

ESCAPE



PROGRAM: ENGELSKE BOBLER MED INGILD TENNFJORD

☞ 3 frokoster, 3 lunsjer og 1 middag inkludert

Dag 1

Ankomst England

Omtvisning og lunsj hos Nyetimber – kurs med Tennfjord

☞ Lunsj

Fredag 9. 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 karakteristikker 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. Du kan glede 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 omtvisning 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

Programmet sist oppdatert 05. november 2024, 10:50

For priser, avgangsdato, betingelser og rikere presentasjon av turen, se:

<https://escape.no/reiser/engelske-bobler-ingvild-tennfjord/?token=BF4LOv3ACb31v9giT5Wg5O0HIY4ID3iU>

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 opplevelsesrik dag. Vi bor i meget kort gåavstand til hyggelige og gode restauranter og puber. Reiseleder kan gi tips.

Dag 2

Omvisning og smaking hos Hattingley Valley og Black Chalk Winery

☞ Frokost, lunsj

Lørdag 10. mai: På formiddagen er vi ventet på **Hattingley Valley** hvor det blir omvisning og smaking av deres edle musserende dråper. På vei dit tar vi inn 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 vingårdsbesøk slik at du øker kunnskapen din enda noen hakk.

Hattingley ble etablert i 2008 av ekteparet Emma og Simon Robinson som etter å ha studert området nøye, plantet de første 28 dekar 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 dekar 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. Deres stille viner har også raskt utviklet seg og på denne turen får du en smakebit av hvorfor. Det blir en deilig og uformell lunsj hos Hattingley.

Black Chalk Winery er en nykommer som holder til i Test Valley, Hampshire. Her har de ikke bare det omtalte kalkjordsmonnet som gir så presise aromabilder i Chablis og Champagne, men også et klima som er helt perfekt for å lage karakterfulle musserende viner. "Superstars in the making" ifølge Peter Richards MV. Vinmaker og eier Jacob Leadley laget vin i Champagne og på New Zealand før han flyttet hjem til UK og etablerte Black Chalk. Etter flere års arbeid i vinmarkene, presenterte han 2015-årgangen til strålende mottakelser i engelsk vinpresse og 2016-årgangen fikk flere utmerkelse. Det meste av vinen førstegangsgjæres på ståltank, men det er også en andel som fermenterer på gamle eikefat for å tilføre fylde. Så her er det bare å glede seg til å høre deres historie og ikke minst, smake deres musserende viner. Kontrasten mellom en større produsent som Hattingley og et mindre boutique-vinhus som Black Chalk vil være interessant og særlig lærerik.

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

Dag 3

Kursavslutning - Omvisning og smaking hos Wiston Wine Estate - Til Brighton

☞ Frokost, lunsj, middag

Søndag 11. mai: Før vi forlater Winchester skal vi prøve ut kunnskapen du har tilegnet deg de siste 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?

Turen går videre til Sussex og **Wiston Wine Estate**. Blant rullende åser, daler og bratte skråninger, har Wiston skrevet et nytt kapittel i South Downs lange og fascinerende historie. Etter hundrevis av år og generasjoner med gårdsbruk i dette landskapet gror vinrankene i hjertet av eiendommen, nøye utvalgt for kombinasjonen av jordsmonn og mikroklima. Wiston har vært på familien Gordings hender siden 1793 og de har tatt vare på og videreført stedets rike historie. To tusen år før Harry og Pip kom hit, var det romerne som plantet druestokkene på de myke kalkholdige åsene av South Downs. I 2006 plantet familien 16 dekar med Pinot Noir, Pinot Meunier og Chardonnay. Samme året flyttet sønnen Richard hit med sin kone Kirsty. Pips drøm var aldri om kun å dyrke vin, den handlet også om å bringe mennesker sammen. Vi avslutter besøket i deres restaurant Chalk hvor vi skal innta en lett og smakfull lunsj.

Vi avslutter vårt opphold i **Brighton**, en populær kystby i East Sussex. Byen har siden 1997 vært administrert som Brighton and Hove. I 2000 fikk de i fellesskap status som *city*. Helt opp til midten av det 18. århundre var Brighton en liten fiskerlandsby. I 1753 publiserte Richard Russell en teori om helsebringende effekter ved sjøbad. Han slo seg ned i Brighton, og dermed trakk rike og syke dit for å nyte de samme effekter som ham. Etter hvert ble Brighton en fasjonabel badeby. I 1786 leide prinsen av Wales, den senere Georg IV, en gård ved Brighton. Han fikk reist den kongelige paviljong, som er et landemerke i byen.

Vi har tatt inn på selveste Grand Brighton for den siste natten. Enten du vil nyte hotellets fasiliteter, ta deg rusletur langs sjøen eller inn i Brightons gater, så møtes vi på kvelden til felles engelsk søndagsmiddag. Det blir ikke mer engelsk enn en Sunday roast! Den hyggelige puben ligger minutters gange fra hotellet og over middag blir det tid til å oppsummere de siste dagene, de nye bekjentskap vi har stiftet på turen, både hverandre og engelske bobler.

Dag 4

Brighton – hjemreise Norge

☕ Frokost

Mandag 12. mai: Om du setter pris på et friskt morgenbad før frokost, er muligheten tilstede her i Brighton! Litt tid i byen 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. Den første korken sprettes kanskje allerede 17. mai?