

# ESCAPE



## PROGRAM: VINCUISE I DOURODALEN MED GEIR SALVESEN

☞ 7 frokoster, 4 lunsjer og 5 middager inkludert

Dag 1

### Norge - Porto

Avreise fra Oslo og innsjekk på skipet

☞ Middag

Reiselederen fra Escape Travel treffer du på Oslo Lufthavn. Der starter reisen med fly fra Norge til Porto, med mellomlanding og flybytte underveis. Reisende fra andre byer enn Oslo møter reiseleder ved flybytte.

Ved ankomst Porto blir vi møtt på flyplassen og kjørt med buss til skipet, hvor vi sjekker inn.

Porto, en av Portugals eldste byer, er med sine cirka 300 000 innbyggere Portugals nest største by. Den historiske delen av sentrum står på UNESCOs verdensarvliste og er **et herlig virvar av smale gater, bueganger og imponerende kirker**, blant annet Sé-katedralen fra 1100-tallet. Men fremfor alt er Porto kjent for vinen som bærer byens navn. På den andre siden av elven for sentrum, i bydelen Vila Nova de Gaia, ligger **de gamle portvinshusene** fra 1700-tallet. Vinen blir fraktet hit fra vinmarkene i Dourodalen, foredlet og lagret i de store portvinskjellerne, før de tappes på flasker og distribueres over hele verden.

I den **sjarmerende bydelen Ribeira** kan man fortsatt føle historiens vingeslag og at byens beliggenhet ved Douros elvemunningen har betydd mye. Herfra reiste de første portugisiske oppdagerne ut på sine ekspedisjoner, og nå er det vår tur!

Vi gjør oss klar for den første av mange **smakfulle middager med tilhørende viner**. Før hvert måltid (lunsj og middag) vil Geir Salvesen gi oss en innføring i vinene vi blir servert til måltidet.

Dag 2

## Porto - Régua - Pinhão

Besøk og smaking på Quinta do Crasto

☞ Frokost, lunsj, middag

Douro-regionen har lenge vært kjent for produksjon av portvin, men området er i dag også et spennende sted for produksjon av rødvin og hvitvin som har en egen appellasjon. **De vanligste rødvinsdruene i Douro er Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca og Tinto Cão.** Druer som Rabigato, Gouveio, Viosinho og Bical gir flotte, friske og fyldige hvitviner. De tre underregionene i Douro, Baixo Corgo, Cima Corgo og Douro Superior, har alle sine særegenheter og fordeler. Cima Corgo er tørrere enn Baixo Corgo, noe som gir lavere utbytte på de gamle vinstokkene plantet i terrasser relativt nære elven. Det lave utbyttet produserer intense, komplekse og konsentrerte viner fra det skiferholdige jordsmonnet, som går over i granitt etter hvert som man beveger seg høyere opp i åsene.

På formiddagen kan du nyte seilasen fra orkesterplass på soldekket eller i salongen, og beskue det vakre landskapet vi passerer. Skipet seiler gjennom slusene i Crestuma og Carrapatelo, som er blant de høyeste i Europa, før vi ankommer Régua. Régua er utgangspunkt for vårt første besøk på en av **Dourodalens flotteste vingårder, Quinta do Crasto.**

Portvin har siden uminnelige tider vært fokuset i Douro-dalen. Men for litt over tyve år siden satte noen få produsenter området på kartet også når det gjaldt svakvin. Quinta do Crasto var en av pionerene den gangen i 1994. Visjonen, pågangsmotet og engasjementet har til slutt lønt seg, og i dag er produsenten **høyt respektert i mange deler av verden med både rødvin og hvitvin av høy kvalitet.**

Ordet Crasto kommer for øvrig fra det romerske ordet Claustrum, som betyr fort. Det var nok en gang et fort her på denne kollen oppe i Dourodalen, med god utsikt nedover og oppover den gullskimrende elven. Derav navnet. Gullelven. Alle vakre dalers mor. **Terrasserte skråninger, varmt sommerklima, gamle vinstokker, ny teknikk og nøyre utvalgte druer. Det blir det gode viner av.**

Det har vært noen av kriteriene for suksessen hos Crasto. Og de andre naboene som pumper ut stadig bedre rødviner. Fortsatt kraftige, men med mer og mer saftighet og friskhet. Så mye saftighet at man fint kan bruke flere av dem til torsk.

Etter besøket på Quinta do Crasto tar vi toget til Pinhão, hvor skipet kommer inn nesten samtidig med oss. Her ligger vi til kai over natten, så ta gjerne en tur i land i den lille byen **Pinhão, som kalles portvinens hovedstad.**

Dag 3

## Pinhão - Barca d'Alva - Pocinho - Ferradosa

Besøk og smaking på Quinta do Napoles, Niepoort vinøse hovedkvarter

☞ Frokost, lunsj, middag

I dag skal vi starte dagen med å besøke **Quinta do Napoles, Niepoort vinøse hovedkvarter**, som ligger like utenfor Pinhão. Familien Niepoort har laget portviner siden 1842. Den første eiendommen i Dourodalen ble kjøpt i 1987 og Dirk Niepoort startet en ny

epoke i selskapet med produksjonen av den første Redoma rødvin i 1991. Det er et topp destinasjonsmål for dem som kommer seg så langt opp i et av verdens vakreste vinlandskaper. Dirk van der Niepoort er **en av verdens smarteste og mest nyskapende vinmakere**, og han har øst seg inn også på det norske vinmarkedet. Saftighet og friskhet er hans varemerke.

Tilbake på skipet nyter vi en deilig lunsj mens vi seiler gjennom hjertet av **vindistriktet i Dourodalen**. På begge sider av elven er det panoramautsikt til terrasserte vinmarker opptil 700 meter oppover de bratte dalsidene. Vi seiler gjennom slusene ved Valeria og Pocinho og ankommer den spanske grensebyen **Barca d'Alva** om kvelden. I løpet av ettermiddagen kan du også få **lære mer om Dourodalens viner sammen med Geir og Gunnhild** mens vi seiler videre.

Etter middag blir det underholdning med spansk tvist om bord. Skipet ligger ved kai i Barca d'Alva over natten.

Dag 4

## Barca d'Alva - Pocinho - Ferradosa

Besøk og smaking på Quinta do Vale Meao

☞ Frokost, lunsj, middag

Nyt en avslappende formiddag om bord, mens skipet seiler tilbake nedover elven.

Etter lunsj er det på tide med nok en smaking, denne gangen hos **Quinta do Vale Meão**. Byggingen av vingården ble startet i 1877 da Antónia Adelaide Ferreira, eier av den største vinproduserende eiendommen i Douro, kjøpte 300 hektar land med planen om å utvikle en ny modell vingård, som ble ferdigstilt i 1895. Druene ble levert til AA Ferreira frem til 1998, da en gren av familien begynte å produsere viner under Quinta do Vale Meãos egen identitet.

Quinta do Vale Meão produserer røde og hvite viner kalt Meandro, samt Monte Meão Touriga Nacional. De lager også to portviner; Olazabal Finest Reserve Ruby og Quinta do Vale Meão Porto Vintage.

Vi går om bord igjen på skipet i Pocino, og seiler videre mot Ferradosa.

Dag 5

## Ferradosa - Leverinho

Vinruten og besøk med smaking hos Quinta do Tedo

☞ Frokost, lunsj, middag

Etter en tidlig frokost gjør vi et kort stopp i Ferradosa, som er utgangspunktet for vår siste tur gjennom vindistriktet.

Vi kjører på småveier langs de terrasserte vinmarkene med **storslått utsikt over dalen og elven**. Underveis blir det **besøk og vinsmaking på en lokal quinta, Quinta do Tedo**. Quinta do Tedo har en Single Quinta-klassifisering, den portugisiske ekvivalenten til Single Estate, Domaine eller Azienda. Deres økologiske druer er dyrket på den 37 hektar store eiendommen, og vingården er klassifisert som en "A" vingård, den høyeste vurderingen fra det portugisiske Instituto do Vinhos do Douro e Porto, sammenlignbar med Frankrikes Grand Cru. Grunnlaget for denne klassifiseringen er jordsammensetning, vingårdens plassering, druetype, avstand mellom vinrankene samt høyde, for å liste noen av de 24 kriteriene som vurderes.

Mens vi har vært på tur har skipet seilt til Folgosa, hvor vi går om bord igjen. Ettermiddagen tilbringes om bord mens skipet seiler mot Leverinho hvor vi ankommer utpå kvelden. Skipet ligger til kai her over natten.



Dag 6

## Leverinho - Porto

Utsjekk fra skipet og innsjekk på hotellet // Besøk og smaking hos Ferreira

☞ Frokost

Etter en siste frokost om bord, sier vi farvel til MS Gil Eanes med mannskap, og setter kursen mot Porto sentrum. På vei til hotellet skal vi på en liten omvisning (med buss) i byen, slik at du får en oversikt over noe av det Porto har å by på. Vi sjekker inn på hotellet for to netter og setter fra oss koffertene. Ta deg en tur i denne vakre byen og spis lunsj på egenhånd.

Hotellet vårt **Hotel Carris Porto Ribeira\*\*\*\*** ligger rett ved **Ribeira, som er et av de mest autentiske og pittoreske områdene i hjertet av gamlebyen**. Som navnet tilsier, ligger Ribeira ved elven. De fargerike og vakkert dekorerte fasadene danner en flott bakgrunn for alle restaurantene som ligger på rekke og rad, både ved elven og inne i de smale gatene.

Tidlig ettermiddag setter vi kursen for **dagens smaking, denne gangen hos Ferreira**. Dona Antónia Adelaide Ferreira (1811-1896), som vi også kjenner fra Quinta do Vale Meão og kjent lokalt som "Ferreirinha", var **en av de mest bemerkelsesverdige personlighetene i vinproduksjonens historie i Douro**. Som en del av 4. generasjon av Ferreira-familien i Douro, som hadde blitt fremtredende i dyrking av vin og produksjon av portvin, var Dona Antónia arving til en stor formue. Men hun begrenset seg ikke til bare å forvalte rikdommen hun arvet. Hun investerte i Douro-regionen som hun elsket, uten å vente på noen støtte eller beskyttelse fra staten. I dag er Ferreira **en av de viktigste produsentene** av portvin og et symbol på kvalitet, tradisjon og kunnskap som har gått i arv fra generasjon til generasjon i mer enn 270 år. Ferreira produserer også flere rødviner som er relativt rimelige, og anses som meget gode kjøp.

*Vi gjør oppmerksom på at det ikke settes opp transport mellom hotellet og portvinshusene der vi har smakinger i Porto. Dette fordi avstanden ikke er stor (cirka 2 km) fra Ribeira til portvinshusene på Vila Nova de Gaia. De som ønsker spaserer (cirka 30 minutter) sammen med reiseleder, eller du kan møte resten av gruppen der.*

Etter vinsmakingen hos Ferreira, er resten av dagen og kvelden på egenhånd.

### Våre tips til hva du kan gjøre i Porto:

Nyt utsikten over byen fra toppen av **Torre dos Clérigos**, et ikonisk kirketårn i barokk stil. Et «must» å besøke er en av verdens vakreste bokhandler, **Livraria Lello & Irmão** (UNESCO).

Reis tilbake i tid og nyt en kopp te på **Café Majestic** (1921), eller bare beskue bylivet fra en fortauskafé i Cais de Ribeira.

Ta en titt på den vakre **jernbanestasjonen Sao Bento**, kjent for sine vakre fliser. Besøk et eller flere av **portvinshusene** på Vila Nova de Gaia og smak deg gjennom portvinens verden.

Besøk det lokale markedet **Mercado do Bolhão**, som bugner av frukt, grønnsaker, lokale oster, sardiner og selvfølgelig portvin

Til middag bør du benytte anledningen til å prøve en av de mange klippfiskrettene som tilbys på byens restauranter. **Bacalhau er smaken av Portugal**, og betyr rett og slett torsk. Bacalhau kan serveres på utallige måter, så det er vanskelig å kalle det en rett. Bacalhau er tradisjonsmat og sies å være nasjonalretten i Portugal. Spis, nyt og bli en del av en kulinarisk reise gjennom 500 år.

Dag 7

## Porto

Besøk og smaking hos Cockburn's

☞ Frokost

Tenk å ha **en hel dag til rådighet i Porto!** Nyt en deilig frokost i hotellets koselige restaurant, før du begir deg ut på ny oppdagelsesferd i denne sjarmerende byen.

Øtpå ettermiddagen er det tid for den siste smakingen på denne turen, og nå skal vi besøke Cockburn's. **Cockburn's** ble etablert i 1815 av skotten Robert Cockburn, som returnerte til Portugal etter å ha gjort sin plikt for Wellington under Napoleon-krigen. Cockburn's Special Reserve er **en av de mest solgte portvinene i verden**. Symington Family Estates kom inn på eiersiden i 2010. Cockburn's kreerte med denne vinen en ny kategori (Ruby Reserve) for portvin i 1969. Inntil da var det kun Vintage og Ruby som var kjent. Druene til denne vinen kommer utelukkende fra Quinta dos Canais i Douro Superior.

#### Vår anbefaling:

Ønsker du en spesielt fin avslutning på turen din, kan vi anbefale deg å spise **middag på restauranten Vinum**, som ligger litt oppe i åsen med en fantastisk utsikt over byen. Vinum finner du hos Graham's Port, og her får du servert fantastisk mat med vinmeny til hvis du ønsker det. Denne middagen er på egenhånd og er ikke inkludert. Husk å bestille bord i god tid på forhånd, for her blir det fort fullt!

Dag 8

## Porto - Norge

Hjemreise

☞ Frokost

I dag er det tid for hjemreise, og vi sjekker ut fra hotellet og setter kursen mot flyplassen. Flyreise tilbake til Norge, med mellomlanding og flybytte i Amsterdam eller Frankfurt underveis.

Takk for turen og samværet!

## PRAKTISK INFORMASJON OG REISEVILKÅR

### Dette er inkludert

- Fly Oslo-Porto t/r (pris på fly fra andre byer på forespørsel)
- Flyskatter og havneavgifter
- Fem netters cruise i utvendig lugar
- To netter på Hotel Carris Porto Ribeira \*\*\*\* med frokost
- Vinsmakinger og utflukter ihht program
- Helpensjon om bord fra middag første dag til frokost siste dag
- Drikkevarer om bord: vann, vin, øl, juice og kaffe til måltidene og drinker servert i baren (ikke champagne og viner fra vinlisten)
- Spesialtilpassede viner til lunsj og middag ombord på MS Gil Eanes
- Transport mellom flyplass og skip, skip til hotell & hotell til flyplass
- Geir Salvesen og Gunnhild Bjørnsti med som vinkesperter fra Norge
- Norsk reiseleder fra Escape med fra Oslo

## Dette er ikke inkludert

- Tips til besetning, lokale guider og sjåførere
- Lunsj og middag dag 6 og 7 i Porto
- City tax (€4 pp) betales direkte til hotellet
- Avbestillings- og reiseforsikring

### DRIKKEPAKKE

En vinpakke med spesielt utvalgte kvalitetsviner til alle lunsjene (buffet) og middagene (4 retter) om bord er inkludert i prisen. Du vil da bli servert ett glass av nøye utvalgte, lokale kvalitetsviner til forrett og hovedrett. Det er også mulig å bestille vin fra vinlisten om bord, hvis man heller ønsker det (ikke inkludert). Vann, vin, øl, juice og kaffe (ikke champagne og vin fra vinlisten) er også inkludert.

### TIPS

Tipskulturen varierer fra land til land, og det finnes en rekke ulike uskrevne regler. For mange gjester er tips en måte å vise at de setter pris på den servicen, kvaliteten og oppmerksomheten de har fått i løpet av et cruise. Hvis du ønsker å gi tips til de ansatte om bord, kan du bruke konvolutten som du vil finne i din lugar siste kvelden og legge denne i tipsboksen som står i resepsjonen. All tips fordeles mellom samtlige ansatte om bord og blir satt stor pris på.

### VIKTIG INFORMASJON

Elvecruise er dessverre ikke tilrettelagt for bevegelseshemmede og få skip har handikapp lugarer og heis. Enkelte rederiet tillater heller ikke gjester å ha med gåstoler og rullestoler, av hensyn til sikkerhet.

Den reisende må være i tilstrekkelig god fysisk form og ellers skikket til å kunne delta på reisen. Det er på de fleste utfluktene mye vandring og det forventes at du kan følge gruppen i vanlig tempo. Alle deltagere må kunne håndtere sin egen bagasje, det kan ikke forventes at våre reiseledere skal bistå med dette. Ombord- og ilandstigning skjer via en smal landgang. I flere havner er det vanlig at skipene fortøyes langs mot langside, med opptil tre – fire skip ved siden av hverandre. For å komme i land må man gå gjennom/over de andre skipene.

Informasjon om flyselskap, tidspunkt og klokkeslett i programmet er foreløpige, og endringer kan forekomme. Endelige flytider vil stå i reisedokumentene. Elver er naturbaserte, og det kan skje uforutsette endringer i vannstanden. Skulle dette oppstå, forbeholder rederiet/Escape Travel seg retten til å forandre seilingsrute, tider og program.