

Vinresa till Alsace – april 2024

Följ med oss till underbara Alsace. Vi har satt samman vår egen drömresa till Alsace, och vill nu dela med oss till er som vill få en helt unik upplevelse av de fantastiska vinerna, de unika personliga vinmakarna, den lokala gastronomin och inte minst det vackra inbjudande landskapet med de sagolika vinbyarna liggande som på ett pärlband längs "Route des vins".

Vi kommer att lägga in vinprovningar som inte enbart tar oss till fantastiska vingårdar, utan även byggs upp kring olika teman; "Druvor i Alsace", "Kvalitetsnivåer", "Riesling", "Grand Cru – flera årgångar", vilket innebär att man kommer att lära sig massor om vinerna från Alsace.

Kända vinhus varvas med unika småskaliga producenter som inte är så lätta att hitta på egen hand. Hela provningsprogrammet är designat av Per Warfvinge – Sveriges kanske främsta kännare av Alsaceviner och författare av guideboken "Vinguide Alsace".

Mellan vingårdsbesöken lägger vi in välbehövliga pauser med möjlighet att ströva i vinodlingslandskapet, i den vackra naturen och ibland i de små pittoreska byarna. Både vinet och maten är på topp i Alsace och vi kommer att äta på många trevliga och bra restauranger. Därför kan det vara extra skönt att lägga in en lättare vandring eller strövtåg varje dag, då vi både får chansen att aktivera kroppen och att ta in de bedövande vackra omgivningarna.

Vi åker med en modern turistbuss som vi bara fyller till ca två tredjedelar. Det innebär att vi kan sitta lite extra bra, samtidigt som vi har möjlighet att köpa med oss de bästa fynden hem. För att inte resan skall bli för dryg så tar vi en liten genväg på nedvägen. Vårt researrangemang startar därför i Frankfurt, dit var och en tar sig på egen hand. Förslagsvis via flyg, men det finns ju även andra alternativ.

På hemvägen delar vi upp resan i behagliga etapper, och börjar hemfärden med ett vingårdsbesök i Kaiserstuhl, Baden, som är Tysklands mest kända region för Spätburgunder (Pinot Noir). Därefter beger vi oss norrut till medeltidsstaden Bad Hersfeld, där vi äter middag och prövar oss igenom tyska vinregioner och druvor.

Resfakta

Datum: 21 – 27 april, 7 dagar

Startpunkt: Frankfurt. Hem går bussen till Jönköping via Malmö.

Ingår: 8 vingårdsbesök med provningar, 6 övernattningar, 6 frukostar, 5 luncher, 5 middagar inkl vin, bussresa inkl vägskatter och färjeavgifter

Pris: 19 900kr per person med del i dubbelrum

Tillägg: Enkelrum 2 340kr

Anmälan: Till per.warfvinge@gmail.com eller arne@xhinnovation.com Uppge namn, postadress, email, mobilnummer och eventuella allergier eller önskemål.

Betalning: Schulz Resor fakturerar resan. Anmälningsavgift 2 000 kr, faktureras vid anmälan. Slutbetalning 30 dagar före avresa, senast 20/3.

Veckans Program – Alsace 21 – 27 april 2024

- Söndag 21/4 Avresa från Frankfurts flygplats kl 13.00, med vår buss som tar sikte på Ribeauvillé, där vi beräknas checka in vid 17-tiden på Hotel Menestrel, där vi bor i tre nätter. Första kvällen blir avslappad och lättsam då vi skakar av oss resdammet på La Goupil, en härlig vinbar i Ribeauvillé, där vi introducerar oss till Alsace och dess viner, äter en enklare middag och – allra viktigast – lär känna varandra.
- Måndag Vi börjar dagen med ett besök hos kvalitetsproducenten **Louis Sipp**. Här får vi en perfekt introduktion till Alsace stora druva: Riesling. Vi provar och olika vingårdslägen och hur lär oss om hur jordar, berggrund och klimat påverkar vinet.
- Vi går sedan rakt över Grand Rue och äter lunch på "Restaurant Ville De Nancy".
- På eftermiddagen tar vi en kort bussresa till Katzenthal där **Meyer-Fonné** tar emot. Här lär vi oss mer de olika druvsorterna, men ägnar oss lite extra åt Pinot Noir.
- På kvällen tar vi en 45 minuters promenad till Beblenheim. Där njuter vi av en avsmakningsmeny på utmärkta Bouc Bleu med viner från ett av Alsace stjärnskott – Henri Fuchs. Till middagen kommer Julie Fuchs och berättar om sin verksamhet och sina viner.
- Tisdag Efter att ha provat många viner i klassisk stil tar vi ut svängarna och besöker **Rolly-Gassmann** i Rorschwihr. Firman börjar skörda först när alla andra firmor har bärgat årets druvor, och man gör de fylligaste vinerna i hela Alsace. Här provar vi bland annat firmans enastående söta viner *Vendanges tardives* och *Sélection de grains nobles*. Efter provningen går vi ner i byn för en *tarte flambée* i den lokala Wistuben.
- På eftermiddagen väntar sagobyn Riquewihr på besök. Här besöker vi **Domaine Agapé** som drivs av den dynamiske Vincent Sipp. Vincent tar oss med ut i sina vingårdar där vi får lära oss om hur vingårdarna sköts, vilka utmaningar som det förändrade klimatet innebär med mera. Efter provningen finns tid att njuta av atmosfären, och kanske slinka in på Boutique VINI som har ett enastående sortiment av viner, inte bara från Alsace utan från hela Frankrike.
- Vi avslutar eftermiddagen med en underbar geologisk vandring genom historiska vingårdar tillbaka via Hunawihrs ekumeniska 1300-talskyrka tillbaka till Ribeauvillé.
- På kvällen tar vi en kort promenad till "Auberge Parc Carola", ett stjärnskott på Alsace restauranghimmel. <https://auberge-parc-carola.com/carte-et-menus/>

- Onsdag** Efter frukost och utcheckning tar vid bussen och tar oss norrut till en av de mest framstående vinmakarna i Alsace, **Etienne Loew**, i byn Westhoffen. På temat "Druvor i Alsace" tar Etienne med oss på en smakresa genom de olika druvornas karaktär men även moderna viner, tillverkade med enorm skicklighet. Efter provningen så tar vi en härlig promenad till grannbyn, Traenheim, där vi äter en enkel lunch på restaurangen "Zum Loejelegucker".
- Efter lunchen besöker vi vingården **Mochel**, där Guillaume guidar oss genom olika årgångar av de stora druvorna i Alsace, alla Grand Cru Altenberg de Bergbieten.
- Därefter går färden mot Colmar där vi checkar in på Hotel Turenne, där vi bor två nätter. Denna kväll är sedan vikt för egna aktiviteter i den mysiga staden Colmar.
- Torsdag** Resans sista vinprovningssdag i Alsace ägnar vi åt Eguisheim. Här finns mängder av små, familjedrivna vinfirmer som alla har sin egen profil. Vi besöker **Paul Ginglinger** som är känt och mycket respekterat för sina enastående rena, torra och klassiska viner. Efter lunch får vi en guidad rundvandring genom denna by i vilken påven Leo XI föddes. Eftermiddagen lämnas öppen så att var och en kan strosa runt och hitta sin egen favorit bland de 35 vinfirmorna, eller bara njuta av den romantiska byn om man hellre vill det.
- På kvällen äter vi på Michelinrestaurangen "Quai 21" i Colmar.
<https://www.restaurant-quai21.fr/>
- Fredag** Vi rullar hemåt på fredag morgon och efter en kort bussfärd når vi pärlan av Baden-regionen, d v s Kaiserstuhl, och knackar på hos **Franz Keller** i byn Oberbergen, där vi får prova på deras berömda Spätburgunder. Vi avslutar provningen med en enkel lunch innan vi åker vidare norrut mot den pittoreska kurorten Bad Hersfeld, där vi checkar in på Hotel Am Park, för övernattnig, och middag med lite tillhörande smakprov på vad den Tyska vinvärlden har att erbjuda.
- Lördag 27/4** Efter en stärkande tysk frukost rullar bussen hemåt klockan 08.00. Vi åker hemåt med massor av upplevelser, lärdomar och en sannolikt dyrbar last och beräknas vara i Malmö vid 20-tiden på lördagskvällen, och i Jönköping runt midnatt.

Reservation för ändringar

Observera att veckans reseprogram kan komma att justeras vid behov. Det kan innebära att något vingårdsbesök eller restaurangbesök kan komma att ändras till likvärdigt alternativ.

Frågor & Svar kring resan

Varför Alsace?

Svar: För att det är en av de vinregioner i världen som vi älskar mest. Ett väldigt vackert och lättillgängligt område med charmiga små byar och en stor variation av viner i absolut världsklass. Dessutom väldigt god mat med den bästa tänkbara mixen av Tysk och Fransk matkultur, samt inte minst väldigt vänliga och gästfria människor.

Varför utgår resan från Frankfurt?

Svar: Vi åker med buss för att smidigt kunna besöka vingårdar och för att kunna köpa de viner som vi gillar bäst och ta med dem hem på bussen. För att bespara oss en dags bussresa på nedvägen blir det bekvämare att flyga till Frankfurt och möta upp bussen där. Förbindelserna till Frankfurt är ju dessutom utmärkta, så det ska vara smidigt att hitta lämplig flygresor.

Varför stanna till i Tyskland på hemvägen?

Svar: Eftersom vi åker buss har vi möjlighet att stanna till och få ett litet smakprov på vad Tysklands vinvärld har att erbjuda. Framför allt Spätburgunder i världsklass, som är som allra bäst här i Kaiserstuhl i Baden. Efter några timmars vidare resa tar vi in på ett trevligt hotell i Bad Hersfeld innan vi åker sista etappen tillbaka till Sverige. Etapperna i bussen blir därigenom lite mer behagliga när vi inte åker hela vägen Malmö – Alsace på en gång.

Varför mycket egen tid?

Svar: Att tillbringa en hel vecka tillsammans och göra bland det roligaste vi vet - prova vin, är också väldigt socialt. Därför kan det vara skönt att ha stunder som inte är schemalagda, då man kan disponera sin tid på egen hand, eller i mindre sällskap.

Varför så mycket fokus på promenader och strövtåg?

Svar: Eftersom vi kommer att smaka många goda viner och äta många goda måltider, så tror vi att det kan vara skönt att få röra på sig lite varje dag. Vad kan väl då passa bättre än att ströva omkring mellan vingårdar, vandra till restauranger när tillfälle ges, eller helt enkelt promenera omkring i någon av de pittoreska små byarna?

Vem passar denna resa för?

Svar: Våra resor passar dig som är intresserad av vin, och kanske vill lära dig lite mer om en vinregion genom att uppleva den tillsammans med personer som kan den utan och innan. Du behöver inte vara vinexpert. Är du en glad och nyfiken nybörjare på vin så räcker det långt. Det är också bra om du gillar att röra lite på dig – ibland lägger vi in en kortare vandring mellan våra olika vingårdar. Därför är det bra om du är rörlig och kan gå 5km obehindrat.

Varför besöker vi inte de mest kända vingårdarna i Alsace?

Vi har fokuserat på att hitta mindre och medelstora vinmakare som det är svårt att hitta och kunna besöka på egen hand. Dessa är i vårt tycke ofta mer spännande och mer prisvärda än de största prestigehusen som dessutom tenderar att dra iväg prismässigt. Vill man ändå köpa med sig vin från, t ex Hugel eller Zind-Humbrecht, så kommer det att ges tillfälle att besöka vinhandeln VINI i Riquewihr som har ett enastående utbud av dessa, och även från andra regioner i Frankrike.

Vad ingår i priset?

Denna resa är (nästan) en "all-inclusive-resa". I priset ingår 6 nätter på hotell med del i dubbelrum, inkl frukost, alla vinprovningar, luncher och middagar som nämns i reseprogrammet. Plats i turistbuss, inklusive 20 kg bagage och 100 flaskor vin per person. Dessutom personlig medverkan av oss arrangörer, Per Warfvinge och Arne Hansson.

Varför skall resan betalas till Schulz Resor?

Vi arrangörer, Per Warfvinge och Arne Hansson har satt ihop resan och dess innehåll och aktiviteter baserat på våra kunskaper och erfarenheter. Vi har valt att samarbeta med Schulz Resor som är en etablerad och pålitlig aktör i branschen. Schulz Resor tillför såväl kunskaper som erfarenheter som är värdefulla för att få all logistik på plats. Resan omfattas av Paketreselagen och Schulz resors Resegaranti hos Kammarkollegiet.

Hur ser avbokningsreglerna ut?

Anmälningsavgiften är ej återbetalningsbar vid avbokning. Om man vill avboka efter slutbetalning återbetalas 50% av slutbetalningen vid avbokning tidigare än 15 dagar före avresa. Sker avbeställning 14 dagar eller mindre före avresan, ska resenären betala hela resans pris.

Vi rekommenderar att man kollar vilket skydd hemförsäkringen inkluderar vid en eventuell avbokning.

Vilka är ni som arrangerar resan?

Per Warfvinge - Jag har rest i Alsace sedan 20 år och kan området som min egen ficka. Efter att ha byggt upp sajten www.warfvinge.net gav jag 2012 ut boken Vinguide Alsace som har sålts i 4000 exemplar i ständigt uppdaterade versioner. Boken vann Måltidsakademins första pris i sin klass 2012. Mitt intresse för Alsace bottnar i regionens unika historia och kulturen kring vinfamiljerna och byarna, men jag har också fördjupat mig i Alsace komplexa geologi. År 1988 klarade jag Munsänkarnas 3-betygsprov, jag har fått hedersbetygelsen Confrère Oenophile de Confrérie Saint Etienne samt håller regelbundet provningar runt om i Sverige.

Arne Hansson - Jag har haft ett brinnande intresse för vin sedan jag var i övre tonåren och fick smaka mitt första vin som var värt att dricka för att det var gott – Beaujolais Royal! Efter ett långt yrkesliv i näringslivet, då jag haft förmånen att resa mycket och upptäcka nya kulturer, gastronomi och inte minst vin, världen runt, har jag på senare år tagit mitt vinintresse på allvar och utbildat mig till Sommelier på "The Wine Hub" i Malmö. I våras fortsatte jag sedan med en internationell examen på "Wine and Spirits Education Trust" i London, där jag tagit ett "WSET Level 3 Award in Wines". Alsace är ett av mina favoritområden, men jag har många därutöver på min lista; Alto Adige, Val d'Aosta, Sicilien, Österrike, Tyskland, Sydafrika, Kalifornien, Oregon och Georgien. Vem vet – det kanske blir vinresor till några av dessa områden framöver?