

En vinresa

av och med BKWine



BKWine.com

Vinresa till Katalonien

Lär känna några av Spaniens mest dynamiska och intressanta vindistrikt!

5-9 november 2008

Att Kataloniens huvudstad Barcelona är en sprudlande stad med ett enormt utbud av intressant kultur, arkitektur och gastronomi är välkänt. Och vinerna från distrikten runt Barcelona har också världsrykte och ibland tom kultstatus. Dessa är också ibland sprudlande, Katalonien är ju känd för sin cava, det spanska mousserande vinet.



Vår bas de här dagarna kommer att vara den lilla charmiga badorten Sitges, strax söder om Barcelona. Vi kommer ju lite på eftersäsongen, men kanske kan vi ändå lite njuta av den fina sandstranden och definitivt av de pittoreska husen och smågatorna, den intressanta blandningen av människor och de många tapas-barerna och restaurangerna.

En stor konstnärskoloni har alltid funnits i Sitges, alltsedan modernisterna (Kataloniens motsvarighet till franska Art Nouveau-stil) kom hit i slutet av 1800-talet. Även Salvador Dali bodde här en period. Och genom att bo i Sitges undviker vi Barcelonas omöjliga trafikstockningar.



Katalonien har idag 11 olika DO-regioner (Denominación de Origen, motsvarar franska AOC), varav Penedès, nära Barcelona, är den största och den mest kända. Området genomgick något av en revolution på 1980-talet och man upptäckte då den potential som finns för många olika typer av viner, röda som vita. Vi tillbringar två dagar i Penedès och kommer att upptäcka några mycket intressanta producenter. Naturligtvis besöker vi också ett av de kända cava-husen.

En dag åker vi till det ödsliga, men natursköna bergsområdet Priorato med sina kraftfulla röda viner. Priorato är ett gammalt vindistrikt som fick en pånyttfödelse



för 15-20 år sedan av en grupp unga, entusiastiska vinodlare. Nu säljs deras viner till mycket höga priser... Deras succé har dragit med sin nya odlare och nu samsas 40 producenter på den 1500 hektar stora arealen, med vinrankor ofta planterade på mycket branta, terrasserade bergssluttningar.

Och det kommer förstås att bli tillfälle att utforska det Katalanska köket, antingen på våra gemensamma luncher eller på någon lite restaurang bland Sitges slingrande gator.

Preliminärt program

För mer detaljer kontakta BKWine

Onsdagen den 5 november

Ankomst till Sitges. Incheckning på vårt central belägna hotell.

Fri kväll.

Torsdagen den 6 november – Penedès

Vår buss hämtar oss på morgonen efter frukost.

Vi ägnar denna dag åt Penedès, Kataloniens största vinregion, som bjuder på en otrolig mängd bodegas och en stor variation av viner, från mousserande och aromatiska vita, till riktigt kraftfulla röda. Hemligheten är att olika druvor planteras på olika höjd beroende på vilken sorts temperatur de trivs i. Kända internationella druvsorter samsas här med inhemska av bra kvalitet, som cava-druvorna Parellada, Macabeo och Xarel-lo.



På vår besökslista står intressanta egendomar som t ex Parés Balta, som drivs av de två bröderna Josep och Joan Cusiné Carol och deras fruar som båda är önologer, och välkända Freixenet och Raventos i Blanc.

Vi intar en förträfflig lunch i Sant Sadurní som visar att de gastronomiska höjder som Barcelona uppvisat de senaste åren har spridit sig till grannstäderna.



Tidig kväll är vi åter tillbaka i Sitges och kvällen är fri för avkoppling och kanske lite tapas på någon trevlig restaurang.

Fredagen den 7 november - Priorato

Priorato ligger lite undagömt uppe i bergen i regionen Tarragona, ungefär 8 mil från Barcelona, och har under 500 års tid varit känt för sina kraftiga, alkoholstarka, mörka och sträva



viner, gjorda på Garnacha och Cariñena.

Namnet kommer från klostret Priorato de Scala Dei (Guds Stege), uppfört på 1100-talet efter det att en herdepojke berättat att han sett en ängel stiga ner från en himmelsk stege. Munkarna finns inte kvar, men väl den lilla byn Scala Dei och en vinproducent med samma namn. Sedan ett 15-tal år tillbaka har modern vinodlingsteknik blandat sig med den traditionella. Priorato är idag synonymt med mycket högklassiga - och dyra - viner.

Vi besöker några av toppproducenterna: Mas Igneus, Mas Martinet, Alvaro Palacios, Clos Mogador...



Vi äter lunch i "huvudorten" Gratallops, en liten by mitt bland vinodlingarnas skifferslutningar. Visserligen inte mer än 250 invånare men här finns faktiskt fyra restauranger, 2 hotell, en bagare, en livsmedelsbutik, en keramiker och en offentlig swimmingpool. Och en hisnande utsikt!

Tidig kväll är vi åter tillbaka i Sitges och kvällen är fri.

Lördagen den 8 november - Penedés

Idag fortsätter vi att utforska Penedés som har tre deldistrikt, Baix, Mitja och Alt (lägre, mellersta och övre). Baix ligger vid kusten och är det varmaste distriktet. Jordmånen är kalksten och lera och här trivs Garnacha och Tempranillo. Mitja har ett lite svalare klimat och mycket gröna druvor och det högst liggande Alt Penedès är fuktigare, med en krithaltig jord. Här trivs bl a den gröna Parellada och Cabernet Sauvignon.



Vi åker först ner till Baix Penedès och hälsar på bl a Jané Ventura. Nuvarande ägaren är trevliga Gerard Jané, vars farfarsfar Josep började sälja vin 1914. Farfar Albert byggde den första källaren 1930 och Gerards far började med en seriös kvalitetssatsning 1985 då han började med egen buteljering av vita och roséviner.

Den första cavan gjordes 1990 och det första röda vinet året efter. Gerards mål är nu att göra individuella, personliga viner. Jané Ventura hittar vi i Baja Penedés.



Vi drar oss sedan upp mot Sant Sadurn d'Anoia igen för att äta lunch med traktens specialiteter hos Gramona, en familjeproducent som nu drivs av femte generationen.

Efter ytterligare ett vingårdsbesök är vi redo lämna vingårdarna och åka tillbaka till Sitges en sista gång. Fri kväll.

Söndagen den 9 november

Resan slut efter frukost och därefter hemfärd på egen hand.

Reservation för eventuella ändringar.

Om de producenter vi besöker

Vi vill att du ska få uppleva det bästa och det mest intressanta. Vi lägger ner stort arbete på att hitta riktigt bra besök. Ofta är det inte de mest "kända" namnen som är de intressantaste. Riktigt roligt blir det när man träffar vinmakaren eller ägaren själv, och kanske t o m hans (eller hennes) familj – och börja diskutera och komma dem inpå livet, och kanske äta lunch hos dem eller på egendomen. Därför är resan inte "fullspäckad" med besök, men ofta blir det ändå snålt om tid eftersom diskussionen – och provningen! – lätt drar ut på tiden...



Resan är därför upplagd med en blandning av både små familjeproducenten och mer kända producenter – allt noga utvalt för att du ska få en unik upplevelse.

Alla besök är inte "spikade" när vi skriver programmet eftersom vi kontinuerligt jobbar på och förbättrar programmet. Men tveka inte att kontakta mig ifall du har några undringar eller är nyfiken på fler detaljer.

Fakta

Tid: 5-9 november 2008

Pris: 8 200 SEK

Enkelrumstillägg: 900 SEK

I resans pris ingår:

- 4 hotellnätter(***) i dubbelrum på centralt beläget hotell i Sitges, inklusive frukost
- Måltider:
 - tre gastronomiska luncher inklusive vin på regional restaurang eller hos vinproducent
- buss på plats
- samtliga besök och vinprovningar (cirka 3 per dag)
- tolkning från spanska till svenska vid besöken (vissa besök kan dock vara på engelska)
- vinguidning och reseledning på svenska av BKWine

I resans pris ingår inte:

- Resan ner och hem

Ni tar er själva till Sitges på valfritt sätt och ni anländer dit senast på kvällen den 5 november. Söndagen den 9 november är hemresedag.

Sitges ligger på behändigt avstånd från Barcelonas flygplats. Kommer man till flygplatsen kan man antingen ta ett lokaltåg till Stiges eller en taxi för en 20-25 minuters resa.

Researrangör: Britt Karlsson, BKWine AB

Britt är baserad i Paris och jobbar sedan snart 15 år tillbaka som vinlärare, vinresearrangör och vinskribent (Livets Goda, Fine Wine, Allt om Vin, Munskenken...). Hon har under dessa år arrangerat ett stort antal vinresor, framför allt i Frankrike men även i andra europeiska vinländer, och har ett stort kontaktnät bland producenterna. En vinresa i ett vindistrikt med BKWine är en unik upplevelse!



Reseledare på våra resor är antingen Britt själv eller någon av våra särskilt utvalda reseledare. Det är viktigt för oss (och för dig!) att reseledaren kan både vin, språk och kultur. Reseledaren är din ciceron både i vinets värld och i den lokala kulturen. Plus förstås att reseledaren tolkar språket om det behövs.

Mer om våra vinguider: <http://www.bkwine.com/vinresor/vinguider.htm>

BKWines resor är "av Munskenkarna rekommenderade" resor.

BKWine har ställt resegaranti hos Kammarkollegium, se vidare nedan.

Guide: Guide på resan är Martin Fueyo - som har svensk, fransk och spansk nationalitet, bor i Bordeaux och är ingift i en fransk vinodlarfamilj – och Per Karlsson.

Anmälan

Sista anmälningsdag: 15 juli 2008

Anmälan till Britt:

- Tel. Frankrike: +33 1 58 88 04 66 eller +33 6 80 45 35 70
- Tel. Sverige: 08-559 23 624
- Skype: bkwine
- Email: info@bkwine.com

Anmälan bekräftas genom inbetalning av anmälningsavgiften på 1500 SEK (detaljer om hur du betalar fås vid anmälan). Resterande avgift ska vara inbetald senast en månad före avresedatum.

Viktigt att veta

Våra grupper är alltid små och maximalt antal deltagare är runt 20 personer.

För att resan ska genomföras krävs 10 anmälda vid sista anmälningsdag!

BKWine har ställt resegaranti till Kammarkollegiet enligt svensk och europeisk lag. Läs mer om resegaranti här:

- <http://www.bkwine.com/vinresor/resevillkor/bkwine-villkor.htm#resegaranti>

Läs våra resevillkor här:

- <http://www.bkwine.com/vinresor/resevillkor/bkwine-villkor.htm>

Läs mer information om "resan ner" med tips och råd här:

- <http://www.bkwine.com/vinresor/mer-info/res-dit.htm>

För mer inspiration

Bilder från tidigare resor:

- http://www.bkwine.com/wine_pictures/photo_galleries.htm

Se video från vingårdar och vindistrikt som vi besökt: BKWine TVs YouTube-kanal:

- <http://www.youtube.com/bkwine>

Nyhetsbrev om vin

Prenumerera gratis på mitt nyhetsbrev om vin, gastronomi och resor – BKWine Brief:

http://www.bkwine.com/bkwine_brief/bkwine_brief.htm

BKWine AB

51, rue du Chevalier de la Barre

92130 Issy-les-Moulineaux, Frankrike

Tel: +33 - 1 58 88 04 66 (Frankrike), 08-559 23 624 (Sverige)

Mobil: +33 - 6 80 45 35 70

www.bkwine.com, info@bkwine.com