de inhemska och lokala druvorna. Vi får här en rundtur på vingården, och senare något gott att äta till provningen av vinerna.



*Karta över vingården målad av dottern i familjen*

Vi återvänder till Thessaloniki tidig eftermiddag och får några timmars frigång för att hinna upptäcka staden lite på egen hand innan vi samlas på hotellets takbar för en drink innan vi äter gemensam middag på någon av stadens alla restauranger.

## 26 juni Thessaloniki-Naoussa-Veria

Vi checkar ut och lämnar Thessaloniki efter en stärkande frukost, och beger oss en bit norrut i landet, mot vinområdet runt Naoussa där vi ska besöka en favorit från förra resan, nämligen Argatia Winery. Här är det vingård i extremt liten skala men vilka härliga viner! Christopher driver vineriet ihop med sin bror och man arbetar även här med lokala druvor. Vi blir serverade en lantlig och otrolig lunch från en lokal restaurang och jag vill minnas att vi var mer än proppmätta senast vi lämnade vingården efter vårt besök.



Vi fortsätter sedan till Veria där vi också kommer stanna två nätter, och checkar in på Aiges Melathron Hotel i utkanten av stan. Sena eftermiddagen och kvällen tillbringas på egen hand så man kan passa på att ta ett dopp i poolen innan man promenerar in till stan och snokar.

## 27 juni Veria med omnejd

Vi startar med en sovmorgon (om man vill) och avreser vid lunchtid mot vårt vingårdsbesök. Dagen går i bubblornas tecken då vi besöker Domaine Karanika där man bland annat gör grekiskt mousserande vin enligt traditionell metod, alltså samma som man använder i Champagne. Antingen äter vi lunch på restaurang på vägen till vineriet eller så serveras vi lunch på plats, det är inte 100% klart i skrivande stund, men att det blir mat och vin är solklart 😊 Nu är vi så långt norr och västerut som vi kommer på den här turen och kanske har vi hunnit lära oss namnet på några av våra nya druvkompisar?

Vi återvänder till Veria på sena eftermiddagen och äter gemensam middag på kvällen.



*Yamas!*

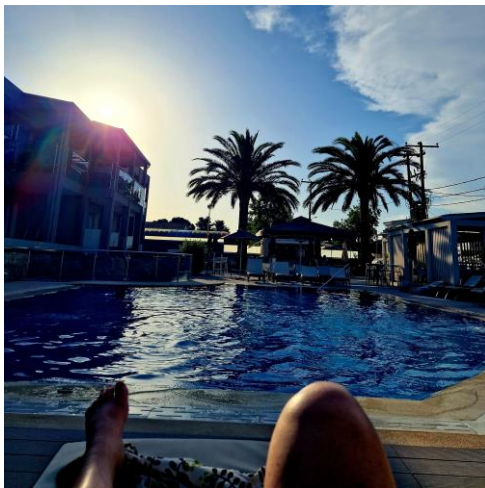
## 28 juni Veria-Naoussa-Hanioti

Återigen dags att checka ut för att så sakteliga bege oss mot havet och stranden 😊 Men först ett sista vingårdsbesök! Kanske känner du igen Kir-Yianni från Systembolagets lilla grekiska hylla? Det här är i alla fall resans största vinproducent med odlingar på flera håll i Grekland. Vi besöker anläggningen som ligger utanför Naoussa och här får vi en ordentlig vinprovning och en härlig picknicklunch innan vi åker vidare.

Under eftermiddagen når vi Halkidiki och den lilla semesterorten Hanioti där vi ska bo våra sista tre nätter, på Dionysos Hotel, med ett härligt poolområde och bara några minuters promenad från stranden. Här släpps ni på fri fot men byn är inte större än att vi kan ha koll på varandra 😊

## 29 juni Hanioti

Idag väntar en helt ledig och lat dag i solen, njut!



## 30 juni Halkidiki-Hanioti

Vi avbryter ledigheten lite och gör en utflykt till en av Halkidikis många olivodlingar där vi får en rundtur och får veta hur det går till med skörd och så vidare. Till slut blir det provsmakning av en herrans massa oliver och vi kommer också kunna handla om så önskas. Sista kvällen med gänget äter vi självklart gemensam middag i Hanioti, och vad vet jag, kanske blir det dans framåt natten?

## 1 juli Hanioti-Arlanda

Hemresedagen har kommit, men vi åker inte förrän på kvällen så vi kan i lugn och ro njuta ännu en lat dag vid poolen eller på stranden. Även om vi måste checka ut på förmiddagen ska jag se till att vi har möjlighet att duscha och fixa innan vi åker så klart. Bussen hämtar oss sen eftermiddag för transport till Thessalonikis flygplats och så landar vi åter på Arlanda vid midnatt. Kalinichta och tack för den här gången.

## Vad kostar resan och hur anmäler jag mig?

Resans pris är 21 450 kr och då ingår:

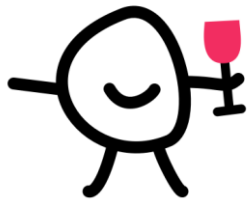
- Direktflyg tur och retur Arlanda-Thessaloniki
- All transfer på plats i Grekland och alla besök enligt programmet
- Sju nätter på hotell med frukost, del i dubbelrum. Enkelrumstillägg 3 550 kr.
- Fyra luncher med vin, oftast på vingård
- Tre middagar med vin, en i Thessaloniki, en i Veria och en i Hanioti
- Fyra vingårdsbesök samt en utflykt till olivodling
- Lite sol och bad för den som så önskar
- En vecka med härliga vinvänner, nya vinkunskaper, tzatziki och en massa vin

Anmälan görs på mail till [vinprovning@sommelierskan.se](mailto:vinprovning@sommelierskan.se) och blir bindande i samband med att du betalar in anmälningsavgiften på 6 000 kr. Slutbetalning görs sedan senast den 25 april 2025.

Avbokningsregler och information om avbeställningsskydd får du av Nygren & Lind Resebyrå i samband med anmälan.

Vi reserverar oss mot program- & prisändringar utom vår kontroll.

*Jag längtar redan, vi ses!*



NYGREN & LIND



TRAVEL

Resan arrangerar jag i vanlig ordning i samarbete med  
Resebyrå Nygren & Lind AB.