



vinigma

Exklusive Reise «Japan im Herbst»

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:** 1. bis 14. November 2026, 14 Reisetage
 - **Teilnehmerzahl:** maximal 12 Personen
 - **Reisepreis:** CHF 6'300 pro Person
 - **Route:** Tokio – Kobe – Osaka – Nara – Matsumoto – Naraijuku – Tokio
-

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.

Exklusive Verkostungen zeigen das Können dieser Meister.

- **Kultur, Geschichte und Kontraste**

Erleben Sie sowohl das pulsierende Stadtleben Tokios als auch die Ruhe und die Natur der japanischen Landschaft.



vinigma

Geführte Besuche von Tempeln, historischen Stätten und Museen geben Einblick in die Seele Japans.

- **Unterkünfte**

Übernachtungen in ausgewählten 4- und 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 unser Reisebüro des Vertrauens empfehlen.



vinigma

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 von stiller Schönheit.

Ganz gleich, ob Sie Fragen, Wünsche oder besondere Interessen haben – zögern Sie nicht, mich zu kontaktieren. 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.

Kontakt: Frau Madoka HAGA madoka.haga@vinigma.ch
