

# ESCAPE



PROGRAM: DOURODALEN OG PORTO MED INGILD TENNFJORD

## DOURODALEN OG PORTO MED INGILD TENNFJORD

🍴 3 frokoster, 2 lunsjer og 1 middag inkludert

Dag 1

### Ankomst Porto – lunsj og vinsmaking hos Quinta do Crasto

🍴 Lunsj

#### I dag blir du en mye bedre vinsmaker!

Utreise fra Oslo eller Bergen til Porto. Fra flyplassen setter vi kurs mot Douro – et landskap som kan ta pusten fra deg! Landskapet står på den eksklusive verdensarvlisten, og med rike muligheter for uforglemmelige vinopplevelser.

Vi skal til **Quinta do Crasto**, halvannen times kjøring fra flyplassen og rett ved bredden av elven Douro mellom Régua og Pinhão. Det er tid for litt historie når Ingvild Tennfjord tar mikrofonen for å gi oss en innføring i portugisiske viner. Du får også konkrete oppgaver til dagens vingårdbesøk, slik at du øker kunnskapen din enda noen hakk.

---

Programmet sist oppdatert 16. mars 2020, 15:55

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

<https://escape.no/reiser/dourodalen-og-porto-med-ingvild-tennfjord/>


Quinta do Crasto er 135 hektar stor, hvorav 74 hektar er vinmark. Eiendommen har vært i familien Roquettes eie i mer enn et århundre og drives nå i fjerde generasjon. Men i likhet med de fleste eiendommer i Dourodalen, dateres også denne langt tilbake i tid – til år 1615. Quinta do Crasto har i dag en stor produktlinje, alt fra hvite og røde Douro-viner til førsteklasses portviner og olivenoljer. Det er Douro DOC-viner Quinta do Crasto er kjent for både hjemme og i utlandet, og som de har mottatt flere utmerkelser for.

Med utsikt over elven Douro skal vi nyte lunsj på vingården, selvfølgelig akkompagnert av deres utsøkte viner. Hvordan finner du ledetrådene i vinen? Hvordan gjenkjenner du kvalitet? Det vil Ingvild Tennfjord lære deg noe om i løpet av denne lunsjen. Etter denne smakingen står du langt bedre rustet for å virkelig forstå omvisningen hos kvalitetsprodusentene – både denne og de som venter oss de neste dagene. Det er bare å glede seg!

Vi takker for oss og setter kurs mot vårt sentralt beliggende hotell. Idyllisk og rolig ved elven Douro ligger **The Vintage House Hotel 5\*** i hjertet av Dourodalen. Nyt resten av kvelden på hotellet etter en lang og opplevelsesrik dag. Hotellets restaurant er et godt alternativ for middag, men det er også et par muligheter i gangavstand fra hotellet. Reiseleder kan gi tips.

Dag 2

## Produsentbesøk og vinsmaking hos Quinta do Bomfim – lunsj, omvisning og vinsmaking hos Quinta do Porto

 Frokost, lunsj

### På besøk hos to ærverdige familier og deres edle dråper

Ingvild Tennfjord lærer oss å analysere og sette dagens smaker i system. **Quinta do Bomfim** ligger i gangavstand fra hotellet. Det er den innflytelsesrike og mektige Symington-familien som eier gården, nå er det femte generasjon som driver den. Vi skal nyte både eiendommen og vinmarkene, den vakre gamle vinkjelleren og selvsagt deres utmerkede Douro DOC-viner.

Fra terrassen har du vidunderlig utsikt over elven Douro og de omkringliggende vinmarkene. De har også et lite museum som forteller eiendommens historie, om familien og om vinene. Vinmarkene er også verdt en titt, noen av dem har tørre steinterrasser bygget for hånd på 17- og 1800-tallet. Vi får også se den gamle lodgen fra 1876, en av de mest spesielle i Dourodalen.

Symington-familien, med både skotske, engelske og portugisiske aner, har preget Dourodalen og dens utvikling. Historien dateres helt tilbake til det 17. århundre og den spede begynnelsen til portvinens historie. Familien har 2461 hektar land i Dourodalen fordelt på 26 eiendommer, også kalt quintas. Mer enn 1000 hektar er vinmark, hvor majoriteten er

plantet på terrasser og utviklet og tatt vare på gjennom årelange tradisjoner og kunnskap. De er regnet som en av pionerene innen Douro DOC-vin.

Som et av Douro-dalens mest ikoniske vinhus ble **Casa Ferreirinha** etablert på midten av 1700-tallet av Bernardo Ferreira. Men damen som gjorde det velkjent var hans barnebarn Dona Antónia Adelaide Ferreira som styrte selskapet på 1800-tallets andre del. Hun var en respektert dame som gjorde mye for Douro-dalens befolkning, samtidig som hun utviklet selskapet og plantet nye vinmarker. Hennes kallenavn Ferreirinha gav selskapet dets navn. I dag består Casa Ferreirinha av 520 hektar med vinmark i Douro. Herfra kommer det 3,6 millioner flasker i året. Vinhuset lager kvalitet i alle ledd. Ikke bare har vinprodusenten Portugals beste rødvin, vinhuset har også rimelige og gode vinkjøp på repertoaret.

Deres **Quinta do Porto** er den eldste Ferreira-eiendommen og ligger en kort kjøretur fra Bomfim. Eiendommen er perfekt for vindyrking: lavt beliggende, eksponert mot sør, skiferholdig jordsmonn og 24 hektar av vel bevarte vinstokker i full produksjon. De gode kvalitetsdruene er valgt ut spesielt med tanke på Tawny Ports som Dona Antónia var så begeistret for.

Hovedbygget på eiendommen er pietetsfullt restaurert, og møbler og dekor fra perioden er intakt. Vi er privilegerte som er invitert hit på en deilig lunsj med smaking av deres kvalitetsviner etterfulgt av omvisning på eiendommen.

Nyt resten av kvelden på vårt hyggelige hotell etter en lang og opplevelsesrik dag.

Dag 3

## Til Porto – omvisning og smaking i portvinhus og avslutningsmiddag med winepairing ledet av Ingvild Tennfjord

 Frokost, middag

### Sjarmerende Porto og en kveld i portvinens navn

I dag venter **Porto** en av Portugals eldste byer. Den er både moderne, tradisjonell – og magisk. Broer er blitt et av byens landemerker. Her sjekker vi inn på **Hotel Carris Porto Ribeira 4\***, som ligger i Portos eldste distrikt Ribeira. Hotellet er en renovert historisk bygning ved elven Douro.

Med sine cirka 300 000 innbyggere er Porto 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. Porto er smale gater og trange smug, sjarmerende hus og vakre kirker dekket av Portugals særegne blå fliser. Byens jernbanestasjon, Sao Bento, er så vakkert dekorert at den er regnet som en av verdens flotteste jernbanestasjoner.

I den sjarmerende bydelen Ribeira kan du fortsatt føle historiens vingeslag, og byens

beliggenhet ved Douros elvemunning har betydd mye. Herfra reiste de første portugisiske oppdagerne ut på sine ekspedisjoner. Du har resten av dagen fri til akkurat hva du vil, kanskje shopping, sightseeing eller bare rusle rundt i det hyggelige strøket rundt hotellet.

Men fremfor alt er Porto kjent for vinen som bærer byens navn. På den andre siden av elven, 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 kveld er det nettopp portviner som er i fokus når vi får en interessant omvisning hos den kjente portvinsprodusenten **Graham's Port Lodge**. Her får vi smake de edleste dråper innen portvin, noen er både 20 og 30 år gamle. Herfra har vi spektakulær utsikt over Portos historiske senter og den ikoniske broen som forbinder de to tvillingbyene Porto og Gaia. Besøkende til Graham's kan beundre 300 års historie av håndverk og arv.

Vi sparer ikke på noe i kveld når vi inntar en utsøkt middag i restauranten til Graham's Port Lodge med winepairing av deres utmerkede viner. Det er tid for å prøve ut kunnskapen du har tilegnet deg disse dagene i nærkontakt med de portugisiske vinene. Hvordan har vi klart å analysere og sette smakingen i system? Ingvild Tennfjord oppsummerer det hele sammen med deg.

Dag 4

## Porto – hjemreise Norge

☪️ Frokost

Nyt frokosten på hotellet, kanskje vil du ta deg en liten rundtur i byen før bussen går til flyplassen for retur til Norge. Vel hjemme blir det interessant å praktisere våre nye kunnskaper om portugisiske viner og praktisere duft- og smaksteknikken som også kan overføres til andre vinregioner og -druer.