

## ***En vinresa***

## ***av och med BKWine***



BKWine.com

---

# **Vinresa till Sydafrika 2011**

**Succéresan – nu ännu bättre!**

**5-13 mars 2011**

**Vår första resa till Sydafrika i mars 2010 blev en stor succé. Så naturligtvis upprepar vi den under 2011! Och eftersom vi har upptäckt så många oerhört intressanta odlare så har vi denna gång ännu fler spännande vinbesök. Nytt för i år är till exempel distrikten Durbanville och Wellington, inte så kända men mycket intressanta.**



Vi kommer givetvis också att hinna njuta av Sydafrika som land. Vi besöker Godahoppsudden och Table Mountain och några andra "måsten". Vi äter många goda måltider och ni kommer att hinna strosa i de fina små städerna Franschoek och Stellenbosch. Vill ni så avslutar ni med en fantastisk safari på lyxiga Pumba Private Game Reserve efter själva vinresan.

Resan består av två "moduler": Vinresan och Safarin. Med vindelen som grund kan ni välja, om ni vill, lägga till två dagars safari. Vindelen omfattar 8 nätter och safarin 2 nätter.

• 5-13 mars 2011 – vinresan

• 13-15 mars 2011 – safari

Sydafrika som land behöver ingen presentation. Sydafrikas viner kanske inte heller. Vi känner alla till den stora succén som vinerna har haft sedan man avskaffade apartheid i början av 1990-talet. Landet öppnades upp och världens vinkonsumenter fick smak för de fruktiga och varma vinerna från distrikten runt Cape Town. Och kvaliteten är nu utmärkt. Från Sydafrika kommer idag en strid ström av goda viner. Och många vinproducenter är oerhört ambitiösa. Det är viner som utan problem kan konkurrera bland världens toppviner.



Sydafrika räknar vi vinmässigt till Nya Världen, men det är ett Nya Världen-land med en lång vinhistoria. 1655 planterade holländaren Jan Van Riebeeck de första vinrankorna utanför Kapstaden. Och hugenotterna som kom från Frankrike i slutet av 1600-talet var inte sena att ta efter. De söta vinerna från Constantia var världsberömda redan på 1700-talet.

Sydafrika har ett mildt och skönt klimat som kan liknas vid ett medelhavsklimat. Vår resa går av stapeln i början av mars, då vi kan räkna med att ha en mycket behaglig värme, utan att det är för hett. Det är tidig höst men med väder som snarast är som svensk högsommar – eller bättre! Skörden kommer att vara i full gång vilket innebär många aktiviteter ute på fält och inne i källare.

Vindelen sträcker sig från 5 mars till den 13 mars. Men missa inte att därefter åka på två dagars safari (om ni har tid)! Ni åker till lyxiga, fem-stjärniga Pumba Safari, nära Port Elizabeth, där ni blir kungligt upppassade och bor i "stugor" med utsikt över naturen (om man kan kalla sån lyx för "stugor", alla har t ex en egen liten pool).



## Program

### Preliminärt program

Den kan bli vissa ändringar vad gäller vilka producenter som vi besöker. Som alltid på våra vinresor lägger vi stor vikt vid att besöken ska bli speciella och minnesvärda. Vi besöker kanske inte alltid de mest namnkunniga (de som har ett halvdussin anställda guider) utan istället de som ger dig mest unik upplevelse.

För mer detaljer kontakta BKWine.

### Vin- och gastronomipaketet

#### **Fredagen den 4 mars – Avfärd från Europa**

Ni lämnar Europa med nattflyget till Cape Town. (Se dock kommentar nedan, under rubriken "Flyg".)

#### **Lördagen den 5 Mars – Ankomst till Cape Town**

Ankomst till Cape Towns flygplats på förmiddagen. Ni har då lämnat Europa kvällen före. Hämtning på flygplatsen. Vid 11-tiden har alla ha landat och vi beger oss ut till den väntande bussen.



Vår första anhalt blir Kirstenbosch Botaniska Trädgård där vi håller ett välkomstmöte med lätt lunch och välkomstdrink och går igenom veckans program. Vi åker sedan mot Cape Town och stannar till vid uppfarten till Table Mountain. Vi hoppas att vädrets makter är med oss så att linbanan är öppen så vi kan åka upp till toppen för en hisnande utsikt över Cape Town, Waterfront och de omgivande bergen.

Därefter incheckning på vårt fina, alldeles nyöppnade hotell Strand Tower\*\*\*\*. Vi installerar oss, får vila en stund och sedan träffas vi för en gemensam välkomstmiddag på kvällen.

#### **Söndagen den 6 Mars – Dagsutflykt Kaphalvön**

Efter frukost kör vi ner mot Cape Point och Godahoppsudden, Afrikas sydvästligaste udde.

Hela detta fascinerande område är ett naturreservat och här finns ett helt unikt djur- och växtliv. Här finns strutsar, antiloper, springbok, babianer och mycket annat. Inte minst babianerna ska man akta sig för – de är mycket nyfikna och nyper gärna åt sig en eller annan löst liggande sak, eller matbit! Och det är här som den Flygande Holländaren ska ha förlist.



Under dagen besöker vi Boulders pingvinkoloni och vi åker den natursköna Chapman's Peak Drive längs Atlanten bort mot Noordhoek, en livlig och färgstark jordbruks- och konstnärsby. Vi äter en mycket god lunch på restaurangen Rioja i Noordhoek, känd för sitt gudomligt goda kök.



Sen eftermiddag är vi tillbaka i Cape Town och kvällen är fri för avkoppling.

### **Måndagen den 7 Mars - Constantia**

Dags för vin! Vi kommer denna dag att utforska Constantia Valley, Sydafrikas äldsta vindistrikt, som idag omfattar åtta olika egendomar. Vi kommer att lära oss mer om landets vinhistoria och vi kommer att besöka klassiska vingårdar som t.ex. Groot Constantia, High Constantia och den läckert designade Steenberg. Constantia präglas av sitt svala klimat som beror på de sydöstliga vindarna från oceanen.



Sen eftermiddag åker vi mot Franschoek, det "franska hörnet", dit de franska hugenotterna kom på 1600-talet.

Vi checkar in på vårt hotell, gemytliga La Fontaine Guesthouse\*\*\*\* i lilla fina staden Franschoek. Hotellen i Sydafrika kallas ofta för just guesthouses. Och visst känns det som om man är en personlig gäst här! Byggnadsstilen är snyggt kolonial och vi kan njuta av en skön trädgård (där frukosten serveras) och en härlig swimmingpool som vi hoppas vi kan använda flitigt. Här ska vi bo i fyra nätter. ([www.lafontaine-franschhoek.co.za](http://www.lafontaine-franschhoek.co.za)).

La Fontaine har ingen restaurang men denna vår första kväll har vår värdinna Kathie lovat att förbereda en typisk sydafrikansk braai för oss i trädgården. Braai betyder barbecue eller grillfest och ordet kommer från afrikaans men används idag av alla i Sydafrika, oavsett etniskt ursprung. Och vad läggs på grillen? Jo, lite av varje...

### **Tisdagen den 8 Mars**

Efter frukost åker vi lite nordväst, bort mot Durbanville, där ett tiotal vinproducenter utnyttjar den mörkröda lerjorden till att producera utmärkta viner. Inte minst vita, vilket vi kommer att märka hos Nitida Cellars som är känd både för sina riesling-, sauvignon blanc- och sina sémillon-viner. Vi kommer att äta lunch i Nitidas trevliga restaurang Cassia.



Durbanville, liksom morgondagens Wellington, är ett av de "nya" vindistrikten i Sydafrika där vi idag hittar många dynamiska vinproducenter som definitivt snart kommer att få en betydande plats i det sydafrikanska vinlandskapet.

Vi besöker även vingården Durbanville Hills och De Grendel Wines, där utsikten från provningsrummet mot Table Mountain är värt ett besök bara den.

Kvällen är fri för egna upptäckter i Franschhoek. Här finns flera mycket bra restauranger att välja mellan. Vi kommer gärna med tips.

### **Onsdagen den 9 Mars – Paarl/Wellington**

Vi ger oss av en bit norrut idag, mot Wellington och Paarl och södra delen av distriktet Swartland. Vi besöker producenter som Nelson Wine Estate, som bl a gör en fantastiskt bra pinotage och Seidelberg Wine Estate, där vi också äter lunch. Även Schalk Burger står på programmet. Detta är en familjefirma som experimenterar mycket och som har stora framgångar både med bassortimentet Meerkat Range och det högklassiga Proprietors Reserve Range med bl a den imponerande No 6, där shiraz blandas med en massa smått och gott, som mourvèdre, vigner, pinotage, petit verdot...



Fri kväll i Franschhoek.

### **Torsdagen den 10 Mars – Franschhoek**

Idag blir det dags att utforska vår närmiljö, nämligen Franschhoek. På programmet har vi bl a Boekenhoutskloof, en egendom som tillhör Sydafrikas topproducenter med bl a fantastiska cabernet sauvignon, syrah och semillon på repertoaren. Boekenhoutskloof ligger dramatiskt med bergen tätt inpå, så långt österut man kan komma i Franschhoek.

Vi besöker även Rickety Bridge och deras trevlig unge vinmakare Wynand Grobler. Här äter vi också lunch.

Fri kväll i Franschhoek.

### **Fredagen den 11 Mars – Stellenbosch**

Denna dag börjar vi utforska det mest kända av alla Sydafrikas vindistrikt, nämligen Stellenbosch. Här kommer vi bl a att besöka Bruwer Raats, en annan av toppodlarna i Sydafrika och en skicklig specialist på chenin blanc och cabernet franc (som han gärna låter folk blindprova tillsammans med Château Cheval Blanc – ofta till Raats fördel).



Ett annat intressant besök idag blir hos Thelema Mountain Vineyards. Här är man mycket miljömedveten och successivt så blir all mark ekologiskt certifierad och man är noga med att rena sitt vatten, göra sin egen kompost etc.

Lunch äter vi tillsammans på en av vingårdarna vi besöker.

Sen eftermiddag blir det incheckning på vårt hotell i Stellenbosch, d'Ouwe Werf Hotel\*\*\*\*, som ligger på Church Street, mitt i denna historiskt intressanta och vackra stad ([www.ouwewerf.co.za](http://www.ouwewerf.co.za)). Det lär vara Sydafrikas äldsta hotell. I den vackra trädgården finns bl a en fin pool att koppla av i.

Fri kväll i Stellenbosch. Hotellet ligger inom gångavstånd till alla restauranger, butiker och barer. Staden Stellenbosch har utvecklats till en centralort i vindistriktet och här finns en mängd restauranger att upptäcka och ett livligt folkliv.

### **Lördagen den 12 Mars – Stellenbosch**

Idag fortsätter vi att utforska Stellenbosch. Vi besöker Teddy Hall som 1994 lämnade sin finanskariär för att helt och hållet ägna sig åt sin stora passion, nämligen vinet. Han vill göra lätt-druckna viner med bibehållen frisk frukt. Balansen i vinet är det viktigaste för honom. Inte minst hans chenin blanc är fantastiskt bra och räknas bland Sydafrikas allra bästa.



Vi besöker även mycket intressanta Stellekaya med den skickliga vinmakaren Ntsiki Biyela, uppvuxen i icke-vindrickande provinsen KwaZulu-Natal. Hon är en av de få kvinnliga svarta vinmakarna i Sydafrika.

Strax intill Stellekaya ligger Dallacia, där Giorgio Dalla Cia och hans familj värnar om sitt italienska förflutna (man gör, förutom goda viner, även en fin grappa). Giorgio är en av Sydafrikas mest kända vinmakare efter sina många år på Meerlust och en av pionjärerna vad gäller kvalitetsvin i Sydafrika. Vi äter lunch på familjens trevliga restaurang Pane e Vino.

Eftersom vi nu kommit fram till vår sista kväll på vinresan så tar vi farväl av varandra och Sydafrika med en gemensam avskedsmiddag i Stellenbosch.

### **Söndagen den 13 Mars – Vinresan slut.**

Transfer till flygplatsen för avfärd till Port Elizabeth för er som ska på safari, och för avfärd hem till Europa för övriga. Åker ni direkt hem tar ni antagligen ett nattflyg och är hemma på morgonen den 14 mars.

### **Safaripaketet**

Detaljer: [www.pehotels.co.za/pumba/index.php](http://www.pehotels.co.za/pumba/index.php)

Safaripaketet är en fristående modul som man kan välja att vara med på eller ej. Safarin är på Pumba Private Game Reserve och leds av deras personal, inte av BKWine. Vi rekommenderar den varmt! Det är ett mycket lyxigt helpensionspaket.

5-stjärniga Pumba Private Game Reserve ligger 105 kilometer från Port Elizabeth, nära den historiska staden Grahamstown. Området täcker ett område på 6000 hektar och bjuder på hisnande naturupplevelser och alla afrikanska djur man kan önska sig att se, inklusive "The Big Five" (elefant, lejon, noshörning, buffel, leopard). Boendet är mycket lyxigt och man blir mycket väl omhändertagen. Man bor i sin egen lyxiga "stuga" – lodge – som är totalt insynsskyddad (ja, det kan förstås komma en och annan nyfiken liten apa). Det är inte utan att man känner sig som i paradiset när man står och duschar utomhus, omgiven av den afrikanska naturen. Ni gör totalt fyra olika safariturer, vid olika tidpunkter på dygnet. Parken är malariafri.

### **Söndagen den 13 mars**

Förmiddagen: Flyg från Kapstaden till Port Elisabeth. Transfer till Pumba Private Game Reserve. En första safari i kvällen.

### **Måndagen den 14 mars**

Morgon- och kvällssafari på Pumba Private Game Reserve. För den som föredrar att vila finns det givetvis alla möjligheter på denna komfortabla lodge. Man kan t ex beställa en privat spa- och massagebehandling.

### **Tisdagen den 15 mars**

Morgonsafari och sedan transfer till Port Elisabeth och flyg tillbaka till Kapstaden för vidare hemfärd, eller alternativ ytterligare några dagar i Kapstaden för dem som så valt.

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

Vi har valt att lägga upp denna resa utan att inkludera flyget. Det kan vara värt en förklaring:

### Flyg

Att vi inte inkluderat flyget beror i första hand på två saker: Idag är det så att man ofta bokar flyg billigare som privatperson än som researrangör. Det kan faktiskt bli en ganska stor skillnad. Vi på BKWine tycker det är viktigare att ge dig ett så exceptionellt reseprogram som möjligt (och vi kan garantera att detta är ett alldeles enastående program!) och ändå hålla nere kostnaden, istället för att inkludera servicen med att boka din biljett och då tvingas nagga kvaliteten på programmet i kanterna. Du får alltså mer för pengarna på detta vis, tycker vi.

Sedan innebär det ju också att du har större flexibilitet i hur du planerar din resa: du kan anpassa längden på resan så att den passar dig, och du kan välja att resa från en ort som passar dig, må det vara Stockholm, Köpenhamn, Oslo, Helsingborg, Bryssel, London eller något annat.

Däremot så lovar vi att göra det enkelt för dig att själv boka ditt flyg. Vi ger dig all den information som du behöver för att lätt boka din resa på internet. Och föredrar du ändå att få det ordnat av en resebyrå så har vi samarbete med en resebyrå som effektivt kan ta sig an den uppgiften.

Har du inte varit i Sydafrika tidigare rekommenderar vi att du tar ett par dagar extra för att upptäcka t ex Kapstaden. Kom några dagar innan eller stanna efter vår resas slut. Om du vill så hjälper vi dig gärna med att boka extra hotellnätter på vårt hotell Strand Tower i Kapstaden. Viktigt: Om du bestämmer dig för att komma till Kapstaden innan 5 mars, tänk då på att du måste ta dig till flygplatsen på förmiddagen den 5 mars där vi har vår träffpunkt innan vi ger oss av till vårt första arrangemang i den botaniska trädgården.

## Moduler

Resan består av två moduler. Vinresan är basen. Sen kan du välja att lägga till safaripaketet om du vill.

### A) Vinresepaketet, 5-13 mars

**Datum Vinresan:** 5-13 mars 2011

**Pris Vinresan:** 22 300 kronor

**Enkelrumstillägg:** 4500 kronor

#### I resans pris ingår

- 8 nätter i dubbelrum på 4-stjärniga hotell, inklusive frukost (2 nätter i Cape Town, 4 nätter i Franschoek och 2 nätter i Stellenbosch)
- De måltider, inklusive vin, som är inkluderade i programmet: 7 luncher och 3 middagar
- Samtliga vinbesök och omfattande vinprovningar
- Dagsutflykter enligt programmet (linbanan upp till Table Mountain är inte inkluderad eftersom det beror på hur vädret är just den dagen om det är möjligt att genomföra eller inte)
- Busstransport under hela resan
- Lokal, mycket kunnig guide
- BKWine-vinguide
- Porterage (väskhjälp vid in- och utcheckning)

#### I resans pris ingår inte:

- Resan ner och hem

Att boka flyg från Europa:

Vi rekommenderar nattflyg som avgår på kvällen den 4 mars. Då anländer ni på förmiddagen den 5 mars. Tar ni ett dagsflyg och kommer fram på kvällen den 4 mars så hjälper vi att ordna en extra hotellnatt till er.

Vill ni ha hjälp med att boka flygbiljetten så kan ni kontakta oss så förmedlar vi kontakt med vår resebyråsamarbetspartner. Väljer ni att boka själva så finns det många möjligheter, t.ex.: <http://www.seat24.se/>, <http://www.ticket.se/index.html>, <http://www.staralliance.com/en/travellers/index.html>, <http://www.flygvaruhuset.se/>, m.fl.

## B) Safaripaketet, 13-15 mars

**Datum Safaripaketet:** 13-15 mars, 2011

**Pris Safaripaketet:** 7 600 kronor

**Enkelrumstillägg:** 3 300 kronor

### I priset ingår:

- Transfer från och till flygplatsen i Port Elizabeth
- 2 övernattningar i dubbelrum på lyxiga Pumba Private Game Reserve
- Samtliga måltider med dryck (helpension)
- Två safariturer per dag, totalt fyra (i jeep, med vildmarksranger)

### I resans pris ingår inte:

- Inrikesflyg (kostnaden är inte stor; priser från 1500 kronor t o r)

### Safarin; att boka inrikesflyg:

För att få ut så mycket som möjligt av safaridagarna så bör ni boka flyget som går 09.40 den 13 mars från Cape Town till Port Elizabeth (med South African Airways). Ni landar då 10.55 och kommer fram till Pumba lagom till lunch.

För flyget tillbaka den 15 mars bör ni boka (också med South African Airways): Från Port Elizabeth 15.10, framme i Cape Town 16.35. Ni hinner då med morgonsafari och en stunds avkoppling innan transfern till flygplatsen.

Biljetterna är enkla att boka på internet direkt hos South African Airlines, [www.flysaa.com](http://www.flysaa.com). Vill ni inte boka era egna flygbiljetter så förmedlar vi gärna kontakten med en resebyrå som kan hjälpa er.

### 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 Munsänkarna rekommenderade" resor.

BKWine har ställt resegaranti hos Kammarkollegium, se vidare nedan.

## Anmälan

Sista anmälningsdag: **1 december 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 4000 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](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](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](http://www.bkwine.com), [info@bkwine.com](mailto:info@bkwine.com)