



MAISON DU VIN · HOUSE OF WINE · HAUS DES WEINES · CASA DEL VINO

Makedonien Skopje og vindistrikterne med mulig forlængelse til Ohrid søen 17/4 – 23/4 2020

Makedonien er et lille, smukt og uspoleret land med en gæstfri befolkning. Landet er kun halvt så stort som Danmark, og da det ligger omgivet af andre lande, så der ikke er adgang til havet, er det ikke nogen turistmagnet. Og godt det samme! Man spiser godt i Makedonien, hvor fast food endnu ikke har erstattet gammeldags egnsretter. Køkkenet byder på masser af grønt, krydrede kødretter, spændende salater og hjemmebagt brød. På vingårdene produceres kvalitetsvine til rørende priser, både i større stil og som håndarbejde. Der bruges både internationale og lokale druer, med den gode røde Vranec i spidsen. Man bliver virkelig overrasket over, hvor elegante nogle af vingårdene er. Vinproduktionen går helt tilbage til det 4. årh. f.Kr. Desuden fremstilles skønne grappa'er, der kan smage som en god brandy.

Alexander den Store kom fra Makedonien, og Skopje byder på masser af historie, bl.a. i den tyrkiske basar, som har ligget her siden det 12. årh.

Makedonien har alt, hvad et turisthjerter kan begære. Og flygtninge, som man forestiller sig i massevis, dem ser man ikke, i hvert fald ikke på denne tur.

Påfuglen er Makedoniens nationaldyr, og april er parringsæson, så hannerne spankulerer rundt og slår deres flotte haler op og ned. Det er et fantastisk syn!

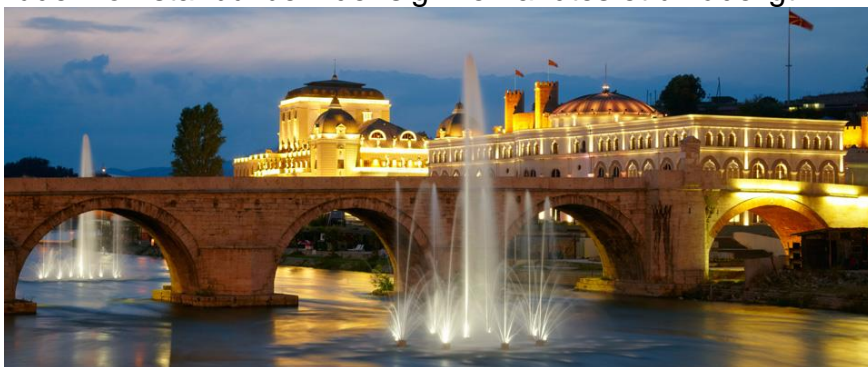
Vinguide Ruth Tilgaard, assisteret af engelsktalende lokalguide

Fredag den 17. april er der afgang med bus fra Københavns hovedbanegård kl. 07 til Malmø lufthavn, hvorfra Wizz air afgår kl. 09.40 direkte til Makedoniens hovedstad Skopje med ankomst kl. 12.15. Vi kører lidt op ad Mount Vodo til Macedonian Village, et slags frilandsmuseum med bygninger fra forskellige egne af Makedonien. Her spiser vi en let **frokost** og nyder udsigten, før vi kører ind til centrum af Skopje, hvor vi checker ind for 3 nætter på det lækre **Bushi Resort & Spa 5*** www.bushiresort.com, som ligger 50 m fra den gamle bydel og den tyrkiske basar.

Man kan nå en gang massage eller en første tur i den gamle bydel, hvor der er en masse af se på, før vi spiser **middag** på hotellets restaurant, hvor man sidder højt hævet med udsigt ned over den gamle bydel.

Lørdag 18/4 – med lokalguide tager vi på **byrundtur i Skopjes** gamle bydel, hvor bl.a. den største basar på Balkan uden for Istanbul befinder sig. Her fandtes et umådeligt vigtigt handelscentrum.

Derom vidner de 30 Moskéer og andre osmanniske bygninger og monumenter. Basaren har eksisteret siden 1100-tallet og består dels af brostensbelagte gader med et virvar af små butikker, der sælger alt fra læderhjemmesko, smykker og tøj til traditionelt håndværk. Her finder vi også et utal af



VINENS HUS · MAGSTRÆDE 7 · 1204 KØBENHAVN K · DANMARK
TLF. (45) 33 32 62 20 · TELEFAX (45) 33 33 85 75
www.vinrejse.dk · E-mail: mail@vinrejse.dk

A/S reg. nr. 195 708

hyggelige, billige restauranter, samt et større overdækket område med madboder. Over byen knejser den imponerende borg Kale. Vi besøger en smuk græskortodoks kirke, før vi går over stenbroen til den store plads med springvandet med den store statue af Alexander den Store, som er starten på den nye bydel med gigantiske bronze-skulpturer og kridhvide kransekage-bygninger i ny-barok stil. Det kontroversielle byfornyelsesprojekt "Skopje 2014" har genskabt af en del af de bygninger, der blev ødelagt ved det store jordskælv i 1963, hvor mange omkom og flere blev hjemløse.

Vi ser også, hvor Mother Theresas hus lå, før vi kører lidt uden for byen for at spise **frokost** på en spændende restaurant i naturskønne omgivelser.

Aften er fri i Skopje til alene eller sammen at gå på opdagelse i byen, som er en kulturel smeltedigel og absolut et besøg værd.

Søndag 19/4 – efter en overdådig morgenmadsbuffet, starter vi med at gå en tur på det lokale marked, som bugner af flotte varer. Derefter kører vi få kilometer uden for byen til **Château Kamnik**, som er landets mest eksklusive vingård. Her er intet sparet for at kunne måle sig med verdens mest eksklusive vinerier. Vinene er fantastiske og hundedyre. Vi ser det hele og **smager** de store vine i det flotte smagelokale, før vi spiser **frokost** på vingårdens eget hotel med restaurant, som også hedder Kamnik og er et skønt kitschet jagthotel. Der er masser af jagttrofæer på væggene, møbler og lamper er lavet af gevirer, og porcelænet er gennemført med jagtmotiver. Det er super charmerende, og maden er god.



Mandag 20/4 – vi sætter bagagen i bussen og kører til Tikvesh regionen, som er hjertet i den makedonske vinproduktion. Og det største vinområde. Her har man dyrket vin i mere end 2.500 år. Området er præget af lange og meget varme somre.

Vi besøger først med lokalguide de arkæologiske udgravninger i **Stobi**. Her får vi et godt indtryk af den vigtige og meget aktive handelsby under romerne. Vi ser fantastiske mosaikgulve, marmorsøjler, rester af paladser og templer, gader og huse. Også den yndefulde mosaik med en påfugl, som vinhuset Stobi bruger som sit logo og på etiketterne.

Mætte af kultur fortsætter vi til den kæmpestore og hypermoderne **vingård Stobi**, der fremstiller mange vine på både lokale og internationale sorter som Temjanika, Chardonnay, Vranec, Pinot Noir og mange andre. Efter rundgang serveres **smagefrokost** i den lyse, moderne spisestue.

Herfra kører vi lidt længere sydpå til **vingården Popova Kula**, der ligger i en stor have lidt uden for byen Demir Kapija. Her har man fremstillet vin helt tilbage til det 13. årh. f. kr., fordi klimaet er specielt velegnet. Vingården har et dejligt 3* hotel popovakula.com.mk med værelser i hovedbygningen med det karakteristiske tårn og i en ny fløj, hvor værelserne har egen balkon med udsigt ud over vinmarkerne. Her er det skønt at sidde med en bog og et glas vin og blot lade roen falde på sig.



Vi får tid til at installere os, før vi mødes til **smagning** i tårnet, før **middagen** serveres på 1. sal med udsigt ud over vinmarkerne.

Tirsdag 21/4 – efter en virkelig god morgenmad med hjemmebagt brød og kage og

hjemmesyltede marmelader, kører vi en lille halv time for at besøge en af Makedoniens mest prisvindende vingårde **Bovin**. Vi modtages af svigersønnen - det er hans kone, som er vingårdens ønolog. Han har stillet en bred smagning klar til os. I 2000 blev Bovin's Pinot Noir på messen "Mad og Vin" i København valgt som den bedste blandt over 650 vine fra Frankrig, Spanien, Italien, Chile og mange andre lande. Det er en formidabel smagning som ledsages af ost og afskåret, som gør det ud for **frokost**.

Derefter vender vi tilbage til vores hotel for at nyde livet i haven eller på vores terrasse, eller vi kan køre ned til floden med helt rent vand fra bjergene for at soppe eller blot nyde de flotte omgivelser. Ganske tæt på vores hotel ligger **The Royal Winery**, som har været ejet af kongen af Makedonien. Vingården er netop åbnet igen efter en totalrenovering. Vi ser det skønne sted og spiser **middag**.



Onsdag 22/4 – vi blev ikke færdige med Tikvesh regionen. I dag gælder besøget Balkans største vinproducent **Tikvesh**. I Jugoslaviens-tiden tegnede huset sig for over halvdelen af hele Jugoslaviens vinproduktion og her gjaldt det kvantitet frem for kvalitet. Sådan er det ikke længere. Nu satses der med stor succes på kvalitet. Tikves er strålende værter, som vil forkæle os og servere **frokost** i deres hyggelige spise-stue.

Tilbage til vores hotel, hvor **middag** med flere lokale specialiteter servers.

Torsdag 23/4 – vi giver os god til morgenmaden, før vi kører til den lille vingård **Popov**, som også er familieejet. Hr. Popov har tjent sine penge på IT, men vingården er hans passion. Han ved noget om det, og ønologen er dygtig, så den ene vin er bedre end den anden. Her serveres en lækker og lokal **frokost**.

Midt på eftermiddagen kører vi ad motorvejen de 120 km. til Skopje, hvorfra vi flyver retur direkte til København med Wizz Air kl. 18 med ankomst til København kl. 20.40.

Det er **muligt at forlænge med ophold ved Ohrid søen**. Selv om stedet er meget turistet, er der utroligt smukt, og der er de skønneste kirker og klostre. Men ingen vingårde, og det ligger ikke lige "rundt om hjørnet". I en hurtig Mercedes tog det 4 timer med kaffestop fra vingården, vi bor på, til Ohrid og 3 timer uden stop fra Ohrid til Skopje lufthavn. Prisniveauet i Makedonien er så lavt, at det sagtens kan lade sig gøre med privatchauffør uden at sprænge budgettet. Hvis interesseret, oplyser vi pris.

Pris pr. person kr. 10.850, der inkluderer:

- * fly Skopje retur. Tillæg for indskrevet bagage.
- * bus
- * indkvartering 6 nætter på 5* og 3* hoteller i delt dobbeltværelse
- * morgenmadsbuffet
- * entreer
- * programmets 7 vinbesøg med smagninger, om muligt i forbindelse med måltid.
- * 10 måltider med vin ca. ½ flaske per person. Vin er ikke inkl. til middagene på hotellerne, hvor vi bor (17/4+2/4+21/4)
- * dansk vinguide assisteret af engelsktalende lokalguide

Tillæg for dobbeltværelse brugt som enkeltværelser kr. 2.000.

Det fungerer fint at flyve ud fra Malmø og retur til København på en direkte morgen-afgang ud og aftenafgang hjem.

Ret til ændringer forbeholdes.

10/2019

Tilmelding hurtigst muligt



MAISON DU VIN · HOUSE OF WINE · HAUS DES WEINES · CASA DEL VINO

TILMELDINGSKUPON Makedonien 17/4 – 23/4 2020

Undertegnede tilmelder sig rejsen med _____ pers.

Fulde og korrekte navne. Navne skal være i overensstemmelse med passet:

Passager 1: _____

Passager 2: _____

Fødselsdato, pasnummer, udløbsdato og nationalitet som anført i pas:

Passager 1 pasinfo: _____

Passager 2 pasinfo: _____

Adresse: _____

Postnummer: _____ By: _____

Tlf. dag: _____ Mobilnummer: _____ e-mail: _____

Ønsker twin dobbeltværelse med to enkeltstående senge: _____

Ønsker grand lit dobbeltværelse med én bred seng: _____

Ønsker afbestillingsforsikring 6% af rejsens pris: _____
(skal tegnes samtidig med indbetaling af depositum)

Ønsker at høre mere om forlængelse ved Ohrid søen: _____

Ønsker antal indskrevet kuffert (pris oplyses efterfølgende): _____

NB Flyprisen, som er inkl. i rejsens pris, er en internetpris, dvs. den kan være højere på tilmeldingstidspunktet.

Depositum for rejser i Europa DKK 3.500 pr. person, som opkræves efter tilmelding.

Restbeløbet opkræves til betaling 10 -12 uger før afrejse.

Kuponen sendes til De Danske Vinrejser, Magstræde 7, 1204 København K.

VINENS HUS · MAGSTRÆDE 7 · 1204 KØBENHAVN K · DANMARK

TLF. (45) 33 32 62 20 · TELEFAX (45) 33 33 85 75

www.vinrejse.dk · E-mail: mail@vinrejse.dk

A/S reg. nr. 195 708