

En vinresa

av och med BKWine



BKWine.com

Vinresa i Languedoc

8-12 september 2010

Det händer spännande saker i Frankrikes sydligaste vinregioner just nu! Den tid är förbi då man bara förknippade Languedoc-Roussillon med enkla, billiga bordsviner. Fler och fler ambitiösa producenter utmärker sig nu för sina högklassiga viner, både röda och vita. Följ därför med på denna upptäcktsresa i Languedoc som tar oss till några kvalitetsmedvetna odlare som verkligen tar tillvara den potential som finns här nere.



Languedoc kunde nästan kallas "Frankrikes Nya Världen". Många unga, dynamiska vinodlare har slagit sig ner här (marken är jämförelsevis billig...). Det är en sprudlande aktivitet i Languedoc idag och det finns massor med goda – och prisvärda – viner.

Languedoc är en fantastisk region att åka omkring i. Landskapet är magnifikt, ibland till och med spektakulärt. Det är på sina håll mycket ödsligt, det är vilt och kargt, med väldoftande vilda kryddörter ständigt närvarande. Här finns fina gamla byar, ruiner av 800-år gamla försvarsslott som balanserar på branta bergstoppar, olivträd och oändliga rader av vinrankor. Detta är världens största vindistrikt och det märks!



Vi träffas i Montpellier där vi kommer att bo första och sista natten. Montpellier är en spännande stad som kombinerar en mycket vacker och välbevarad gammal stadsdel med modern arkitektur av den kände spanjoren Ricardo Bofill. Andra och tredje natten kommer vi att bo lite längre söderut, närmare bestämt i vindistriktet La Clape, på Château de l'Hospitalet, ett stiligt hotell mitt bland vinrankorna som drivs av vinproducenten Gerard Bertrand. Härifrån har vi nära till de natursköna appellationerna Corbières, Fitou och Minervois.



Gastronomin får också en framträdande plats på denna resa, genom våra gemensamma luncher och våra två gemensamma middagar på Château de l'Hospitalet.

Boken om Languedoc

Vi har också skrivit en bok om Languedoc: "Languedoc - Möten med viner och vinodlare i franska södern". Den här resan blir ett tillfälle att träffa några av de producenter vi skriver om i Languedocboken, men även att besöka nya, spännande producenter som vi hittat sedan dess. Är du intresserad av att veta mer om vår Languedoc-bok så kan du besöka bokens site: <http://languedocboken.wordpress.com/>, som även innehåller några smakprov på texter ur boken. Där finns även information om hur du kan köpa Languedocboken.



Program

Preliminärt program

För mer detaljer kontakta BKWine

Onsdagen den 8 september - ankomst

Ankomst till Montpellier och incheckning på vårt centralt belägna, trestjärniga hotell.

Fri kväll.

Torsdagen den 9 september – runt Pezenas

Buss hämtar upp oss på morgonen vid hotellet i Montpellier. Vi åker söderut mot staden Pezenas. Mellan Pezenas och Béziers finns en mängd intressanta och ambitiösa producenter som strävar efter att få fram terroir-karaktär på sina viner. Den välutbildade nya generationen vinodlare kombinerar ofta traditionella druvsorter och mycket manuellt arbete i vingården med modern teknik.



Efter vårt förmiddagsbesök beger vi oss till vårt lunchbesök som blir hos en trevlig vinodlarfamilj som har en vingård med ett fantastiskt läge, mitt bland vilda kryddörter som timjan, salvia och rosmarin (s k garrigue) och vinrankor. Kanske blir det grillning i trädgården!

På eftermiddagen checkar vi in på Château de l'Hospitalet. Vi har en provsmakning av Gerard Bertrands viner och tar kanske en promenad i vingården. Därefter packar vi upp och kommer i ordning och vi träffas lite senare för aperitif och gemensam middag i restaurangen "H".



Fredagen den 10 september – Corbières

Efter frukost sätter vi oss i vår buss som tar oss söderut mot Corbières. Landskapet är magnifikt och vi ser ruiner av katarernas försvarsslott från 11-1200-talen, byggda på svindlande höga bergstoppar. Vägarna slingrar sig fram och i små gudsförgätna byar, där man minst anar det, hittar vi dynamiska producenter som satsar både på kvalitet, marknadsföring och export av sina viner.



Vi besöker odlare som tar tillvara den traditionella karaktären av vinerna från området med viner gjorda med carignan och grenache, druvor som trivs i det torra och heta klimatet. Men ofta med lite moderna inslag. Som designade flaskor eller lite lagring på ny ek.



Tidig kväll är vi åter tillbaka på Château l'Hospitalet. Gemensam middag på kvällen.

Lördagen den 11 september –Minervois

Denna dag ägnar vi huvudsakligen åt Minervois, som ligger nordväst om Narbonne och sträcker sig bort mot Carcassonne. Den lilla staden Minerve i norra delen av distriktet, uppkallad efter vishetens gudinna, har fått ge sitt namn till appellationen.



Det finns idag många intressanta egendomar i Minervois. Pionjärerna som ledde kvalitetsutvecklingen på 1970- och 80-talen – som Domaine Villerambert Julien, Château Coupe Rose, Château Tour Boisée - har fått sällskap av en ny generation vinmakare som tagit över efter sina föräldrar, som Jean Christophe Piccinini, och från nyinflyttade från andra delar av Frankrike eller Europa, som parisaren Jean-Baptiste Senat och engelsmannen Graham Nutter på Chateau St Jacques d'Albas.

Vi besöker en blandning av intressanta odlare i Minervois och vi äter en god lunch på fint renoverade slottet Château Saint Jacques d'Albas.



Tidig kväll är vi åter tillbaka i Montpellier och efter incheckning på vårt hotell har ni kvällen ledig för egna upptäckter i Montpellier.

Söndagen den 12 september - Hemfärd

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.

Lite mer smakprov på vingårdsbesök från BKWine TV:

Se mer på vår YouTube-kanal: www.youtube.com/bkwine.

Fakta

Datum: 8-12 september 2010

Pris: 9600 SEK

Enkelrumstillägg: 1900 SEK

I resans pris ingår:

- hotell: 4 hotellnätter i dubbelrum inklusive frukost
- Måltider:
 - tre gastronomiska luncher inklusive vin på regional restaurang eller hos vinproducent
 - två gastronomiska middagar inklusive vin på Château l'Hospitalet
- buss på plats
- samtliga besök och vinprovningar (cirka 3 per dag) med privata vinprovningar
- tolkning till svenska vid besöken (vissa besök kan dock vara på engelska)
- vinguidering och reseledning på svenska av BKWine

I resans pris ingår inte:

- Resan ner och hem

Ni tar er själva till Montpellier. Vi kan gärna ge tips om resesätt eller förmedla kontakt med en av våra resebyråpartners för bokning av flyg och andra extratjänster.

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, Munsänkarna...). 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 Munsänkarna rekommenderade" resor.

BKWine har ställt resegaranti hos Kammarkollegium, se vidare nedan.

Anmälan

Sista anmälningsdag: **1 juni 2010**.

Anmälan till Britt:

- Tel. Frankrike: +33 1 58 88 04 66 eller +33 6 80 45 35 70
- Tel. Sverige: 08-559 22 155
- 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), 08-08-559 22 155 (Sverige)

Mobil: +33 - 6 80 45 35 70

www.bkwine.com, info@bkwine.com