

ESCAPE



PROGRAM: RIOJA OG SAN SEBASTIAN MED INGILD TENNFJORD

☞ 3 frokoster, 1 lunsj og 3 middager inkludert

Dag 1

Til Bilbao - Rioja og vingårdslunsj hos Bodegas CVNE

☞ Middag

Vi lander i Bilbao på ettermiddagen. **Rioja** venter, turen hit tar rundt 1,5 timer. Ingild Tennfjord benytter anledningen til å gi deg litt historie om Riojas vinverden. På turen skal vi gjøre et dypdykk i Riojas vinverden ved å besøke noen nøye utvalgte produsenter, de tre toneangivende i regionen.

Haro er hovedstaden i Rioja Alta, til tross for at den bare er en hyggelig liten landsby. Tidligere produserte Haro-området seks ganger mer hvitvin enn rødvin, men i dag har dette jevnet seg ut. **Bodegas CVNE** dateres tilbake til 1879, og er strategisk beliggende nær jernbanen for enkelt å kunne transportere tønner og vinflasker. I sin tid gikk skinnene også rett inn i bodegaen!

545 hektar vinmark er fordelt på Rioja Alta og Rioja Alavesa. Her hersker en atmosfære av harmoni, tradisjon, kvalitet og innovasjon. Dette skal vi stifte nærmere bekjentskap med når vi besøker Cvne. Her venter også et herlig og typisk måltid fra området, hvor lam er hovedretten. Til ære for oss ønsker bodegaen å la oss smake 6-7 av sine beste viner til måltidet. Ingild lærer deg grunnleggende duft- og smaksteknikk og viser deg snarveien inn i Riojas vinverden. For hvordan finner du ledetrådene i vinen? Hvordan gjenkjenner du kvalitet? Gled deg til en første smak av Rioja!

En halvtimes kjøretur unna ligger landsbyen **Laguardia**, omringet av sine middelaldermurer og så pittoresk at du nok vil falle pladask. Vårt hotell ligger ved foten av landsbyen, Hotel Villa Laguardia.

Hotellet har egen spa-avdeling som du kanskje lar deg friste til å benytte under oppholdet.

Dag 2

Omvisning og smaking hos to anerkjente vinprodusenter - lunsj hos Bodegas Contino

Tennfjord gir deg noen konkrete oppgaver til dagens vingårdsbesøk, slik at du øker kunnskapen din enda noen hakk.

☞ Frokost, lunsj, middag

Vi starter dagen hos **Bodegas López de Heredia Viña Tondonia** som ble startet i 1877 og dermed en av de produsentene i Rioja som representerer historien. Det er fremdeles en familiedrevet bodega, det er 4. generasjon Lopez de Heredia som driver bodegaen. Her blir vi tatt godt i mot. De produserer blant annet den myteomspunnede Viña Tondonia, en av de største klassikerne i Rioja. De bruker de samme metoder og tradisjoner i sin produksjon som for over 120 år siden. I tillegg er de en av de få som fortsatt produserer hvitvin. Produksjonen av bodegaens viner er blant det mest tradisjonelle du finner i Rioja, filosofien er at kvaliteten på vinen kommer fra druestokken. Alt er naturlig og artesanal (for hånd) i den hensikt å oppnå den best mulige vinen. Her skal vi smake noen riktige godbiter fra deres vinsortiment.

Vi topper vårt Rioja-opphold hos **Bodegas Contino** ute på landet, en halvtimes kjøretur unna Haro. Bodegaen representerer det moderne Rioja, den er fra 1973 og har 62 hektar med vinmark nær elven Rio Ebro i Rioja Alavesa. De fruktige og elegante vinene som produseres her er fra druene som vokser i vinmarkene nær huset. Den perfekte kombinasjon av jord, klima og teknikk har gjort Contino, mer enn 30 år etter, til et referansepunkt for vin både i og utenfor Spania. Om intet uforutsett skjer blir smakingen ivaretatt av bodegaens ønolog som i dag byr på «toda la gama» som det heter på spansk, altså hele produktspekteret deres innen vin. Så dette blir topp smaking – og om været tillater spiser vi lunsj ved langbordet under de flotte trærne foran vinmarkene.

I kveld er middag inkludert i hotellets restaurant.

Dag 3

Til San Sebastian - guidet omvisning i gamlebyen - kursavslutning med Tennfjord og middag

Tennfjord oppsummerer kunnskapen vi har tilegnet oss gjennom helgen

☞ Frokost, middag

Vi setter kurs mot **San Sebastian** og vårt hotell (rundt to timer). Etter innsjekk har du det meste av dagen til egen disposisjon. Gled deg til San Sebastian, byen som var kjent som den mest fasjonable sommerresorten i Spania på begynnelsen av 1900-tallet. Den har en elegant promenade som går langs den kurvede stranden. Befolkningen og byen er kjent for sin «know how» når det gjelder kunsten å leve. Besøkende kan føle denne inspirasjonen nesten overalt, spesielt om man er i nærheten av et kjøkken og selv har god appetitt.

Det baskiske kjøkken er internasjonalt kjent. San Sebastian har det høyeste antall Michelin-stjerner per kvadratmeter i verden! Den er dessuten kjent for sin levende gamleby og for den årlige filmfestivalen. Pintxos er baskernes svar på tapas. En god idé her er nettopp å gå fra bar til bar, ta en tapas og et glass og så videre til neste.

Vi bor i et trivelig strøk av byen, nær elven ca 20 minutters gange gjennom hyggelige sentrumsgater om du vil til Playa Concha, nær gamlebyen. Om du da ikke ønsker å ta en taxi, noe som er svært rimelig i Spania. Uansett hva du har på planen, i ettermiddag møter

vi Hans, vår kjentmann i San Sebastian. Vi får historien om San Sebastians pittoreske gamleby når vi vandrer i gamlebyen med ham. Han er for øvrig medlem av en av byens gastronomiske herreklubber, for øvrig noe enhver mann med respekt for seg selv her er. Å lage god mat er en like stor del av Baskerland som de grønne åssidene, strendene, det baskiske språket og folkloren.

Vi gjør et stopp i Hans' klubb for en smak av den fruktige hvitvinen fra området, Txakolí. Nå er det også tid for å prøve ut kunnskapen du har tilegnet deg disse dagene. Ingvild Tennfjord inviterer oss til kursavslutning i klubben hvor vi får testet det vi har lært om Riojas viner disse dagene og virkelig kjenne på mestringsfølelsen. Vi avslutter baskisk og uformelt og rusler mer eller mindre "next door" hvor vi runder av vårt opphold med et godt lokalt måltid.

Dag 4

San Sebastian - hjemreise Norge

☞ Frokost

I dag har vi formiddagen til egen disposisjon og byens velkjente matmarked Mercado de la Bretxa åpner tidlig om du lar deg friste til noen gode innkjøp å ta med hjem.

Tidlig ettermiddag setter vi kurs mot flyplassen (ca 1 times kjøring) for innsjekk og retur til Norge. Nå blir det interessant å praktisere våre nye kunnskaper på hjemmebane og praktisere duft- og smaksteknikken som også kan overføres til andre vinregioner og -druer.