

VINOBLE REJSEGUIDE

En rejse i vinlandet bør forberedes!

Det kan være både hyggeligt, lærerigt og opløftende – på flere forskellige måder – at besøge en vinproducent i løbet af sine ferier, men de bedste besøg er som regel dem, som er forberedt hjemmefra. Aftalen skal være i orden, før man rejser, for man kan ikke bare regne med, at der hos alle producenter står folk stand by for at vise en rundt på ejendommen. Hos mange små interessante vingårde er man ikke specielt udstyret til at modtage besøgende. Ikke fordi man ikke bryder sig om at vise stedet frem, men ganske enkelt fordi man først og fremmest bruger sine ressourcer til at lave gode vine.

Denne Vinoble miniguide er tænkt som et praktisk hjælperedskab til planlægning af turen sydover eller som et fikst redskab med adresser m.m., som kan være nyttige under "Vinrejsen".

Den er på ingen måde komplet eller tænkt som erstatning for de mange fremragende guider, der findes i handelen, og som fremhæver det kulturelle og historiske.

I VINOBLE miniguide vil man finde adresser på producenter, som leverer nogle af de vine, der kan findes på hylderne hos deres VINOBLE forhandler samt andre oplysninger – såsom telefonnr., faxnr., åbningstider m.m.

Desuden har vi i denne miniguide opgivet adresser på hoteller og restauranter, som vi har fundet særligt interessante i de forskellige vinområder.

Disse steder er udvalgt i samarbejde med producenterne, ofte er det steder, de (eller vi) selv bruger og har haft gode oplevelser med. Stederne har altså ikke betalt for at være med i denne guide, og det er kun vores – eller vinproducenternes egen begejstring, som har bestemt udvælgelsen.

De korte præsentationer af områderne er kun ment som "smagsprøver", som gerne skulle give lyst til nærmere bekendtskab, og er ligeledes fri for andre interesser end begejstring for smukke, idylliske eller livsbekræftende oplevelser.

Tilbage er der blot at ønske jer God Rejse! Forhåbentligt med mange berigende vin- og madoplevelser.

TYSKLAND

Man kan ikke anbefale nok at benytte sig så meget som muligt af bivejene i Tyskland og forlade motorvejen, så snart man har mulighed for dette.

Distrikter som Ahr, Mosel, Saar-Ruwer, Rheingau eller Franken fortjener virkelig, at man bruger tid på dem, og de byder på så meget, at det er en skam at drøne ned eller op ad motorvejene og gå glip af dette.

Tyske vine på internet: <http://www.germanwines.de/>

Info (på dansk) om tyske vinområder: www.ahk-daenemark.dk/tyskvininfo.htm

En meget interessant (privat) side om tyske vine: <http://www.tyskvin.dk/>

RHEINGAU

Distriktet ligger mellem Rudesheim og Lorch og anses af mange – måske sammen med Mosel-Saar-Ruwer – som det bedste vinområde i Tyskland.

web: www.rheingau.de

Weingut Prinz von Hessen, Johannisberg im Rheingau, Grund 1 - D-65366 Geisenheim Tlf. +49 67 22 - 409 18 0 - Fax: +49 67 22 - 409 18 20 - E-Mail: weingut@prinz-von-hessen.de – www.prinz-von-hessen.de

Hoteller/restauranter

En fiks og uofficiel side om Lorch-am-Rhein: <http://home.t-online.de/home/Harald.Schott/lorch-d.htm>

Hotel Arnsteiner Hof, Schwalbacher Str. 8, 65391 Lorch, Tlf. +49 67 26 93 71 eller +49 67 26 80 410, Fax. +49 67 26 80 41 37
Klassisk hotel i midtbyen.

Hotel zur Krone, Rheinstr. 27, 65391 Lorch, Tlf. +49 67 26 94 85
Pænt hotel ved Rhinens bred.

MOSEL-SAAR-RUWER

Det er uden tvivl et af de mest imponerende vinområder i Tyskland med stejle skråninger, smukke dale, pittoreske landskaber og ikke mindst...pragtfulde vine. Det vrirler med små restauranter og hoteller, (de dyre findes også!), hvor man kan få gode oplevelser til rimelige penge.

Reichsgraf von Kesselstatt, Schlossgut Marienlay, 54317 Morscheid/Ruwertal, Tlf. +49 (0)65 009 16 90, Fax. +49 (0)65 009 16 969

Besøg KUN efter aftale.

e-mail: weingut@kesselstatt.com web: www.kesselstatt.com

Områdets mest anerkendte producent som er en oplevelse at besøge. Både for vinene, kældrene og ikke mindst menneskene bag Kesselstatt er det spændende at besøge stedet.

Hoteller/restauranter

På Kesselstatts hjemmeside <http://www.kesselstatt.com/english/indexen.htm> vil man finde adresser og beskrivelser af flere restauranter i området, som er værd at besøge.

I Trier:

Weinstube Palais Kesselstatt, Liebfrauenstasse 10, 54290 Trier, Tlf. +49 (0)651/401178, e-mail: Weinstube.kesselstatt@t-online.de, www.kesselstatt.com

Begge steder ligger ved siden af hinanden lige overfor domkirken. Restauranten laver høj

gastronomi til rimelige penge og Weinstube laver små specialitetsretter. Reserver!

Et par hoteller udenfor Trier:

Hotel-Restaurant Karlsruhle, 54318 Mertesdorf, Tlf. +49 (0)651 5123, e-mail: info@karlsmuehle.de, www.karlsmuehle.de

Smukt sted på åen Ruwer mellem Trier-Ruwer og Morscheid. Rimelige priser. Vinudsalg.

Hotel Eurener Hof, Eurener str. 171, 54294 Trier, Tlf. +49 065 182 400, Fax. +49 (0)65 180 0900 e-mail: info@eurener-hof.de web: <http://www.eurener-hof.de/>

Hotel/Restaurant Doctor Weinstuben, Hebegasse 5 – D-54470 Bernkastel-Kues. Tlf. +49 6531/9 66 50 eller 60 81 – e-mail: doctor-hotel@t-online.de – www.doctor-weinstuben.de. Hyggeligt hotel, centralbeliggende. Udemærket restaurant. Rimelige vinpriser.

Weinromantikhotel Richtershof, Hauptstrasse 81-83, D- 54486 Mülheim-Mosel - Tlf. +49 (0) 6534-948-0 Fax. +49 (0) 6534-948-100 - e-mail: info@weinromantikhotel.de - www.weinromantikhotel.de

FRANKRIG

Hjemmeside for franske vine: www.franskevine.com

ALSACE

Alt virker overvældende i Alsace, som historisk og kulturelt har oplevet meget – både i ældre og nyere tid. Landskabet, byerne, folk, gastronomien og vinene giver store oplevelser. Hver landsby har sin charme med smukt pyntede gader og huse.

Route du Vin – Alsaces vinvej, som starter i nærheden af Strasbourg og slutter ca. 90 km. længere sydpå ved Mulhouse, bør prøvekøres, enten i bil, hvor man skal tage sig god tid, eller på cykel hvor man får mulighed for at nyde detaljerne.

Alsace som turistområde bliver man i løbet af få dage fortrolig med; et område man forlader for hurtigt at vende tilbage.

Hjemmeside for Alsacevine: www.vinsalsace.com

Kuentz-Bas, 14 Route du Vin, 68420 Husseren-les-Châteaux, Tlf. +33 0 389 493 024, Fax. +33 0 389 492 339

e-mail: kuentz-bas@calixo.net web: www.kuentz-bas.fr

Besøg: man. – fre. 9.00-12.00 & 13.00-18.00. Besøg KUN efter aftale (lukket i week-enden).

Kuentz-Bas hører til blandt de mest prestigøse huse i Alsace, og selvom firmaet har en vis størrelse, har man forstået at beholde det familiære præg. Det er i dag den unge generation – Christian Bas, der varetager firmaets fornemme omdømme. Christian tager sig af det kommercielle og Paul, som er oenolog, er ansvarlig for dyrkningen af de 12 ha. vinmarker og for produktionen af vinen. Kuentz-Bas' Collection, Vendange Tardive "Caroline" eller Grand Cru er himmelske, men selv deres mere almindelige "Tradition" er spændende.

Når man er i Husseren-les-Châteaux, er man i Alsaces højst beliggende vinby (425 m.), og hele området omkring landsbyen vest for Colmar er utroligt malerisk. Besøg Eguisheim, Türckheim, det gamle Colmar og selvfølgelig også Riquewihr og Ribeauvillé længere nordpå, (selv om I nok ikke bliver de eneste på besøg i disse byer).

Hubert Beck, 25 Rue du Général de Gaulle, 67650 Dambach-la-Ville, Tlf. +33 0 388 924 590, Fax. +33 0 388 926 128

Besøg KUN efter aftale.

Hubert Beck har med sin charmerende kone Flora til huse i den lidt glemte smukke by Dambach-

la-Ville i nærheden af Sélestat. Beck er en typisk alsacisk vinbonde, som både laver vin af egen avl (bl.a. på den parcel han ejer i Grand Cru marken Frankstein), og udvælger druer og vine fra andre producenter i området. Hos Hubert og Flora føler man sig hjemme, fra det øjeblik man træder ind ad døren. Privat og familiens gamle kældre ligger midt i byen, men produktionen og gæstemodtagelsen foregår i nyere lokaler i udkanten af Dambach. Men deres modtagelse er så varm og umiddelbar, at man fuldstændig glemmer omgivelserne. Lige som når man tager i biografen og ser en fremragende film uden at tænke på de lidt kedelige stole, man sidder på!

Eaux-de-Vie d'Alsace Yves Lehman, Chemin des Peupliers, 67210 Obernai, Tlf. +33 0 388 504 129, Fax. +33 0 388 507 404

Besøg KUN efter aftale.

Hemmeligheden ved en god kvalitet af frugtbrændevin fra Alsace er en skrap udvælgelse af råvarer og en perfekt destillering. Yves Lehmann er kendt for begge dele. Hans destilleri ligger i dag klods op af et af Europas største bryggerier, men han bliver ved med at arbejde efter sin fars (og forfædres) traditioner. Husk, at man i Alsace skænker voksne smagsprøver...

Hoteller/restauranter

Der er et hav af spisesteder og hoteller i Alsace, og det er svært at vælge nogen frem for andre. Men her er et lille udvalg opdelt i syd- og nordalsace og efter by.

På Kuentz-Bas' hjemmeside kan man finde en liste over de restauranter i Alsace eller resten af Frankrig, hvor man kan finde Kuentz-Bas' vine, og det er som regel udmærkede steder.

www.kuentz-bas.fr/gb/tables/fparten.html

SYDALSACE

LAPOUTROIE

(19 km vest for Colmar. På N 415 Colmar-Saint-Dié mellem Kaysersberg og Col du Bonhomme).

Musée des Eaux-de-Vie (brændevinsmuseet), 85 Rue du Général Dufieux, 68650 Lapoutroie, Tlf. +33 0 389 475 026, Fax. +33 0 389 472 224

Åben hver dag hele året kl. 9-12 og 14-18. Et brændevinsmuseum midt i den lille by Lapoutroie med destilleringsudstyr, gamle plakater, flaskesamlinger og meget mere. Mulighed for smagning.

Les Alisiers (Ella & Jacques Degouy), 68650 Lapoutroie (19 km. vest for Colmar på N. 415, Colmar-Saint-Dié), Tlf. +33 0 389 475 282

Hotel og restaurant i "Logis de France" kæden. Det er et gammelt Ferme-Auberge (gammel bondegård) med en pragtfuld udsigt over Vogeserne. Der er kun få værelser men en god restaurant med specialiteter fra området og gode vine. Mulighed for gode vandreture. Stedet kan varmt anbefales!

Le Bouton d'Or, 31 Bermont, 68650 Lapoutroie, Tlf. +33 0 389 475 095

Meget hyggelig "auberge" i bjerghyttetil på toppen af Vogeserne. God klassisk gastronomi. Rimelige priser.

Ferme Auberge du Keberspré, Lieu-dit Keberspré, 68650 Lapoutroie, Tlf. +33 0 389 475 071, Fax. +33 0 389 475 426

Turen op til Keberspré (højde: 700 m.) er i sig selv en oplevelse, og man skal holde tungen lige i munden, når man fra rådhuset i Lapoutroie skal følge skiltene til stedet, men besværet bliver belønnet! Vejen mod "Etang du Devin" (spåmandssøen), som man skal tage for at komme til stedet (3 km. fra rådhuset i Lapoutroie), giver mulighed for mange "panoramaer" over den smukke dal. Magen til sympatiske mennesker finder man kun i Alsace! Her hos familien, hvor 3 generationer er i gang, bliver man behandlet som en ven af familien i utrolige rustikke men hyggelige rammer. Priserne er yderst rimelige. Det anbefales at reservere. Stedet er velbesøgt af både lokale gæster og vandreturister. Afsæt lidt tid til en gåtur efter maden! Vil man gerne have lidt afstand fra de vrirlende byer i dalen råder Keberspré også over 5 værelser

og 6 små lejligheder, hvor man selv kan lave mad, (i de dage hvor køkkenet er lukket!).

EGUISHEIM/HUSSEREN-LES-CHÂTEAUX

Hotel Husseren-les-Châteaux, Rue du Schlossberg, 68420 Husseren-les-Châteaux (8 km. sydvest for Colmar), Tlf. +33 0 389 492 293, Fax. +33 0 389 492 484

e-mail: mail@hotel-husseren-les-chateaux.com web: www.hotel-husseren-les-chateaux.com

Hotellet har 38 værelser i 2 niveauer alle med egne sydvendte terrasser. Det er et høj kvalitetshotel med mange faciliteter. Ejerne Lucas og hans kone Karin har en fortid i Danmark. Karin som sygeplejerske og Lucas som ejer af Café Mahler i Århus. Restauranten Le Sapin Doré på hotellet er spændende, og menu priserne ligger fra ca. 21 Euros og opefter.

Hostellerie des Papes, 10 Grande Rue, 68420 Eguisheim, Tlf. +33 0 389 414 121, Fax. +33 0 389 414 131

Værelserne er gode, og ejerne (hr. og fru Huber) meget sympatiske. Ikke luksus, men næsten. Udmærket restaurant.

Auberge Alsacienne, 12 Grand Rue, 68420 Eguisheim, Tlf. +33 0 389 415 020

Gode værelser i et gammelt typisk alsacisk hus i begyndelsen af byen, når man kommer fra Colmar. Rimelige priser. Restauranten er ikke noget særligt.

La Grangelière, Restaurant, 59 Rue du Rempart Sud, 68420 Eguisheim, Tlf. +33 0 389 230 030, Fax. +33 0 389 238 932

Hyggelig og med god plads.

Hotel Relais du Vignoble, 13 Rue des Forgerons, 68420 Guebenschwihr (ca. 12 km. syd for Colmar), Tlf. +33 0 389 492 222, Fax. +33 0 389 492 782

Hotellet er i moderne stil med en god udsigt over vinmarkerne. Værelserne er udmærkede og til rimelige priser. Samme familie driver også en lille restaurant ved siden af.

Hotel Belle-Vue, Route du Vin, 68420 Voegtlinshoffen, Tlf. +33 0 389 493 035, Fax. +33 0 389 493 035

Meget familievenligt hotel med god og rustik restaurant. Fast tilholdssted for vinentusiaster fra Brande-området!

AMMERSCHWIR/TÜRCKHEIM/KAYSERSBERG

Aux Armes de France, 1 Grand-Rue, 68770 Ammerschwir, Tlf. +33 0 389 471 012, Fax. +33 0 389 473 812

e-mail: aux.armes.de.france@wanadoo.fr web: www.aux-armes-de-france.com

Har * i Michelin og er en af Alsaces institutioner. Philippe Gaertner – Pierre Gaertners søn – har overtaget køkkenet og fører sin fars stil videre tilføjet et par nyheder. Den er især kendt for sine fiske specialiteter. Har desuden 8 værelser. Lukket 5.-26. januar og onsdag og torsdag til frokost. Husk at reservere!

A l'Arbre Vert, 7 Rue des Cigognes, 68770 Ammerschwir, Tlf. +33 0 389 471 223, Fax. +33 0 389 782 721

e-mail: info@arbre-vert.net web: www.arbre-vert.net

Hvis alt er optaget på "Aux Armes de France", kan man udmærket spise på denne meget klassiske restaurant i alsacisk stil. På det seneste har Joël & Evelyne fornyet stedets en smule tunge gastronomi, men man går ikke sulten fra L'Arbre Vert.

COLMAR

Le Fer Rouge, Restaurant, 52 Grand' Rue, 68000 Colmar, Tlf. +33 0 389 413 724, Fax. +33 0 389 238 224

e-mail: ferrouge@chateauxhotels.com

Elegant restaurant med * i Michelin i et af de ældste huse i Colmar. Ejeren og køkkenchef Patrick Fulgraff forstår at associere et højt kulinarisk niveau til afslappende rammer.

La Maison de Têtes, 19 Rue des Têtes, 68000 Colmar, Tlf. +33 0 389 244 343, Fax. +33 0 389 245 834

e-mail: info@la-maison-des-tetes.com web: www.la-maison-des-tetes.com

Udover at huset er et af de smukkeste i Colmar, og rammerne omkring restauranten er meget smukke, finder man hos Marc Rohfritsch og hans søde kone Carmen fremragende mad til meget rimelige priser. Deres menuer starter på ca. 30 euros og giver fuld valuta. Betjeningen er måske lidt gammeldags og går efter protokollen, men det skal man tage roligt. Tingene kommer, når de skal, vinen bliver ikke glemt o.s.v. Godt Alsace-vinkort til fornuftige priser. Siden 1998 tilbyder stedet nu også 6 smukke værelser.

RIBEAUVILLÉ/ILLHAEUSEREN

Wistub zum Pfifferhus, 14 Grand Rue, 68150 Ribeauvillé, Tlf. +33 0 389 736 228

Lukket onsdag og torsdag. Meget klassisk alsace-køkken i lidt forfinet "bondestil". Rustik restaurant med "rødternede" duge og meget hyggelig og afslappet atmosfære. Lækker foie gras. Godt vinkort.

Auberge de l'III (***) i Michelin), 68970 Illhaeusern, Tlf. +33 0 389 718 323, Fax. +33 0 389 718 283

e-mail: hotel-des-berges@wanadoo.fr web: www.auberge-de-l-ill.com

Man kan nok ikke tale om spiseguide i Alsace uden at nævne Auberge de l'III – den mest omtalte, feterede og beundrede restaurant i området. Efterligne den kan man ikke, for den ligger ved bækken Ill's smukke bred og Haeberlin brødrene – fremragende kokke, kunstnere og forretningsmænd, har givet stedet sin egen stil. Gastronomi og betjening er absolut på det højeste niveau, men det er priserne også.

Restaurant Maximilien, Anne & Jean-Michel Eblin, 19A Route d'Ostheim, 68340 Zellenberg, Tlf. +33 0 389 479 969, Fax. +33 0 389 479 985.

Skråningerne ved Zellenberg – lige overfor Riquewihr – har altid været kendte for deres kvalitetsvine, men nu har landsbyen også fået en renæssance bl.a. p.g.a. et par gode restauranter, hvor Maximilien helt klart fører.

NORDALSACE

SÉLESTAT/OBERNAI

Auberge des Alliés, Hotel-Restaurant-Weinstub "Logis de France", 39 Rue des Chevaliers, 67600 Sélestat (mellem Strasbourg og Colmar), Tlf. +33 0 388 920 934, Fax. +33 0 388 921 288

e-mail: auberge.allies@libertysurf.fr

Sélestat er en smuk lille by med et historisk centrum. Meget rustikt og hyggeligt hotel midt i byen. Især restauranten har hyggelige rammer: 2 rum med gamle træpaneler hvoraf det ene oprindeligt var håndværkerforeningens mødelokale. Hotellet breder sig over 4-5 huse, som danner en karré med både gamle og moderne værelser i god standard. Priserne er rimelige for både værelser og restaurant. Flinkke værter og god mad.

Hotel Zum Schnogaloch, 18 Place de L'Etoile, 67210 Obernai, Tlf. +33 0 388 955 457, Fax. +33 0 388 952 206

Et meget hyggeligt "Logis de France" hotel i alsacisk stil i midten af Obernai. Ejerne er flinke, og der er restaurant på stedet til rimelige priser.

STRASBOURG/SAVERNE

Au Crocodile, 10 Rue de L'Outre France, 67060 Strasbourg, Tlf. +33 0 388 321 302, Fax. +33 0

388 757 201

e-mail: info@au-crocodile.com web: www.au-crocodile.com

Selvom deres restaurant ligger godt skjult i en af Strasbourgs små gader, har Monique og Emile Jung i mere end 30 år været en meget synlig del af byens gastronomiske profil. Stedet og nogle af retterne på Au Crocodile er verdenskendte. (** i Michelin). Lukket søndag og mandag.

Buerehiesel (** i Michelin, Relais & Chateaux), 4 Parc de l'Orangerie, 67000 Strasbourg, Tlf. +33 0 388 455 665, Fax. +33 0 388 613 200 (Viviane og Antoine Westermann).

Rammen er en gammel gård, som stykke for stykke er blevet flyttet fra byen Molsheim til Strasbourgs smukke park l'Orangerie midt i byen. Her serverer man alsaciske specialiteter lavet med finesse og en nærmest "parisisk" sans for detaljer. Betjeningen er professionel uden at skræmme. En gastronomisk oplevelse som man ikke bør snyde sig selv for, når man er i Strasbourg. Lukket tirsdag og onsdag.

La Vieille Enseigne, 9 Rue des Tonneliers, 67000 Strasbourg, Tlf. +33 0 388 325 850

Restauranten har gode alsaciske specialiteter (foie gras, sandre, vacherin au fromage blanc etc.) og et godt vinkort. Lukket lørdag og søndag.

La Maison des Tanneurs, 42 Rue du Bain-aux-Plantes, 67000 Strasbourg, Tlf. +33 0 388 327 970, Fax. +33 0 388 221 726

e-mail: maison.des.tanneurs@wanadoo.fr web: www.maison-des-tanneurs.com

Selvom der kommer en del turister midt i "La Petite France", har stedet beholdt sin karakter og sit smil. Her finder man de rigtige alsaciske specialiteter: snegle, løgtærte, forel, choucroute etc. Lukket søndag/mandag fra jul til 25.1 og de sidste 14 dage i juli.

Hotel des Vosges, Jean Wehrung, 67290 La Petite Pierre, Tlf. +33 0 388 704 505, Fax. +33 0 388 704 113

I fire generationer har familien Wehrung drevet dette utroligt hyggelige hotel midt i den smukt befæstede landsby La Petite Pierre. Her er man midt i Alsaces nordlige skovområde, hvor nøgleordet er "afslapning". Her kan man gå tur, spise godt, hvile sig – f.eks. efter mange kilometer på motorvejen. Restauranten er meget traditionelt alsacisk med pragtfulde klassiske retter fra området: terrine de foie gras, coq au Rielsing, vacherin glacé og mange, mange flere. Meget flot vinkort! Lidt udenfor alt men stedet er nogle kilometer ekstra værd.

BORDEAUX

Bordeaux er et område, man ikke bare smutter til ligesom Alsace eller Bourgogne. Når man besøger dette spændende vinområde, er man nødt til at forberede tingene. Gør man det, får man gode oplevelser. Afstandene er store, flode skal krydses på de rigtige steder (helst via broer eller færger), og slottene er ikke altid beboede. Aftalerne skal være i orden, og det er derfor en god idé at planlægge turen nogle dage eller uger i forvejen. På de større steder er engelsk ikke noget problem, mens det kan være nødvendigt med franskkundskaber hos de små vinbønder (lige som i resten af Frankrig i øvrigt). I alle vinbøger er området rigt repræsenteret – nogle med gode kort, hvor man kan finde slottene. Husk detaljeret vejkort i bilen. Der er ikke noget, som ligner en vinmark som en anden vinmark!

Hjemmeside for Bordeaux: www.bordeaux.com/home.html

SAINT-EMILION

Mens Médoc området godt kan virke lidt fladt og kedeligt, er St.-Emilion distriktet landskabsmæssigt meget spændende. Selve byen er et langt besøg værd. Stil bilen på en parkeringsplads ved en af indfaldsvejene, (der er to), og nyd byen til fods. Bortset fra nogle få af dem er de fleste slotte samlet få kilometer fra byen, og der er skilte til de fleste.

Hjemmeside for Saint-Emilion: www.saint-emilion-tourisme.com

Château Milon, Clos de la Cure, Grand Cru St.-Emilion, 33330 St.-Christophe-des-Bardes, Tlf. +33 0 557 247 718, Fax. +33 0 557 246 420

Besøg: 9-12 & 14-17.30. Besøg KUN efter aftale.

En af de små men utroligt spændende St.-Emilion producenter. Hr. og fru Bouyer har nu overdraget ansvaret til den yngre generation, som laver deres vine med både kunnen og hjerte. Smilende modtagelse.

Hoteller/restauranter

Auberge de la Commanderie (**), Rue des Cordeliers, 33330 Saint-Emilion, Tlf. +33 0 557 247 019, Fax. +33 0 557 744 453

e-mail: contact@aubergedelacommanderie.com web: www.aubergedelacommanderie.com

Meget komfortabelt familiehôtel i en smuk, gammel bygning i byens centrum. Stedet er blevet komplet moderniseret i 2003. Ingen restaurant. Værelser fra ca. 60-80 euros.

Le Logis des Remparts (***), Rue Guadet, 33330 Saint-Emilion, Tlf. +33 0 557 247 043, Fax. +33 0 557 744 744

e-mail: logis-des-remparts@wanadoo.fr web: www.saint-emilion.org

Flot hotel i en restaureret bygning tæt ved centrum. Pragtfuld udsigt over vinmarkerne. Cykeludlejning. Mange faciliteter. Værelser fra ca. 80-130 euros (2003).

Hostellerie de Plaisance, Restaurant, 5 Place du Clocher, 33330 Saint-Emilion, Tlf. +33 0 557 247 232 Højgastronomi til rimelige priser.

L'Envers du Décor, Bar à vins (vinbar), Rue du Clocher, 33330 Saint-Emilion, Tlf. +33 0 557 744 831

En anderledes og spændende vinbar hvor man kan nyde nogle af Frankrigs bedste vine pr. glas. Stedet tilbyder en "dagens ret", som varierer efter sæson og varer på torvet og små specialiteter. L'Envers du Décor har åbent sent, så aftensmad kl. 22.00 er ingen hindring.

POMEROL

Området, som er nabo til St.-Emilion, byder ikke på de store landskabsmæssige oplevelser men er spækket med små (og store) interessante slotte.

FRONSAC

Lille men spændende vinområde i nærheden af byen Bordeaux' tidligere konkurrent: Libourne – en by som stadig bærer præg af sin blomstrende tid som vincentrum ved Dordognefloden.

Château Lamarche-Canon, 33126 Fronsac, Tlf. +33 0 557 642 367, Fax. +33 0 557 643 620
Besøg KUN efter aftale. Fransktalende.

Hoteller/restauranter

La Table du Vignoble, Ferme Auberge (bondegårdsrestaurant), 33126 Fronsac, Tlf. +33 0 557 259 236 Etienne og Gælle Barre er et ungt og sympatisk ægtepar, som elsker at give deres gæster både kulinariske og vinmæssige oplevelser. Husk at bestille!

BOURG & BLAYE

Her er man på landet, med al den charme det indebærer. Gode private indkvarteringsmuligheder og pragtfulde småbyer hvor livsrytmen stadig er bestemt af torvedage og arbejdet på vinmarkerne. Prøv grøntorvet i byen Bourg søndag formiddag eller i Blaye onsdag og lørdag formiddag! Bemærk, at man for at vinde tid kan tage færgen mellem Blaye og Lamarque i Haut Médoc.

Hoteller/restauranter

Hjemmeside for Premières Côtes de Blaye: www.premieres-cotes-blaye.com/anglais/index2.htm

La Citadelle, (**) Hotel-Rest., Place d'Erme, 33390 Blaye, Tlf. +33 0 557 421 710, Fax. +33 0 557 421 034

web: www.hotel-la-citadelle.com

Flotte rammer i Blayes fæstning med fantastisk udsigt over Girondefloden. Restauranten byder ikke på de store oplevelser, men hotellet er spændende.

Bar des Sports i Blaye. Byens samlested for både unge og gamle. Typisk fransk atmosfære med højdepunktet ved apéritiftid. Det bør man også prøve.

HAUT-MÉDOC

Haut-Médoc distriktet, som ligger syd for Garonnefloden, er helt klart et af de mest berømte vindistrikter i verden – helt fortjent i øvrigt. Her finder man nemlig de absolut bedste jordbundsforhold til vindyrkning med den klassiske kombination af grus, småsten, sand, kalk og ler. Sammen med de gunstige klimatiske forhold, området nyder godt af et lokalt mildt klima, betyder det et fantastisk potentiale, som de fleste vinproducenter fra området udnytter fuldt ud.

Hjemmeside for Haut-Médoc med en masse informationer, kort m.m.: www.medoc-wines.com/default-eng.htm

Château Saint-Ahon, Cru Bourgeois Haut-Médoc, Rue de Saint Ahon, 33290 Blanquefort, Tlf. +33 0 556 350 645, Fax. +33 0 556 358 716

e-mail: bernard.de-colbert@wanadoo.fr

Besøg: 9-11 & 14-16.30 (lukket i week-enden). Besøg KUN efter aftale. Lukket i august.

Greve de Colbert elsker at vise sit slot frem. Men der er sandeligt også noget at vise. Nemt at finde, tæt på Bordeaux.

Château Maucamps, Haut-Médoc, 33460 Macau, Tlf. +33 0 557 880 764, Fax. +33 0 557 880 700
Åben hele sommeren. Mandag til fredag fra kl. 9.00-12.00 & 14.00-17.30. Besøg KUN efter aftale.
Château Maucamps er en typisk og meget karakterfuld Haut-Médoc i Margauxområdet.

Château Lescalle, Bordeaux Superieur, Tlf. +33 0 557 880 764, Fax. +33 0 557 880 700

Åben hele sommeren. Besøg KUN efter aftale.

Slottet producerer vin i Bordeaux Supérieur-kvalitet og er nabo til Château Maucamps.

PAUILLAC

Hvis man tog alle vinslotte væk fra Pauillac området, ville der ikke være ret meget tilbage i landskabet. Men de er der altså, og de varierer så meget i arkitektur og vinstil, at man kan bruge flere dage bare i dette ene distrikt.

Hjemmeside for Pauillac med tur-muligheder, kort, liste over hotel-restauranter m.m.:

www.pauillac-medoc.com/home-en.asp?fl=1

Château Lynch-Bages, 5. Grand Cru Classé, Pauillac, Tlf. +33 0 556 732 400, Fax. +33 0 556 592 642

e-mail: accueil@lynchbages.com web: www.lynchbages.com

Besøg KUN efter aftale.

En institution i området. Slottet har samlet gamle arbejdsredskaber og lavet et slags vinmuseum.

Hoteller/restauranter

Château Cordeillan-Bages, Relais & Châteaux (****), 33250 Pauillac, Tlf. +33 0 556 592 424, Fax. +33 0 556 590 189

e-mail: contact@cordeillanbages.com web: www.cordeillanbages.com

Cordeillan-Bages er både vinslot, vinskole, hotel og restaurant i topklasse (** i Michelin). Priserne

er i top, men med køkkenchef Thierry Marx får man noget for pengene. Vinbetjeningen er uovertruffen, og vinkortet ligner nærmest en bibel!

MARGAUX

Området samler ca. 1/3 af alle Grand Cru Classé vine fra Haut-Médoc, og vine herfra anses for at være blandt de mest delikate og harmoniske fra Bordeaux.

Hoteller/restauranter

Chez Quinquin "Port de Macau", Macau en Médoc

Terrasse på flodbreden i Macaus havn. Kun åbent til frokost. Billig, enkelt og afslappet. Fremragende fiske- og kødspecialiteter.

Le Lion d'Or, Jean-Paul Barbier, 33460 Arcins en Médoc, Tlf. +33 0 556 589 679. Lukket søndag aften og mandag. Lokal gastronomi af høj kvalitet til rimelige priser (fra ca. 15 euros). Ganske enkelt et fund! Her mødes alle slotsejere fra Médoc, og hvis man ikke spiller kong smart, vil man få en super behandling. Vinene (også de billige) er ganske udmærkede, men mange lokale slotsejere får lov til at tage deres egen vin med, hvis de ikke har deres eget lille skab i restauranten, hvor de gemmer vinen til de næste måltider. Det imponerer som regel de kunder, de har med. Reserver!

SAUTERNES

Sauternes-området er klemt inde i det sydlige Graves-distrikt og består egentlig af tre områder: Sauternes, Barsac og Cérons. Det bedste tidspunkt at besøge området er i virkeligheden under høsten, hvor man kan opleve, hvor vanskeligt det kan være at lave en god, sød vin.

Hjemmeside for Sauternes området (på fransk) med bl.a. alle slotte: www.sauternes.com

Château Suduiraut, Premier Cru Classé, Sauternes, Tlf. +33 0 556 636 190, Fax. +33 0 556 636 193

e-mail: infochato@suduiraut.com web: www.suduiraut.com eller www.compagnie.medocaine.com

Hvis der er et slot, man bør besøge i Sauternes, er det Château Suduiraut! Besøg KUN efter aftale.

ENTRE-DEUX-MERS

Château Lamothe, Premières Côtes de Bordeaux, 33550 Haux, Tlf. +33 0 557 34 53 00, Fax. +33 0 556 232 449

e-mail: neel-chombart@chateau-lamothe.com web: www.chateau-lamothe.com

Besøg: 9-12 & 14-17 (lukket i week-enden).

Hoteller/restauranter

La Maison du Fleuve, 20 Chemin Seguin, Camblanes et Meynac, Tlf. +33 0 556 200 640 (15 km. fra Bordeaux).

Restaurant som er bygget på pæle i Garonnefloden. Godt forhold pris-kvalitet. Reserver!

Hoteller/restauranter i byen Bordeaux

Byen Bordeaux bør man bruge lidt tid på. Især havnekajen langs Garonnefloden og boulevarderne er imponerende. Byen er lidt "stiv", men begynder man at kende stederne, hvor tingene sker, begynder byen at vise sig fra sin venlige side.

Le Chapon Fin (* i Michelin), 5 Rue Montesquieu, Tlf. +33 0 556 791 010, Fax. +33 0 556 790 910

e-mail: contact@chapon-fin.com web: www.chapon-fin.com

Alle i Bordeaux vil anbefale restauranten Le Chapon Fin, og især efter at Jean-Michel Cazes – ejer af Lynch-Bages – har overtaget den, har den fået nyt og bedre liv. Det er køkkenchefen fra Cordeillan-Bages – Thierry Marx, som har ansvaret, og han har uddelegeret en af sine bedste kokke – Franck Ferigutti som køkkenchef på Le Chapon Fin.

Brasserie Le Noailles, 12 allées de Tourny – 33000 Bordeaux. Tel/fax. +33 0 556 819 445
Klassisk Bordeaux gastronomi. Se og bliv set.

Le Vieux Bordeaux (* i Michelin), 27 Rue Buhan, 33000 Bordeaux, Tlf. +33 0 556 529 436, Fax. +33 0 556 442 511
web: www.le-vieux-bordeaux.com

Café Gourmant, Rue Buffon, Tlf. +33 0 556 792 385, Fax. +33 0 556 520 345.
Flot vinkort.

La Tupina, 6 Porte de la Monnaie, Tlf. +33 0 556 915 637, Fax. +33 0 556 319 211
e-mail: latupina@latupina.com web: www.latupina.com/tupina/index.html
Typisk gastronomi fra Sydvestfrankrig. Afslappet stemning og gode vine.

Baud et Millet, 19 Rue Huguerie, Tlf. +33 0 556 790 577
e-mail: mail@baudetmillet.com web: www.baudetmillet.com
Hvis man er vild med ost, må det være stedet! Alle retterne på kortet er på en eller andet måde lavet med ost, og vil man smage de "rene" varer, kan man tage ned i den formidable ostekælder og vælge mellem 200 forskellige oste. Her kan man lære meget om at sammensætte ost med vin (950 forskellige på kortet). Stedet er ikke billigt, ikke stort, men spændende.

Le Bistrot du Sommelier, 167 Rue Georges Bonnac, Bordeaux, Tlf. +33 0 556 967 178, Fax: +33 0 556 245 236
e-mail: valverde@bistro-du-sommelier.com web: www.bistro-du-sommelier.com
Hervé Valverde – en rigtig sommelier – har et uovertruffet og billigt vinkort, og maden er også meget spændende. Terrasse bagved. Reservation er nødvendig.

Café Régent, 46 Place Gambetta, 33000 Bordeaux, Tlf. +33 0 556 513 558
Hvis man vil se og blive set, er dette stedet! Her kommer de kendte (og de mindre kendte heldigvis også!)

For natteravne

L'Orchidée Noire, 2 Pl. Pey Berland, Tlf. +33 0 556 444 004
Ved siden af Rådhuset. Cocktail kongen i Bordeaux. Man kan ikke spise der, men stemningen er i top.

BOURGOGNE

Når man befinder sig i Bourgogne, kan man ikke lade være med at lade sig gribe af den næsten andagtige stemning, som hersker i dette verdenskendte vindistrikt. Bourgogne er kendt for sine vin- og madtraditioner, som Burgunderne værner utroligt meget om.
Alt om Bourgogne-vine: www.bivb.com/uk/index-uk.html

CÔTES DE NUITS

Lupé-Cholet, Clos de Lupé, 17 Avenue du General de Gaulle, 21700 Nuits-St.-Georges, Tlf. +33 0 380 612 502, Fax. +33 0 380 243 738 - Besøg KUN efter aftale.
Ejeren af Clos de Lupé og Château Gris, 1. Cru i Nuits-St.-Georges og Château de Viviers i Chablis er kendt for sin seriøsitet. Siden 1903 har firmaet produceret vine i den Burgundske tradition med stor omhu både for egne godser og vine, som bliver opkøbt og modnet i egne kældre.

Méo-Camuzet, Rue des Grandes Crus, 21700 Vosne-Romanée, Tlf. +33 0 380 611 105, Fax. +33 0 380 611 105 - e-mail: meo-camuzet@wanadoo.fr web: www.meo-camuzet.com

Besøg KUN efter aftale.

Domaine Méo-Camuzet er helt sikkert en af de mest berømte producenter i Bourgogne – og har været det længe. Det blev grundlagt i begyndelsen af 1900-tallet af Etienne Camuzet – vinbonde i Vosne Romanée og repræsentant for Côte-d'Or i det franske deputeretkammer fra 1902 til 1932. Det var ham, som samlede de fleste af de berømte parceller, ejendommen i dag består af. Han var i øvrigt den sidste ejer af slottet Clos de Vougeot, og den som solgte bygningen til vinbroderskabet Confrérie du Tastevin.

Domaine Armand Rousseau, 21220 Gevrey-Chambertin, Tlf. +33 0 380 343 055, Fax. +33 0 380 585 025

e-mail: contact@domaine-rousseau.com web: www.domaine-rousseau.com

Besøg KUN efter aftale.

Skulle man nævne et par berømte producenter i Gevrey Chambertin, ville Domaine Armand Rousseau uden tvivl være en af dem. Med 13,7 ha. topvinmarker i Gevrey-Chambertin og Morey-St.-Denis (2,21 ha. i kommuneappellation, 3,47 ha. i 1. Cru og 8,01 ha. i Grand Cru!) og vinstokke med et aldersgennemsnit på 40-45 år har man mulighed for at lave gode vine, og det bliver indfriet fuldt ud hos Rousseau.

Domaine Pierre Amiot et Fils, 27 Grande Rue, 21220 Morey-St.-Denis, Tlf. +33 0 380 343 428, Fax. +33 0 380 585 117. Besøg KUN efter aftale. (Kun fransktalende).

Domaine Pierre Amiot & Fils har nu været i familien Amiots hænder i 6 generationer i Morey-Saint-Denis. Ejendommen består af 9 ha. vinmarker, hvoraf de 7 ha. er ejet af familien, og de 2 ha. er i såkaldt "métayage" en gammel ordning i Bourgogne, hvor en vinbonde dyrker en mark, han ikke selv ejer, og som "leje" afleverer halvdelen af høsten.

Hoteller/restauranter

La Cabotte, Restaurant, 24 Grand Rue, 21700 Nuits-St.-Georges, Tlf. +33 0 380 612 077, Fax. +33 0 380 612 077

e-mail: lacabotte@wanadoo.fr

Lille restaurant (max. 25-30 pladser) på gågaden i Nuits-St.-Georges. Smukt indrettet og meget hyggeligt. Køkkenet er yderst raffineret og lækkert, og det meget sympatiske unge ægtepar holder det prismæssigt på et meget rimeligt niveau.

Hostellerie La Gentilhommière, Hotel - Restaurant, 18 Vallée de la Serrée, 21700 Nuits-St.-Georges (tag vejen mod Meilly), Tlf. +33 0 380 611 206, Fax. +33 0 380 613 088

e-mail: contact@lagentilhommiere.fr web: www.lagentilhommiere.fr

Smukt hotel i en gammel mølle. De fleste værelser er i en moderne fløj med gode parkeringsmuligheder. Restauranten (Le Chef Coq) er spændende. Varmt og hyggeligt sted. Tennis og svimming-pool. Værelser 85-255 euros. Rest. lukket tirsdage og til lunch onsdag og lørdag.

Castel de Tres-Girard, Hotel-Restaurant, 7 Rue de Très-Girard, 21220 Morey-St.-Denis, Tlf. +33 0 380 243 309, Fax. +33 0 380 518 192

e-mail: tresgirard@chateauxhotels.com web: www.castel-tres-girard.com

Roligt hotel i et gammelt slot midt i vinmarkerne. Med svimmingpool. God restaurant med flot vinkort. Rimelige priser.

CÔTES DE BEAUNE

Et par hjemmesider om området: www.puligny-montrachet.com - www.pommard.com - www.chassagne-montrachet.com - www.volnay.com

Château de Citeaux, 20 Rue de Citeaux – 21190 Meursault – Tlf. +33 (0) 3 8021 2032 – Fax. +33

(0) 3 8021 6434 – www.chateau-de-citeaux.com

Château de Cîteaux er ikke til at overse i Meursault, idet slottet er en af de største bygninger i byen. At den bærer samme navn som det berømte moderkloster for cistercienser munkeordenen nordøst for Nuits-Saint-Georges er ikke tilfældigt. Ca. et år efter grundlæggelsen af Abbaye de Cîteaux i 1098, tog munkene deres allerførste vinmark i brug, beliggende i Meursault og kendt under navnet "Le Vieux Clos". På denne vinmark byggede de en vingård med tilhørende pressehus og kældre, som de senere kaldte "Maison de Cîteaux". Jorden var en gave i 1098 fra Eudes I, Hertug af Bourgogne til grundlæggeren af Cîteaux-klosteret Abbed Robert de Molesme. Først senere grundlagde munkene fra Cîteaux det famøse Clos de Vougeot, som skulle blive deres mest berømte vinmark. Kældrene er fantastiske at se ... og vinene er gode!

Château de Monthélie, Domaine de Suremain, 21190 Monthélie, Tlf. +33 0 380 212 332, Fax. +33 0 380 216 637 - e-mail: desuremain@wanadoo.fr

Besøg: man. – lør. 9.00-12.00 & 13.30-18.00. Besøg KUN efter aftale.

Slottet ligger utroligt flot midt i den idylliske landsby Monthélie. De flotte kældre er hugget i klippen under slottet og danner perfekte rammer til modning af vin. Den nye generation på slottet overtog Château de Monthélie efter faderen for nogle år siden. Selvom man ikke har lavet synderligt om på selve traditionen omkring vinificeringen, er der dog sket meget på slottet. Efter flere år med en biologisk produktion har man siden 1996 taget det næste skridt nemlig en ren biodynamisk produktion.

Domaine Vincent & Sophie Morey, 3, Hameau de Morgeot, 21190 Chassagne-Montrachet – Tlf. +33 (0) 3 8020 6833 – Fax. +33 (0) 3 8020 6237 – e.mail: morey.vincentetsophie@club.fr – www.morey-vins.com

Bernard Morey var kendt som en af de bedste producenter i Bourgogne. I dag er det hans søn Vincent som har overtaget en del af ejendommen (den anden del er overtaget af den anden søn Thomas). Kvaliteten fejler aldeles ikke noget!

Domaine Thomas Morey, 9 rue du nord - 21190 Chassagne-Montrachet -Tlf: +33 (0) 3 8021 9747-Fax: +33 (0) 3 8021 0568 – e-mail: domainethomasmorey@orange.fr

Den yngste søn, Thomas, og hustruen Sylvie arvede forældrenes ejendom midt i landsbyen Chassagne, hvor Bernard før vinificerede sine hvidvine. Ligesom storbroderen har Thomas i mange år arbejdet sammen med Bernard. Det har naturligt også præget ham.

Vingården har fået navnet Domaine Thomas Morey, og man dyrker vin på i alt ca. 8,5 ha. på 13 appellationer i hvid (60% af produktionen) og 6 appellationer i rød.

Louis Carillon, 21190 Puligny-Montrachet, Tlf. +33 0 380 213 075, Fax. +33 0 380 219 002 (Besøg kun efter aftale. Sprog: Fransk)

De tre generationer vinbønder, som i dag træffes på Domaine Carillon, sætter familietraditionen både menneskeligt og vinmæssigt meget højt på dagsordenen, og deres begejstring og seriøsitet er almindeligt kendt langt ud over landsbyens grænse. Det smitter af på deres vine, som anses for at høre til eliten i Puligny.

Hoteller/restauranter

Hostellerie de Bretonnière, Hotel (**), 43 Faubourg Bretonnière, 21200 Beaune, Tlf. +33 0 380 221 577, Fax. +33 0 380 227 254

e-mail: infos@hotelbretonniere.com web: www.hotelbretonniere.com

Flot hotel i Beaune til rimelige priser. Lukket bilparkering.

Ma Cuisine, Passage Saint Helène, Beaune, Tlf. +33 0 380 223 022, Fax. +33 0 380 249 979

e-mail: cave-sainte-helene@wanadoo.fr

Få meter fra Hospices de Beaune – godt skjult i en baggård – finder man en af de mest spændende restauranter i Beaune. Gastronomien er klassisk, men vinkortet er sublimt, og vinene

sælges nærmest til butikpriser. Er vinen ikke på kortet, er den sikkert i ejerens velassorterede vinbutik (Caves St. Helène) i samme ejendom.

Hostellerie de Levernois (Relais & Chateaux), Route de Verdun-sur-le-Doubs, Levernois, 21200 Beaune, Tlf. +33 0 380 247 358, Fax. +33 0 380 227 800

e-mail: levernoise@relaischateaux.fr web: www.relaischateaux.fr/Levernois

Absolut ikke det billigste i området men stedet ligger flot midt i en park et par kilometer fra Beaune og byder på flotte moderne værelser og spændende retter, hvor Bourgognes klassiske retter har fået en ordentlig slankekur og mere finesse. Ca. 1.000 forskellige vine på kortet.

Les Magnolias, Hotel (**), 8 Rue P. Joigneaux, 21190 Meursault, Tlf. +33 0 380 212 323, Fax. +33 0 380 212 910

e-mail: lesmagnolias@mageos.com web: www.les-magnolias.fr

Charmende hotel men priserne er ret høje.... Ingen restaurant.

Hostellerie du Château de Bellecroix, 20 Chemin de Bellecroix - 71150 CHAGNY - Tel : +33 (0)3 85 87 13 86 - Fax : +33 (0)3 85 91 28 62 - eMail : reservation@chateau-bellecroix.com – www.chateau-bellecroix.com. Godt hotel og spændende restaurant. Dyrt men godt.

Lameloise (***) i Michelin), 36 Places d'Erme, 71150 Chagny, Tlf. +33 0 385 876 565, Fax. +33 0 385 870 357

e-mail: reception@lameloise.fr web: www.lameloise.fr

Chagny er en lille men levende by nær Beaune. Byen byder hver uge på et godt grønttorv og er hjemsted for mange vinfirmaer både gode og mindre gode. Lameloise er en af Frankrigs bedste restauranter men ikke den dyreste. Et blik over kortet giver allerede så mange muligheder, at man har svært ved at vælge. Men hos Lameloise må man gerne give sig god tid. Man er i sikre hænder, og jeg ville næsten sige kærlige hænder. Personalet er dygtigt, effektivt men aldrig anmasende. Maden er pragtfuld, og især stemningen er meget "familier". Ingen high-tech her men den gode gamle Bourgogne gæstfrihed. Vinkortet er pragtfuldt, og Lameloise kan varmt anbefales til de, som vil overbevises om, at man kan lave høj gastronomi, samtidig med at kunderne får den bedste pleje.

CÔTE CHALONNAISE

Maison Albert Sounit, 5 Place du Champs de Foire, 71150 Rully, Tlf. +33 0 385 872 071, Fax. +33 0 385 870 971

e-mail: albert.sounit@wanadoo.fr

Besøg: man. – lør. 10.00-12.00 & 14.30-18.00. Besøg KUN efter aftale.

Meget er blevet sat i gang, siden det danske firma Østjysk VinforSyning A/S i 1993 overtog den gamle négociant virksomhed Albert Sounit med bl.a. egen produktion af Crémant de Bourgogne på Méthode Traditionnelle. Rullys flotteste kældre og Gérard Bellot venter på Jer. Albert Sounit er selvfølgelig specialist i Crémant og vine fra Côte Chalonnaise (Rully, Mercurey, Montagny), men også andre Bourgogne områder er på deres sortiment.

Domaine de Fussiacus, Jean-Paul Paquet, Les Molands, Fuissé, Tlf. +33 0 385 270 106, Fax. +33 0 385 270 107

e-mail: fussiacus@wanadoo.fr

Besøg: 9-12 & 14-18. Besøg KUN efter aftale (ikke søndag).

Det er ikke for meget at sige, at Jean-Paul Paquet er af en helt speciel støbning. Selvom hele ejendommen udelukkende er beplantet med Chardonnay, giver de 70 parceller vinmarker, han råder over, mange kombinationsmuligheder for hans vine, og hver enkelt parcel bliver plejet ud fra dens særlige beliggenhed og jordbund.

Hoteller/restauranter

Auberge du Camp Romain, Hotel - Restaurant - Logis de France (**), 71150 Chassey-le-Camp, Tlf. +33 0 385 870 991, Fax. +33 0 385 871 151

e-mail: Auberge.du.Camp.Romain@wanadoo.fr web: <http://perso.wanadoo.fr/camp.romain>

Chassey-le-Camp er en meget lille landsby nær Chagny i Côte Chalonnaise. Stedet ville sandsynligvis kun have været kendt af nogle få romerskkulturinteresserede, hvis det ikke var for det dejlige Auberge.

Et hyggeligt hotel med en klassisk restaurant og flinke værter. Der er et godt forhold mellem den betalte pris og kvaliteten. Der er en meget international kundekreds, som uden tvivl især kommer p.g.a. maden, ro, swimming-poolerne, vandreturene...

Le Vendangerot (Hotel du Commerce) (**), Place Ste Marie, 71150 Rully, Tlf. +33 0 385 872 009, Fax. +33 0 385 912 718

Midt på torvet i den stille by Rully. Hotelstandarden er udmærket, men overraskelsen fås i restauranten. Maden er virkelig god til prisen. Fra terrassen kan man følge livet på torvet eller bare sidde og nyde de varme aftener.

Le Petit Blanc, Le Pont Pilley, 71510 Charrecy (lidt vest for Mercurey ad D 978), Tlf. +33 0 385 451 980, M. Laurent PROST

Velbesøgt lokal restaurant med god stemning, terrasse om sommeren og et meget flot vinkort. Rimelige priser. Husk at bestille i forvejen!

Hostellerie de la Halle, Place de la Halle, Givry, Tlf. +33 0 385 443 245, Fax. +33 0 385 444 945
En af de mest søgte restauranter i området. Reserver!

Au Pouilly-Fuissé, Restaurant, Le Bourg, 71960 Fuissé, Tlf./fax. +33 0 385 356 068

Områdets specialiteter bliver serveret til meget rimelige priser. Meget besøgt sted. Bestilling anbefales.

La Vigne Blanche, Restaurant-Hotel, 71960 Fuissé, Tlf. +33 0 385 356 050, Fax. +33 0 385 356 713

e-mail: idesroches@wanadoo.fr web: www.vigne-blanche.com

Byens anden restaurant er også en god oplevelse, og her kan man også benytte et af de ca. 10 værelser stedet byder på.

BEAUJOLAIS

Sammen med Alsace er Beaujolais nok det smukkeste vindistrikt i Frankrig. Og at folk i Beaujolais forstår at gøre hverdagen til en fest, ... i hvert fald når de får besøg, er da en ting, som er helt sikkert!

Alt om Beaujolais-vine: www.beaujolais.com

Domaine de Bel-Air, 69430 Lantignié, Tlf. +33 0 474 048 208, Fax. +33 0 474 048 933

e-mail: lafont.jean-marc@wanadoo.fr

Besøg: man. – lør. 8.00-12.00 & 14.00-18.00. Besøg KUN efter aftale.

En usædvanlig vin som kommer fra den pragtfulde liggende skråning omkring slottet, og som ligger på egetræsfade i 1-2 år. En meget intens og lidt "Bourgogneagtig" Beaujolais. Fra Domaine de Bel-Air har man en pragtfuld udsigt over hele dalen.

Vincent Lacondemine, Le Moulin, 69430 Beaujeu, Tlf. +33 0 474 048 277, Fax. +33 0 474 692 761

e-mail: vincent.lacondemine@wanadoo.fr

Blandt producenterne i Beaujolais anses Vincent Lacondemine fra den lille by Beaujeu for en af de bedste, og de mange udmærkelser, hans vine har fået i årenes løb, tyder på, at det ikke kun er

lokalt, han er respekteret.

Huilerie Beaujolaise, 29 Rue des Echarmeaux, 69430 Beaujeu, Tlf. +33 0 474 692 806, Fax. +33 0 474 048 709

web: <http://perso.wanadoo.fr/beaujeu.beaujolais/huilerie.html>

Jean-Marc Montegottero er en rigtig "artisan" (håndværker), som selv producerer økologisk olie på f.eks. valnødder og hasselnødder i en kvalitet, som gør ham leverandør til mange af Frankrigs bedste restauranter (bl.a. Troigros). I 1999 åbnede han i øvrigt en forretning, hvor man kan købe hans produkter samt andre biologiske varer.

Hoteller/restauranter

Anne de Beaujeu, Hotel-Restaurant, 28 Rue de la République, 69430 Beaujeu, Tlf. +33 0 474 048 758, Fax. +33 0 474 692 213

En hyggelig og utraditionel hotel-restaurant midt i den charmerende by Beaujeu. Værelser i gammel stil og gastronomien er meget spændende. Værtsparet med Jany-Joel i køkkenet og Dominique Cancelli i restauranten er utroligt flinke, især hvis man siger, man kommer fra Danmark.

Le Bacchus, Café-Restaurant, Place de la Fontaine Clémentine, 69430 Beaujeu, Tlf. +33 0 474 695 322

Folkelig "bistro" i samme stil som de kendte "bouchons" fra byen Lyon. Her kan man smage på områdets folkelige specialiteter i en rigtig Beaujolais stemning. Stedet er pyntet med malerier, som hylder Bacchus.

Le Villon, Hotel-Restaurant, 69910 Villié-Morgon, Tlf. +33 0 474 691 616, Fax. +33 0 474 691 681
e-mail: hotel_restaurant.le_villon@libertysurf.fr

Moderne hotel midt i en af Beaujolais' charmerende byer Villié-Morgon. Det er det samme par, som også ejer Hotel Anne de Beaujeu, og de har forbedret restauranten markant siden overtagelsen. Et godt initiativ!

Christian Mabeau, Restaurant, Le Bourg, 69460 Odenas, Tlf. +33 0 474 034 179, Fax. +33 0 474 034 940

e-mail: christianmabeau@france.beaujolais.com

Det er ikke de tunge retter Christian Mabeau gør i, og hans gastronomi er derfor meget raffineret. Men frygt ikke – der er nok i tallerkenen. Sympatisk betjening og en meget lækker terrasse til sommeren!

Le Coq, Place du Marché, 69840 Juliéna, Tlf. +33 0 474 044 198, Fax. +33 0 474 044 144

web: www.leondelyon.com/fr/bistrots.htm (hvor man kan læse om de 6 "bistrots", Jean-Paul Lacombe ejer i Lyon-området).

"Hane i vin" er selvfølgelig husets specialitet (også hos de nye ejere), men mange flere spændende retter findes på kortet. God betjening.

Hotel des Vignes, 69840 Juliéna, Tlf. +33 0 474 044 370, Fax. +33 0 474 044 195

web: www.hoteldesvignes.com

Lidt neutralt, men udmærket hotel midt i vinmarkerne.

Auberge de la Table Ronde, Avenas le Bourg, Tlf. +33 0 474 699 761

Lukket onsdag. Enormt hyggelig med rimelige priser.

Chez Jean-Pierre, 71570 Saint-Amour-Bellevue (11 km fra Macon), Tlf. +33 0 485 374 126, Fax. +33 0 385 371 840

Her er maden det centrale. Ingen fine manerer men masser af hygge.

Vil man bo på privat indkvartering

Chez Philippe et Marie Laprun (chambres d'hôtes), Chantemerle en Morne, 69430 Beaujeu en Beaujolais, Tlf. +33 0 474 048 926

Magen til hyggelige mennesker som Philippe og Marie er svære at finde. Her vil I være i kærlige hænder.

RHONE / PROVENCE**NORD**

Les Vins de Vienne, Bas Seyssuel, 38200 Seyssuel, Tlf. +33 0 474 850 452, Fax. +33 0 474 319 755

Besøg: man. – fre. 8.30 – 17.30. Besøg KUN efter aftale

Det er i Seyssuel nær byen Vienne, at Rhônedalen er smallest med sine kun 700 m. bredde. Her finder man et for det nordlige Rhône usædvanligt middelhavsklima med cikader, blomsterarter og kaktus, som normalt findes 200 km. længere sydpå. Dalens forsnævring giver stor vindaktivitet, noget som er gunstigt for at undgå fugtighed på bladene og druerne og på den måde forhindre dannelse af skimmel eller mug.

Det er en fornøjelse at se på de 25 ha., vinbonden Pierre Gaillard sammen med to af hans venner François Villard og Yves Cuilleron – begge vinbønder i området – har genbeplantede for at genskabe det, som engang var romernes mest berømte vinmarker i området. Her er der virkelig sket noget nyt i Rhône!

Domaine Yves Cuilleron, Verlieu, 42410 Chavannay, Tlf. +33 0 474 870 237, Fax. +33 0 474 870 562

Yves Cuilleron overtog roret efter sin onkel i 1987, og i 1992 lod han en helt ny kælder og nye vinificeringslokaler bygge. Allerede i 1999 var han nødt til at bygge til. Yves Cuilleron omtales ofte som en ren mester hvad hvidvine angår, men med de nyere årgange fornemmer man helt klart, at han er ved at nå samme niveau med rødvinene. Hans kældre ligger lige ved hovedvejen RN 86 langs Rhône.

Domaine Pierre Gaillard, Chez Favier, 42520 Malleval, Tlf. +33 0 474 871 310, Fax. +33 0 474 871 766

e-mail: vinsp.gaillard@wanadoo.fr

Besøg man. – lør. 9-12 & 13.30 – 16.30. Besøg KUN efter aftale. Ferie: 15. august – 1. september. Pierre Gaillard var ikke en nybegynder i vindyrkning, da han i 1981 købte Clos de Cuminaille i Saint-Joseph området, idet han i 7 år havde været "chef de culture" (vinmarksforvalter) hos Rhône-producenten Guigal. I alt råder Pierre Gaillard i dag over 7 ha. i Saint-Joseph Rouge, 1 ha. i Saint-Joseph Blanc, 2,3 ha. i Côte-Rôtie, 1 ha. i Condrieu, 1 ha. i Côtes du Rhône Viognier og 2 ha. i Vin de Pays. Hans "Clos de Cuminaille" er en reference i området. Hans Domaine ligger over landsbyen Mallaval i et smukt men glemt (heldigvis for dem som kender den) landskab med flot udsigt over dalen.

Hoteller/restauranter

Pic, Hotel-Restaurant (** i Michelin) (Relais et Châteaux), 285 Avenue Victor Hugo, 26001 Valence, Tlf. +33 0 475 441 532, Fax. +33 0 475 409 603

e-mail: pic@relaischateaux.com web: www.pic-valence.com

Glæde og kærlighed til livet, kvalitet samt sans for harmoni strømmer ud af Pics køkken. Et utroligt spændende sted som rammer sanserne med mange gastronomiske indtryk.

Hostellerie Beau-Rivage, 2 Rue du Beau Rivage, 69420 Condrieu, Tlf. +33 0 474 568 282, Fax. +33 0 474 595 936 e-mail: infos@hotel-beaurivage.com web: www.hotel-beaurivage.com

Landlig restaurant i et gammelt fiskehus. Meget flot oversigt over Rhônefloden. Flotte hotelværelser. Reserver i god tid.

Bistrot de Serine, 16 bd. des Allées, 69420 Ampuis – Tlf. +33 (0) 474 486 510 – Fax: +33 (0) 474 871 985

Er man vinentusiast er det stedet! Seks vinproducenter (blandt dem de fire ejere af Les Vins de Vienne) har i 2007 købt en af byens ældste café'er for at give den et nyt liv. I stuen er der almindeligt bistrot (værtshus på fransk) og i kælderen er der vinbar med et kort på 250 vine fra Rhône og Beaujolais. "Serine" er det lokale navn for Syrah-druen.

Le Mallaviot, Malleval, Tlf. +33 0 474 871 182, Fax. +33 0 474 879 787

Midt i den lille landsby Malleval nær Chavanay lidt udenfor hovedvejen langs Rhône. Her kommer de lokale, her spiser folk, når de bliver gift, når der er konfirmation, barndåb o.s.v., og i Frankrig er det en anbefaling. På Le Mallaviot får man noget for pengene, råvarerne er friske, der er smil på, og regningen er beskeden. Hvad kan man ønske sig mere? Stedet byder også på 5 værelser (renoveret i 2007)..

Côté Nature, Table d'hôte, Malleval, Tlf. +33 0 474 340 102, Fax. +33 0 475 341 198

En såkaldt bondegårdsrestaurant som er værd at besøge. De sender gerne køreplan!

Hôtel Schaeffer, Hotel-Restaurant, RN 86, Quai Jules Roches, 07340 Serrières, Tlf. +33 0 475 340 007, Fax. +33 0 475 340 879

e-mail: mathe@hotel-schaeffer.com web: www.hotel-schaeffer.com

Mange anbefaler stedet både for sine værelser og sit køkken, og det fortjener Schaeffer. Priserne er rimelige, for det man får.

La Chanterelle, Roisey, Tlf. +33 0 474 874 727, Fax. +33 0 474 483 744

En klassisk "Auberge" i landlige omgivelser. Kan varmt anbefales.

La Réclusière, Hotel-Restaurant, 14 Route Nationale, 69420 Condrieu, Tlf. +33 0 474 566 727, Fax. +33 0 474 568 005

Udmærkede værelser, men det er især køkkenet og vinkortet, som er spændende. Men priserne er høje.

Restaurant du Vivarais, 23 Avenue F. Roosevelt, 26600 Tain-l'Hermitage, Tlf. +33 0 475 087 930
Rimelige priser for god kvalitet.

Les Deux Côteaux, Hotel-Restaurant, 18 Rue Joseph-Péala, 26600 Tain-l'Hermitage, Tlf. +33 0 475 083 301

Roligt og komfortabelt lille hotel (**) ved Rhône's bred.

SYD

Domaine Le Sang des Cailloux, Route de Vacqueyras, 84260 Sarrians, Tlf. +33 0 490 658 864, Fax. +33 0 490 658 875

Besøg man. – lør. 14-18

e-mail: le-sang-des-cailloux@wanadoo.fr

Domaine le Sang des Cailloux nævnes af mange eksperter som en af topproducenterne i området og består af 16 ha. på et plateau beliggende mellem Sarrians og Vacqueyras. Serge Férigoule, som i dag ejer stedet, startede egentlig som ganske almindelig vinmarksarbejder på Domainet. I 1990 fik han mulighed for at købe ejendommen, og som han selv siger, "jeg købte jo ikke katten i sækken!". Han kender hver stump mark og ved hvilket potentiale stedet har.

Domaine des Treilles, D 24, 26770 Montbrison sur Lez, Tlf. +33 0 475 535 169, Fax. +33 0 475 536 801

Domaine des Treilles ligger på grænsen mellem Vaucluse og Drome departementerne nordøst for byen Orange i det sydlige Rhône. Mere præcist mellem byen Valréas i Vaucluse og landsbyen Montbrison sur Lez i den såkaldte Drôme provençale. Ejendommen er meget gammel og har været i familien Mérys eje siden 1772. I dag dyrkes vinmarkerne økologisk. Stedet har indrettet flere rum som et slags vinmuseum, som er utroligt interessant.

Hoteller/restauranter

Hotel Le Pradet, Vacqueyras, Tlf. +33 0 490 658 100, Fax. +33 0 490 658 027

Udmærket hotel ved indgangen til Vacqueyras når man kommer fra Gigondas. Stedet er blevet shinet-up i 2002. Ingen restaurant.

Grand Hotel, Hotel-Restaurant, 28 Avenue Charles de Gaulle, 84600 Valréas, Tlf. +33 0 490 350 026, Fax. +33 0 490 356 093

Hotel (**) i "Logis de France" stil som godt kunne trænge til en kærlig hånd både hvad værelserne og betjeningen angår. Man fornemmer, at byen engang har haft stor betydning i området – og med den også Grand Hotellet. Men den har også sin charme, og maden er klassisk for området.

Auberge de Cassagne, Hotel-Restaurant, 450 allée de Chassagne, 84130 Le Pontet (Avignon Nord), Tlf. +33 0 490 310 418, Fax. +33 0 490 322 509

e-mail: cassagne@wanadoo.fr web: www.hotelprestige-provence.com/sitecassagne

Roligt sted med park i nærheden af Avignon. Nydelige værelser og spændende restaurant. Her har man det bare godt men husk at tage den store pengepung med.

LANGUEDOC

Domaine de Bonhomme, 11800 Aigues-Vives, Tlf. +33 0 468 792 847, Fax. +33 0 468 792 848
Besøg man. – søn. kl. 9-12 & 14-18. Besøg KUN efter aftale.

På vej til Château Bonhomme – beliggende ca. 15 km. øst for den smukke by Carcassonne – bliver man mange gange fristet til at standse op og beundre landskabet. Blandt andet i den lille by Trèbes ved bredden af den smukke kanal »Canal du Midi«, hvor man kan sidde på en Café-terrace og nyde mylderet ved havnen. Eller ved indgangen til den smukke allé som fører til selve ejendommen, hvor man næsten føler sig henført til Bertoluccis film »1900«. For Château Bonhomme er mere end bare en slotsbygning, det er nærmest en lille landsby med eget slot, egen gårdsplads og flere andre bygninger til vinproduktion, forvalter- og arbejderbolig.

Hoteller/restauranter

Le Clos des Souquets, Hotel-Restaurant, Avenue de Lagrasse, 11200 Fabrezan, Tlf. +33 0 468 435 261, Fax. +33 0 468 435 676

e-mail: clossouquets@infonie.fr

"Logis de France". Meget hyggeligt sted med gode værelser og swimmingpool hvor man rigtigt kan slappe af efter køreturens strabadser. Restauranten er meget spændende, og det er en god idé at reservere.

Auberge l'Arbousier, Hotel-Restaurant, Avenue de Carcassonne, 11200 Homps, Tlf. +33 0 468 911 124, Fax. +33 0 468 911 261

"Logis de France". Uhøjtidligt sted langs kanalen (Canal du Midi). Rimelige priser.

Hostellerie du Grand Duc, Hotel-Restaurant, 5 Rue de Boucheville, 11140 Gincla, Tlf. +33 0 468 205 502, Fax. +33 0 468 206 122

e-mail: host-du-grand-duc@ataraxie.fr

"Logis de France" i en lille landsby i Haute Vallée de l'Aude. Herfra kan man besøge alle Kathar slotte. Meget flot hotel med et meget spændende menukort.

Hôtel Moderne et Pigeon (***), 1 Place du Général Leclerc, 11300 Limoux, Tlf. +33 0 468 310 025, Fax. +33 0 468 311 243

e-mail: hotelmodernepigeon@wanadoo.fr web: www.grandhotelmodernepigeon.fr

"Logis de France". Gennemrestaureret gammelt hotel og restaurant hvor man bl.a. kan smage byens specialitet "Canard à la Limouxine" (and).

CHAMPAGNE

Champagne området er andet end Champagne vine, selvom vinmarkerne fylder godt i landskabet. Det er også et utroligt smukt stykke landskab, et område hvor gastronomi er veludviklet, og hvor historien aldrig er gemt langt væk.

Champagne Louis Roederer, 21 Boulevard Lundy, 51053 Reims, Tlf. +33 0 326 404 211, Fax. +33 0 326 476 651

web: www.champagne-roederer.com

Besøg KUN efter aftale.

Et af verdens mest anerkendte Champagne firmaer med nogle af de flotteste kældre i Reims kendt bl.a. for deres berømte "Réserve" vine, som er en af hemmelighederne bag den særlige Roederer kvalitet. Et besøg hos Louis Roederer er en oplevelse.

Champagne Jean Vesselle, 4 Rue Victor Hugo, 51150 Bouzy, Tlf. +33 0 326 570 155, Fax. +33 0 326 570 695

e-mail: champagne.jean.vesselle@wanadoo.fr web: www.vignoble-vesselle.fr

Besøg: man. – fre. Besøg KUN efter aftale.

Der er flere Vesselle i Bouzy, derfor skal man huske fornavnet, når man leder efter Jean Vesselle. Hans "oeil de Perdrix" er en drøm, og i det hele taget laver han meget fyldige Champagner samt "almindelige" Bouzy rødvine.

Hoteller/restauranter

Hostellerie La Briqueterie, Hotel (***) - Restaurant (* i Michelin), Route de Sézanne, Vinay, 51200 Epernay, Tlf. +33 0 326 599 999, Fax. +33 0 326 599 210

e-mail: info@labriqueterie.com web: www.labriqueterie.com

Meget flot sted, 6 km. fra Epernay. Priserne er ikke billige, men man får sig en oplevelse.

Le Théâtre, 10 Place Mendes-France, 51200 Epernay, Tlf. +33 0 326 517 777

Gode specialiteter fra Champagne (både mad og vine) til rimelige priser.

Le Vigneron, Restaurant, Place Jamot, 51100 Reims, Tlf. +33 0 326 798 686, Fax. +33 0 326 798 687

Her kommer alle som gerne vil finde et traditionelt køkken fra området, eller som gerne vil ses. For det er stedet, hvor man møder champagnehusejerne i afslappet selskab. Le Vigneron råder over en kæmpe samling champagne plakater og andre champagne museumsgenstande...og i øvrigt et af de største udvalg af årgangschampagner, (som er til salg!).

Au Petit Comptoir, Restaurant, 17 Rue Mars, 51100 Reims, Tlf. +33 0 326 405 858

Rimelige priser for et utroligt dejligt køkken, hvis man er til de klassiske egnsretter fra Champagne. Stemningen er herlig, men der er rift om pladserne.

Le Chardonnay, 184 Avenue Epernay, 51100 Reims, Tlf. +33 0 326 060 860, Fax. +33 0 326 058 156

Et af de gastronomiske højdepunkter i Reims. Flotte rammer og fantastiske kældre.

Auberge Saint-Vincent, 51150 Ambonnay, Tlf. +33 0 326 570 198, Fax. +33 0 326 578 148
e-mail: info@auberge-st-vincent.com web: www.auberge-st-vincent.com
"Logis de France". Både værelserne og maden er opholdet værd.

Touraine Champenoise, Hotel-Restaurant, Rue du Pont, 51150 Tours-sur-Marne, Tlf. +33 0 326 589 193, Fax. +33 0 326 589 547
web: www.touraine-champenoise.com
Hyggeligt lille sted ved siden af en kanal hvor alt bliver gjort for at gøre livet behageligt, mens man er der. Gode værelser og især god mad. Meget brugt af de lokale. Reserver!

LOIRE

Området er kæmpestort, og både vine og landskab varierer utroligt meget fra sted til sted. Loire har alt: pragtfulde slotte, gæstfrie vinbønder og god (ofte billig) gastronomi.

Hjemmeside for Sancerre-området: www.sancerre.net

Hjemmeside for Pouilly-Fumé-vine: www.pouilly-fume-aoc.com

Hjemmeside om Muscadet-vine: www.muscadet.org

Hjemmeside for Saumur-Champigny-vine: www.producteurs-de-saumur-champigny.fr

Domaine Chatelain (Pouilly), Les Berthiers, 58150 Saint Andelain, Tlf. +33 0 386 391 746, Fax. +33 0 386 390 113.

Besøg: man. – fre. 8.30-12.00 & 13.30-17.00 (lukket i week-enden og i august).

e-mail: jean-claude.chatelain@wanadoo.fr

Pouilly-Fumé er en af de østligste appellationer i Loire og nabo til Sancerre sydøst for byen Orléans og er ubetinget et af de bedste vinområder i Loire. Vinene herfra kan måle sig med Frankrigs bedste hvidvine som f.eks. Chablis eller hvid Bourgogne.

Domaine Chatelain ligger i landsbyen "Les Berthiers" i nærheden af byen Pouilly-sur-Loire. Hvis man – efter at have smagt Chatelains fremragende vine – ser på den imponerende liste over udmærkelser, vinene har opnået ved forskellige vinkonkurrencer, bliver man klar over, at man her har med en af de bedste producenter i distriktet at gøre. Den opmærksomhed er ikke ufortjent!

Domaine Jean-Paul Balland (Sancerre), 10 Chemin de Marloup, 18300 Bue-en-Sancerre, Venoize, Tlf. +33 0 248 540 729, Fax. +33 0 248 542 094

Besøg: man. – fre. 8.00-12.00 & 14.00-17.30. Besøg KUN efter aftale (ikke lørdag eftermiddag og søndag).

e-mail: balland@balland.com web: www.balland.com

Jean-Paul Ballands kældre ligger på ejendommen "Les Maillettes" ved byen Bué-Vanaire i hjertet af Sancerre. Vinmarkerne består af 24 ha. beplantede med 80% Sauvignon og 20% Pinot Noir. Selv i svage år er han kendt for at producere en høj kvalitet. Her laver man vin (og modtager gæster) med hjerte men sandelig også med dygtighed.

Domaine des Roches Neuves (Saumur-Champigny), 56 Boulevard Saint-Vincent, 49400 Varrains, Tlf. +33 0 241 529 402, Fax. +33 0 241 524 930

Besøg: man. – fre. 8.00 - 12.00 & 14.00 - 18.00

e-mail: Thierry-Germain@wanadoo.fr web: www.roches-neuves.com

Thierry Germain er bare "vinbonden" i området. Hans vine fortjener en omkørsel!

Château la Noë (Muscadet), Comte de Malestroit, 44330 Vallet, Tlf. +33 0 240 339 272, Fax. +33 0 240 339 933

Besøg: man. – fre. 9.00-12.00 & 14.00-18.00 (ikke besøg søndag).

Château la Noë er en af de mest anerkendte og seriøse producenter i distriktet og ejes af greve Armand de Malestroie, hvis familie har dyrket vin på stedet siden 1741. Hans 50 ha. store vinmark

på sand-ler jordbund "le Grand Ferré", som ligger bag ved slottet og den smukke park, er beplantet med vinstokke, som er ca. 30 år gamle bortset fra et parcel med 50 år gamle planter.

Hoteller/restauranter

Le Panoramic, Hotel, Rempart des Augustins, 18300 Sancerre, Tlf. +33 0 248 542 244, Fax. +33 0 248 543 955

e-mail: panoramicotel@wanadoo.fr

Fra hotellets terrasse har man en pragtfuld udsigt over vinmarkerne. Rimelige priser. Restauranten er ikke særlig spændende.

La Tour, Restaurant, Nouvelle Place, 18300 Sancerre, Tlf. +33 0 248 540 081

e-mail: info@la-tour-sancerre.fr

Sancerres helt klart bedste spisested.

La Pomme d'Or, Restaurant, Place de la Panèterie, 18300 Sancerre, Tlf. +33 0 248 541 330

La Treille, Restaurant, Chavignol, Tlf. +33 0 248 541 217

Lille hyggelig restaurant i midtpunktet for gedeost produktion. Crottin de Chavignol. Lokale specialiteter og hjertelig modtagelse.

La Vieille Auberge, Restaurant, Charenton, 58150 Pouilly-sur-Loire, Tlf. +33 0 386 391 798, Fax. +33 0 386 391 614

Stedet er meget brugt af de lokale men råder også over 3 værelser (chambres d'hôtes). Meget rimelige priser.

Le Relais Fleuri – Le Coq Hardi, Hotel-Restaurant, 42 Avenue de la Tuilerie, 58150 Pouilly-sur-Loire, Tlf. +33 0 386 391 299, Fax. +33 0 386 391 415

e-mail: le-relais-fleuri-sarl@wanadoo.fr web: www.lerelaisfleuri.fr

Hotellet er meget hyggeligt ("Logis de France"), og restauranten er virkelig stemningsfuld. Priserne er meget rimelige, og folk kommer langt fra for at få en god oplevelse. I stedets lille butik kan man købe specialiteter fra køkkenet, samt olie, krydderier, m.m.

Les Trois Marchands, Hotel-Restaurant, 60 Place de l'Eglise, 41700 Cour-Cheveny, Tlf. +33 0 254 799 644, Fax. +33 0 254 792 560

Restaurant med godt traditionelt køkken i nærheden af Blois og kun 800 m. fra det smukke Cheverny-slot. Måske en omvej men det er det værd. Rimelige priser.

Auberge du Centre, 41120 Chitenay, Tlf. +33 0 254 704 211, Fax. +33 0 254 703 503

e-mail: aub-centr@wanadoo.fr web: www.auberge-du-centre.com

Roligt hotel (Logis de France) hvor man også kan få god mad (i nærheden af Blois). På grænsen til luksus!

Le Relais, Restaurant, 31 Quai Maynaud, 49400 Saumur, Tlf. +33 0 241 677 520

Servering af områdets store vine i glas. Pragtfulde retter fra Saumur egnen.

Auberge St. Pierre, Restaurant, Place St. Pierre/Rue de la Tonnelle, 49400 Saumur, Tlf. +33 0 241 512 625, Fax. +33 0 241 598 928

e-mail: auberge.st.pierre@wanadoo.fr

Afslappet stemning i rammer fra det 15. årh. Godt forhold pris/kvalitet.

La Licorne, Restaurant, Allée Sainte Catherine, 49590 Fonterraud, Tlf. +33 0 241 517 249

(*) i Michelin. Høj gastronomi.

Le Charolais, 123 Rue Colbert, 37000 Tours, Tlf. +33 0 247 208 020, Fax. +33 0 247 666 625
Beskeden lille restaurant med mange gode kulinariske overraskelser i byen Tours.

Au Plaisir Gourmand, (* i Michelin) Quai Charles VII, 37500 Chinon, Tlf. +33 0 293 2048
En af de gastronomiske borge fra Loire området. Der er ikke ret mange pladser, så det er en god idé at reservere.

Le Grand Hotel (**) (Logis de France) Hotel-Restaurant, 41190 Rochefort-sur-Loire, Tlf. +33 0 241 787 006

I Coteaux-du-Layon området. Hotellet er aldeles ikke "grand" (stor) men til gengæld meget hyggeligt, og maden er god. Meget rimelige priser. Let genkendelig med sine to palmetræer ved indgangen.

COGNAC

Området ligger mellem Loire og Bordeaux (nærmere ved Bordeaux) og er utroligt spændende at besøge. Landskabet og byerne er meget smukke.

Alt om Cognac: www.cognac.fr

Cognac Frapin, Rue Pierre Frapin, 16130 Segonzac, Tlf. +33 0 545 834 003, Fax. +33 0 545 833 367

e-mail: info@cognac-frapin.com web: www.cognac-frapin.com

Besøg KUN efter aftale.

Frapins ejendomme er på mere end 300 ha. vinmarker og er derved den største vinmarksbesidder i Grande Champagne – og vel og mærke på en enkelt parcell!

Château de Fontpinot, Premier Grande Cru du Cognac er firmaets juvel og er utroligt interessant at besøge.

Logis de la Montagne, Michel Bonnin, Challignac, 16300 Barbezieux, Tlf. +33 0 545 785 271, Fax. +33 0 545 785 919

e-mail: bonnin@bonnin.fr web: www.bonnin.fr

Besøg man. – fre. 9.00-12.00 & 14.00-18.00

På det smukke Logis de la Montagne er familien Bonnin 4. generation af vinbønder med 40 ha. vinmarker i "Petite Champagne" distriktet – et af de bedste områder i Cognac. Hans Pineau er ganske enkelt pragtfuld!

Hoteller/restaurant

Le Bordeaux, Hotel-Restaurant (Logis de France), Pierre Jaubert, 1 Rue Gambetta, 17800 Pons, Tlf. +33 0 546 913 112, Fax. +33 0 546 912 225

e-mail: hotel-de-bx@hotel-de-bordeaux.com web: www.hotel-de-bordeaux.com

Hyggeligt og velpasset hotel i centrum af Pons kun 5 km. fra motorvejsafkørslen. Meget lækker restaurant hvor priserne er yderst rimelige.

Relais du Bois St. Georges, Hotel-Restaurant, Jérôme Emery, Route de Royan (D 137), 17100 Saintes, Tlf. +33 0 546 935 099, Fax. +33 0 546 933 493

e-mail: info@relaisdubois.com web: www.relaisdubois.com

Flot lavtbygget hotel i en 7 ha. stor park. Priserne er høje, men stedet byder på alt. Den gastronomiske restaurant på stedet er en reference i området, men også den mere beskedne (og billigere) restaurant "Table du Bois" er ganske hyggelig.

L'Echassier, Hotel-Restaurant, Pascal Merle, 72 Rue Bellevue, Quartier l'Echassier, 16100 Chateaubernard-Cognac, Tlf. +33 0 545 435 0109, Fax. +33 0 545 322 243

web: www.echassier.com

Med swimmingpool og flot terrasse.

Château de l'Yeuse, 65 Rue de Bellevue, 16100 Chateaubernard-Cognac, Tlf. +33 0 545 368 260, Fax. +33 0 545 350 632

e-mail: chateau-de-lyeuse@t3a.com web: www.chateau-de-lyeuse.com

Et slot i rigtig Cognac-stil med udsigt over Charente-floden. Køkkenchefen Pascal Nebout er oprindeligt fra Champagne, og han kan sit kram. Priserne er bestemt ikke lave, men i grunden er de rimelige, for det man får.

La Ribaudière, Restaurant, Thierry Verrat, Place du Port, 16200 Bourg Charente (mellem Cognac og Jarnac), Tlf. +33 0 545 813 054, Fax. +33 0 545 812 805

e-mail: la.ribaudiere@wanadoo.fr

Meget flot sted lige ved Charente-floden.

GASCOGNE

Armagnac er Frankrigs ældste brandy. Allerede siden det 15. århundrede har folk i Gascogne draget fordel af regionens usædvanlige jordbund og klima til at fremstille en hvidvin, som senere bliver destilleret til produktet Armagnac. Klimamæssigt ligger Armagnac således, at de kølige vinde fra Pyrenæerne opvarmes af de varmere vinde fra Atlanterhavet. Armagnac lagres i egefade, som er fremstillet af regionens specielle egetræssorter. Først efter flere års lagring blandes de forskellige fade. Derefter må blandingen kaldes Armagnac.

Gastronomisk er området et af de mest spændende i Frankrig og er ofte lidt glemt. En skam, for det byder på meget godt!

Alt om Armagnac: www.armagnac.fr

Château de Maniban (Armagnac), Castarède-Maniban, 32240 Mauléon, Tlf. +33 0 562 096 680, Fax: +33 0 562 096 421

e-mail: info@armagnac-castarede.fr web: www.armagnac-castarede.fr

Besøg åben man.– fre. Besøg KUN efter aftale.

At være anerkendt overalt i verden som det ældste handelshus i Armagnac forpligter. I Castarèdes kældre finder man Armagnac fra de bedste årgange helt tilbage til ca. 1895, hvor man for hver af de store årgange ganske enkelt har udvalgt de bedste destilleringer fra det lange ophold på fad. Derfor er firmaets årgangsarmagnacer utroligt koncentrerede og frugtrige.

En smagskælder findes i 32150 Cazaubon, hvor man kan smage og købe vine fra Sydvestfrankrig og årgangsarmagnac under kyndig vejledning af en professionel sommelier. Åben dagligt fra 10-12 & 16.30-19, Tlf. +33 0 562 083 368

Hoteller/restauranter

Hôtel de France, Restaurant Michel Carrère, 40310 Saint-Justin, Tlf. +33 0 558 448 361

Hos Michel Carrère og frue i denne smukke landsby i Landes føler man sig velkommen. Køkkenet er i top, og priserne er usædvanligt rimelige.

La Ferme aux Grives (Michel Guérard), Restaurant, 40320 Eugénie-les-Bains, Tlf. +33 0 558 050 607, Fax. +33 0558 511 010

web: www.michelguerard.com/restaurants/grives.htm

Hos en af Frankrigs mest spændende kokke. Efter i flere år at have kørt Les Prés d'Eugénie fik han lyst til at restaurere en gammel gård og indrette den som restaurant. Det blev til La Ferme aux Grives. Ren nostalgi!

Les Tazins, Hotel-Restaurant, Route d'Hagetmau, 40380 Monfort en Chalosse, Tlf. +33 0 558 449 402, Fax. +33 0 558 984 579

Meget flot udsigt over landskabet. Her får man serveret lokale specialiteter og lokale vine til rimelige priser. Kan varmt anbefales!

La Croûte de Pin, 40310 Rimbez, Tlf. +33 0 558 449 402, Fax. +33 0 558 440 140

Der er en utrolig god stemning i denne gamle jagtpavillon, og i køkkenet er de ægte specialiteter fra Gascogne ganske enkelt pragtfulde. Her kunne man komme igen og igen – uden at blive fattig af det!

Pain d'Adour et Fantaisie, Hotel-Restaurant, Philippe Garret, 14 Place des Tilleuls, 40270 Grenade-sur-Adour, Tlf. +33 0 558 451 880, Fax. +33 0 558 451 657

Stedet bærer sit navn godt, for Philippe Garret er en fantasifuld kok. Han tilføjer den lokale gastronomi lethed og elegance, og til kvaliteten som man får, er priserne meget rimelige.

Hotel de Bastard, Jean Luc Arnaud, Rue Lagrange, 32700 Lectoure, Tlf. +33 0 562 688 244, Fax. +33 0 562 687 681

web: www.hotel-de-bastard.com

Midt imellem Agen og Auch. Eksklusivt og smukt sted med flotte værelser og en eventyrlig kok – Jean-Luc Arnaud. Hans menuer (også i den billige ende) er pragtfulde. Han hører til blandt de bedste kokke fra Gascogne.

Ripa Alta, Hotel-Restaurant, Maurice Coscuella, 32160 Plaisance-du-Gers, Tlf. +33 0 562 693 043
Også Maurice Coscuella hører til blandt de bedste kokke i området!

ITALIEN

Et par hjemmesider om italienske vine:

www.vinit.it

www.gamberorosso.it

PIEMONTE

Piemonte distriktet i det nordvestlige Italien er uden tvivl et af de vinområder i Italien, som har fået størst opmærksomhed i de sidste år – og med rette.

Området omkring byen Torino, (hvor f.eks. Fiat bilfabrikkerne ligger), er et af de mest dynamiske i Italien. Udover det pragtfulde landskab ved foden af Alperne byder Piemonte på nogle af Italiens bedste gastronomiske specialiteter f.eks. hvide trøfler og verdens bedste hasselnødder.

Vinmæssigt er der ingen andre områder i Italien med så mange DOC og DOCG. 37 geografiske områder producerer ikke mindre end 42 forskellige typer vin. Årsagen til dette brede sortiment i området forklarer de lokale med, at man i Piemonte også drikker vin udenfor måltiderne og derfor har brug for andre typer vin end de kraftige vine, man drikker til maden. Navne som Barbaresco, Barolo eller Barbera d'Alba skaber i dag stor respekt i vinverdenen.

Et par hjemmesider om Piemonte:

www.regione.piemonte.it

www.barolo.net

www.barbera.it

GAJA, Via Torino 36, 12050 Barbaresco (CN), Tlf. +39 0 173 635 158, Fax. +39 0 173 635 256
Besøg KUN efter aftale.

Gaja er ofte gået sine egne veje, men der bliver altid lagt mærke til, hvad han foretager sig! Hans vine er himmelske.

Ca' del Baio, Loc. Trestelle, Via Ferrere 33, 12050 Treiso (CN), Tlf./fax. +39 0 173 638 219

e-mail: cadelbaio@cadelbaio.com

Besøg: 9-19 (ikke søndag)

Et lille familieføretagende som laver pragtfulde vine. Kun italiensktalende med mindre datteren Paola, som læser til oenolog, er hjemme. Gården ligger få kilometer fra Barbaresco ved den lille landsby Tre Stelle.

Cascina Ballarin, Annunziata N. 115, 12064 La Morra (CN), Tlf. +39 0 173 503 65, Fax. +39 0 173 503 65

e-mail: cascina@cascinaballarin.it web: www.cascinaballarin.it

Besøg: 16-18 (ikke søndag)

En god producent skal dog uanset druernes kvalitet i den enkelte årgang være i stand til at tilpasse vinifikationen efter druernes formåen og skabe et godt produkt. En af disse findes i hjertet af Barolo ved byen La Morra. Her bor brødrene Giorgio og Gianni Ballarin med deres familier på vingården Cascina Ballarin. Vingården er omgivet af familiens 6,5 ha. vinmarker, men Ballarin dyrker også vin på marken Bussia i Monforte d'Alba, der nærmest har status som Grand Cru i Barolo. Man kan også bo og spise på stedet, og priserne er meget rimelige (Agriturismo)

Hoteller/restauranter

www.turismodoc.it

BARBARESCO OG OMEGN

Ristorante l'Antine (lukket onsdag), Via Torino 34, Barbaresco, Tlf./Fax. +39 0 173 638 407
Midt på Barbarescos hovedgade. Hyggeligt sted.

Vecchio Tre. Stelle, Hotel-Restaurant, Via Rio Sordo, Tre Stelle, Barbaresco, Tlf. +39 0 173 638 192, Fax. +39 0 173 638 282

e-mail: albergo@vecchiotrestelle.it web: www.vecchiotrestelle.it/inglese/home.htm

Gammel landevejs "Albergo" hvor to brødre rigtigt hygger om deres kunder – den ene i restauranten og den anden i køkkenet. * i Michelin. Flot kælder med rimelige priser. Her får man en oplevelse. Kun 7-8 værelser.

Rabaya', Restaurant, Via Rabaya' 9, Barbaresco, Tlf. +39 0 173 635 223

Trattoria Antica Torrf, Restaurant, Via Torino 8, Barbaresco, Tlf. +39 0 173 635 170

ALBA OG OMEGN

Hotel Savona, Hotel-Restaurant, Via Roma 1, Alba, Tlf. +39 0 173 440 440, Fax. +39 0 173 364 312 - e-mail: info@hotelsavona.com web: www.hotelsavona.com
En institution midt i Alba.

Hotel Alba, Corso Asti 5, Alba, Tlf. +39 0 173 363 251, Fax. +39 0 173 363 990

Hotel I Castelli, C.so Torino 14, Alba, Tlf. +39 0 173 361 978, Fax. +39 0 173 361 974

web: www.hotel-icastelli.com

Hotel i moderne stil.

Enoclub (lukket mandag), Piazza Savona 4, Alba, Tlf. +39 0 173 339 94, Fax. +33 0 173 220 629
Pragtfuld restaurant med hvælvinger midt på den historiske Savona-plads i Alba.

Osteria dell' Arco, Restaurant, Piazza Savona 5, Alba, Tlf. +39 0 173 363 974, Fax. +39 0 173 228 028 - e-mail: info@osteriadellarco.it web: www.osteriadellarco.it

Osteria Al Buentempo, Restaurant, Via Cuneo 3, 12051 Alba. Tlf/fax: +39 0 173 442 980
www.albuontempo.com. Klassiske køkken fra Piemonte i hyggelige rammer. Tæt på Piazza Savona. Et must i Alba.

Vinbar La Brasileira, La Via Roma, Alba

En af de mange spændende vinbarer i byen. Rimelige priser og et imponerende udvalg af vine.

Rinomata Pizzeria, Restaurant, Piazza Elvio Pertinace 8, Alba – Tlf/fax. +39 0 173 229 070 – Lukket tirsdag. Tæt ved centrum som det kan være. Terrasse udenfor, men den gamle (og stor) spisesal er meget klassisk italiensk. Lækker specialiteter til rimelige priser. Priserne for vinene er yderst billig. De nye ejere er ved at skaffe stedet bedre ry end før (2009).

La Ciau del Tornavento, Restaurant, Piazza Barraco 7, Treiso, Tlf. +39 0 173 638 333, Fax: +39 0 173 638 352

e-mail: info@laciudeltornavento.it web: www.laciudeltornavento.it

Dyrt men godt. (* i Michelin)

Cascina Reine/La Meridiana, Hotel, Localita Altavilla, Alba, Tlf. +39 0 173 440 112

web: www.italyfarmholidays.com

Castello Santa Vittoria, Hotel-Restaurant, Via Cagna 4, Santa Vittoria d'Alba, Tlf. +39 0 172 478 147

Le Clivie, Hotel-Restaurant, Via Canoreto 1, Priobesi d'Alba, Tlf. +39 0 173 619 261

e-mail: info@leclivie.com web: www.leclivie.com

Giardino da Felicin, Restaurant-Hotel, Via Vallada 18, Monforte d'Alba, Tlf. +39 0 173 782 25, Fax. +39 0 173 787 377

e-mail: giardinodafelicin@acena.it web: www.acena.it/stellemichelin/giardinodafelicin

Osteria dei Catari, Vic. Solferino 4, 12065 Monforte d'Alba, Tlf. +39 0 173 787 256, Fax. +39 0 173 783 82

LA MORRA OG OMEGN

Barbabuc, Hotel, Via Giordano 35, Novello, Tlf. +39 0 173 731 298, Fax. +39 0 173 731 490

e-mail: info@barbabuc.it web: www.barbabuc.it

ASTI, CANELLI OG OMEGN

Cascinale Nuovo (lukket søndag og mandag), Statale Asti-Alba, Isola d'Asti, Tlf. +39 0 141 958 166, Fax. +39 0 141 958 828

e-mail: info@ilcascinalenuovo.it web: www.ilcascinalenuovo.it

Belbo da Bardon (Ristorante del), Valle Asinari 25, 14050 San Marzano Oliveto AT. Tlf. +39 0 141 831 340

Måske en smule svær at finde men pragtfuldt sted med et vinkort der siger spar to til alt både for italienske og franske vine.

DIVERSE

***All'Enoteca**, Via Roma 57, Canale, Tlf./fax. +39 0 173 958 57

e-mail: allenoteca@acena.it web: www.acena.it/stellemichelin/allenoteca.html

Enomotel il Convento, Hotel, Via Cavallotto 1, Roddi, Tlf. +39 0 173 615 286, Fax. +39 0 173 615 235

e-mail: enomotel@enomotel.com web: www.enomotel.com

Locanda del Sant'Uffizio, Hotel-Restaurant, Via Case Sparse 10, Cioccaro di Penango, Tlf. +39 0 141 917 271

Badellino, Restaurant, Piazza XX Settembre 4, Bra, Tlf. +39 0 172 412 335

Boccondivino, Restaurant, Via Mendicita 4, Bra, Tlf. +39 0 172 425 674

Da Cesare (Dei Cacciatori), Restaurant, Via San Bernardo 9, Albaretto della Torre, Tlf. +39 0 173 520 141

Falstaff, Restaurant, Via Comm. Scavino 1, Verduno, Tlf. +39 0 172 459 244

La Contea, Restaurant-Hotel, Piazza Cocito 8, Neive, Tlf. +39 0 173 671 26, Fax. +39 0 173 673 67

e-mail: lacontea@la-contea.it web: www.la-contea.it

Posta da Camulin, Restaurant, Corso Fratelli Novegro 5, Cossano Belbo, Tlf. +39 0 141 881 26

Real Castello, Restaurant-Hotel, Via Umberto 9, Verduno, Tlf. +39 0 172 470 125, Fax. +39 0 172 470 298

web: www.castellodiverduno.com/index.htm

TOSCANA/UMBRIA

Toscana er for dem, der har oplevet området, noget af det nærmeste, man kommer paradys på jord. Med sine smukke vindistrikter, olivenlunde, gamle villaer, de grønne dale og skove er der masser af åndelig føde at hente. Når man så samtidig bliver forkælet med god mad og vin, kan man næsten ikke forlange mere. Vine som Chianti, Brunello og Montepulciano kommer herfra.

En hjemmeside om Toscana: www.turismo.toscana.it/ttqg/htmlle/ttidgge.htm

Tenuta Caparzo, Località Caparzo, 53024 Montalcino (Siena), Tlf. +39 0 577 848 390 el. +39 0 577 847 166, Fax. +39 0 577 849 377

Besøg: 9-12 & 14-16.30 (lukket i week-enden). Besøg KUN efter aftale.

e-mail: grapino@caparzo.com web: www.caparzo.com

Tenuta Caparzo ligger 4-5 km. nordøst for den meget smukke by Montalcino, og da den i 1970 blev købt af den forrige ejer, var den på 72 ha., hvoraf kun 1 ha. var beplantet med vin!

Produktionspotentialet var enormt på denne ejendom, som havde produceret vin igennem århundreder, men som i løbet af 50'erne og 60'erne var blevet mere end forsømt. Den dynamiske Luziano Invernizi lod ejendommen gennemgå en total istandsættelse, og de omkringliggende jorde er blevet beplantede med især Sangiovese Grosso men også Cabernet Sauvignon, Syrah, Moscadello, Trebbiano, Chardonnay og en smule Traminer. I dag er der kommet nye ejere, med det er stadig Sante (Nuccio) Turone, som har ansvaret for produktionen, og i dette er han hjulpet af oenologen Vittorio Fiore. En producent som ikke bare er kendt for sine Brunello'er men også for sine fremragende hvidvine Le Crete og Le Grance.

Borgo Scopeto, Castelnuovo Berardenga (Siena). Kontakt vedr. besøgsaftaler: Tenuta Caparzo Tlf.: +39 0 577 848 390 el. +39 0 577 847 166, Fax. +39 0 577 849 377

e-mail: grapino@caparzo.com

Ejendommen nær Castelnuovo Berardenga få km. fra Siena er grundlagt i år 1000 og var dengang en del af landbrugsbesiddelsen for bispem i Siena. Det flotte tårn på ejendommen er bygget i 1200-tallet og var en del af et større forsvarsværk. I begyndelsen af det 14. årh. forærede kirken ejendommen til en af de mest betydningsfulde familier i Sienna – Sozzini, som beholdt den i mere end 5 århundreder. Under de nye ejere blev Borgo Scopeto hurtigt til et mødested for humanister, kunstnere og digtere – ofte anklaget for kætteri og på flugt fra kirken. Alt dette kan man læse om, når man benytter sig af de fremragende hotel-faciliteter, bygningen tilbyder i dag.

Hoteller/restauranter

Agriturismo i Toscana (bondegårdsspising og beboelse)

e-mail: agriturismo@regione.toscana.it web: www.agriturismo.regione.toscana.it

Tenuta di Ricavo, Hotel, Località Ricavo, Castellina in' Chianti, Tlf. +39 0 577 740 221, Fax. +39 0 577 741 014

e-mail: ricavo@chiantinet.it web: www.chiantinet.it/ricavo/welcome.html

Locanda dell' Amorosa, Hotel, Sinalunga, Tlf. +39 0 577 679 497, Fax. +39 0 577 678 216

e-mail: locanda@amorosa.it web: www.amorosa.it

MONTALCINO OG OMEGN

web: www.castellobanfi.com/features/restguide_mont.html

Albergo il Giardino, Hotel, Montalcino, Tlf. +39 0 577 848 257, Fax. +33 0 577 678 216

Ristorante Il Giardino, Restaurant, Montalcino, Tlf. +39 0 577 849 304

Al Brunello di Montalcino, Hotel-Restaurant, Montalcino, Tlf. +39 0 577 849 304

La Cucina di Edgardo, Restaurant, Montalcino, Tlf. +39 0 577 848 232

Trattoria Sciamè, Restaurant, Montalcino, Tlf. +39 0 577 848 017

Hotel Posta Marcucci, Bagno Vignoni, Tlf. +39 0 577 887 112, Fax. +39 0 577 887 119

e-mail: info@hotelpostamarcucci.it web: www.hotelpostamarcucci.it

Hotel Palazzuolo, S. Quirico d'Orcia, Tlf. +39 0 577 897 080, Fax. +39 0 577 898 264

e-mail: Info@hotelpalazzuolo.it web: www.hotelpalazzuolo.it

Locanda del Ponte, Hotel-Restaurant, Località Macereto-Monticiano, Tlf. +39 0 577 717 540 (rest.), +39 0 577 757 108 (hotel).

SIENA OG OMEGN

Scacciapensieri, Hotel, Via Scacciapensieri 10, Siena, Tlf. +39 0 577 414 41, Fax. +39 0 577 270 854

web: www.knowital.com/Towns/sienandsan/html/scacciapensieri.html

Guido, Restaurant, Via Pier Pettinaio 7, Siena, Tlf. +39 0 577 280 042

Il Campo, Restaurant, Piazza del Campo 50, Siena, Tlf. +39 0 577 280 725

Il Pozzo, Restaurant, Monteriggioni (meget tæt ved Siena), Tlf. +39 0 577 304 127, Fax. +39 0 577 304 701

e-mail: ilpozzo@ilpozzo.net web: www.ilpozzo.net

La Chiusa, Restaurant, Montefollonico (ved Chianciano), Tlf. +39 0 577 669 668, Fax. +39 0 577 669 593

e-mail: info@ristorantelachiusa.it web: www.ristorantelachiusa.it

Med få værelser.

Arnolfo, Restaurant, Colle Val d'Elsa, Tlf. +39 0 577 920 549, Fax. +39 0 577 920 549

e-mail: arnolfo@arnolfo.com web: www.arnolfo.com/e_arnolfo.html

Tenuta di Ricavo, Restaurant, Loclita Ricavo, Castellina in Chianti, Tlf. +39 0 577 740 221, Fax. +39 0 577 741 014
e-mail: ricavo@chiantinet.it web: www.chiantinet.it/ricavo/welcome.html
Meget elegant sted.

FIRENZE OG OMEGN

Tenda Rossa, Restaurant, Cerbaia (Firenze, nær S. Casciano), Tlf. +39 0 55 826 132, Fax. +39 55 825 212
e-mail: latendarossa@acena.it web: www.acena.it/stellemichelin/latendarossa.html

Al Lume di Candela, Restaurant, Via delle Terme 23, Firenze, Tlf. +39 0 55 294 566. Kun åben om aftenen.

Omero, Restaurant, Via Pian dei Giullari, Arcetri, Firenze, Tlf. +39 0 55 220 053, Fax. +39 0 55 2336183
e-mail: omero@ristoranteomero.it web: www.ristoranteomero.it
Med en pragtfuld specialitetsbutik!

VENETO

Veneto distriktet breder sig i det nordlige Italien fra Gardasøen i vest, til Venedig mod øst og den østrigske grænse mod nord. Det er et af de italienske vinområder, som producerer mest vin, og kvaliteten er ofte meget svingende fra producent til producent.

Blandt de områder i verden, som producerer vin, hører Veneto ikke til dem, hvor vinproduktion bare er lige ud ad landevejen. Mindst tre druer – i virkeligheden ofte flere end Corvina, Rondinella og Molinara – bliver forenet i et perfekt ægteskab i gæringen, som for nogle af vinene først bliver foretaget i foråret efter høsten. Bordeaux har sine Sauternes, Tokaji sine Aszu-vine og Veneto sine Amarone eller Recioto.

Venetos tradition for at anvende forskellige lokale druer i deres vine blev allerede beskrevet i det 1. årh. f.kr. af romerne, som i øvrigt menes at have indført appassimento teknikken i området med en delvis tørring af druerne inden gæring.

Turisme i Veneto: <http://turismo.regione.veneto.it/index.php?l=en>

Cantine Lenotti, Via S. Cristina 1, 37011 Bardolino (Verona), Tlf. +39 0 457 210 484, Fax. +39 0 456 212 744

e-mail: info@lenotti.com web: www.lenotti.com

Besøg: 15.30 – 17.00. Besøg KUN efter aftale (lukket i week-enden).

Lenottis vingård ligger i udkanten af byen Bardolino lige ved Gardasøens bred midt i de smukke bakker omringet af vinmarker og oliventræer. Det er netop søen, som giver området sit ganske særprægede mikro-klima, som nærmest er perfekt til vindyrkning.

Kældrene er bygget i fuld harmoni med det smukke landskab og er udstyrede med meget moderne vinificerings- og aftapningsfaciliteter. Men skabelsen af gode vine starter allerede i vinmarkerne, og derfor bruger Lenotti megen tid på dyrkningen og udvælgelsen af vinstokkene. Druerne er høstet separat i de forskellige produktionsområder, og hver parcel bliver vinificeret for sig. Det sidste er ikke bare et tilfældigt markedsføringsnummer men et helt klart valg om at udvikle hvert område, hver parcel eller druekarakter så meget som muligt.

Hoteller/restauranter

Agriturismo i Veneto: www.agriturismoveneto.com

Ristorante Galvani, Via Pontirola, Torri del Benaco, Tlf.+39 0 457 225 103, Fax. +39 0 456 296 618

e-mail: info@hotelgalvani.it web: www.hotelgalvani.it

Ristorante da Nanni, Via Gazzoli, Costermano, Tlf. +39 0 457 200 080

Ristorante Alla Grotta, Via Fontana 8, Lazise, Tlf./Fax. +39 0 457 580 035

e-mail: alla.grotta@iol.it web: www.allagrotta.it

Ristorante San Martino, Via San Martino 8, 37011 Bardolino, Tlf. +39 0 456 212 489

En af de bedste for pengene midt i byen. God stemning.

Restaurant Locanda al Bersagliere, Via S. Colombano 47, 37011 Bardolino – Tlf. +39 0 456 212 361 – e.mail: info@locandaalbersagliere.com - www.locandaalbersagliere.com/welcome.php På toppen af bjerget bag Bardolino, hvor især de lokale kommer for at spise, væk fra mylderet nede i byen. Her kan man nyde ægte venetianske retter, som har undgået tidens tand og efterlader én ganske sagelig og i hvert fald mæt. Menuen byder på marinerede fisk fra Gardasøen, lokale skinker, pølser og grøntsager, Risotto, Gnocchi, et imponerende udvalg af pastaretter, pragtfuld kalvekød og meget, meget mere... Her kan man slappe af med god mad uden at blive flået.

Hotel Idania, Via Marconi 12, 37011 Bardolino, Tlf. +39 0 456 210 122, Fax. +39 0 456 210 165

web: www.hotelidania.com

100 m. fra Gardasøen. Med swimmingpool.

Hotel Garni Orchidea, Via madonnina 1, 37011 Bardolino, Tlf. +39 0 457 210 158, Fax. +39 0 456 210 526

e-mail: info@hotelorchideaonline.com web: www.hotelorchideaonline.com

Hyggeligt hotel hvor familien virkelig tager sig af gæsterne.

APULIEN

Vinens historie i denne sydlige italienske provins fortæller sig i oldtiden. Og i alle perioder har der været beretninger om de besværlige forhold, området bød for vindyrkningen. Ser man på landskabet, så foranlediges man til at tro, at man er på det varmeste og mest guldne sted på moder jord. Jorden er rødlig og stenholdig på overfladen, og kaktus blander sig i landskabet med buske og små forkrøblede træer. Ørkenagtig nattekulde og pludselige storme, hvor den varme luft møder adriatisk kulde, forstærker det indtryk.

Agricole Vallone, Via XXV Luglio 7, 73100 Lecce, Tlf. +39 0 832 308 041, Fax. +39 0 832 243

108 - web: www.agricolevallone.com - Besøg: man. – tors. kl. 8.30 - 12.00.

Agricole Vallone har specialiseret sig i vine fra støvlehælen. Firmaets 3 ejendomme i Salento området: Tenuta Flaminio, Tenuta Iore og det smukke slot fra det 15. årh. Castel Serranova består af i alt 150 ha. vinmarker.

Hoteller/restauranter

www.hotelstravel.com/italy-ap.html

SICILIEN

Sicilien kan som mange andre vinområder omkring Middelhavet datere sin vindyrkning til en tid, hvor fønikerne koloniserede denne egn. Man har beviser både på skrift og malerier, der vidner om, at vindyrkningen allerede 700 år f.kr. var en vigtig afgrøde for øboerne. På Sicilien, som for 80% vedkommende er dækket med skrånninger eller bjerge, er det først og fremmest tæt ved kysterne, man finder landbrugsjord. Det varme, tørre klima gør, at vindyrkningen kæmper med oliven og korn om den begrænsede plads. Vindyrkningen klarer sig dog strålende i konkurrencen, men den mest kendte vin fra Sicilien er nok stadig hedvinen Marsala.

Sicilien er opdelt i 13 DOC-områder og byder både på hvidvine lavet på klassiske lokale druer Trebbiano, Malvasia, Catarratto Bianco og Ansonica eller mere "moderne" druer som Sauvignon eller Chardonnay og på rødvine lavet på Nero d'Avola, Frappato, Pignatello, Sangiovese og Cabernet Sauvignon. Sicilien har i århundreder også været kendt for sine søde vine lavet på Moscato eller Zibibbo druen. Når man i de sidste 10-15 år i Italien har talt om en sand "revolution" indenfor vinproduktion, skyldes det ikke mindst Sicilien. Fra middelalderagtige forhold er mange producenter gået over til moderne teknikker, og især den unge generation af vinmagere har tilføjet vinproduktionen i området en helt ny dimension.

Cantina Planeta, Lago Arancio, Sambuca di Sicilia, Tlf. +39 0 913 279 65, Fax. +39 0 916 124 335 - e-mail: planeta@planeta.it web: www.planeta.it

Familien Planetas unge generation: Alessio og Francesca var således foregangsmænd, da familien i 1995 investerede i en topmoderne vingård med ditto produktionsudstyr. Dette kombineret med familiens 300 år gamle tradition for vindyrkning har skabt rammerne for et meget lovende projekt, som allerede nu leverer storartede kvaliteter. Det var ikke en pludselig idé, de unge fik. Allerede i 1985 blev de enige om at beplante 45 ha. nye vinmarker på familiens ejendom. Således var disse planter 10 år gamle og klar til at levere topkvalitet, da man gik i gang med at investere i vinkælderen.

Ejendommen er beliggende ved søen Arancio i nærheden af Agrigento på den sydlige kyst af Vest-Sicilien. Søens nærvær får faktisk området til at se helt frodigt ud. I dag er midtpunktet for ejendommen den gamle gård fra det 16. årh., hvor man over indgangsporten – hugget i sten – opdager familien Planetas våbenskjold med solen og månen. Det er disse symboler, man i dag finder på Planetas etiketter, og som skal symbolisere de to vigtigste elementer i vinplantens cyklus. Solens stråler der giver druerne liv og smag, og månens faser der regulerer plantens udvikling. Kørselsvejledning fra Palermo: Man tager SS (Strada Statale) 624 Palermo-Sciacca. Kør fra ved km. 66 i retningen mod Sambuca di Sicilia. Kør igennem byen og sving til højre lige efter skolen "Gramsci" i retningen mod Lago Arancio. Derefter følges de blå pile mod Cantina Planeta.

Hoteller/restauranter

Se www.planeta.it her vil du finde mange gode forslag.

Hotel Restaurant Da Vittorio, Via Friuli Venezia Giulia, 9 - Porto Palo di Menfi (AG) Tel. Tel: +39 092 578 381 - +39 092 574 270 - vitto-2002@libero.it – www.davittorioristorante.com

Rimelige priser. Værelserne er lidt spartanske, men sikke en udsigt over kysten! Restauranten er både folkelig og billig. Kæmpe skaldyrspalter! Stort udvalg af lokale specialiteter. Uhøjtideligt og godt!

Ristorante Sakalleo, Piazza Cavour 12, Scoglitti (RG – Ragusa) – Tel. +39 0932 871688 – Lækkert gastronomisk sted. Rimelige priser.

Hotel Biscari Catania, Via Anzalone 7, Catania – Tel. +39 095 250 02 09 -

www.hotelbiscaricatania.com – 3 stars hotel midt i Catania. Flot gammel historisk bygning. Lækre værelser.

Ristorante Pizzeria Il Sale, Via Santa Filomena, Catania – Tel. +39 095 316 888 – e-mail :

info@ilsaleartcafe.it – www.ilsaleartcafe.it – Aftenrestaurant (20-00.30) i en af Catanias myldrende gågader. Lækre sted med gode pizzaer og mange andre spændende specialiteter. Flot vinkort. Rimelige priser i forhold til kvaliteten.

SPANIEN

Det er først og fremmest Rioja, Penedès og Navarra distrikterne fra Spanien, vi kender i Danmark. Men efterhånden som ny teknologi har fundet vej til de øvrige vinproducerende områder i Spanien, kommer der nu et væld af kvalitetsvine fra områder, som ellers ikke har gjort væsen af sig i mange år. Vindistrikter som Somontano og Ribera del Duero har efterhånden fundet indpas på hylderne.

Hjemmeside (på svensk) om spanske vine: www.spanskaviner.com

Hjemmeside om Spanien på engelsk: www.spanish-living.com

NAVARRA

Navarra distriktet ligger i det nordøstlige Spanien tæt ved Rioja distriktet, hvilket nok er årsagen til, at Navarra i mange år har levet en beskeden tilværelse i skyggen af "storebroderen". Men tingene er ved at ændre sig til stor glæde for dem, som leder efter gode spanske vine til rimelige priser. Her kan man blandt et stort udbud af vine få råd til at eksperimentere lidt.

Læs om Navarra på: www.vinavisen.dk/vinavisen/website.nsf/pages/NavarraStartX

Bodegas Ochoa, Maillata no. 2, 31390 Olite (Navarra), Tlf. +34 948 740 006, Fax. +34 948 740 048 - e-mail: ochoa@ctv.es web: www.bodegasochoa.com

Besøg skal aftales mindst 10 dage før ankomst.

Bodegas Ochoa ligger i byen Olite, som i mange århundreder var hovedstaden for Navarra kongeriget, og som vinproducent kan den føres tilbage til det 14. årh., hvor familien Ochoa var den officielle vinleverandør til kongen. Den nuværende ejer af Bodegaen – Javier Ochoa – har i de seneste år sikret sig et ry som en af de bedste vinmagere i Spanien og har i øvrigt høstet meget stor anerkendelse som leder af vinforsøgsstationen i Navarra i 12 år, hvor han var med til at forbedre niveauet for vinproduktionen i området og blandt andet "genopdage" lokale druer som Graciano og Masuello. For nogle år siden forlod han stationen for at hellige sig produktionen på de 80 ha. på familiens ejendom sammen med sin kone Marivi, som tager sig af salg og administration.

Hoteller/restauranter

For de spanskkyndige: www.navarra.org eller <http://turismo.navarra.com>

Og på engelsk: www.hotelesruralesnavarra.es/english/navega.htm eller www.spanish-living.com/files/Navarra/Navarra.html

RIOJA

Rioja distriktet ligger langs Ebro floden i det nordøstlige Spanien midt imellem Middelhavet og Atlanterhavet og nyder godt af det specielle mikro-klima, som er perfekt til vindyrkning. Her giver de mørke Tempranillo druer nogle kraftige og krydrede vine, som ofte er velegnede til lang lagring, og de anses i dag for at være nogle af Europas bedste.

Consejo Reguladors egen side på engelsk: www.riojawine.com/english/

Marqués de Murrieta, Ctra. de Zaragoza, km. 5, 26006 Logroño, La Rioja – Tlf. +34 941 271 370 – Fax. +34 941 251 606 – e-mail: rpp@marquesdemurrieta.com – www.marquesdemurrieta.com

I dag er det sønnen V. Dalmau Cebrián-Sagarriga, Grevnen af Creixell og søsteren Cristina som med stor mod og entusiasme fortsætter familiens vinfirmaet. Siden han var ung har V. Dalmau kombineret sine studier i økonomi, administration og jura med arbejdet på Marqués de Murrieta. I dag er han udelukkende beskæftiget med hans arbejde på vinslottet.

Hoteller/restauranter

På engelsk: www.spanish-living.com/files/Rioja/Rioja.html

PENEDES

Spanien har i de sidste år markeret sig som storproducent af "Cava" vine – mousserende vine, som bliver modnet i "Cava" – det spanske ord for kælder. Det er især Penedes området, der har sin egen DO/Denominacion de Origin, som er kendt for dette. Kvaliteten af de mange spanske "Cava" mærker, som findes på markedet i Europa i øvrigt i konkurrence med de italienske, franske eller tyske mousserende, varierer meget. Få kæmpestore producenter dominerer markedet med vine, som teknisk set er vellavede, men som ofte mangler karakter og fylde.

Raventós i Blanc, Plaça del Roure, s/n, 08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona) – Tlf. +34 938 183 262 – Fax: +34 938 912 500 – e-mail: raventos@raventos.com – www.raventos.com
Firmaet er i dag bl.a. kendt for sine fremragende Cava-vine og det var da også den aktuelle ejer Josep Maria Raventós i Blancs forfader som i 1872 lavede den første mousserende Cava i området med druer fra netop disse vinmarker. Alle vine på ejendommen – "stille" eller mousserende laves udelukkende på druer fra egne marker eller marker som man lejer og hvor man kontrollerer dyrkningen. Efter mange års erfaring, er hver parcel udvalgt til produktion af netop de sorter som egner sig bedst.

Hoteller/restauranter

Turistkontoret for Costra Brava: www.costabrava.org

VILAFRANCA DE PENEDES:

Hotel DOMO, Francesc Macià 2 i 4 - 08720 Vilafranca del Penedès Tlf. +34 938 172 426 Fax. +34 938 170 853 - www.domohotel.com - info@domohotel.com Midt i byen. Ikke specielt charmerende, men fungerer. I international stil. Med restaurant (Dolce Vita, i italiensk stil).

GIRONA:

Tapasbar: LIZARRAN, Pl. Independència, 14, 17001 Girona - Tlf. +34 972 218 150 - info@lizarrangirona.com

Top restaurant (2 stjerner i Michelin): EL CELLER DE CAN ROCA, Can Sunyer 46 - 17007 Girona - Tlf. +34 972 222 157 · F. +34 972 485 259 - info@cellercanroca.com - www.cellercanroca.com

Hoteller:

HOTEL CARLEMANY, Plaça Miquel Santaló I Parvorell 1 - 17002 Girona, Spain - +34 972 214 994 - carlemany@carlemany.es - www.carlemany.es
Midt i byen. International hotel. Praktisk.

HOTEL CIUTAT DE GIRONA, C/ Nord, 2 - 17001 Girona - Tlf: +34 972 48 30 38 - Fax: +34 972 48 30 26 - info@hotel-ciutatdegirona.com - www.ciutatdegirona.com
Modern - design.

HOTEL HISTORIC, Bellmirall 4 a - 17002 Girona - Tlf. +34 972 223 583 - info@hotelhistoric.com - www.hotelhistoric.com
Charmerende hotel i den gamle bydel.

BARCELONA:

Turistkontoret for Barcelona: www.barcelonaturisme.cat

Tapas bar:

Bar Mutt, Pau Claris 192 – Tlf. +34 932 174 338.

Inopia, Classic Bar, Tamarit 104 - Tlf. +34 934 245 231.

Comerç 24 - Tlf. +34 933 192 102.

Tapas 24, Disputacio 269 - Tlf. +34 934 880 977.

Arola, Hotel Arts - Tlf. +34 932 211 000.

Murmuri, Rambla Catalunya 104 - Tlf. +34 935 500 600.

Taktika Berri, Valencia 169 - Tlf. +34 934 534 759.

Vila Viniteca, Aguilers 7 - Tlf. +34 902 327 777.

Nou Candanchu, Pl. Rius i Taulet 9 - Tlf. +34 932 377 362.

Flash Flash, La Granada del Penedes 25 - Tlf. +34 932 370 990.

JEREZ

Sherry-distriktet, eller Jerez som det hedder på spansk, ligger i den sydlige del af Andalusien i det sydvestlige Spanien. En af familien Barbadillos forfædre – digteren Don Manuel Barbadillo Rodriguez – kaldte området omkring byerne Jerez og Sanlúcar de Barameda for "et hjørne af solen". Det er i allerhøjeste grad det privilegerede klima, som her giver særlige betingelser for produktionen af Sherry-vine. Tre elementer forenes: solens kraft, fugtigheden fra Guadalquivir-floden og vinden fra Atlanterhavet få kilometer derfra.

Barbadillo, C/Luis de Equilaz 11, Apartado de Correos 25, 11540 Sanlúcar de Barrameda a Cadiz, Tlf. +34 956 385 511, Fax. +34 956 385 501

web: www.barbadillo.com

Bodega Barbadillo ligger ved byen Sanlúcar de Barameda på Guadalquivir-floden, hvor specialiteten er sherryen af typen Manzanilla. Firmaet blev grundlagt i 1821, da Don Benigno Barbadillo efter et ophold på tyve år i Mexico kom tilbage til fødebyen. Sammen med et andet medlem af Barbadillo-familien købte han vinejendommen Bodega del Toro – en af perlerne i den andalusiske arkitektur.

Barbadillo ejer i dag ca. 500 ha. vinmarker fordelt på to ejendomme Gibalbin og Santa Lucia begge i Jerez Superior-distriktet, som anses for at være det bedste produktionsområde. Selve Bodegaen ligger ved "Santiago-slottet" og er udstyret med de mest moderne tekniske faciliteter som f.eks. temperaturregulerede rustfrie ståltanke. Kældrene giver plads til modning af 30 mio. liter vin, som svarer til ca. 60.000 træfade.

Hoteller/restauranter

På engelsk: www.spanish-living.com/files/Andalucia/Andalucia2.html

PORTUGAL

DOURO

Dyrkningen af vin på skråningerne langs Douro floden i det nordvestlige Portugal startede for flere tusinde år siden. Både grækerne og romerne nævner tidligt området som et vigtigt vinproduktionsdistrikt.

Vindyrkningen i området overlevede flere besættelser bl.a. de vinfjendtlige Maurer. Allerede i det 13. årh. blev vinene fra distriktet sejlet på Douro floden til byen Oporto ved kysten, hvorfra de blev

sejlet f.eks. til Holland.

Ramos-Pinto, Av. Ramos-Pinto 380, 4400 Vila Nova de Gaia, Tlf. +351 223 707 000, Fax. +351 223 775 099

e-mail: anapoles@ramospinto.pt

Besøg: 1. oktober – 31. maj, mandag/fredag: 9-13 (åben for nye besøgende indtil kl. 12.00) samt 14-17 (åben for nye besøgende indtil kl. 16.00) (week-ender og ferier er der lukket). 1. juni – 30. september, mandag/lørdag: 10-18 (åben for nye besøgende indtil kl. 17.00) (søndage og ferier er der lukket).

Med sine fire Quintas (vingårde) i Douro-dalen kan Ramos-Pinto være selvforsynende med alle de druer, man har brug for både til klassiske portvine men også til mere moderne Douro rød- og hvidvine. På denne måde har man en enestående mulighed for allerede under dyrkningen af markerne at have indflydelse på og desuden at kontrollere kvalitetsprocessen hele vejen igennem produktionen. Et privilegium som få andre firmaer i distriktet har. Da man kom under ejerskabet af det seriøse Champagne-firma Louis Roederer i 1990, gav det Ramos-Pintos arvtager, som den dag i dag stadig har ansvaret for dyrkningen og kældereren, mulighed for at fortsætte det enestående eventyr, firmaet er blevet anerkendt og rost for: At definere de druer, dyrknings- og vinificeringsteknikker, som giver de bedste muligheder for at producere topvine.

Museu da Ervamoira, Vila Nova de Fozcoa, Tlf. +351 279 759 229, Fax. +351 279 759 117

e-mail: museuervamoira@mail.telepae.pt

Besøg 9.30 – 12.30 & 14.30 – 17.30 (ikke mandage).

Quinta da Ervamoira vingården (og museum) ligger i Douro Superior, og vinmarkerne udgør 100 ha. af de i alt 200 ha., som ejendommen består af. Det er her, Ramos-Pintos 10 års portvin kommer fra.

En dag i 1974 efter en lang rejse til den østligste del af Douro oplevede Jorge Rosas at stå ved siden af sin far, som kiggede ud over en kornopdyrket dal med et par nedstyrkede bygninger og Côa-flodens stille løb. Med stolthed i stemmen sagde faderen roligt: "Her er den! Den dal jeg har søgt i mange år. Jeg har købt den. Her skal vi dyrke vin!" Quinta da Ervamoira var født. I begyndelsen af 1990'erne skulle den blive truet af et kæmpe dæmningsprojekt til et vandkraftværk for efter et par år at blive reddet af nyligt afslørede forhistoriske klippegravninger. I dag har man yderligere fundet en romersk grænsepost på ejendommen, som siden 1998 er blevet erklæret "Property of Humanity".

VEDR. HOTELLER/RESTAURANTER I FRANKRIG

Stjerne (*) systemet for hoteller i Frankrig er en opdeling af hoteller efter deres standard, som foretages af den franske stat (Turisme ministeriet).

Når man taler om stjerner i forbindelse med restauranter, henviser man til Michelin Guidens opdeling af restauranter, som nærmest er bibelen på det felt. Der findes (heldigvis for pengepungen) andre udmærkede spisesteder i Frankrig, som ikke er bæret med Michelin stjerner, men vil man bevæge sig i de høje gastronomiske borge, er der ingen vej udenom: Michelin Guiden er uundværlig.

CAMPING

Er utroligt populær i Frankrig, Italien og Spanien. Næsten alle byer har deres campingplads, og mange af dem er utroligt charmerende. På de mest populære af dem er det nødvendigt at reservere. Der findes guider over dem, og de lokale turistkontorer kan formidle brochurer og reservationer, (de findes ofte på nettet).

DE GYLDNE REGLER

Lad være med at arrangere flere end et par besøg på en dag. Det kan af og til være svært at finde

rundt i vinområderne, og desuden kan kørslen mellem stederne tage længere tid en beregnet. Ring til stedet hvis du er for sent på den, eller hvis du af vigtige grunde bliver nødt til at aflyse aftalen. Det sker, at producenterne skal ind fra vinmarkerne, som måske ligger langt væk fra vingården, for at tage sig af besøgende, eller at man f.eks. skaffer en engelsktalende person specielt til lejligheden. Spildte kræfter, hvis ingen besøgende dukker op!

VINKLUB VINOBLE

Vinklub Vinoble er et tilbud fra din vinhandler. Hvis du interesserer dig for vin, er klubben måske noget for dig. Vinklub VINOBLE er en aktiv, seriøs og anderledes vinklub, hvis formål det er at tilbyde medlemmerne de eftertragtede vinoplevelser, som alle vinelskere sætter pris på. En række af landets førende vinhandlere står bag. Som din vinhandler er vi altid parate med en helt personlig rådgivning om alle vinspørgsmål og fortæller gerne nærmere om klubben og dens fordele.

Med venlig hilsen

Din VINOBLE forhandler

(Redaktion: Renaud Bronner)