

Pragtfulde & romantiske PORTUGAL

10. oktober – 17. oktober 2019

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 bagaçø til kaffen

Teknisk arrangør Kulturrejser-Europa (rejsegarantifonden nr. 1920)

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



Torsdag 10/10

er der afrejse med TP 753 kl. 6.00 fra København og ankomst til Lissabon 8.45.

Kl.10.00 flyver vi det sidste stykke til Porto, hvor vi lander kl. 10.55

Her venter vores bus for at køre os til den livlige by Regua, som er centrum i Dourodalen. Undervejs holder vi pause i Amarante, hvor der bliver tid til at strække ben og måske indtage lidt vådt og tørt. Der er mange spændende caféer og barer, der næsten hænger ud over floden Tâmega.



Amarante er en overset perle i det nordlige Portugal. Den lille by er berømt for den smukke kirke og broen, der havde en vigtig rolle under Napoléons felttog. De har begge navn efter munken São Gonçalo, som i middelalderen spillede en stor rolle i det lokale liv. Den første uge i juni afholder Amarante en stor fest for São Gonçalo og efter traditionen laver de unge giftefærdige piger kager til deres udkårne. Bagværket giver tydeligt udtryk for pigernes forventninger til manden.

De næste 4 nætter skal vi have base på det dejlige 4-stjernede Hotel Regua Douro, der ligger midt i byen og lige ved floden.

www.hotelreguadouro.pt

Hotellet har en udendørs svømmepøl. Foruden den udmærkede restaurant er der en afslappet bar & lobby lounge. Fri aften i Règua



Fredag 11/10



Efter en god søvn vågner vi op i den dramatiske Douro dal, ”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 espresso 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.



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.

Det er et dejligt familiehus og Joãos søster Paula samt nevøen Alvaro deltager også i den daglige drift. 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 med en meget smuk svømmepøl. Også 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 Règua. Guiden anviser gerne de gode spisesteder

Lørdag 12/10

Efter en god nats søvn er vi rustede til dagens smagning. Quinta do Vallado blev grundlagt i 1716 og det er en af de mest berømte vingårde i Dourodalen. Den var tidligere ejet af den legendariske Dona Antonia Adelaide Ferreira og drives nu af hendes efterkommere. En ny vinkælder blev bygget i 2009 og Vallado er samtidig også ombygget til et topmoderne, romantisk hotel med alle bekvemmeligheder.



Quinta do Vallado er med i den sammenslutning af yngre energiske vinfolk, der kalder sig "Douro Boys" og har bidraget til at højne kvaliteten af både vin og portvin. De øvrige medlemmer er Niepoort, Quinta do Crasto, Quinta do Vale Meão og Quinta Vale D. Maria.

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 Régua.

Søndag 13/10

Denne dejlige søndag er helliget Quinta do Crasto. Den historiske Quinta er allerede nævnt og omtalt i 1615. I 1800-tallet var den ejet af Constantino de Almeida, som solgte vinene under mærket Constantino Port. Det er hans efterkommere, som nu leder vingården, og de to brødre Miguel & Tomas Roquette er også meget aktive i ”Douro Boys”

De har også et glimrende samarbejde med Jean-Michel Cazes fra det berømte Château Lynch-Bages, 5.cru Pauillac og under navnet Roquette & Bages laver de vin i verdensklasse. Crasto er også berømt for sin vidunderlige svømmepøl.

Crasto kommer af det latinske Castrum, borg, og den første bebyggelse går helt tilbage til romerne. Vi skal se det hele og nyde en dejlig frokost med vin til.



Fri aften i Régua

Mandag 14/10

Efter en afslappet morgenmad pakker vi kufferter og spadserer hen til havnekajen i Régua, hvor vi går om bord på vores ”Barco Rabelo”

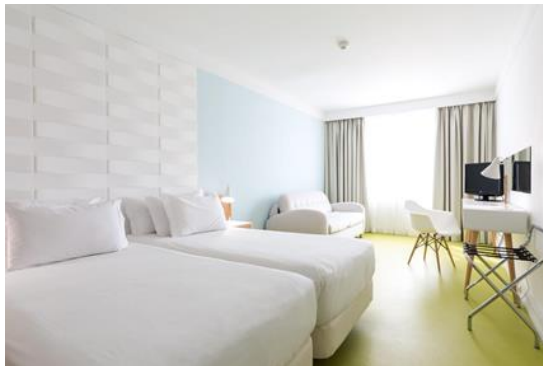


Uden bagagen, for den bliver bragt med bus til Porto. På vores cruisebåd, vil der blive serveret drinks og portvin, og mens landskabet langsomt passerer forbi, nyder vi snacks og frokost om bord. Den landskabelige skønhed bliver afbrudt af de to sluser, Crestuma på 14 m. og senere den 35 m høje Carrapatelo. 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. Det hed tidligere Quality Inn, men efter en gennemgribende renovering ændredes navnet til Legendary Hotel.

www.legendaryhotelporto.com

Her indloger vi os for 3 nætter på den folkelige plads Praça da Batalha.



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.

Tirsdag 15/10



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 repertoireet.



”Restaurante Rabelos” ligger lige ved kajen i Vila Nova de Gaia.



Et dejligt sted til vores frokost.
Det er forholdsvis nyåbnet, men er ganske populært
hos både lokale og turister
Maden er klassisk portugisisk på en moderne måde

Resten af dagen er fri til shopping og mere portvin

Onsdag 16/10

J.H.Andresen: Den danske Portvin



Midt på formiddagen tager vi med taxi over til den yderste ende af Vila Nova de Gaia til portvinshuset Andresen, tæt ved den lokale banegård. Og her går vi 200 år tilbage i tiden, alt ser ud som på Napoléons tid.

Johann Heinrich Andresen blev født på øen Fôhr, Som 14-årig ville han med et skib til Amerika, men da skibet lagde ind i Porto, valgte han at skabe sig en karriere her. I 1845 grundlagde han vinhuset, og blev senere præsident for Handelskammeret i Porto. I 1952 måtte familien Andresen opgive og

huset blev overtaget af Albino Pereira dos Santos. Nu drives det af Carlos Flores dos Santos

Vi får en rundvisning i huset og slutter af med en smagning af udvalgte portvine.

Det vrimler med små barer og restauranter ved banegården, 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



Torsdag 17/10

Der er tid til de sidste indkøb, inden vi lidt over middag skal med bussen til lufthavnen i Porto. 16.00 flyver vi til Lissabon, hvor vi ankommer 16.55. Videre 18.15 og tilbage i København kl. 22.50 med en oplevelse for livet i bagagen.

1 stk. håndbagage á 8 kg samt 1 stk. indtjekket 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 2495 kr. Flodudsigt garanteret i Régua 600 kr.

Rejseleder og arrangør Karsten Riis Laursen, Ved Volden 8,5, 1425 København K

Tel: 3051 2274 eller mail: riis.vin@gmail.com

Tilmelding med depositum 3.000 kr til:

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

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

Tjek venligst selv jeres forsikringer

Der tages forbehold for ændringer