



## Bubbel i Barcelona, 20-24 april 2018

Dag 1, fredag 20 april, Arlanda-Barcelona-Gratallops, Priorat

Vi flyger från Arlanda till Barcelona med Norwegian på morgonen och hämtas med buss när vi anländer. Strax stannar vi och äter en härlig lunch vid havet innan vi fortsätter inåt landet mot dagens mål: Priorat. Bredvid Rioja är Priorat det enda vindistrikt i Spanien som har den högsta kvalitetsbeteckningen på sina röda viner. Ett otroligt vackert område som är känd för sin unika jordmån, licorella, rödsvart skiffer.



Vi bor första natten på det fantastiska vingårdshotellet Trossos del Priorat, där vi också får en ordentlig vinprovning på eftermiddagen. På kvällen äter vi middag på den närliggande och varmt rekommenderade Cellers de Gratallops.



Dag 2, lördag 21 april, Priorat-Batea, Terra Alta

Efter en god natts sömn och frukost åker vi mot Terra Alta, det vindistrikt som ligger längst söderut i Katalonien. På vägen stannar vi för en vinprovning och visning av ett av de många kooperativ som finns i den här delen av Spanien, så att vi får se en tydlig skillnad mellan "massproduktion" av vin och

familjeägda vingårdar. Vi stannar också och äter lunch som vi sköljer ned med ett glas lokalt vin. Framme i Batea checkar vi in hos min gode vän Juanjo på Celler Piñol och vi bor denna natt i fina lägenheter på vingården. Under eftermiddagen får vi en rundvandring i vineriet samt en provning av vinerna. På Celler Piñol produceras vitt, rosé, rött och sött vin och man är trogen de lokala druvorna.



På kvällen äter vi middag på en av restaurangerna i den mysiga lilla byn. Har vi tur får vi även träffa morfar Piñol som fyllde 100 år tidigare i år och fortfarande arbetar med vinproduktionen!

Dag 3, söndag 22 april, Terra Alta-Penedès-Barcelona

Den här dagen ägnar vi åt de spanska bubblorna, cava. 95% av all cava tillverkas nämligen i Penedès i Katalonien. På vår väg till Barcelona stannar vi först hos Freixenet, världskänt varumärke med enorm produktion. Vi får en rundvisning och provning. Vi fortsätter därefter till det lite mindre Loxarel, ett familjeägt vinhus med en spännande historia som odlar helt biodynamiskt. Här bjuds vi på lunch och vinprovning innan vi lämnar vingårdarna för denna gången och åker mot Barcelona.



När vi installerat oss på vårt hotell i Barcelona där vi kommer bo två nätter släpper vi er fria att spendera kvällen hur ni vill på egen hand.

Dag 4, måndag 23 april, Barcelona

En heldag på egen hand i Barcelona, staden som har allt! Kultur, shopping, strandliv, mat & dryck... Ni spenderar dagen precis hur ni vill och framåt kvällen sammanstrålar vi för en drink och gemensam middag på någon av Barcelonas alla restauranger, vi siktar på en riktig tapaskväll.



Dag 5, tisdag 24 april, Barcelona-Arlanda

Efter frukost hinner man en sista shoppingtur innan bussen tar oss till flygplatsen och vi åker tillbaka till Arlanda med Norwegian, glada i hågen, fyllda med kunskap om vinerna från Katalonien och med nya vänner och ljuvliga minnen i bagaget!

Vad kostar det och vad ingår i priset?

Flygresatour och retur Arlanda-Barcelona

All transfer på plats i Spanien

Fyra övernattningsnätter i dubbelrum, varav två på vingård, samt frukost

Tre luncher med vin

Tre middagar med vin

Fem vinprovningar

*Pris: 12 995 kr per person*

Det enda som tillkommer, som man betalar själv, är alltså en middag i Barcelona och vad man nu väljer att göra på den "lediga" dagen i Barcelona. Det kan ju också hända att man önskar köpa med sig någon flaska från någon av de vinproducenter vi besöker...

Hur anmäler jag mig?

Maila någon av oss:

Anna Henningsson, [vinprovning@sommelierskan.se](mailto:vinprovning@sommelierskan.se) 0733873617 (Sommelierskan)

Ann-Sofie Råssjö, [ann-sofie.rassjo@nygrenlind.se](mailto:ann-sofie.rassjo@nygrenlind.se) 0733446441 (Nygren & Lind Resebyrå)

Hur och när betalar jag?

En anmälningsavgift på 4 000 kr betalas senast 1 oktober och resterande, alltså 8 995 kr betalas senast 28 februari.

Det finns endast 15 platser till denna resa och det är först till kvarn som gäller! Häng med, det blir magiskt!

*Anna & Ann-Sofie*