



## **Upplev Okanagan Valley med Tastebusters och Go Slow Travel**

Följ med på ett oförglömligt smakäventyr till Okanagan Valley i vackra British Columbia, tillsammans med sommelieren, livsnjutaren och halvkanadicken Barbro Höglund. En resa som börjar i den fascinerande staden Vancouver och tar oss till världens nordligaste öken i Osoyoos i södra British Columbia. Ni kommer att få möta en av världens mest excentriska vinmakare, uppleva sinnesfrid i en äkta vinpyramid, smaka och avnjuta vin och mat i absolut världsklass, allt i ett fantastiskt böljande grönt landskap som är mycket svårslaget. Vi kommer att besöka allt från storslagna estates till små pittoreska vingårdar omgivna av fruktodlingar, druvor i klasar redo att skördas, panoramavyer, den ständiga doften av vild salvia och fantastiska närproducerade måltider. Vi kommer att fånga den senare delen av sommarsäsongen som är ljuvligt mild och lummig. En ny skön pärla i vin världen är... redo att upplevas med alla sinnen.

### **Ciceronen Barbro Höglund**

Barbro Höglund är diplomerad Sommelier och via sitt företag Tastebusters arbetar hon med såväl lustfyllda dryckes- och smakprovningar samt föredrag inom sensorik. Barbro har flerårig erfarenhet av sensorik och smakmetodik i samarbete med företaget Absolut Spirits. Med förkärlek till ekologisk vinproduktion och bakgrund i Canada så har fokus hamnat på Okanagan Valley och Barbro Höglund har utifrån sin kärlek till detta område samt sin kontakt med de olika vinmakarna även skrivit ett flertal artiklar om Okanagan Valley.



### **Okanagan Valley & Vancouver**

Okanagan Valley ligger i sydcentrala British Columbia, mittemellan bergskedjorna Monastree mountains och the Cascades, i Canada. Det finns fem officiella vinregioner i Okanagan från den nordligaste som heter Vernon till den sydligaste som heter Osoyoos. Ett torrt kontinentalt klimat råder med förhållandevis milda vintrar och långa varma sommarmånader som har gett Okanagan benämningen "Napa of the north". Tack vare dalens unika mikroklimat kan en stor variation av druvor odlas även om de klassiska



franska druvorna dominerar (Chardonnay, Sauvignon blanc, Pinot Noir, Merlot, m fl) Enligt tidskriften "Wine Spectator" är Okanagan Valley ett av världens mest spännande och spirande vinområde just nu. "A well kept secret" brukar vinproduktionen kallas här men ryktet om viner i världsklass från den kanadensiska dalen sprider sig dock. Även naturupplevelsen med spirande grönt landskap, vackra sjöar med sandiga stränder och bergskedjor lockar njutnings konnässörer från hela världen.



## DAGSPROGRAM

Dag 1: Välkomna till Vancouver! Ciceronen Barbro Höglund välkomnar oss på flygplatsen och vi beger oss för välbehövlig vila till vårt hotell. Välkomstmiddag på närliggande restaurang beroende på ankomsttid.

Dag 2: Hur börjar man en vinresa till Okanagan? Genom att besöka Vancouver såklart. Vancouver är en fantastisk stad med ett mycket stort utbud. Beroende på dagsform så står en upplevelse i regnskogsparken Stanley Park till förfogande annars kan det vara skönt att bara strosa omkring i den vackra hamnen. Efter egen utforskning under dagen så kommer vi att ses för en oförglömlig middag med en av Nordamerikas kända kockar Michael Batke som gästade Hotell Sheraton under vinter OS. Vi får stifta vår första bekantskap med Okanagans fantastiska vin. Michael har skapat en specialmeny med inhemska närproducerade råvaror, vin och mat i världsklass.

Dag 3: Så var det dags att bege oss inåt landet mot vindistriktet. En bussresa på fem timmar tar oss till Okanagan via Coquihalla highway. Vi kommer inte



att ha det tråkigt, det är bara att titta ut och njuta av vackra omgivningar samt trevliga små stopp längst resan. Vi kommer till Kelowna och beger oss till vårt hotell. På kvällen gemensam middag på en av de trevliga lokala restaurangerna.

Dag 4: Summerhill Pyramid. Låt oss hoppas att vi alla är utvilade, för denna dag väntar oss något alldeles speciellt. Det är ingen vinmakare med båda fötterna på jorden som vi ska hälsa på. Nej, snarare en med båda fötterna i pyramiden på vingården och i kosmos. Vad bättre än att börja vår riktiga vinodyssé med ett av världens bästa sparkling. Vi kommer att stifta bekantskap med en vinmakare som är Canadas största Certified organic, samt Canadian winery of the year winner (Gold medal London wine

competition). Välkomna till min vän Stephen Cipes, en person som jag tycker lyser upp vår jord på många sätt. Vi kommer att bli hänfödda av såväl hans sparkling som övriga viner, för att inte nämna hans prisbelönda Ice wine! Efter pyramidbesök och rundtur på hans fantastiska vingård så intar vi en avsmakningsmiddagsmeny med fem rätter samt parerade vinupplevelser på hans prisbelönda ekologiska restaurang. Oj, vad vi längtar!!!



Bild: Summerhill

Dag 5: Tid för egna upptäcktsfärder eller att bara vara i den vackra omgivningen. Det finns många möjligheter till aktiviteter på egen hand. Varför inte hyra en cykel och cykla runt i den vackra omgivningen, njuta av Okanagan Lake eller kanske på en egen liten vingårdsrunda? Middag på egen hand med rekommendationer till de bästa restaurangerna som faller er i



smaken, det är många kulturer som samsas om de kulinariska lokala upplevelserna, så valet kan bli svårt!

Dag 6: Stor, större, störst... detta är ingen överdrift. Välkomna till Anthony Fon Mandls livsverk "Mission hill estate". En upplevelse som kommer att vara svår att återge. Förutom prisbelönat vin i världsklass kommer vi få uppleva konst och arkitektur på denna gigantiska estate som helt enkelt är näst intill oslagbar. Vinprovning och guidad tur, samt liten vinavsmakningsmeny. Kvällen avslutas med en gemensam middag på en av de trevliga restaurangerna.

Dag 7: Vi beger oss söderut mot flera vingårdar och mot det röda vinupplevelserna. Penticton here we come! Här kommer vi att så småningom bekanta oss med en annan terroire än i de norra delarna som vi nu lämnat. Vi kommer att passera Peachland som är just känt för sina många persikoodlingar men även för sin getost "Carmelis Goats cheese artisan". Ett litet familjeägt mejeri som är känt för sina fantastiska getostar väntar oss och vi får en liten guidad tur samt en avsmakning av deras osthantverk. Här finns också små vingårdar i närheten där vi kan inhandla vin till ostarna om vi så vill.

Sedan beger vi oss i lugn Okanagan-takt vidare till ett underbart litet Bed & Breakfast mitt bland vingårdarna. Vi kommer kanske att vilja stanna till på några fruktmarknader eller grönsaksmarknader på vägen för att inhandla till en gemensam måltid på kvällen. Om vädret tillåter hinner vi lata oss vid den privata poolen eller i Jacuzzin. Sommaren är lång i Okanagan. Gemensamt tillagad middag på kvällen.



Bild: Gods Mountain



Dag 8: NK ´MIP. Nu drar vi ända ut till öken! En hänförande upplevelse för alla sinnen väntar oss. Vi kommer att åka till Osoyoos, som sägs vara världens nordligaste öken. Vi kommer att få lära känna Okanagan Aboriginal kulturen på nära håll och besöka "North Amerikas first Aboriginal winery". Mitt bland skorpioner och huggormar växer druvor i en sandig terroire som med hjälp av moderjord producerar ett Pinot Noir som fortfarande får mina ögon att tåras. Efter ett besök på NK ´MIP Heritage Cultural Centre så beger vi oss till vingården med samma namn för vinprovning och tilltugg. På kvällen äter vi gemensam middag på en fantastisk BBQ restaurang där vi även har möjlighet att bekanta oss med lokalproducerat canadensisk öl.

Dag 9: En skön dag som avslutas med en avskedsmiddag, Mediteranean dinner på Gods Mountain. En femrätters meny med lokala råvaror och viner under solnedgången väntar oss. Temat varierar med årstiden och närmare himmelriket kan vi nog inte komma.

Dag 10: En lugn frukost på Gods Mountain innan det är dags att återvända till Vancouver. Vi stannar längs vägen för en god lunch. Sista eftermiddagen kan vi tillägna åt shopping eller promenad längs stadens vackra strandpromenad. Förslag till bra restauranger ges av Barbro Höglund som känner till stadens restaurangutbud.

Dag 11: Tidig frukost och hemfärd mot Sverige. Cheers och på återseende!



## Resinformation

### Datum

Avresa: 2010-10-10

Hemresa: 2010-10-21 (ankomst till Stockholm +1 dag)

Antal nätter: 10

Antal personer: 20 resenärer

Enkelrumstillägg: 2.500kr/person

### Följande ingår i resan:

- Flyg t/r från Stockholm till Vancouver
- Transport under hela resan
- Ciceron: Barbro Höglund
- Boende i dubbelrum på hotell och Bed & Breakfast
- Frukost alla dagar
- Vingårdsbesök samt vinprovningar
- Besök på NK´MIP Heritage Cultural Centre
- Ostprovning

#### Middagar som ingår\*:

- Välkomstmiddag i Vancouver (exklusive dryck)
- Skräddarsydd middag av Michael Batke i Vancouver, inklusive vin
- Välkomstmiddag i Kelowna inklusive ett glas valfritt vin till maten
- Avsmakningsmenyer i samband med vingårdsbesök samt fem rätters gourmetmiddag på Summerhill Pyramid Estate med tillhörande vin
- Mediteranean Wine dinner. En mycket exklusiv vin- & matmeny bestående av tre rätter med tillhörande lokalt vin dukad under bar himmel

\* (Övriga måltider bekostas på egen hand)