Exklusive Reise:





Als Weinmanufaktur, die Qualität und Kultur verbindet, haben wir eine Reise geschaffen, die gerade durch unser Verständnis für die Schönheit und Spiritualität Japans möglich wird. Abseits der touristischen Wege öffnen wir Türen, die sonst verschlossen bleiben – für eine wahrhaft besondere Begegnung mit Japan.

Auf einen Blick

Reisezeitraum: 16. bis 28. Mai 2026, dreizehn Tage

Teilnehmerzahl: maximal 12 Personen
 Reisepreis: CHF 6'200 pro Person

• Route: Tokio - Kobe - Osaka - Nara - Magome - Matsumoto - Tokio

Infotag: Am 13. Dezember 2025 laden wir Sie herzlich zu unserem Weihnachtsverkauf in der Kellerei ein. Wir präsentieren das Reiseprogramm und beantworten gerne Ihre persönlichen Fragen.

Kontakt: Madoka Haga, madoka.haga@vinigma.ch

Höhepunkte der Reise

Kulinarische Erlebnisse – der Mittelpunkt der Reise

Im Mittelpunkt dieser Reise steht die japanische Esskultur in all ihren Facetten. Sie besuchen Restaurants, die nur Einheimische und wahre Feinschmecker kennen – von traditioneller, gehobener japanischer Küche über französische Gourmet-Menüs bis hin zu charmanten kleinen Lokalen an der Straßenecke. Jede Mahlzeit bringt neue Überraschungen und unvergessliche Eindrücke. Und jedes Erlebnis wird selbstverständlich von einem passenden Sake oder Wein begleitet.

Besuch einer Sake-Brauerei und eines Weinguts

Lernen Sie die Kunst der japanischen Brau- und Weinkultur kennen – Tradition und Innovation in perfekter Harmonie. Eine exklusive Verkostung rundet dieses Erlebnis ab.

Kultur, Geschichte und Kontraste

Erleben Sie sowohl das pulsierende Stadtleben Tokios als auch die Ruhe und Natur der japanischen Landschaft. Geführte Besuche von Tempeln, historischen Stätten und Museen geben Einblick in die Seele Japans.

Unterkünfte

Übernachtungen in ausgewählten 4- oder 5-Sterne-Hotels sowie in traditionellen Ryokans mit heißen Quellen. Genießen Sie modernen Komfort und authentische japanische Gastfreundschaft.

Exklusive Kleingruppe

Mit maximal 12 Gästen – persönlich, entspannt und inspirierend.

Diese Reise beinhaltet

- 13 Übernachtungen in Hotels und Ryokans mit Onsen
- Tägliches Frühstück
- 9 abwechslungsreiche Abendessen
- Kosten für Langstreckentransporte, einschließlich Shinkansen und Charterbusse
- **Besuche laut Programm** Eintritte und Führungen durch lokale Experten sind inbegriffen
- Persönliche Betreuung in einer Kleingruppe von maximal 12 Personen
- **Beratung und Unterstützung** bei individuellen Reiseverlängerungen vor oder nach dem Programm

Nicht inbegriffen

- Flug zwischen der Schweiz und Japan (Hin- und Rückflug)
- Mahlzeiten, die nicht im Programm enthalten sind
- Persönliche Ausgaben, wie z.B. Getränke im Restaurant, SIM-Karte, PASMO-Karte (für ÖV), Workshops, Eintrittsgebühren außerhalb des Programms oder Souvenirs
- Reiseversicherung

Für die Flugbuchung können wir Ihnen gerne ein vertrauenswürdiges Reisebüro empfehlen.

Ihre Reisebegleitung – Madoka Haga

Ich wurde in Japan geboren und lebe seit über 20 Jahren in Europa. Als ausgebildete Sommelière arbeitete ich viele Jahre in Tokio. Seit 2017 bin ich bei vinigma tätig, wo ich für den Export und die Promotion unserer Weine – mit Schwerpunkt Japan und Asien – verantwortlich bin. Ich möchte meine Leidenschaft und mein Wissen über japanische Geschichte, Kultur und Mentalität mit Ihnen teilen und Ihnen das wahre Japan zeigen – authentisch, vielschichtig und von stiller Schönheit.

Ganz gleich, ob Sie Fragen, Wünsche oder besondere Interessen haben – zögern Sie nicht, mich zu kontaktieren: madoka.haga@vinigma.ch. Ich freue mich über jede Anregung, sei es ein vegetarisches Menü, ein Karaoke-Abend, Jogging in Tokio oder der Kauf eines japanischen Küchenmessers (Beispiele aus bisherigen Reisen).

Ich freue mich darauf, diese besondere Reise mit Ihnen zu teilen.



Reiseprogramm

Tag	Datum	Ort / Hotel	Aktivitäten	Highlight
1	Sa. 16. Mai	Tokio – <u>Mitsui</u> <u>Garden</u> <u>Hotel</u>	Ankunft, Abholung am Flughafen, kurze Stadtführung (Kaiserpalast und Umgebung)	_
2	So. 17. Mai	Kobe – ANA Crowne Plaza	Fahrt mit dem Shinkansen nach Kobe, Stadttour	Lokales Kobe-Rind- Restaurant & Bar- Hopping
3	Mo. 18. Mai	Kobe – ANA Crowne Plaza	Besuch der Sake- Brauerei <u>Marumoto</u> <u>Shuzo in Okayama</u>	Kaiseki-Dinner im Restaurant Ginza – traditionelle japanische Kochkunst
4	Di. 19. Mai	Osaka – Swissôtel	Fahrt nach Osaka, Besuch des Osaka- Schlosses	Restaurant SOA – französisches Menü eines ehemaligen Chefs des Cheval Blanc
5	Mi. 20. Mai	Osaka – Swissôtel	Spaziergang durch enge Gassen & "Kitchen Street"	Streetfood & Izakaya- Erlebnis
6	Do. 21. Mai	Nara – ANDO Hotel	Alte Hauptstadt Nara, privater Tempelbesuch mit Mönchen	Dinner im Hotelrestaurant <u>Terrace</u>
7	Fr. 22. Mai	Nara – ANDO Hotel	Workshop, Onsen- Erlebnis, Zazen- Meditation	Japanische Hotelkultur hautnah erleben, Dinner im Hotel
8	Sa. 23. Mai	Magome	Bahnfahrt ins Kiso-Tal, Wanderung auf der alten Handelsroute	Eine Zeitreise in die Edo-Zeit



Tag	Datum	Ort / Hotel	Aktivitäten	Highlight
9	So. 24. Mai	Matsumoto - Onyado Nono	Zugfahrt nach Matsumoto, Besuch eines Weinguts	Japanischen Wein entdecken
10	Mo. 25. Mai	Matsumoto – Onyado Nono	Erkundung der Schlossstadt in den Alpen, Besuch von Schloss & Museum Yayoi Kusama, Wasabi-Plantage	Tori Sukiyaki Restaurant
11	Di. 26. Mai	Tokio – Mitsui Garden Hotel	Rückfahrt nach Tokio, Gespräch mit André Zimmermann über das Leben in Japan	Apéro mit vinigma- Weinen im <u>Shangri-La</u> <u>Hotel,</u>
12	Mi. 27. Mai	Tokio - Mitsui Garden Hotel	Ausflug	Mt. Fuji World Heritage Center in Fujinomiya
13	Do. 28. Mai	Tokio - Mitsui Garden Hotel	Besuch in Asakusa, Shopping in Ginza	Sake-Pairing-Dinner im Medetashi Restaurant
	Fr. 29. Mai	Tokio - Mitsui Garden Hotel	Abreise oder individuelle Weiterreise	

(Änderungen im Programmablauf bleiben vorbehalten.)

