

MOVEO TRAVEL

- for all senses-

Resa till Georgien med Munsänkarna 1 – 8 september 2019 *- en resa till vinets vagga*



Georgien är det lilla landet i Transkaukasien som Gud enligt legenden avsåg spara till sig själv. I trakter där livet räknas som en gåva och gästvänligheten är en dygd, möts du av värme och gästfrihet. Storslagen natur med höga bergsmassiv och pastoralt sköna landskap, uråldrig kultur och hemlighetsfulla traditioner. Solen, vinet och det behagliga tempot har gjort georgierna till livskonstnärer.

Den georgiska vinkulturen sägs vara den äldsta i världen med anor 8000 år tillbaka. Efter motgångar som Gorbatsjovs torra lag på 1980-talet och Rysslands importstopp har vinindustrin tagit nya tag och är på god väg tillbaka med många intressanta vinmakare och viner. Vi besöker såväl små som stora vingårdar och får en god och spännande insikt i den georgiska vintillverkningen med en härlig blandning av nytänkande och urgamla tekniker.

Vår resa bjuder också på spännande historia och legender, besök i kloster och sköna och häftiga naturupplevelser vid foten av Kaukasusmassivet. Kryddade med ljuvlig mat och dryck vågar vi lova oförglömliga dagar i detta förtjusande lilla land.

MOVEO TRAVEL

- *for all senses* -

DAG 1, 1 september – Köpenhamn – Tbilisi

Avresa från Köpenhamn/Kastrup kl 13:50 med Ukrainian Airlines till Kiev. Ankomst 17:10 för vidare resa 21:10 till Tbilisi.

I Kiev möter era reseledare & ciceroner, Claes Löfgren och Annika Söderblom, och tillsammans väntar vi på nästa flight i en av flygplatsens lounge.

Vid ankomsten till Tbilisi strax före kl 01 väntar transfer till vårt hotell "The Terrace". Incheckning för två nätter.

DAG 2, 2 september – I Tbilisi

Georgiens huvudstad Tbilisi har en lång och spännande historia och har sett såväl hunner, romare, turkar, araber och perser som sina härskare. Belägen i Kuraflodens dalgång, omgiven av berg från tre håll har Tbilisi en mycket speciell profil med en säregen bebyggelse som liksom klamrar sig fast efter bergssidorna.

Typiskt för staden är de många kyrkorna med konformade torn och trähusen med fantasifull och generös snickarglädje. Här finns sköna jugendkvarter och här pågår en ständig upprustning som ger staden en fräsch och kontinental prägel. Vi upplever många av stadens sidor under vår stadsrundtur, till största delen till fots.



Lunchen intar vi på en traditionell georgisk restaurang där vi bland annat smakar på *adzjarisk chatjapuri* - en speciell ostpaj, typisk för trakterna kring Svarta Havet.



MOVEO TRAVEL

- *for all senses* -

Efter lunch är det dags att stifta en första bekantskap med de georgiska vinerna och det gör vi på Vino Underground, den första vinbaren i Georgien specialiserad på naturviner.

På kvällen äter vi en härlig välkomstmiddag med god mat, dryck och underhållning.

DAG 3, 3 september – Tbilisi – Signaghi – Gurjaani – Telavi/Ikalto

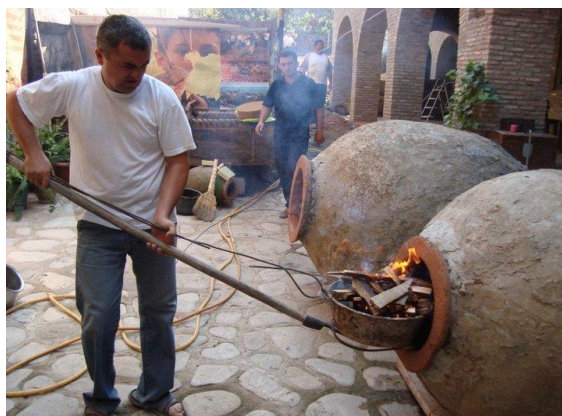
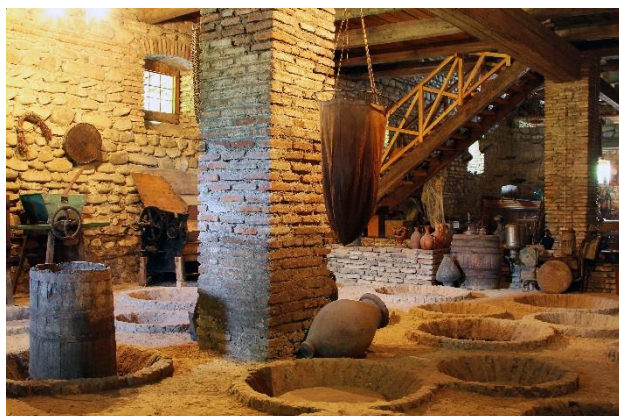
Idag beger vi oss iväg för några oförglömliga dagar i Kachetien – den viktigaste vinregionen i landet, där det bjuds mycket kunskaper om vinodling och vintillverkning.

I den vackra Alazanidalen, som sträcker sig 110 km från nordväst till sydost, mellan bergsmassiven Stora Kaukasus och Tsiv-Gombori, ligger vinlandet Kachetien med sina mångtusenåriga traditioner och rika historia. Vinodlingarna upptar en yta av 22 500 hektar på höjder mellan 250 – 650 m ö h, och relativt jämnt fördelade mellan vita och röda druvsorter. På Alazaniflodens högra sida finner man Tsinandali, Vazisubani, Akhasheni och Mukuzani, medan Napareuli, Kvareli och Kindzmarauli återfinns vid foten av Stora Kaukasus på den västra stranden. Dessa appellationer är internationellt erkända för framställning av eleganta vita och fylliga, komplexa röda viner.



Dagen börjar med ett besök i den befästa 1700-talsstaden Signaghi, där vi vandrar bland mycket välbevarade gamla kvarter med de karaktäristiska husen med träbalkonger. Den gamla stadsmuren från 1100-talet har 20 torn och är ett bevis på stadens betydelse som kunglig handelsstad. En annan beteckning på Signaghi är "Kärlekens stad" – ett populärt ställe att gifta sig på; stadens vigselkapell är öppet dygnet runt.

I Signaghi ligger den fina vingården *Pheasant's Tears*, grundad av den amerikanske konstnären John Wurdeman och den georgiske vinmakaren Gela Patalishvili.



MOVEO TRAVEL

- *for all senses* -

Pheasant's Tears producerar enbart naturviner och här får vi på nära håll ta del av det traditionella sättet att göra vin. Georgierna pressar druvorna i trä- eller stenpressar och lagrar det i jättestora leramforor s k *qvevri* som grävs ner i marken i vinkällare, s k *marani*. Ordet *qvevri* betyder "det som är begravt" och storlekarna varierar från några få liter upp till sju-åtta tusen liter.

Här bekantar vi oss med ägorna och anläggningen samt provar ett urval spännande naturviner tillsammans med lite tilltugg.

Vi lämnar Pheasant's Tears och fortsätter mot Gurjaani dit vi kommer lagom för en härlig lunch på ännu en trevlig vingård.



Efter lunchen reser vi vidare till vår slutdestination för dagen, Telavi, men passar också på att göra ett besök på Orgo Winery.

Orgo Winery är en mindre "boutique" vingård, specialiserad på qvevriviner gjorda på druvor från vinstockar som är minst 50 år gamla. Det i sig är ingen lätt uppgift då mängder av gamla vinstockar revs upp och förstördes under sovjettiden i ett försök att plantera nya stockar med större avkastning. Orgo är ett projekt skapat av den kände vinmakaren Gogi Dakishvili och hans son Temur Dakishvili. Med utvalda druvor, bevarad tradition och stort kunnande skapas här traditionella och samtidigt eleganta viner.



Vi avslutar dagen i Ikalto, en knapp mil utanför Telavi, där vi tar in på Hotel Savaneti för två nätter.

MOVEO TRAVEL

- *for all senses* -

DAG 4, 4 september – Telavi – Vardisubani – Tsinandali - Telavi

Morgonen inleds med ett besök på den livliga marknaden i Telavi med ett härligt utbud av frukt, grönsaker och kryddor. Vi tar en promenad genom denna historiskt intressanta stad, huvudort i regionen Kachetien och under många år en viktig handelsplats längs den gamla Sidenvägen.



På vingården har vi både sett och hört om den traditionella tekniken att lagra vinet i qvevri. Vad kan därför passa bättre än att besöka ett ställe där man sedan många generationer är specialiserad på tillverkning av dessa jättelika amforor?! Vi beger oss därför till byn Vardisubani för att lära mera.

Strax utanför Telavi ligger *Telavi Wine Cellar/Marani*, grundat 1915. Här har man under ca 100 år blandat tradition och innovation, med hänsyn till såväl historia som moderna metoder – allt för att hitta produkter som passar en kräsen världsmarknad. Under vår rundvandring får vi se olika delar av produktionen där toppmoderna ståltankar samsas med åldriga qvevri. Turen avslutas med en provning av fyra av gårdens viner.



I Tsinandali väntar ett besök på *Shumi Winery*, byggt 2001. Ordet "Shumi" betyder genuint, outspätt vin. Företagets logo är en grip – Phanskunji i georgisk mytologi. Enligt legenden var det en grip som kom med några vindruvsklasar till folket och från och med den stunden började människorna odla vin. Det är med stolthet vingården producerar vin från egna odlingar med speciell terroir, klimat och historia. Shumi har ett museum "Vazioni" där det finns 294 unika och för Georgien endemiska druvsorter, samt ytterligare 92 olika utländska sorter. Av de 294 olika sorterna används idag endast 15 till kommersiellt bruk men intentionen är att hitta någon eller några som skulle kunna tillföra vinkulturen något nytt och intressant. Museet har även samlingar med druvpressar, qvevri och dryckeskärl. Efter ett besök på museet väntar en delikat lunch, självklart ackompanjerad av husets viner.

MOVEO TRAVEL

- *for all senses* -



Vi avslutar dagen med ett besök på en vacker och intressant 1800-tals herrgård. Egendomen tillhörde prins Alexander Chavchavadze, den georgiska romantikens fader. Platsen starkt förknippad med landets vinhistoria; det var här ett vin för första gången buteljerades. I dag är egendomen ett museum med eleganta interiörer, en vacker engelsk park, vinkällare och många olika utställningsföremål, bland dem Chavchavadzes samling av årgångsviner – 15 000 flaskor, varav den äldsta från 1814. Självfallet avslutar vi besöket med en provning av några av husets viner.

Tillbaka i Ikalto väntar middag och välförtjänt vila på hotellet.

DAG 5, 5 september – Telavi – Alaverdi – Napareuli – Tbilisi

Efter frukost och utcheckning börjar vi dagen med ett besök på vingården *Mosmieri*. Namnet kommer från det gamla georgiska språket och betyder ”en person som dricker och uppskattar vin”. Som en del av ett större komplex under stark utveckling produceras här högkvalitativa, lokala viner. Den nybyggda anläggningen från 2017 kombinerar unika, traditionella metoder med avancerad modern teknik. Här arbetar några av Georgiens absolut främsta vinmakare: David Maisuradze, Goderdzi Mamukelashvili, Joerg Matthies, Beso Vashakashvili, Givi Lapauri och Aurika Kroitor.



Produktionen består av ett brett sortiment av såväl ståltanks- som qvevriviner med en årlig produktion om 140 000 buteljer.

Alaverdiklostret – Alaverdi Royal Monastery – har anor från 600-talet, även om dagens katedral, grundad av Kvirike III av Kachetien, byggdes i mitten av 1000-talet. Med sina 55 meter är katedralen den näst högsta religiösa byggnaden i Georgien efter Treenighetskatedralen i Tbilisi. Med sitt läge i hjärtat av världens äldsta vinregion är det naturligt att klostret har sin egen vinkällare. Här har munkarna producerat qvevriviner ända sedan 1000-talet, något som också uppmärksammas på etiketterna ”since

MOVEO TRAVEL

- for all senses -

1011". Även om inte mycket finns kvar av de ursprungliga uppåt femtio qvevri har man sedan 2006 restaurerat och byggt upp källaren igen på ett enastående sätt. Här arbetar idag fem munkar med produktion av qvevriviner men också med inslag av såväl ståltankar som ekfat. Ett mycket intressant besök som självklart också bjuder på smakprov.



Från Alaverdi fortsätter vi vidare till Napareuli och "Twins Wine Cellar" – en mycket trevlig vingård där det väntar vinskordefest. Här får vi uppleva lite av *rtveli*, höstskörden, då man enligt tradition jobbar hela dagen från tidig morgon och avslutar kvällen med ett dignande festbord *supra*. Mängder med hemlagad mat och vin, allt under ledning av toastmaster *tamada* som utlyser skålar och ser till att alla har trevligt. Många skålar blir det; det är många generationer som ska hyllas och talen blir mer och mer poetiska ju längre tiden går.....



Mätta och nöjda åker vi så småningom tillbaka till Tbilisi. Incheckning på hotell "The Terrace" för tre nätter.

DAG 6, 6 september – Tbilisi – Mtscheta – Gori – Didi Ateni – Tbilisi

Denna dag ägnar vi åt regionen Kartli, väster om Tbilisi, med viner som skiljer sig en hel del från de vi träffat på i Kachetien. Här finns en mängd endemiska druvor vilka odlas på allt från plana fält till branta sluttningar, på 50 – 700 meters höjd. Detta sammantaget ger vinerna en speciell karaktär och här gör man dessutom en del mousserande viner. De vanligaste druvorna är Goruli Mtsvane och Chinuri, men även Pinot Noir och Aligote. En dag full av upplevelser och kontraster.

Ca 25 kilometer nordväst om Tbilisi ligger Mtscheta, som på 1000-talet blev huvudstad i det östgeorgiska riket och dess kulturella och religiösa centrum. Staden domineras av den mäktiga katedralen Svetitschoveli som uppfördes i början av 1000-talet, enligt legenden på den plats där den unga Sidonia dog och begravdes med Jesu mantel i sina armar. Mitt emot Svetitschoveli finner vi på en kulle den unika Dzjavarikyrkan från 500-talet. Platsen räknas som den heligaste i Georgien, då det var här den heliga

MOVEO TRAVEL

- *for all senses* -

Nino på 300-talet enligt traditionen satte ner ett kors för att ersätta tidigare hednagudar. Båda dessa kyrkor är upptagna på UNESCOs världsarvslista.

Strax utanför Mtscheta ligger två intressanta vingårdar – den mindre men framstående *Iago's Winery* och det mer välkända vinslottet *Chateau Mukhrani*.

Iago's Winery grundades 2005 av Iago Bitarishvili och drivs nu av honom tillsammans med hustrun. Iago's sysslar uteslutande med naturviner och företaget var det första som fick ett *Bio Certificate* i Georgien. De sextio år gamla vinodlingarna sträcker sig över två hektar och idag producerar man uteslutande vita och orange viner på druvan *Chinuri*. Den årliga produktionen ligger på 5000 buteljer och allt går på export. När det anrika, femstjärniga Hotel Ritz i London firade sitt 110-årsjubileum 2016 uppdaterades den digra vinlistan och bland nyheterna återfanns som enda georgiska vin Iagos orange vin 2013 *Iago Bitarishvili Chardakhi Chinuri*.



Chateau Mukhrani är ett kungligt slott med anor från 1500-talet och en av världens äldsta kungliga familjer, *Bagrationi*. Från denna släkt kommer familjen Mukhranbatoni. En av de mest framstående politiska och militära figurerna på 1800-talet var prins Ivane Mukhranbatoni. Denne herre reste mycket i Europa och under ett besök i Frankrike kom han i kontakt med vinframställningen i Bordeaux och Champagne. Hemkommen till Georgien beslutade han att ta upp vinproduktion på sina förfäders marker och så grundades Chateau Mukhrani. Trots ett högt pris blev vinerna populära och exporterades snart till bl a S:t Petersburg, Moskva, Baltikum, Warszawa, Wien, Paris och t o m Amerika. I modern tid har stora investeringar gjorts och anläggningen är ultramodern. Vi njuter av slottet, omgivningarna och provar självfallet ett urval av slottets viner.



MOVEO TRAVEL

- *for all senses* -

Vi fortsätter vidare till den gamla staden Gori, där urgammal historia blandas med nutida i och med besöket i diktatorn Josef Stalins hem och museum. En annorlunda och kanske lite oväntad upplevelse.



En liten bit utanför Gori ligger byn Didi Ateni och här väntar ett besök hos vinbonden *Nika Vacheishvili*. En promenad på ca 15 minuter från den vackra kyrkan Sioni Ateni leder fram till den traditionella gården, omgiven av terrassodlingar och trädgårdar. Ett familjärt och chosfritt besök med intressanta viner som Atenuri, Chinuri och Tavkveri, underbar natur och en trevlig lunch med hemlagad mat på terrassen.



Åter till Tbilisi mot kvällen.

DAG 7, 7 september – Tbilisi

Det finns mer att upptäcka i Tbilisi och vi gör en rundtur, besöker det fascinerande guldtrummet på nationalmuseet och några andra "måsten" denna charmerande stad.

Förmiddagens vinprovning gör vi på *Bagrationi Winery*, Georgiens ledande producent av mousserande vin. Företagets namn JSC Bagrationi 1882 är förknippat med adelsmannen Ivane Bagrationi-Mukhraneli (Ivane av Mukhrani) som i mitten av 1800-talet startade en produktion av mousserande viner enligt fransk metod. Dessa viner fick internationell uppmärksamhet då de tilldelades första pris under en utställning i S:t Petersburg 1882. Dagens företag grundades 1937 och har idag egna odlingar i regionerna Imereti och Kartli. Anläggningen är utrustad med avancerad italiensk teknik och man använder dels traditionell *méthode champenoise*, dels *cuvée close/Charmatmetoden*.

MOVEO TRAVEL

- for all senses-

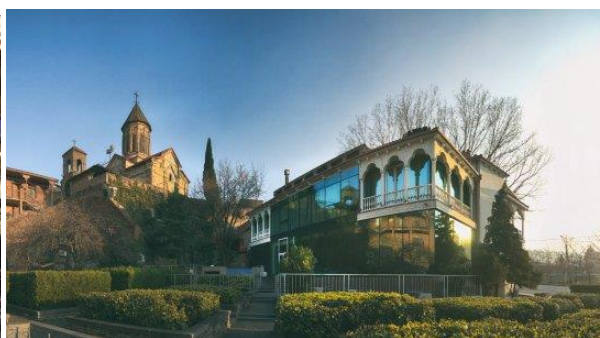
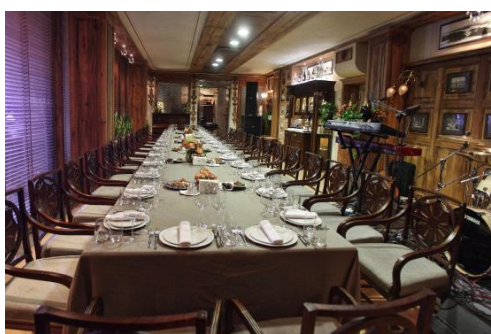


Vi intar lunch på trevlig restaurang i centrum följt av ett besök på Sarajishvili Brandy Factory.

Slutet av 1800-talet var en tid av expansiv utveckling i Georgien – nu startades bl a tidningar, nyhetsmagasin, tryckerier, teatrar, nationalbanken och en brandyfabrik. Den senare grundades av den oförtröttlige och ambitiöse David Sarajashvili, som med inspiration från Europa satte sig för att skapa konjak av god kvalitet. För att lyckas lade han ner mycket arbete på att hitta de bästa druvorna och de bästa odlingsplatserna. De första buteljerna kom ut på marknaden 1884 och tre år senare belönades produkterna med guldmedaljer på olika utställningar i Paris, Bryssel och Chicago. David avled dessvärre redan 1911 men företaget drevs framgångsrikt vidare av hans hustru. År 1913 fick man titeln kunglig hovleverantör till det kejserliga hovet i Ryssland. Under sin aktiva tid var David en stor filantrop som investerade i kultur, utbildning och sjukvård.

Här får vi en visning av anläggningen, självklart följt av provning av tre olika sorters brandy (VSOP) Under sovjettiden förstärktes företaget och döptes om till Tbilisi Brandy Factory men sedan 1994 är företaget åter privat och har tagit tillbaka sitt ursprungliga namn.

Efter några timmar till eget förfogande i centrum avslutar vi vårt georgiska besök med en härlig avskedsmiddag på eleganta Vinotel.



DAG 8, 8 september – Hemresa

Tidig transfer ca 03:00 till flygplatsen för hemresa via Kiev. Avresa 05:30, ankomst Köpenhamn 13:00.

MOVEO TRAVEL

- *for all senses* -

PRIS OCH INFORMATION

PRIS: 17 950 KR PER PERSON

I priset ingår:

- ✓ Flygresa Köpenhamn – Tbilisi t/r i ekonomiklass
- ✓ Del i dubbelrum 7 nätter på hotell enligt program ovan
- ✓ Helpension fr o m frukost dag 2 t o m middag dag 8
- ✓ Alla utflykter inkl. inträden och vinprovningar enligt program
- ✓ Alla transporter enligt program
- ✓ Engelsktalande lokalguider
- ✓ Reseledning och vinkiceron från Moveo Travel
- ✓ Dricks till lokala guider och chaufförer

I priset ingår ej:

- ✓ Måltider utöver vad som nämns ovan
- ✓ Drycker utöver vinprovningar
- ✓ Privata utgifter
- ✓ Rese- och avbeställningsförsäkringar

Enkelrumstillägg: 3 400 kr

Rese- och avbeställningsförsäkring

Vi vill understryka nyttan av att ha heltäckande avbeställnings- och reseförsäkringar om olyckan skulle vara framme. Många hemförsäkringar och kreditkort har olika typer av försäkringsskydd men det kan vara värt att gå igenom vad dessa innebär. Oavsett om du har behov av en fullständig försäkring eller behöver komplettera ett skydd finns det bra lösningar.

Vi förmedlar Goudas försäkringar. Information finns här <https://www.gouda-rf.se/privat>

Det går självklart också bra att tala med oss direkt.

Bokning – och avbeställningsvillkor

I samband med bokning debiteras en anmälningsavgift om 2 500 kr per person att betalas inom 10 dagar efter erhållande av faktura/bekräftelse.

Slutlikvid oss tillhanda senast 50 dagar före avresa.

I samband med bokning behöver vi uppgift om fullständigt namn enligt passet med tilltalsnamn markerat, passuppgifter, adress, telefonnummer och gärna e-mailadress. *Observera att namnet måste överensstämma med stavningen i passet.*

Avbeställningsvillkor

- vid avbokning t o m 40 dagar före avresa debiteras anmälningsavgiften
- vid avbokning 39 – 0 dagar före avresa debiteras 100 % av resans totala pris

MOVEO TRAVEL

- for all senses-

VISUM

Det finns inga krav på visum till Georgien för EU-medborgare och svenska medborgare får vistas i landet som turister upp till 365 dagar. Observera dock att passet måste vara giltigt minst sex månader efter avresan från Georgien.

HOTELLEN

Hotel The Terrace****

Adress: 7 Kakabadze Street, Tbilisi

Trevligt boutiquehotell med endast 26 rum, beläget på en höjd i hjärtat av Tbilisi. Rummen är moderna och eleganta med badrum med dusch & WC, hårtork, värdeskåp, minibar, fritt Wi-Fi, LCD-TV med satellitkanaler. Från restaurangen på takterrassen har man en vidunderlig utsikt över Tbilisi.



Hotel Savaneti****

Adress: Village Ikalto, Telavi

Hotel Savaneti ligger i byn Ikalto, en knapp mil utanför Telavi. Här har man vackra vyer över Alazanidalen och Stora Kaukasusmassivet och med alla Kachetiens sevärdheter och vingårdar på behagligt avstånd. Alla de 57 rummen är bekvämt inredda med dusch & WC, värdeskåp, minibar, vattenkokare, kaffe/te, värdeskåp, telefon, LCD-TV med satellitkanaler, badrockar och tofflor. Restaurang, vinkällare, konferensrum, bastu och utomhuspool.



<http://www.savaneti.com/en/>

MOVEO TRAVEL

- for all senses-

KONTAKTUPPGIFTER

Moveo Travel

Annika Söderblom

Annika.soderblom@moveocompany.com

Tfn 070 – 771 76 57

Adress: Bodastigen 28
151 68 Södertälje

www.moveocompany.com

www.facebook.com/moveocompany

Moveo Travel är ett privatägt reseföretag med fokus på skräddarsydda arrangemang för såväl grupper som enskilda resenärer över hela världen. Med fyrtio års erfarenhet av resebranschen tycker vi fortfarande att det är lika inspirerande att ge våra gäster intressanta, trevliga och minnesvärda reseminnen.

Moveo Travel har ställt till Kammarkollegiet lagstadgad resegaranti.