

ESCAPE



PROGRAM: RIOJA OG SAN SEBASTIAN MED INGILD TENNFJORD

☞ 3 frokoster og 2 lunsjer inkludert

Dag 1

Til Bilbao og vår første smak av Rioja hos Bodegas Marqués de Riscal

☞ Lunsj

Vi lander i Bilbao på formiddagen. **Rioja** venter, turen hit tar rundt 1,5 timer. Ingvild Tennfjord benytter anledningen til å gi deg litt historie om Riojas vinverden. På turen skal vi gjøre et dypdykk i Riojas viner ved å besøke noen nøye utvalgte produsenter, de tre toneangivende i regionen. Vi skal også stifte nærmere bekjentskap med den fruktige hvitvinen Txakolí i nærheten av San Sebastian.

Historien til **Bodegas Marqués de Riscal** kan formidles gjennom deres bygningsmasse og de røde dørene og vinduene er karakteristiske for bodegaen. Den eldste bygningen dateres fra 1860 og fram til de i 2006 åpnet La Ciudad del Vino som innbefatter et hotell tegnet av den kjente arkitekten Frank Gehry, som også har tegnet Guggenheim-museet i Bilbao. Hotellet må sies å fremstå som et landemerke i Rioja. Bodegas Marqués de Riscal ble startet i 1858 av D. Guillermo Hurtado de Amézaga og begynte som så ofte, med en drøm. De første flaskene så dagens lys fire år senere og ikke lenge etter begynte premiene å strømme på. Bodegaen utviklet seg stadig og i 1972 introduserte de sine første flasker hvitvin og var fra 1980 en av de toneangivende bodegaene innen D.O. Rueda. Fra 1986 har de produsert Barón de Chirel, en vin som kan sies å tilhøre den nye æra i Rioja. Hos Marqués de Riscal åpner de sine dører for oss, og det venter oss omvisning, smaking og en herlig lunsj. Med dette setter vi scenen for de neste dagene våre i Rioja!

Programmet sist oppdatert 31. juli 2024, 14:11

For priser, avgangsdato, betingelser og rikere presentasjon av turen, se:
<https://escape.no/reiser/rioja-spansk-vin-ingvild-tennfjord/>

Dag 4

San Sebastian - hjemreise Norge

🍴 Frokost

Frister det med et morgenbad i bukten La Concha før frokost? Dette er helt valgfritt, men om det frister, ta med badetøy. I dag har vi formiddagen til egen disposisjon og byens matmarked San Martin merkatua 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.