

Roussillon

Årets Vinort 2020



Tarragona, Spanien 11 november 2019

Vi på SweetEasy Vinresor är mycket glada över att Munkänkarna utsett Roussillon som Årets Vinort 2020. Denna region i södra Frankrike, precis vid gränsen till Spanien och Katalonien, förtjänar mer uppmärksamhet bland vinentusiaster världen över, inte minst i Sverige. Vi njuter själva av att besöka Roussillon, som vi har turen att ha "runt hörnet", och vår förhoppning är att många av Munkänkarnas medlemmar kommer att besöka denna trevliga region och prova både torra och söta viner producerade i denna vinets amfiteater.

Munkänkarna Special

Detta programförslag är framtaget för Munkänkarna Västerås av SweetEasy Vinresor. Alla våra resor är skraddarsydda och anpassade efter säsong, flygtider och särskilda önskemål, så det går bra att göra ändringar, lägga till eller ta bort föreslagna aktiviteter eller hela dagar så att det slutgiltiga programmet blir precis så som ni önskar.

Programförslaget inkluderar fyra hela dagar med mat- och vinupplevelser och fem övernattningsnätter på hotell i Perpignan. Vi föreslår gärna tillägg med ytterligare besök i vinregionen Languedoc och städerna Montpellier och Sète. Återkom gärna med era önskemål så skraddarsyr vi er vinresa!

Välkomna till Roussillon!

Sara & Simsa

PROGRAMÖVERSIKT

Dag 1 – Välkomna

- Ankomst till flygplatsen i Barcelona (*alternativt Montpellier*)
- Gemensam transport till Perpignan och incheckning på hotellet
- Genomgång av resans program och vinregionerna i Roussillon, vinprovning och välkomstmiddag

Dag 2 – Banyuls och Colliure

- Besök på tre vingårdar i Banyuls och Collioure
- Lunch vid kusten

Dag 3 – Côtes du Roussillon-Villages

- Besök hos CIVR – Interprofessionella rådet för Roussillons viner
- Besök på vingård - Roussillon-Village
- Lunch
- Guidad rundtur i Perpignan
- Gemensam middag i Perpignan

Dag 4 – Maury, Rivesaltes och Muscat de Rivesaltes

- Besök på två vingårdar i Maury/Rivesaltes
- Besök med lunch i Maury/Rivesaltes

Dag 5 – Limoux (Languedoc)

- Besök på vingård i Limoux
- Gemensam matlagning och lunch
- Guidad besök på klostret Saint-Hilaire
- Gemensam avskedsmiddag i Perpignan

Dag 6 - Hemresa

- Transfer till flygplatsen i Barcelona (*alternativt Montpellier*)



Roussillon - vinets amfiteater

Roussillon är format som en amfiteater vänd mot Medelhavet till öster och omsluten av tre bergskedjor mot norr, söder och väster. De första spåren av vinodling och vinhandel i regionen kan dateras till antikens greker. Vinodlingen växte starkt från 1741 fram till 1882 då vingårdarna drabbades hårt av phylloxera, men tog ny fart efter att tekniken med ympning på amerikansk rot introducerades.

Under 1900-talet klassificerades Frankrikes vinregioner enligt kvalitet och typicitet och systemet med Appellation d'Origine (AOC) introducerades (*AOP sedan 1992*). 1936 erhöll områdena Rivesaltes, Banyuls and Maury Doux sin AOC status följt av Muscat de Rivesaltes 1956, Banyuls Grand Cru 1962, Collioure 1971 och slutligen Côte du Roussillon and Côte du Roussillon-Village 1977. Kvalitetsarbetet fortsätter både ute i vingården och i vinkällaren och många av regionens vingårdar drivs av små familjeägda vinproducenter som satsar på ekologiska och biodynamiska odlingsmetoder.

De söta Vins Doux Naturel, VDN, produceras av ett begränsat antal druvsorter; Grenache, Macabeu, Malvoisie du Roussillon och Muscat. De torra röda vinerna domineras av Grenache, Carignan Noir och Syrah, och de torra vita av Macabeu, Grenache Blanc och Granache Gris.



Programbeskrivning

Dag 1 – Gemensam upphämtning på flygplatsen

Vi föreslår att ni bokar flyg som grupp, eller gemensamt bestämmer tid och plats (flygplatsen i Barcelona eller Montpellier) för upphämtning. Resans pris inkluderar gemensam upphämtning för transfer till hotellet i Perpignan.

Hotellet i Perpignan är centralt beläget i den gamla historiska stadskärnan. Det är en av de bäst bevarade gamla städerna i Frankrike. Här kan ni njuta av promenader längs de smala och slingrande gatorna, besöka vackra kyrkor och små mysiga torg, och naturligtvis många restauranger, kaféer och vinbarer.

Vi samlas under första kvällen för genomgång av resans program och de vinområden vi kommer att besöka, följt av gemensam välkomstmiddag med vinprovning (*eventuellt med besök av en lokal vinproducent*).

Sweet Easy.



Dag 2 – Collioure, Banyuls & Banyuls Grand Cru

Vår buss hämtar oss efter frukost på hotellet i Perpignan. Vi åker cirka 40 km söderut, mot spanska gränsen och Banyuls-sur-Mer, där vi gör resans första besök på en av de mest renommerade vingårdarna. Det finns många intressanta och ambitiösa producenter inom detta område som alla strävar efter att låta sin specifika terroir komma till uttryck i vinerna. Majoriteten av den yngre generationen vinproducenter är välutbildade och kombinerar traditionella druvsorter med starkt fokus på utvecklingen i vingården. Många av producenterna som arbetar enligt ekologiska och biodynamiska principer försöker minska användningen av moderna tekniker så långt det är möjligt och återgå till tradition och naturliga metoder för vinproduktion.

Efter morgonens besök åker vi till kusten för lunch med regionala specialiteter. Här möter Medelhavet det klassiska franska köket vilket resulterar i smakrika upplevelser.

Under eftermiddagen besöker vi ytterligare en vinproducent i den bergiga och vackra regionen Banyuls som omfattar både AOP Banyuls och AOP Banyuls Grand Cru. En Grand Cru från detta område måste innehålla minst 75% Grenache Noir och lagras på ekfat under minst 30 månader. Området är även känt för sina söta och halvsöta viner.

Vi fortsätter till Collioure för ett spännande vingårdsbesök. Vitt vin från Collioure domineras av vit och grå Grenache, som måste utgöra minst 70% av blandningen. Grå Grenache ger vanligtvis strukturerade viner med en stark arom av torkad frukt. Precis som i Banyuls är Grenache Noir dominerande i de flesta röda viner och måste representera mer än 60% av blandning. Efter besöket ges det möjlighet att på egen hand upptäcka Collioure, en av Frankrikes mest pittoreska byar längs Medelhavskusten.

Väl tillbaka i Perpignan är kvällen fri för egna upptäckter.



Dag 3 – Côtes du Roussillon-Villages

Vår avsikt är att börja dagen med ett besök på CIVR – Interprofessionella rådet för Roussillons viner. *(Detta kan dock inte garantera förrän vi fastställt datum och antal resenärer och kan boka besöket. Om detta inte går att genomföra ersätts det av besök på en vingård).*

Dagen ägnas åt området Côtes du Roussillon-Villages, som är en under-appellation för röda kvalitetsviner i den norra delen av Côte du Roussillon, och som omfattar sluttningarna och dalgången runt floden Agly. Appellationen ligger vid foten av Pyrenéerna och de bästa vingårdarna ligger längs sluttningarna.

Roussillon är traditionellt känt för de söta vinerna *Vin Doux Naturels (VDN)* tillverkade av tre olika sorters muskat. Idag tillverkar många producenter också högkvalitativa torra viner, mestadels röda. I dessa skall minst 60% bestå av druvsorten Carignan. De produceras också några fantastiska vita viner i Roussillon, trots det mycket heta klimatet. Vi befinner oss i de varmaste och torraste delarna av den franska vinproduktionen. Vinrankorna är ofta gamla och måste kämpa för att överleva, men detta skapar viner fulla av karaktär.

Vi besöker en vinproducent i någon av byarna runt Perpignan (som t.ex. Latour-De-France eller Calamany) som i stor utsträckning följer principerna för ekologisk eller biodynamiskt odling och som tillbringar mycket av sin tid i vingården med målet att odla så friska druvor som möjligt. Vingårdens motto är att ett bra vin blir till i vingården.

Lunchen består av regionala specialiteterna från Roussillon. Vi är mycket nära gränsen till Spanien/Katalonien, i det som kallas Franska Katalonien, så länkarna till grannlandet är tydliga.

Under eftermiddagen erbjuds en guidad rundvandring i Perpignan (*kan bytas ut mot ytterligare ett vingårdsbesök*) och middag avnjuter vi tillsammans i den historiska stadsdelen av Perpignan, i närheten av hotellet.

Sweet Easy



Dag 4 – Maury, Rivesaltes & Muscat de Rivesaltes

Under vår fjärde resdag lär vi oss mer om vinappellationerna Maury, Rivesaltes och Muscat de Rivesaltes. Vi besöker totalt tre vinproducenter, och avnjuter vår lunch hos en av dessa.

Maury är en vinappellation (AOP) för fortifierade söta viner tillverkade i kommunerna Maury, Saint-Paul-de-Fenouillet, Lesquerde, Tautavel och Rasiguères. Vin Doux Naturel, förkortat VDN, är en typ av vin som har en naturlig sötma. Detta skapas genom lätt fortifiering med alkohol, som tillsätts innan vinets fermentering avslutats. Majoriteten VDN är röda viner med minst 75% Grenache Noir.

Rivesaltes är ett stort vinproducerande område och en historisk appellation som fått sitt namn från byn Rivesaltes, som på katalanska betyder "Höga floderna". Området ligger i de franska delarna av Pyrenéerna och korsas av tre floder - Agly, Têt och Tech - vars terrasserade sluttningar erbjuder stora variationer av jordmån; vita jordar av småsten och sand, röda lerjordar, och brunsvarta jordar av skiffer. Dessa skillnader får sitt uttryck i vinerna och förstärks ytterligare av delområdenas mikroklimat. De olika varianterna inom druvfamiljen Grenache dominerar här, Grenache Noir, Grenache Gris, Grenache Blanc, men också Macabeu odlas i stor utsträckning.

Muscat de Rivesaltes kan göras på två druvsorter, Muscat d'Alexandrie och Muscat à petits grains. Vinproducenterna bestämmer själva blandningen av dessa två beroende på vilken karaktär de önskar ge vinet. Muscat à petit grain ger aromer av exotiska frukter och citrus, medan Muscat d'Alexandrie tillför arom av vita blommor, honung och mogen frukt. Vinerna njuts traditionellt unga och friska, och kommer ut på marknaden redan den första februari (*året efter skörd*), med en specialutgåva, Muscat de Noël, som släpps redan från den 3:e torsdagen i november. Vid längre lagring får vinet en bärnstensfärg och aromerna går mot honung och torkad aprikos.

Väl tillbaka i Perpignan är kvällen fri för egna upptäckter.



Dag 5 – Limoux (Languedoc)

Vi beger oss till grannregionen Languedoc och området Limoux. Vinerna i Limoux produceras under fyra ursprungsbeteckningar eller AOP: Blanquette de Limoux, Blanquette méthode ancestrale, Crémant de Limoux och Limoux, varav de första tre är för mousserande viner och dominerar produktionen kring Limoux. Regionens huvuddruva är Mauzac, lokalt känd som Blanquette, följt av Chardonnay och Chenin Blanc. 2005 skapades Limoux AOP för att omfatta produktion av stilla rött vin bestående av mestadels Merlot.

Vinhistoriker anser att världens första mousserande vin producerades i regionen runt Limoux år 1531 av munkarna i klostret i Saint-Hilaire. Vi ägnar dagen framför allt åt regionens mousserande viner och deras historia. Vi besöker en vinproducent under morgonen och klostret Saint-Hilaire under eftermiddagen (*kan bytas ut mot en tredje vingård*). Lunchen lagar vi gemensamt under ledning av en lokal kock. Väl tillbaka i Perpignan är det dags för gemensam avskedsmiddag och sammanfattning av resans upplevelser.

Dag 6 – Hemresa

Gemensam transfer till flygplatsen i Barcelona (*alternativt Montpellier*).

För allas bekvämlighet rekommenderar vi att ni bokar flygresor som grupp eller bestämmer lämpligt flyg för att undvika långa väntetider. I resans pris ingår gemensam flygtransfer.

Detta är ett första programförslag och kan bli föremål för ändringar, baserade på gruppens specifika önskemål och lokala förhållanden.

Sweet Easy



Perpignan

Vinresa till Roussillon - Årets Vinort 2020

Datum: bestäms gemensamt av gruppen i samråd i SweetEasy.

Pris: 1 380€/person

Pris för detta programförslag med fem nätter på hotell i centrala Perpignan, baserat på del i dubbelrum (enkelrumstillägg tillkommer).

Vi rekommenderar varmt att ni planerar några extra dagar i Languedoc-Roussillon eller spanska Katalonien. Det finns mycket mer att upptäcka inom mat- och vinvärlden, men också historia, kultur och natur.

För att denna resa ska äga rum behöver vi minst 8 deltagare registrerade. När vi bestämt datum för resan sätter vi gemensamt ett "boka före" datum.

Hör gärna av Dig om Du har frågor eller funderingar kring programförslaget, eller om ni som grupp har särskilda önskemål om resans längd, vingårdsbesök och andra aktiviteter.

Vi ser fram emot att hälsa Dig välkommen till Roussillon och Årets Vinort 2010!

Sara & Sinisa

Vad ingår i resans pris?

- Boende på hotell i centrala Perpignan, fem övernattningar med del i dubbelrum
- Fem frukostar på hotellet i Perpignan
- Fyra luncher med utvalda viner (enligt programbeskrivningen)
- Tre middagar med utvalda viner (enligt programbeskrivningen)
- Flygplatstransfer och all transport under gemensamt program
- Privata vingårdsbesök med provningar enligt programbeskrivningen
- Introduktion och vinprovning
- Gemensam matlagning (matlagningskurs)
- Guidad rundvandring i Perpignan
- Guidat besök på klostret Saint-Hilaire
- Guide från SweetEasy under hela resan

Vad tillkommer?

- Flygresan
- Reseförsäkring och avbokningsskydd
- Middag andra och fjärde kvällen
- Eventuella privata inköp och vintransport
- Eventuella aktiviteter, transport och förtäring ej angivet i programbeskrivningen

SweetEasy

SweetEasy Vinresor

wine@sweeteasy.com

Tel. + 34 687 009 216