



## PROGRAM: DEN SKJULTE PERLEN JEREZ MED INGILD TENNFJORD

🍴 3 frokoster og 3 middager inkludert

Dag 1

### Til Jerez de la Frontera - Bodegas González Byass

🍴 Middag

Vi lander i Málaga tidlig ettermiddag, og setter kurs mot Jerez de la Frontera, turen hit tar rundt tre timer. Ingvild Tennfjord forteller deg om stedets rikholdige historie, og om hvorfor akkurat Jerez skulle bli fødestedet for en ikonisk vinstil.

Vel framme i Jerez og innsjekket på hotellet, har kvelden så vidt startet her i Spania. Vi setter scenen for de neste dagene når vi spaserer de få minuttene til en av Jerez' mest emblematiske bodegaer, nemlig **González Byass**. Hvem har ikke hørt om deres Tio Pepe? I kveld får vi historien om "onkel Pepe" og får kunnskap om de klassiske sherryvinene, en kunnskap som er nedfelt gjennom flere generasjoner.

Sherryens modning foregår under et slør av gjær kjent som *flor* – et helt naturlig fenomen. Gjæren hindrer vinen i å komme i kontakt med luft og utvikler sine smaker og organoleptiske profil. Mirakelet starter i den hvite albarizo, jordsmonnet som dominerer vinmarkene utenfor Jerez, og utviklingen av vinen fortsetter i bodegaens solerasystem, i "vinkatedralen" hvor vinen nyter godt av de spesielle forhold for temperatur og fuktighet.

Dag 2

## Besøk i vinmarken, middag med sherry pairing

Tennfjord gir deg noen konkrete oppgaver til dagens vingårdsbesøk

☞ Frokost, middag

Normalt avholdes et søndagsmarked nær Alcázar som kan være artig å utforske på morgenen. På formiddagen blir vi hentet med buss, vi skal til **Bodegas Luis Pérez** som ligger midt i smørøyet av vinmarken rett utenfor Jerez.

Familien Pérez har gjennom generasjoner vært dedikert til faget vin, og etter å ha jobbet i mange år som vinmaker i den kjente bodegaen Domecq, startet Luis i 2002 Bodegas Luis Pérez sammen med sin familie. Her har de eksperimentert med flere lokale druesorter, som har gitt opphav til deres kjente røde viner som Garum og Samaruco. I tillegg til stille viner og ypperlige sherryviner, lager de også Vinos de pasto regnet som Spanias fremtidsvin. I denne bevegelsen har Luis Pérez vært toneangivende. Vi skal smake deres viner akkompagnert av noen aperitivos.

Vel tilbake i Jerez velger du fritt hvor du vil spise lunsj. Byen bugner av spennende tapasrestauranter og sjømatrestauranter, som innbyr til en deilig lunsj. Søndagslunsjen er som en institusjon å regne i Spania. Yrende folkeliv. Reiseleder, som er lokalkjent, hjelper deg å finne noen av de beste stedene.

Om været tillater inviterer reiseleder Vera alle sammen "next door" til en aperitiff i sin patio før middag. Huset hun bor i er en flere hundre år gammel bygning, nå gjort om til noen få leiligheter. Derfra spaserer vi sammen til middag i **en av byens bedre restauranter**, en omgjort sherrybodega hvor familiens unge, men velrenommerte chef Javier har latt seg inspirere til å la sherryvinene spille hovedrollen i både utførelse og pairing i sine menyer. Dette skal også inspirere oss i kveld!

Dag 3

## Bodegas Lustau og Bodegas Fernando de Castilla med middag

Tennfjord oppsummerer kunnskapen vi har tilegnet oss gjennom disse dagene

☞ Frokost, middag

Start dagen med en tur på byens matmarked og forstå hvorfor Jerez er blitt en destinasjon for matelskere. Finn lokale råvarer, andalusiske spesialiteter og autentiske smaker på byens kjente matmarked.

På formiddagen spaserer vi til **Bodegas Lustau** som dateres tilbake til 1896. Produksjonen skjøt først fart på 1950-tallet da de begynte å eksportere sine viner. For vel 20 år siden flyttet fra de sine lokaler i gamlebyen til dit vi skal besøke i dag. Sentralt i Jerez ligger de katedrallignende bygningene med sandgulv som sammen med høyden under taket bidrar til å holde temperatur og fuktighet stabilt. Bodegas Lustau er kjent for sine viner av topp kvalitet og har gjennom årene vunnet flere utmerkelser for dem. Å innta en sherry innenfor disse murene når lyset filtreres gjennom vinduene og bygningene omtrent fremstår som et tempel, er i seg selv en opplevelse. Vi skal smake deres sherrytyper og Vermuter.

Vi avslutter hos norske Jan Pettersen i hans **Bodegas Fernando de Castilla**. Bodegaen ble overtatt av Jan i 1999, hans pasjon for fin sherry har gjort ham svært anerkjent i bransjen – bodegaen er kjent som et av de små og uavhengige sherryhusene med sterkt fokus på kvalitet.

Jan har jobbet i bransjen i mer enn 30 år og er til tross for sitt norske opphav, som spanjol å regne. Fernando de Castilla er kjent for sine utsøkte, autentiske sherryer og brandyer, og har mottatt flere priser for sine produkter. I kveld får du smake produktene, høre visjonene og historien og ikke minst skal vi nyte en herlig avslutningsmiddag akkompagnert av bodegaens deilige sherryviner, det hele rundet av med en god brandy. En perfekt avslutning på vårt dypdykk i disse ikoniske vinene.

Dag 4

## Jerez de la Frontera - hjemreise Norge

☞ Frokost

Det blir tidlig start på dagen når vi setter kursen tilbake til Málaga flyplass for retur til Norge. Hotellet åpner frokostsalen noe tidligere enn normalt så vi kan få inntatt en kort frokost. 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. Ikke minst er du blitt kjent med Palomino-druen og hvordan sherryviner kan komplementere og være det helt rette følge til et godt måltid. Neste gang du inviterer gjester vet du hva du skal overraske med!