

# Pragtfulde & romantiske PORTUGAL

12. september – 19. september 2018

I Portugals storhedstid i begyndelsen af 1500-tallet blev der opført talrige kirker, slotte og paladser over alt i landet. De er nu i delvis forfald og afspejler den vemodige charme, der kendetegner Portugal

Her står tiden stille, når man kommer ind i Dourodalen, de tusinde terrassers dal.

Det er her portvinen fødes, i en natur og et landskab, som er enestående i verden.

Vi skal møde nogle af personlighederne bag vinene, og vi skal smage de solide, lokale retter. Med en lille bagaço til kaffen

**Teknisk arrangør Kulturrejser-Europa (rejsegarantifonden nr. 1920)**

*Arrangør & Vinguide: Karsten Riis Laursen, Confrade do Vinho do Porto*



## Onsdag 12/9

er der afrejse med TP 753 kl. 6.00 fra København og ankomst til Lissabon 8.45. Her venter vores bus for at køre os til den charmerende by Lamego, hvor portvinen blev skabt. Undervejs holder vi pause i Coimbra, hvor vi nyder en god frokost på restaurant ”Carmina de Matos” i den gamle del af byen.



Coimbra er en af de ældste byer i Portugal og var allerede en vigtig bebyggelse under romerne. Den var landets hovedstad fra 1139 til 1256 og det imponerende universitet blev opført i 1290. Et af de ældste og smukkeste i verden

De næste 4 nætter skal vi have base på det dejlige 4-stjernede Hotel Lamego, der ligger i rolige omgivelser 800 m fra centrum. [www.hotellamego.pt](http://www.hotellamego.pt). Hotellet har både en uden- & indendørs svømmepøl. Endvidere den udmærkede restaurant ”Vista Alegre” og en afslappet bar & lobby lounge. Fri aften i Lamego



Den betagende udsigt fra kirken Nossa Senhora dos Remedios, der knejser højt over Lamego. Fra den smukke rokokokirke, der er opført i midten af 1700-tallet, leder 686 trin over mange terrasser ned til domkirken og den gamle del af byen med dens restauranter, fortovscaféer og butikker



## Torsdag 13/9



Efter en god nats søvn vågner vi op i den dramatiske Dourodal, ”verdens 8. vidunder”, som vi skal udforske de næste par dage  
Efter den fortræffelige morgenbuffet kører vi først til Pinhão og gør holdt ved den historiske banegård med de flotte kakler.  
På den lokale café lige over for banegården kan man vederkvæge sig med en god expresso og bagaço (grappa) til 1 euro samlet. Jo, vi er i Portugal og på landet

Derfra går turen videre op til Quinta do Infantado, som er noget af det mest autentiske og uberørte, man kan opleve.



Ejeren João Roseira står klar til at vise frem. Den gamle vinkælder ser ud som den gjorde i 1816 og indtil 2010 blev alle druer fodtrampet i de gamle ”lagares”. Der laves både vin og portvin. Vi smager det hele. Der er efterhånden mange dygtige kvinder i vinbranchen og Fatima har været vinmager sammen med João i mange år. Men de laver ikke kun vin. De insisterer også på både selv at lave og servere den frokost, som vi nyder ved terrassen med den smukke udsigt over den lille dal. Alle marker er i den fornemme klasse A. Og det er besøget også.

Sidst på eftermiddagen skal vi besøge den danskejede Quinta do Pégo. Karsten Søndergaard fra AMKA har helt renoveret denne Quinta til et luksushotel og vinens kvalitet er steget markant, som vi skal erfare under smagningen. Den unge direktør Filipe Jesus viser rundt og præsenterer de gode portvine



Fri aften i Lamego. Guiden anviser gerne de gode spisesteder

**Fredag 14/9**

## Porto Poças 100 år



Poças har længe været kendt I Danmark som leverandør af vine til Coop, Irma og mange andre. Dette gode vinhus er 100 % ejet og ledet af familien, nu i 3. generation.

Firmaet blev grundlagt af Manoel Domingues Poças den 15. august 1918 med det formål at fremstille druesprit til forstærkning af vinen

I 1932 købte Poças så Quinta das Quartas, som næsten var en ruin. Med stor dygtighed er vingården nu blevet moderniseret og udstyret med de imponerende gamle fade, som Poças erhvervede for en slik i det sydlige Portugal ved Algarve. Det er Maria Manuel Maya, der overvåger produktionen på Quintaen  
Vi lader os overtale til at smage husets gode vine.

Efter smagningen kører vi op ad bjerget for at nyde vores frokost på en god lokal restaurant, Varanda da Régua



Denne familierestaurant har en imponerende udsigt over byen Régua og floden Douro  
Hvis det er Michelinmad, man ønsker, er det ikke her, man finder det.

Det er enkle og robuste retter, som bedstemoder laver det.  
Hvis altså bedstemoder er portugiser  
Fri aften i Lamego

## Lørdag 15/9

Denne dejlige lørdag er helliget Fonseca. Dette velrenommerede vinhus er en del af Flatgate Partnership, der bl. a. også omfatter Taylor's, Croft og det senest erhvervede Wiese & Krohn. Tæt ved Pinhão i en sidedal til Douro ligger vores mål, Quinta da Panascal.

Panascal var en af de første vingårde i Douro, hvis marker fik certifikat for økologisk vinavl. Vi lægger ud med en lille smagning og besigtigelse. Panascal har en meget interessant og lærerig audio-tour, der sågar findes på dansk. Iført ørebøffer skal vi på rundtur i kældre og marker og orienteres om druesorter og produktion.

Afhængigt af vejret nyder vi vores frokost på den skyggefulde terrasse eller den stilrene spisestue



Fri aften i Lamego.



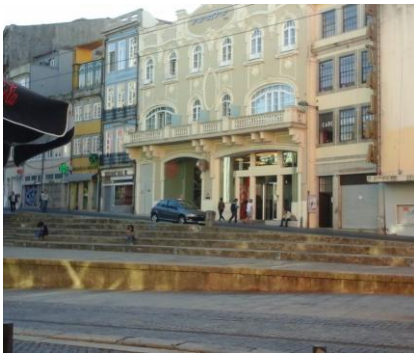
## Søndag 16/9

Efter en afslappet morgenmad pakker vi kufferter og kører til Régua, hvor vi går om bord på vores "Barco Rabelo"



Uden bagagen, for den bliver bragt med bus til Porto. På vores cruisebåd, vil der blive serveret drinks og portvin, og mens landskabet langsomt passerer forbi, nyder vi snacks og frokost om bord. Den landskabelige skønhed bliver afbrudt af de to sluser, Crestuma på 14 m. og senere den 35 m høje Carrapatelo. En meget spændende oplevelse.

Sidst på eftermiddagen ankommer til kajen i Porto. Her venter vores bus med bagagen for at køre os til vores hotel i Porto, [www.hotelmooov.com](http://www.hotelmooov.com)  
Her indlogerer vi os for 3 nætter på den folkelige plads Praça da Batalha. Hotellet blev gennemgribende renoveret for få år siden. Det 3- stjernede hotel har besynderligt nok kun 2 officielle stjerner.



Det er lige for enden af gågaden Rua Catarina, hvor det vrirler med butikker, caféer og restauranter.

Fri aften i Porto. Guiden viser gerne hen til de listige steder.

## Mandag 17/9



Når vi har nydt det gode morgenbord, spadserer vi ned for at se på det lokale marked, der er levende og farverigt. Her kan man få fisk, skaldyr, levende fjerkræ, kød, krydderier, vin, blomster og frugt. Man kan også forfriske sig med en god espresso og bagaçõ (grappa), der samlet koster under 10 kr.

Derefter går vi langsomt ned til floden ad de snævre gyder for at besøge et af de gode vinhuse.

Sogevinus gruppen omfatter de kendte portvinshuse Kopke, Burmester, Barros og Calèm. Vi slår det sammen og holder dagens første besøg og smagning hos et af disse huse. Salgschefen vil guide os gennem hele repertoiret.



”Restaurante Dom Tonho” ligger tæt ved foden af Dom Luiz broen.



Et dejligt sted til vores frokost. Huset er fra 1500-tallet og blev dengang brugt til opbevaring af klipfisk. Ejeren Rui Veloso er en kendt sanger og musiker i Portugal, og han omdannede det til restaurant i 1992. Her har Jacques Chirac, Fidel Castro, Rolling Stones og Karsten Riis spist. Maden er klassisk portugisisk på en moderne måde. Fri aften.

Tirsdag 18/9



Efter den gode morgenmad spadserer vi ned til floden og krydser broen, der fører over til Vila Nova de Gaia. Her besøger vi Ramos Pinto, en institution i Vila Nova de Gaia, hvor det smukke hus dominerer havnefronten.

Det gamle domicil er et levende museum og alt står som i 1890'erne. Husets markedsføring har altid været forud for sin tid, og de vovede plakater er nu blevet samleobjekter. Vi får en rundvisning i huset og slutter af med en smagning af udvalgte portvine..

Det vrirler med små barer og restauranter ved floden, så en lille øl & sandwich på egen hånd vil nok være nødvendigt inden den næste smagning

Om eftermiddagen mødes vi igen for at besøge Maynard's eller Barão de Vilar, som det gode familiefirma også hedder. Brødrene Fernando og Alvaro van Zeller var tidligere medejere af Noval, og det er da også i Novals gamle lodge, at dagens næste store smagning finder sted. Så er der dømt portvin. Vi skal smage det hele og lidt til.

Fri aften i Porto





## **Onsdag 19/9**

Der er tid til de sidste indkøb, inden vi sidst på formiddagen skal med bussen til lufthavnen i Lissabon. Med passende spise-og strække ben pause er vi fremme i Lissabon og afgang med TP 752 kl. 17.00.

Vi er tilbage i København kl. 21.35 med en oplevelse for livet i bagagen.

1 stk. håndbagage á 8 kg samt 1 stk. ind-checket bagage á 23 kg er tilladt

**Pris pr. person kr. 12.500 kr.** der inkluderer fly, bus, cruise, indkvartering i dobbeltværelse på nævnte hoteller med bad & toilet, samt morgenmad.

Alle programmets udflugter, besøg, smagninger og måltider

**Enkeltværelse mod tillæg på 1995 kr.**

**Rejseleder og arrangør** Karsten Riis Laursen, Ved Volden 8,5, 1425 København K  
Tel: 3051 2274 eller mail: riis.vin@gmail.com

**Tilmelding & depositum kr. 3.000 pr. deltager**

til Karsten Riis/ Riis Vin. Danske Bank nr. 3103- 351 522 1123

**Meddelelse om restbetaling følger.**

**Prisen inkluderer ikke:** Sygeafbestillingsforsikring (6 %) og rejseforsikringer.

Tjek venligst selv jeres forsikringer

**Der tages forbehold for ændringer**