

## PROGRAM: ENGELSKE BOBLER MED INGVILD TENNFJORD

🍴 3 frokoster, 2 lunsjer og 1 middag inkludert

Dag 1

### Ankomst England

Omvisning og lunsj hos Nyetimber – kurs med Tennfjord

🍴 Lunsj

**Fredag 31. mai:** Tidlig utreise fra Oslo direkte til London. Vi er på vei til vingården **Nyetimber**, meget vakkert beliggende på den engelske landsbygden. Deres vinmarker egner seg utmerket for musserende vin og deler mange karakteristikk med noen av verdens beste vinmarker. Jordsmonnet og klimaet i Sør-England tillater en langsom modning av deres druer, noe som reflekteres i vinenes kompleksitet og finesse som Nyetimbers viner er kjent for. For å gå «fra bra til fantastisk» må du ha et øye på enhver liten detalj, sier Cherie Spriggs, en av Nyetimbers ønologer, som søker perfektion hva gjelder vin. Ta en titt på **Nyetimbers video** og gled deg til en skikkelig smaksopplevelse når du blir med oss på reisen.

Nyetimber er et nydelig sted, og vi blir tatt godt i mot når de inviterer oss med på omvisning og smaking av sine sprudlende dråper. Vi får smake flere av deres utmerkede viner, og det å spise lunsj i disse omgivelser blir en opplevelse i seg selv. Vi takker for oss og setter kurs mot vårt sentralt beliggende hotell i Winchester. Hotellet ligger i hjertet av byen, med både Winchesterkatedralen fra 1100-tallet og shoppinggatene rett ved. Winchester er en by i grevskapet Hampshire beliggende i den vestre enden av nasjonalparken South Downs. Byen var i sin tid Englands hovedstad og har mange historiske og vel bevarte bygninger som er verdt å se nærmere på.

I kveld er du klar for «første skoledag» når Ingvild lærer deg grunnleggende duft- og smaksteknikk og viser deg snarveien inn i denne verden av bobler. For hvordan finner du ledetrådene i vinen? Hvordan gjenkjenner du kvalitet? Vi smaker Prosecco, Cava, Champagne – og engelsk musserende og lærer oss forskjellen. Etter denne smakingen står du langt bedre rustet for å virkelig forstå omvisningen hos kvalitetsprodusentene – den vi har hatt i dag og de som venter oss i morgen.

Nyt resten av kvelden i Winchester etter en lang og opplevelsrik dag. Vi bor midt i smøøyet av byen og i kort gåavstand til hyggelige og gode restauranter og puber. Reiseleder kan gi gode tips.

Dag 2

## Foredrag med Tennfjord – omvisning Hattingley Valley og Exton Park – publunsj

 Frokost, lunsj

**Lørdag 1. juni:** Etter frokost er det på tide med litt historie. Hvordan startet dette sprudlende eventyret? Hvordan kunne England, der man knapt trodde det gikk an å dyrke vindruer, seile opp som en konkurrent til Champagne? Du får også konkrete oppgaver til dagens vingårdbesøk slik at du øker kunnskapen din enda noen hakk.

Vi er ventet på **Hattingley Valley** hvor det blir omvisning i deres vinmarker (om været tillater). Vi skal se deres produksjonslokaler og selvsagt smake deres edle musserende dråper. Hattingley Valley ble etablert i 2008 av ekteparet Emma og Simon Robinson som etter å ha studert området nøye, plantet de første 28 acres med vinranker samme år. De planla og bygget en moderne vingård som stod ferdig to år senere, med det nyeste innen teknologi med tanke på å eksperimentere innenfor druesorter, modenhet og druenes fruktighet. I dag har de mer enn 60 acres med vinmark. Siden de lanserte sin første musserende vin august 2013, har de utviklet seg til å bli en av de mest respekterte og ledende produsentene. Dagens lunsj inntas på en hyggelig pub anbefalt av Hattingley og beliggende i kort avstand fra gården. Her får vi virkelig kjenne på den engelske atmosfæren.

**Exton Park** ligger en halvtimes kjøretur unna. De første druerankene ble plantet i 2003 i en del av Hampshire National Park. Vingården fikk senere ny eier som satte seg det ambisiøse mål å bli landets ledende produsent av musserende vin. Vinmarkene ligger mellom 65 og 122 meter over havet. Druene høstes for hånd for å unngå skade på skallet før de presses. Deres presse er valgt med omhu, den behandler druenes veldig forsiktig. For å si det med Corrine Seely, Exton Parks ønolog: «Jeg har en passion for jordsmonnet og hvordan få dets fulle potensiale til uttrykk. Og her på Exton Park har vi noe helt spesielt». Så her er det bare å glede seg til å høre deres historie og ikke minst, smake deres musserende viner.

Kvelden til egen disposisjon. Winchester er en hyggelig by med koselige steder å spise, men du behøver ikke gå langt for å finne en hyggelig og god restaurant.

Dag 3

## Kursavslutning og blindsmakingstest med Tennfjord – til London – felles søndagsmiddag

 Frokost, middag

**Søndag 2. juni:** I dag er det tid for å prøve ut kunnskapen du har tilegnet deg disse dagene i nærkontakt med de engelske boblene. Ingvild Tennfjord inviterer oss til en blindsmaking hvor vi får testet det vi har lært om musserende viner disse dagene. Klarer vi nå å skille mellom de forskjellige musserende typene? Hvordan har vi klart å analysere og sette

smakingen i system?

Deretter venter London. Her har du hele ettermiddagen fri til akkurat hva du vil, om det så er shopping, sightseeing eller bare rusle rundt i det hyggelige strøket rundt hotellet. London er selve kraftsentrumet for vin i Europa. Mangfoldet speiles i et stort utvalg spennende vinbarer, med smaker som ikke nødvendigvis er tilgjengelige i Norge. Vi avslutter vårt opphold med felles engelsk søndagsmiddag på en koselig taverna. Kanskje vil du møte oss for et glass og mingling i tavernaens bar (ikke inkl) før middag? Dette er i gåavstand fra hotellet. Her får vi tid til å oppsummere de siste dagene og vårt nye bekjentskap: engelske bobler.

Dag 4

## London – hjemreise Norge

 Frokost

**Mandag 3. Juni:** Litt tid i storbyen på morgenen får du i dag før vi har felles transport til Gatwick flyplass for retur til Norge. Nå blir det interessant å praktisere våre nye kunnskaper om engelske bobler på hjemmebane og praktisere duft- og smaksteknikken som også kan overføres til andre vinregioner og -druer.