

Riojan har kommit till Sverige för att stanna, men svenskarna har fortfarande märkvärdigt svårt att hitta till Rioja. Många vägar bär dock dit, inte minst Pilgrimsvägen, och Rioja är verkligen värt en resa – lika mycket för det storslagna landskapet som för dess intressanta historia och det goda vinet.

Text och foto Jan Samuelson



RIOJA

Enligt en nyligen gjord Gallup i tio EU-länder hamnade Rioja på sjätte plats över världens mest kända vindistrikt. De franska Bordeaux, Bourgogne och Beaujolais toppade listan, följda av italienska Chianti och Toscana, som delvis är synonyma. Men faktum kvarstår – Rioja är en superkändis i vinets värld och vinerna därför intar en betydande plats i våra smaksinnen och hjärtan.

Om de tillfrågade kunde förklara skillnaderna mellan Rioja, La Rioja och Rioja DOC framgår inte av galluresultatet, men så här förhåller det sig. Vinet heter rioja och kommer från distriktet Rioja i Spaniens norra inland. Det har dessutom tillägget DOC (Rioja DOC(a)) som betyder Denominación de Origen Calificada, Spaniens högsta ursprungsbeteckning som man var ensam om tills Priorat också fick den 2001. La Rioja däremot betecknar den politiska regionen och den sammanfaller inte helt med vindistriktet Rioja (DOC), som inkorporerar hela deldistriktet Rioja Alavesa i den baskiska provinsen Álava norr om floden Ebro. Deldistriktet Rioja Baja går också norr om floden och lägger beslag på en del vinmark som egentligen hör till Navarra.

Härmed har antytts att vindistriktet Rioja är uppdelat i olika deldistrikt och från nordväst till sydöst heter de Rioja Alta (det höglänta Rioja), Rioja Alavesa och Rioja Baja, som alltså är det låglänta Rioja. Floden Ebro är distriktets livåder och kommer inforsande på 800 meters höjd över havet genom passet Conchas de Haro uppe i nordväst och drar sedan tolv mil genom den bördiga dalen, passerar huvudstaden Logroño ungefär halvvägs och lämnar Rioja efter att ha strukit förbi staden Alvaro i sydöst, då cirka 300 meter över det Medelhav som den fortsätter ut mot.

En aning geopolitiskt snårigt kanske, men rioja som vin är lättare att förstå. Och ursprunget till namnet Rioja är hur enkelt som helst. Det kommer från en av Ebro's bifloder, Río Oja, som rinner upp i Sierra Demanda, den bergskedja som skyddar Rioja från sommarhettan söderifrån, och letar sig nerför de allt mer vingrönskande sluttningarna i Rioja Alta till sammanflödet med Ebro strax norr om Haro.

Det klassiska sättet att ta sig till Rioja är att följa Pilgrimsvägen, *el Camino de Santiago*, den helige Jacobs väg, som slutar i Santiago de Compostela vid Atlantkusten. Här ska apostelns kista ha spolats upp på 800-talet och sedan marknadsfördes



Med Sierra de Cantabrias mäktiga bergskedja som bakgrund i norr flyter här floden Ebro genom Rioja Alavesas storslagna landskap.

Riojas och Spaniens viktigaste blå druva – Tempranillo.



– värt en resa

detta mirakel så skickligt att Santiago blev en vallfartsort för kristna pilgrimer av samma dignitet som Jerusalem och Rom. Vägen ”anlades” helt enkelt som en nordlig försvarslinje mot morerna, som ju hade invaderat Spanien 711 och som från 1000-talet sakta trängdes tillbaka i ”la reconquista”, återerövringen, till den slutgiltiga kapitulationen i Granada 1492.

Under medeltiden räknar man med att en halv miljon pilgrimer ”patrullerade” denna nordliga gräns mot de okristna ockupanterna. Den Heliga Birgitta var en av många svenskar som, med utgångspunkt för vad som i dag är Jakobs kyrka i Stockholm, tog sig ner genom Europa, korsade Pyrenéerna genom passet Roncesvalles, och sedan via Pamplona i Navarra tog sig över Ebro på pilgrimsbron i Logroño och fortsatte sin barfotavandring västerut mot Burgos och Santiago.

Dubiösa apostlarelikar kan med andra ord ha räddat Spanien – och samtidigt fått vinet att blomstra utmed pilgrimsvägen. Pilgrimerna var törstiga och utan den industri – inte bara vad gällde försvaret utan än mer i form av kyrkor, kloster, sjukhus

och härbärgen som växte upp utmed vägen skulle vinodlingen aldrig ha tagit sådan fart i vare sig Navarra eller Rioja.

Men många andra vägar bär till Rioja. Som svensk kommer man kanske inte i första hand söderifrån, från Madrid och Soria över ett 1 700 meter högt pass med flera skidorter i närheten. Snarare från Barcelona på en 50 mil lång motorväg som oväntat drar genom ett halvt ökenartat landskap i Katalonien och Aragonien innan vin och andra grödor åter klär jorden i Navarra och Rioja. Som bilburen turist med Rioja som mål kommer man mest sannolikt via *la autopista* från San Sebastián vid franska gränsen via Bilbao till Haro på knappa två timmar.

Det är resa som förklarar mycket av Riojas gynnsamma läge som vinland. Runt Bilbao vid Biscayabukten regnar det så mycket att man bara kan framställa ett ilsket syrligt vin kallat chacoli, men från kusten stiger vägen brant med rent nordlig skogsvegetation mot passet Conchas de Haro, där såväl tåget som floden Ebro och de fuktiga, svala Atlantvindarna letar sig in i Rioja. I en tvärvändning stannar de dimhöljda barrskogarna vid passet och på andra sidan breder den vida Riojadalen ut sin vingröna famn. ▶



Pilgrimsvägen till Santiago de Compostela går fortfarande över den gamla bron i Logroño, Riojas största stad.

- ▷ Mellan detta regnsvåla Baskien i norr, halvöknen i öster och den stekheta mesetan i söder har Rioja av en naturens nyck funnit sin nisch, inkapslad mellan mäktiga bergskedjor, Sierra de Cantabria som skyddar mot alltför mycket kyla och regn norrifrån, och Sierra de Demanda som håller stånd mot den brännande sommarhettan i söder. Ett vänligt klimat, med långa och regniga vårar och långa och torra höstar, som gjort för både människor och vindruvor. Därtill en bördig jord, efter vars sammansättning av kalk- och järnhaltig lera och flodslam de tre produktionszonerna är uppdragna.

De svala och fuktiga vindarna från Atlanten skänker viner-na, främst av Tempranillo, i Rioja Alta och Alavesa en elegant fräschör, medan de varmare vindar som tränger upp utmed Ebro från Medelhavet ger perfekt grogrund för den robustare och alkoholrikare Garnacha som här trivs på den lerigare alluvialjorden. Så har det hetat till nyligen. Men det finns nu producenter i Rioja Baja som utmanar de två förment ”bättre” deldistrikten, Rioja Alavesa och Rioja Alta. Bodegas Palacios Remondo är en av dem och har under hemvändande sonen Álvaro Palacios (som gör världsberömda viner i Priorat) ledning dragit upp sina vinfält på höga sluttningar söder om Alfaro – och visat på den kvalitetspotential som finns också i Rioja Baja.

I Rioja odlas mycket frukt och grönsaker, sparris är be-

römd i hela Spanien, men det är naturligtvis vinet som spelar huvudrollen. Från en vingård på över 55 000 hektar producerade Rioja år 2002 2,3 miljoner hl vin (att jämföra med Spaniens totala produktion runt 40 miljoner hl), vilket var en nedgång med 23 procent från 2001, som dessutom anses som kanske den bästa årgången sedan 1952. 2002 har visserligen klassificerats som ”Bra”, men det är ändå två snäpp under ”Excelente” och ”Muy bueno”. Ändå kan man säga att Rioja klarade sig undan med blotta förskräckelsen, för år 2002 var ett katastrofalt år för stora delar av vin-Europa, med skyfall under sommaren som spolade bort vinterterrasser och vingårdar och spädde ut kvaliteten.

Skörden 2002 började den 4 september i Aldanueva de Ebro och Alfaro i sydöstligaste delen av Rioja Baja och de sista druvorna plockades 30 oktober i Villalba, i nordvästliga Rioja Alta. Vilket åskådliggör skillnaderna i klimat och höjd, jordmån och druvsorter inom de tre deldistrikten.

Sju druvsorter är tillåtna, fyra blå och tre gröna. Överlägset störst är Tempranillo, hela Spaniens kvalitetsdruva nummer ett, som i Rioja odlas på 42 000 av de 55 000 hektaren för blå druvor. Garnacha kommer på andra plats med 9 000 ha, medan den största gröna druvan Viura får nöja sig med 6 500 ha. Blå Mazuelo har knappt 2 000 ha och Graciano 536 ha,

”Överlägset störst är Tempranillo, hela Spaniens kvalitetsdruva nummer ett, som i Rioja odlas på 42 000 av de 55 000 hektaren för blå druvor.”



Rioja Baja – deldistrikt som ansetts producera ”sämre” vin än Rioja Alavesa och Rioja Alta men som nu rycker fram med stormsteg.

medan de gröna Malvasia och Garnacha Blanca kämpar för sin överlevnad på blott 88 respektive 30 ha.

Bodegorna har i allmänhet egna stora odlingar men köper ofta upp lika mycket druvor eller mer från kooperativ och kontrakterade vinbönder. Vinerna är på så sätt många gånger en blandning av druvor från alla tre deldistrikten och ofta en blandning av två eller fler druvsorter. Varje bodega har sitt eget recept på mixen – för att få sin egen stil på vinet.

Bara sju officiella druvsorter i dag, men de har varit många fler. I början av 1900-talet räknade man till 44 olika druvor i Rioja. 1942 hade de minskat till 17 och nu har några bodegor startat räddningsaktioner för att försöka bevara det gamla druvarvet. Vissa druvor, som Cabernet Sauvignon, odlas också i experimentsyfte och kan inkluderas i DOC-vinet om bodegan får dispens därtill.

En av de mest nyskapande bodegorna på det här området är Viña Ijalba, som har 75 ha med helt ekologisk odling och ett omfattande program för att rädda och bevara gamla druvsorter. Sålunda lanserade man 2001 ett helt nytt vitt vin av druvan Maturana Blanca, som nu bara existerar på 2 ha hos Ijalba men finns omnämnd i skrift från 1600-talet. Och nu viskas att ett rött Maturana också är på

väg. Ijalba var likaså först att göra vin på enbart Graciano, som ett svar på marknadens rop efter nya smaker, antingen som nya blandningar eller renodling av en enda ovanlig druva. Andra bodegor som hakat på trenden är det stora kooperativet Viñedos de Aldeanueva och gamla klassiska Marqués de Murrieta, som båda gör ett endruvsvin av Mazuelo.

Vinet genomsyrar det dagliga livet i Rioja, det är geografi, folklöre och kultur, allt i ett. Och det löper som en sammanhållande tråd, dock inte alltid röd, genom historiens väv.

Från borgen i Alfaro kan man beundra utsikten över Ebro och dess biflod Alhama – och begrunda Riojas vinrika förflutna. Efter att ha erövrat fästningen från morerna satt Rodrigo Díaz de Vivar här uppe i en veckas tid år 1092 och väntade på att greve Ordoñez skulle anlända med förstärkningar. Alfaro var ett av arabernas sista fästen i norra Spanien och Rodrigo, eller El Cid som denne nationalhjälte också kallas, fördrev väntetiden med att dricka vin. Säkert höjde han sin rioja i utmaning mot fienden – som i nära 400 år hade satt käppar i hjulet för vinkulturen.

Men vinstocken var djupt rotad i det här landskapet långt före både El Cid och morerna. I 500 år tidigare hade greker och fenicier i sina flatbottnade båtar tagit sig från Medelhavet uppför Ebro ända till Alfaro, där de redan då kunde smaka traktens vin, det första ”riojavinet”. Sedan kom romarna och marscherade vidare upp genom dalen, upp till Ebros biflod Río Oja där de fann idealiska odlingsförhållanden för vin och där i dag Haro ligger – riojavinets huvudstad med en mängd bodegor.

Efter romarna följde vandaler och visigoter, en stormig period då både blodet och vinet flödade, men med morenas invasion i början av 700-talet stundade som sagt kärvare tider för vinets vänner. I Rioja, som låg i gränzonen mellan det fria ►



Knappast något vindistrikt i världen har så många ekfat som Rioja. De beräknas uppgå till över en miljon, alltifrån gamla till nya, traditionellt av amerikansk ek men i allt högre grad nu även av fransk.

”På 1870-talet hade vinlusen börjat sina härjningar i de franska vingårdarna

Några flaskor från de gyllene årgångerna 1982, 1994 och 1995.



Spanien och de moriska ockupanterna, fortsatte dock både vinet och kulturen att blomstra, mycket tack vare Pilgrimsvägen som drog rakt genom regionen. I klostret San Millán de la Cogolla föddes det spanska skriftspråket – kastilianskan som skulle utvecklas till ett världsspråk. Och här lovsjöng poeten Gonzalo de Berceo på tidigt 1200-tal för första gången Riojas goda vin på spanska: "...un vaso de bon vino" – ett glas gott vin.

Hur gott det var kan vi bara gissa oss till. För det hade inte många likheter med dagens rioja. Bara ordet rioja frammanar ju för oss en smakbild av vinet: bärfruktigt mjukt med en vaniljliknande sötma med lätt bränd ton från den långa lagringen på amerikanska ekfat. Och framför allt är det rött!

Men så var det inte på den gamla goda tiden. Det vin som El Cid och pilgrimerna stärkte sig med var med all sannolikhet till största delen vitt. År 1609 producerade Haro 475 000 l vitt vin mot 87 500 l rött, eller 85% vitt och 15% rött, vilket var det omvända förhållandet mot dagens siffror. Och varken det vita vinet eller det röda hade något av den fatlagring som ger den så typiska ekiga riojakaraktären.

Fram till slutet av 1700-talet hände inte mycket i Rioja utom att smaken och odlingen gradvis svängde mot rött vin. Gränserna för distriktet började också att definieras, liksom vilka druvor som fick användas och hur de skulle planteras och skördas. Men själva vinframställningen följde gamla traditioner. Druvklasarna tippades hela i stora öppna stenkar, lagares, trampades lätt och musten fick sedan jäsa till vin på naturlig väg. En andra jäsnings ägde rum i stora kar under vintern och vägen mellan skörd och konsumtion var den kortast möjliga.

1787 togs ett första steg mot det moderna riojavinet som vi känner det. En Manuel Quintano från Labastida i Rioja Alavesa kom tillbaka efter ett studiebesök i Bordeaux och lyck-

och de trogna gamla kolonialmarknaderna i Latinamerika.

Medan världen i övrigt väntade på att återupptäcka riojan hände det mycket i själva regionen. 1926 bildades här Spaniens första Consejo Regulador, en organisation för kontroll och marknadsföring av vinerna, sammansatt av representanter för myndigheterna, odlarna, kooperativen och bodegorna. Här bestämdes att bodegorna måste ha en lagringskapacitet på 7 500 hl, varav minst 500 ekfat, för att få exportera sina viner, och härifrån kom den frimärksliknande lilla ursprungsgarantin på baksidan av flaskan utan vilken ingen rioja kan säljas som äkta vara. Men man kan naturligtvis göra vin utanför reglementet och sälja det utan riojastämpel.

Startskottet för den nya riojaboomen kan sägas vara de strålände årgångarna 1968 och 1970, och under hela 70-talet sjöd det sedan av optimistisk aktivitet i Rioja. Storkapitalet blandade sig i leken, alltifrån inhemska banker och sherryfirmor till den utländska spritindustrin och Pepsi Cola. Mark bytte ägare och planterades om, gamla bodegor slogs ihop och nya jätteanläggningar växte fram. De mest spektakulära affärerna gjordes av sherrykungen Ruíz Mateos, som satt likt en spindel i nätet och sög in den ena stora bodegan efter den andra: Franco-Españolas, Lan, Federico Paternina och Berberana, i sitt finansimperium RUMASA – som dock hade ett bi inom en åttakant som symbol.

Samtidigt var världen mogen att upptäcka riojan igen, dels på grund av en intensiv marknadsföring, dels tack vare att vinet hade undergått en viss förändring och anpassats till en modernare smak.

Med nya vinifikationsmetoder hade man skapat en ny stil som alternativ till den traditionella riojan vars fruktighet ibland kunde ha torkat ut under den långa fatlagringen. Kortare

och i sin nöd sökte sig fransmännen över Pyrenéerna”

des övertala några odlare att lagra sitt bästa vin på mindre ekfat. Men vinarbetarna tyckte att den nya metoden var för jobbig och då myndigheterna inte ville tillåta ett högre pris för ett tre år fatlagrat kvalitetsvin än för det vanliga unga bordsvinet, självdog experimentet.

Fröet var sått men det skulle dröja nära hundra år innan det slog rot. Först 1860 grundade Marqués de Riscal den första kommersiella bodegan, med anlitande av vinexpertis och metoder från Bordeaux. Vinet lagrades länge på fat av bordeauxtyp (barricas bordelesas om 225 l som heter barrique på franska) och såldes slutligen på flaska.

En revolution var inledd och Rioja upplevde sin första stora boom. Innan seklet var till ända hade ett dussintal nya bodegor etablerat sig, de flesta runt den nyöppnade järnvägsstationen i Haro som gav Rioja en livsviktig förbindelse norrut med hamnstaden Bilbao. Åt andra hållet fortsatte järnvägen utmed Ebro till Alfaro och de nya bodegorna kunde därmed hämta sina druvor från alla tre deldistrikten.

Men framgångarna var egentligen grundade på Frankrikes olycka. På 1870-talet hade vinlusen börjat sina härjningar i de franska vingårdarna och i sin nöd sökte sig fransmännen över Pyrenéerna, både för att köpa vin och för att hitta nya odlingsmarker. Många slog sig ner i Rioja och franskt vinkunnande och kapital bidrog på så vis till regionens uppsving, samtidigt som det i brist på franska viner uppstod ett sug efter de allt bättre riojavinerna på världsmarknaden.

Vid sekelskiftet hade Rioja skapat sig ett exportnamn, men den första hälften av 1900-talet skulle ändå komma att präglas av bakslag. Först vinlusen, som nådde Rioja 1889, sedan världskrig och inbördeskrig. Rioja hann aldrig repa sig riktigt mellan katastroferna och det allt godare vinet stannade inom Spanien

tid på fat och längre på flaskan löd den nya parollen, och vi fick ett vin med mindre påträngande fatkaraktär och större smakerikedom. För den vita riojan minskade man fatlagringen till ett minimum eller slopade det helt och vinet blev ”afrutado” – fruktigt friskt.

Därmed är vi tillbaka i dagens Rioja, dynamiskt och välmående. Logroño är en mycket rik stad och stora pengar är i omlopp i vinbranschen. För Ruíz Mateos gick det sämre. Hans RUMASA-imperium rasade ihop i tidernas finansskandal i Spanien. Tillgångarna (bland annat ett tjugotal banker och 750 företag) förstatligades 1983 och de stora bodegorna återköptes av sina forna ägare eller fick nya.

Under 1990-talet etablerades flera nya, mindre och starkt kvalitetsinriktade bodegor. Smakpaletten och utbudet har breddats rejält och vi kan nu välja mellan helt oekade vinos juvenes (unga viner) och de nya superviner som går under beteckningen Vanguardia (avantgarde). Däremellan förekommer traditionellt fatlagrade ekiga viner, men den sötvaniljiga amerikanska eken har fått allt större konkurrens av den stramare franska eken och de gamla fatlagringskraven för crianza, reserva och gran reserva har blivit mer flexibla, med möjlighet att ersätta kortare tid på fat med längre tid på flaska.

Sverige har varit en trogen riojakund sedan början av 1980-talet och nu har vi till och med gått om den gamla storriojakonsumenten Danmark och lagt oss på en fjärdeplats – efter England, Tyskland och Schweiz. I Systembolagets ordinarie prislista har vi i dag tre vita riojor och hela 55 röda. Håll utkik efter superårgången 2001 som kommer framöver och hugg en flaska så fort tillfälle gives. Och missa inget från andra femstjärniga årgångar som 1995, 1994, 1982, 1964, 1958, 1955, 1952...

En riktigt bra rioja är nämligen sällsynt långlivad. ▶



Marqués de Murrieta – en av Riojas allra äldsta och mest klassiska bodegor.



Ebro är den livgivande vattenådern som knyter samman Riojas tre del-distrikt – Rioja Alta med huvudorten Haro i nordväst och Logroño i östra änden; Rioja Alavesa norr om floden samt Rioja Baja i sydöst.



Fakta om Riojas viner

Beteckningarna *Vino de Crianza*, *Reserva* och *Gran Reserva* anger mognadsgraden hos vinet enligt Consejo Reguladors bestämmelser. *Crianza* betyder ”uppfostran” och innebär mognadslagring på 225-liters ekfat, men för de yngsta riojorna, som Rioja Tinto och Rioja Blanco, finns inga krav på fatlagring. De är viner *sin crianza* (utan fatlagring) och har ursprungsbe-teckningen Rioja rätt och slätt.

Vinos juvenes (unga viner): Viner i sitt första eller andra år som behåller sin ursprungliga fruktiga friskhet.

Crianza: Viner som är minst på sitt tredje år, efter att ha legat minst ett år på fat och några månader på flaska. Minsta fatlagringstid är sex månader.

Reserva: Utvalda viner från de bästa åren som tack vare sina utmärkta kvaliteter har lagrats tre år, varav minst ett år på ekfat. För vita viner gäller två års lagring, varav minst sex månader på fat.

Gran Reserva: Utvalda viner från exceptionella år som har legat minst två år på ekfat och tre år på flaska. För vita viner är lagringstiden fyra år, varav minst sex månader på fat.

Guide till bodegor och fiestor i Rioja

I Provinshuvudstaden Logroño finns tre av de största bodegorna: Campo Viejo, Olarra och Franco-Españolas, samt den näst äldsta Marqués de Murrieta i Ygay utanför staden. *La Vendimia* är en fiesta som börjar den 21 september och firas med mycket vin och glam, vintrampning och parader, som upptakt till vinskörden som brukar börja runt 10 oktober.

Haro i Rioja Alta är vinets huvudstad och här ligger ett flertal av de mest kända bodegorna, med bl a López de Heredia, Rioja Alta, Muga och nya stjärnskottet Roda i närheten av järnvägsstationen. Fiestan *Romería*, den 29 juni, börjar som en pilgrimsvandring upp till San Felices eremitage på berget Bilibio, där den slutar med den traditionella ”Vinstriden”. Alla är klädda i vitt och sprutar medhaft rött vin i lädersäckar, *botas*, på varandra. På Plaza de la Paz i Haro ligger Mugas vinbutik med exklusivt riojasortiment och ett stycke norr om staden, i Briñas nära Conchas de Haro, finns ett intressant vinmuseum.

I Rioja Alta finns över 30 stora bodegor och de viktigaste vinorterna utöver Haro och Logroño är Cenicero, Fuenmayor och Navarrete. Cenicero har också en vinfiesta i september.

Rioja Alavesa har ett dussintal stora bodegor, främst i Labastida, Laguardia, Elciego och Oyón.

Rioja Baja slutligen har ett halvdussin stora bodegor, med San Adrián, Alfaro, Arnedo och Aldeanueva de Ebro som huvudorter.

Golf: En bana (Rioja Alta Golf Club) finns och en annan (La Grajera Golf Course) är i det närmaste färdigbyggd. Se vidare på www.golflogrono.com

I Rioja finns två paradorer – statliga hotell inrymda i gamla historiska byggnader. Den ena i Calahorra, den största staden i Rioja Baja och den andra, som en gång var ett pilgrimssjukhus på vägen till Santiago, i Santo Domingo de la Calzada, söder om Haro vid floden Oja. Här firas också Fiestas de Santo Domingo de la Calzada den 12 maj, med parader, danser och andra förlustelser.

Ytterligare en intressant och mycket gammal fiesta firas i Anguiano den 22 juni. Det är Danza de los Zancos med dans på styltor.

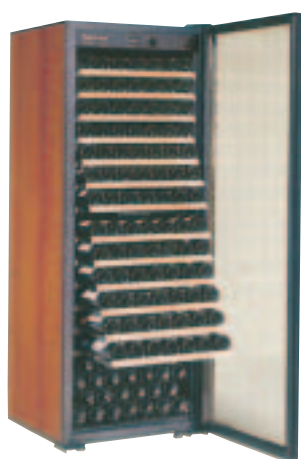
Turistinformation i Logroño, tel (+34) 941 29 12 60, eller www.larioja.org/turismo

Vinkällaren för den kvalitetsmedvetne

EuroCave tillverkar bland de förnämsta vinskåpen i världen, både för privat bruk och för restauranger.

Samtliga skåp ger perfekta förhållanden för dina viner: lagringsskåp med "en" temperatur eller serveringsskåp med "fallande" temperatur 18–6 °C.

De har exakt temperaturreglering, rätt luftfuktighet och god luftcirkulation.



EuroCave

Kapacitet: 50–240 flaskor

Olika hyllsystem

Glasdörr

Enkel reglering av temperatur

Scandicave

Kungsholms Hamnplan 3 • 112 20 Stockholm

Tel 08-653 08 80 • Fax 08-653 08 80

Mail: scandicave@swipnet.se • www.eurocave.com

KulturResor
SVENSKA KULTURRESOR AB

Historisk rundresa i Ukraina

Flyg/specialchartrat tåg 23 - 30/9 2003
Kiev-Poltava-Gammalsvenskby-Krim

Kulturreresa till St Petersburg

Flyg 17/10 - 22/10 2003
Historia! Konst! Musik!

Operafestival i Wexford

Flyg/buss: 18/10 - 22/10 2003

Nyårsfirande i Wien

Flyg 28/12 - 03 > 2/1 - 04
Wienerfilharmonikernas Nyårskonsert
på Musikverein, Kejsarbal,
Staatsoper, Volksoper, Mayerling.

I Pilgrimernas fotspår!

Flyg/buss 5/4 - 13/4 2004
Bilbao-Burgos-Leon-Ponferrada
Santiago de Compostela, Spanien

Svenska KulturreSOR AB

Davidhallsgatan 21, Box 17554, 200 10 Malmö

Tel.040-10 35 70 Fax.040-30 33 45

Tour AFRICA

Skräddarsydda resor till Afrika!

Kenya och Zanzibar

2 veckor 19.950,-

Kenya och Seychellerna

2 veckor 21.820,-

Kapstaden

med hotell 8.050,-

Tour Africa

Tel 0140-37 50 50

Fax 0140-37 50 60

www.tourafrica.nu

e-mail: africa@trans-resebyra.se