

EXCLUSIVE WINE TRAVELS



Exclusive Brand of



#IXIdewereld



4 dagen Bordeaux



— Laat je verleiden door de charme van deze mooie stad en ontdek het hart van de Bordeauxstreek.

Een reis voor liefhebbers van authenticiteit en oenologie.
Je ontdekt er prachtige wijnjuwelen!



Dag 1 — Rijsel - Bordeaux

Transfer naar Rijsel waar je nadien de trein neemt richting Bordeaux. De reis gaat verder naar Cap Ferret. Je scheept in voor een privé-excursie en vaart tussen de baai van Arcachon en Cap Ferret, langs het Ile aux Oiseaux en de oesterdorpen. Onder het genot van een aperitief met tapas laat de kapitein je het bassin van Arcachon ontdekken.

Tijdens een heerlijk avondmaal in restaurant La Tupina, kun je gezellig napraten over de eerste indrukken van deze prachtige streek. Overnachting in het hotel.

Dag 2 — Margaux - Saint Estèphe

Margaux, gelegen in de Médoc, is een klein stadje vol charme. Laat je verleiden door de schoonheid van het landschap vol wijnstokken en van de rust. Je bezoekt er het prestigieuze wijngoed **Chateau Lascombes**, een top producent en grand cru classé uit deze appellatie. Lunchen doe je in het prachtige salon van **Chateau Angludet** dat dateert uit de 12e eeuw. De eerste wijnbouw gaat hier dan weer terug tot de 18e Eeuw. Via de schitterende route langs de meest indrukwekkende wijncastellen, komen we bij **Château Cos d'Estournel**, de absolute nummer 1 van de appellatie Saint Estèphe met zijn op India geïnspireerde prachtige architectuur. Na de rondleiding proef je drie verschillende wijnen van dit magnifieke landgoed. Avondmaal en overnachting in het hotel.

Dag 3 — Bordeaux - Saint Emilion - Pomerol - Pessac

Saint-Emilion is een leuk Middeleeuws dorp met smalle straatjes met mooie historische gebouwen en diverse culturele bezienswaardigheden zoals het Cordeliers klooster, de Tour du Roy en de middeleeuwse stadswallen. Het historische dorp wordt omringd door wijngaarden die elk jaar door meer dan

een miljoen toeristen worden bezocht. In het landschap duiken verschillende kastelen op die elk hun geheim waarborgen. Zo bezoek je achtereenvolgens **Château Cheval Blanc** en **Château Bel Air Monange** waarna je luncht in restaurant La Terrasse Rouge op het domein van **Chateau La Dominique**. De route gaat verder langs de wijndomeinen van Pomerol en Pessac. Pessac, met zijn vertrouwelijke wijngaarden, grand crus classés, avant-gardistische woonwijken van Le Corbusier, beboste parken, fresco's met straatkunst en vele erfgoedsites... Omgeven door bossen, hagen en bijenkorven, staat het grote landgoed **Chateau Smith Haut Lafite** als een groot eiland op zich. Je ontdekt er het geheim van de perfecte rijping. Avondmaal en overnachting in het hotel.

Dag 4 — Bordeaux

Bordeaux is een charmante stad: je vindt er een aantal van de beste restaurants ter wereld, kunstgalerijen, musea, mooie architectuur, heerlijke wijn en een rijke geschiedenis. Met haar 350 historische monumenten, is het na Parijs de stad met de meeste beschermde monumenten. Je passeert de Cathédrale Saint-André met haar adembenemende gotische architectuur. De Place de la Bourse is zeker een aanrader voor een korte pauze. Dit 18e-eeuwse plein is één van de mooiste van Frankrijk. De autocar brengt je terug naar het station voor de terugreis richting Rijsel.



FRANKRIJK



03/06/2026 – 06/06/2026



€ 2165

Eenpersoonskamer: + € 350



Hotel Zoologie in Bordeaux

INBEGREPEN

- Reis per luxe autocar naar en van Rijsel
- Treinrit in eerste klasse van Rijsel naar Bordeaux
- Verblijf op basis van vol pension, behalve de lunch op dag 4
- Alle bezoeken, excursies en maaltijden zoals vermeld in het programma
- Begeleiding van gids en wijnkenner Michel Van Acker
- BTW & Garantiefonds

NIET INBEGREPEN

- Drank tijdens de maaltijden en persoonlijke uitgaven
- Lunch op dag 4
- Annulatie- en bijstandsverzekering





4 dagen Toscane



— Exclusieve wijnreis door het mooiste landschap van Italië! Toscane is één van de meest geliefde regio's van Italië! En terecht!

Tijdens deze reis maak je kennis met dit wondermooie gebied. Je rijdt een prachtige route door een landschap vol cipressen, zacht glooiende heuvels, wijnranken en olijfbomen.

Dag 1 — Firenze

Firenze, de bakermat van de Renaissance. Na aankomst staat er in het hotel een lichte lunch op je te wachten zodat je daarna meteen op ontdekking kunt, vanop de fiets! Je passeert er de meest prachtige renaissance gebouwen, kerken, paleizen en kunstwerken. Vergeet ook niet omhoog te kijken, want je vindt er eindeloos veel prachtig gedecoreerde gevels. Dan wordt het tijd om de culinaire hoogten van Firenze met een bezoek te verenigen. In het centrum krijg je in een heerlijk diner geserveerd. Overnachting in hotel Palazzo Castri in Firenze.

Dag 2 — Chianti streek en Siena

In de regio Chianti ligt het gerenommeerde wijnhuis **Castello Di Ama**. Het landgoed werd opgericht in de jaren 70 en heeft zich sindsdien gepositioneerd als producent van hoogwaardige Chianti Classico wijnen. Het erfgoed gaat terug tot de tijd van de Etrusken en de ideale ligging, de heuvelachtige terreinen en het microklimaat maken het een uitstekende regio voor wijnproductie. Hun wijnen worden dan ook regelmatig geprezen voor absolute topkwaliteit.

Daarnaast herbergt het landgoed ook een collectie moderne kunstwerken geïntegreerd in de omgeving en de wijn producerende faciliteiten. Een prachtige tocht door het Toscaanse landschap leidt je naar Siena. De Nederlandstalige gids brengt je naar straatjes en steegjes die leiden naar het centrale plein, het wereldberoemde Piazza del Campo waar je kunt genieten van het Palazzo Pubblico met de hoge Torre del Mangia die haar naam ontleent aan één van klokkenluiders die van lekker eten hield. Een bezoek aan de Duomo, die als één van de mooiste van Italië wordt gezien, kan je natuurlijk niet overslaan. Avondmaal en overnachting in **Castello di Fonterutoli**. Dit landgoed kent ook zijn rol in de productie van de Chianti wijnen en bestaat uit een kasteel, diverse wijnkelders en een pittoresk klein dorp dat inzicht biedt in de Toscaanse landelijkheid. Je bezoekt dit wijndomein met als belangrijkste druivensoort de Sangiovese. De aansluitende degustatie en traditionele Toscaanse gerechten zorgen voor een authentieke culinaire ervaring.

Dag 3 — Brancaia en Montalcino

Het plaatsje Radda kent een rijke geschiedenis als hoofdkwartier van de Lega del Chianti. Haar ligging op de heuveltop en de verdedigingsmuren maakt het lange tijd een belangrijk fort tot het veranderde in een vredig stadje. Je vindt er heel wat enotecas en lokale wijnhuizen en elk jaar viert men er het Chi-



anti Classico wijnfestival. Je bezoekt er **Brancaia**. Tijdens de rondleiding door de wijngaarden en kelders, wordt het wijnbereidingsproces uitgelegd, gevolgd door een degustatie van de Chianti Classico en de veelgeprezen Super Tuscan Blends. Het belooft een boeiende ervaring met een combinatie van heerlijke wijnen en authentieke Toscaanse gerechten zoals verse pasta's, gegrild vlees en regionale kazen. In de namiddag ga je verder naar wijnhuis **Tenuta Argiano Brunello** in Montalcino. Hier wordt de wijn exclusief gemaakt van Sangiovesedruiven. Dit domein heeft de officiële DOCG-status, de hoogste kwaliteitsclassificatie van Italië. De wijn rijpt doorgaans voor minimaal twee jaar in houten vaten, gevolgd door een verdere rijping op fles wat helpt om de complexe aroma's en smaken van zwarte kersen, pruimen, tabak en kruiden te ontwikkelen. Over het algemeen wordt aanbevolen om vijf tot tien jaar na het oogstjaar te wachten om te consumeren zodat de wijn zich optimaal kan ontwikkelen. Avondmaal en overnachting in Capitano Collection.

Dag 4 — Avignonesi

Avignonesi ligt in een schilderachtige omgeving met uitzicht op de glooiende heuvels van Montepulciano, de ideale bestemming voor natuur- en wijnliefhebbers. **Avignonesi** is een gerenommeerde wijnmakerij bekend om zijn duurzame wijnbouwpraktijken en gericht op biologisch en biodynamische verbouwde wijnstokken. Het domein is eigendom van de Belgische familie Saveney. De combinatie van lokale traditie en innovatieve wijnbouwtechnieken brengen je een unieke ervaring. Na het bezoek aan de wijnkelder, wacht je nog een laatste afsluitende lunch vooraleer je via de Lago Trasimeno terug naar de luchthaven van Perugia wordt gebracht voor de terugvlucht naar Charleroi.

ITALIË



02/09/2026 – 05/09/2026



€ 2350

Eenpersoonskamer: + € 250



Hotel Palazzo Castri in Firenze



Resort Castello di Fonterutoli in Castellina



Resort Capitano Collection in San Quirico d'Orcia

INBEGREPEN

- Transfer naar en van de luchthaven
- Internationale vluchten Brussel /Firenze - Perugia/Charleroi
- Vervoer ter plaatse voor alle bezoeken en excursies
- Verblijf op basis van half pension in een tweepersoonskamer
- Alle vermelde bezoeken, excursies, degustaties en maaltijden
- Begeleiding van gids en wijnkenner Michel Van Acker
- BTW & garantiefonds

NIET INBEGREPEN

- Drank tijdens de maaltijden en persoonlijke uitgaven
- Annulatie- en bijstandsverzekering

Firenze



4 dagen Bilbao & La Rioja



— Kunst, cultuur, heerlijke wijnen en lekker eten. **Bilbao**, de Baskische stad aan de Golf van Biskaje, is dankzij Frank Gehry nu een echte hotspot. Het wereldberoemde Guggenheim, met zijn kenmerkende ontwerp en de trots van de stad, mag je dus zeker niet missen. Dit in combinatie met de wijnstreek La Rioja en Ribera del Duero, maken van deze reis een absolute topper.



Dag 1 — Bilbao

Casco Viejo is het oude centrum van Bilbao, waar je heerlijk kunt dwalen in Las Siete Calles - de zeven straatjes. Bewonder de Santiago Catedral en de Plaza Nueva, een mooi voorbeeld van neoklassieke architectuur, maak een stop op Plaza Arriaga, waar je het schitterende Teatro Arriaga kunt bewonderen. Dineren doe je in een prachtig sterrenrestaurant. Overnachting in het hotel.

Dag 2 — Bilbao - Haro

In Bilbao kun je natuurlijk niet om het Guggenheim heen. De komst van dit museum in 1997 heeft de stad veranderd van industriestad in crisis naar een florerende toeristentrekker. Het gebouw, dat is ontworpen door de Canadese architect Frank Owen Gehry, is echt bijzonder. Op een steenworp van Bilbao ligt La Rioja, een wijnstreek gelegen aan de oevers van Ebro. De rijke kalk- en kleibodem, die de groei en toevoer van mineralen bevordert, maken de grond echt vruchtbaar. Bij **La Rioja Alta, SA** bewijzen ze al meer dan 130 jaar dat uitmuntendheid geen eindbestemming is, maar een reis: de ambachtelijke traditie van het rijpingsproces wordt gecombineerd met de transformerende kracht van technologie. Je ontdekt er hun baanbrekend systeem voor het traceren van vaten, gebaseerd op kunstmatige intelligentie en RFID-technologie (Radio Frequency Identification). Elk eikenhouten vat krijgt een 'digitale vingerafdruk' die zijn volledige geschiedenis vastlegt. Die innovatie is als een verbintenis voor het waarderen van wijn, het rijpingsproces en het eikenhout dat de wijn karakter geeft. Omdat traditie een erfenis is – en de toekomst een verantwoordelijkheid. Avondmaal en overnachting in het hotel.

Dag 3 — Haro

De kleine stad Haro wordt omringd door wijngaarden en is de tweede wijnhoofdstad van de Rioja Alta. Haar geschiedenis als economische wijncentrum gaat al terug naar de vorige eeuw. Wist je dat er hier jaarlijks een waar wijngevecht plaatsvindt? Vaderland, sereniteit, elegantie, uniciteit ... zijn de termen die Torre de oña definiëren. Haar unieke plek biedt een onmiskenbaar potentieel voor een moderne wijn. Zo bepalen ze waar druiven van de hoogste kwaliteit groeien en produceren ze enkel die jaargangen die voldoen aan de normen voor topwijnen met een internationale allure. Het gebied van La Horra heeft een lange traditie in de teelt van wijnstokken die teruggaat tot de pre-Romeinse tijd. Het overheersende continentale klimaat van Ribera del Duero zorgt voor een aanzienlijk temperatuurverschil tussen dag en nacht wat resulteert in zeer aromatische en gestructureerde wijnen. Je be-

zoekt er de **Bodegas Hermanos Sastre, SL**, die werd opgericht in 1992. De familie Sastre koos er destijds voor om een bescheiden wijnmakerij te beginnen en wijn te maken van hun oorspronkelijke 23 hectare wijngaarden. Sindsdien hebben ze vastgehouden aan een traditionele manier van wijnbouw en -productie, met het grootste respect voor het land, om wijnen van uitzonderlijke kwaliteit en een onderscheidend karakter te produceren. Avondmaal en overnachting in het hotel.

Dag 4 — La Horra - Madrid

De naam van **Bodega Abadía Retuerta** is afgeleid van de woorden 'Ribula Torta' wat kronkelende rivieroever betekent. De eerste geschriften over het belang van de wijngaarden gaan terug tot de 17^e eeuw en tonen hoe de monniken de wijn verkochten. In de jaren 70 werden de toenmalige wijnstokken vervangen door meer geschiktere druivensoorten voor die streek. Sinds 1996 produceert Abadía Retuerta wijnen die zich onderscheiden door hun productieprocessen en door variaties in de druiven. Je reist verder naar de Spaanse hoofdstad waar de fietsen voor je klaarstaan. De Nederlandstalige gids brengt je alvast langs verschillende wijken en pleinen, naar leuke musea en het Koninklijk Paleis. De ideale manier voor een eerste kennismaking. De bus brengt je nadien terug naar de luchthaven voor de terugvlucht naar Brussel.



SPANJE



14/10/2026 – 17/10/2026



€ 2680

Eenpersoonskamer: op aanvraag



Hotel Tayko in Bilbao



Hotel Santa Maria Briones in Briones



Abadía Retuerta in Valladolid

INBEGREPEN

- Internationale vluchten Brussel/Bilbao – Madrid/Brussel
- Vervoer ter plaatse voor alle uitstappen en excursies
- Verblijf op basis van half pension in een tweepersoonskamer
- Alle vermelde bezoeken en degustaties aan plaatselijke wijndomeinen
- Begeleid bezoek aan Bilbao en fietstocht in Madrid
- Bezoek aan het Guggenheim Museum
- BTW, Garantiefonds

NIET INBEGREPEN

- Alle dranken en persoonlijke uitgaven
- Annulatie- en bijstandsverzekering
- Lunch op dag 4

Michel Van Acker



Exclusive Wine Travels staat voor een unieke manier van reizen in het teken van iconische wijnen en hun domeinen. Mijn internationale contacten, opgebouwd door meer dan 30 jaar ervaring als bestuurder van het historische wijnhuis Feys, wil ik verder delen met een select gezelschap van wijnliefhebbers.

In deze brochure vind je alvast een aantal uitgewerkte wijnreizen. Alle adressen zijn vakkundig geselecteerd en het programma met uiterste zorg samengesteld. Ik kies enkel voor wijndomeinen met een internationale en hoogstaande reputatie die heel moeilijk toegankelijk zijn als individu. De reizen worden uiteraard volledig onder mijn begeleiding uitgevoerd.

Ook voor privégroepjes sta ik tot je dienst. Let wel: we werken hierbij met groepjes van 8 tot 14 personen. Alle wijnreizen worden à la carte samengesteld. Eender welk wijnland of regio behoort tot de mogelijkheden. Alles wordt tot in de puntjes voorbereid en transport, hotels, restaurants worden in samenwerking met IXI Travel vastgelegd.

Ook alternatieve culturele activiteiten en stadsbezoeken behoren tot de mogelijkheden. Mijn taak is het selecteren van exclusieve domeinen of châteaux en je te begeleiden tijdens deze trip.

Ik sta garant voor kennis, beleving, luxe, culinaire authenticiteit en onvergetelijke ervaringen.

Tot op één van onze top wijnreisjes!



Ontdek www.ixitravel.be

Bel **+32 (0)9 344 57 52**

Bezoek **Paul Christiaenstraat 8
9960 Assenede**

Mail **info@ixitravel.be**

Volg



EXCLUSIVE
WINE
TRAVELS

Exclusive Brand of



DAGREIS



Belgische en Nederlandse wijndomeinen

De Maasvallei is één van de droogste en zonnigste regio's van West-Europa. De rivier schuurde door de eeuwen heen haar weg doorheen de prachtige vallei en gaf zo de natuur op verschillende plekken vrij spel.

De specifieke bodem brengt ook heel wat moois en lekkers voort. Zoals verschillende elegante en verfijnde wijnen.

Je houdt halt bij **wijndomein Aldeneyck** in Maaseik. Je vindt er wijnen met een elegante en fruitige smaak met lange afdrank zoals Pinot Blanc, Gris et Noir, Chardonnay en Riesling. Met bijhorend charcuterieplankje wordt dit alvast een veelbelovende degustatie.

Op **de Apostelhoeve** troont Nederlands oudste en één van de grootste wijndomeinen van Nederland. Het domein omvat 20 hectare waarvan vijf verschillende druivensoorten zijn aange-

plant en die zeven mooie, droge witte wijnen en drie prachtige mousserende wijnen voortbrengen.

Wijngaard Schorpion is een kleinschalige wijngaard, gelegen in Vliermaal. Er worden enkel mousserende wijnen gemaakt omwille van het ideale klimaat dat zich daartoe leent. De druiven hoeven namelijk niet zeer te rijp te zijn en het zuurgehalte moet hoog genoeg zijn om voldoende frisheid aan de wijn te geven. En die beide eigenschappen leveren juist de goede druiven om mousserende wijn te maken.

BELGIË & NEDERLAND

07/05/2026

€ 215

INBEGREPEN

- Reis per luxe autocar met bar, toilet en airco
- Bezoek aan alle vermelde wijndomeinen met degustatie
- Begeleiding van gids en wijnkenner Michel Van Acker
- BTW & Garantiefonds



3 dagen Champagne



— Dat 'klinkt' goed!

Wist je dat er elke twee seconden ergens ter wereld een champagnefles wordt ontkurkt? Dit bruisende gouden nectar dat schittert over de wereld, is de grote ster van de Champagnestreek en een absolute must visit, het 'rijk' van de duurste wijnen ter wereld. Wist je dat elke druif met de hand wordt geplukt? Van een mega klus gesproken!

Tallose champagnehuizen, van charmant klein tot wereldberoemd, maken hier vol trots de enige echte bubbels. En die trots is niet ongepast als je naar de eeuwenoude traditie en historie kijkt van een mousserende wijn waar koningen en edelen in vroeger tijden en de sterren van nu dol op zijn. Michel leidt je rond in een selectie prestigieuze champagnehuizen gevolgd door privé degustaties en exclusieve cuvées. Hij heeft een zwak voor de nog steeds familiaal beheerde familiehuizen en benadert champagne en wijn op een originele wijze: heel leerrijk doch niet te schools of technisch. Deze reis is een waar feestje voor enthousiaste champagne-liefhebbers. Wij ontkurken daarom graag deze prachtige streek voor jou!

Dag 1 – Reims – Louis Roederer – Verzenay – Champagne Mailly

Champagnehuis Louis Roederer is een prestigieus wijnhuis met een eeuwenoude traditie van uitstekende champagne. Je proeft, ruikt en voelt de Grand en Premier Cru tussen de 240ha wijngaarden en massa's eikenhouten vaten. De koninklijke stad Reims is klein en compact maar met een grootse allure. Je wandelt door het charmante centrum langs de kathedraal om te eindigen bij Brasserie du Boulingrin. Via de route de Champagne stop je in Verzenay. Je zal verrast zijn hier een echte vuurtoren te vinden. Slechts 17 van de 320 dorpen in de Champagne produceren Grand-Cru druiven. **Champagnehuis Mailly** mag hiervan de prestigieuze oorsprong claimen. Diner en overnachting in het hotel.



Dag 2 – Reims – Ay – Épernay – Hautvillers

In het museum Pressoria kan je jezelf onderdompelen in de fascinerende wereld van de champagne dankzij een interactieve, ludieke en leerzame ontdekkingsroute. Observeer, voel, ruik, luister en proef... in dit stukje UNESCO werelderfgoed waar de oude wijnpersen nog aanwezig zijn.

In **huis Bollinger** in Ay staat de aperitief op je te wachten, gevolgd door een heerlijke lunch bij de familie Selosse in restaurant Les Avisés.

Het charmante Épernay, de ware hoofdstad van de champagne, wordt aan alle kanten omringd door wijngaarden. Ontdek de statige champagnehuizen en kilometers volle champagnekelders.

In het schilderachtige Hautvillers, in het hart van la Montagne de Reims, staat volgens de overlevering de wieg van de champagne. In de oude Benedictijnerabdij ontdekte monnik Dom Pérignon de méthode champenoise. De echte Champagne lover moet zijn laatste rustplaats bezocht en gezien hebben. Diner en overnachting in het hotel.

Dag 3 – Champagne Pérard – Domaine Les Crayères

Een bezoek aan een kleinere wijnboer maakt deze reis nog unieker. Bij **JYPérard** kom je te weten hoe hun werkwijze leidt tot verfijnde aroma's, fraîcheur en floraliteit. Eindigen doe je uiteindelijk in Domaine Les Crayères, een brasserie gelegen in een prachtige groene tuin. In een oase van rust geniet je van het allerlekkerste eten die in de hele streek te vinden is.

FRANKRIJK



09/11/2026 – 11/11/2026



€ 1095

Eenpersoonskamer: + € 200



Hotel Loisium

INBEGREPEN

- Reis per luxe autocar met bar, toilet en airco
- Verblijf op basis van half pension in een tweepersoonskamer
- Alle vermelde maaltijden en bezoeken
- Begeleiding van gids en wijnkenner Michel Van Acker
- BTW & Garantiefonds

NIET INBEGREPEN

- Drank tijdens de maaltijden en persoonlijke uitgaven
- Annulatie- en bijstandsverzekering

