

Bonito Norte Viajes

Group travel & events in Northern Spain



Galiciens skatter under 8 dagar

En resa i tiden till Spaniens kanske bäst bevarade hemligheter i nordvästra Galicien. Spanien men ändå inte... Vi besöker små bodegor där vi träffar vinmakarna, vandrar i naturreservat längs den vackra Atlantkusten eller i Ribera Sacras kanyon, äter skaldjur o fisk med Albariño-viner och njuter av romersk romanska kulturskatter i inlandet och provar Menciadruvans otroliga potential. Resan avslutas i Santiago de Compostela där pilgrimmer från alla världens hörn möts. Häng med till kanske Spaniens mest okända hörn!

Tid: 9-16 juni, 5-12september & 17-24okt 2020 (maxantal:20 deltagare)

Pris: 1.540,00€ per person i dubbelrum

Enkelrumstillägg 240€

I priset ingår: Flygresor Arlanda/Köpenhamn- Porto/Santiago/Vigo/A Coruña t/r samtliga transfers i Spanien, 7 nätter i dubbelrum på 3-4* hotell, 5 middagar (2 gourmetmiddagar)+vin, 4 luncher, 4 vinprovningar enligt program. Utflykt till Nationalpark med båt, vandringar & svensk guidning.



Dag 1

Ankomst med flyg. Transfer till Pontevedra och incheckning.

Dag 2 (Middag)

Spendera dagen med att acklimatisera er och varva ned i vackra Pontevedra. Möte med grupp och guide följt av stadspromenad. Välkomstmiddagen består givetvis av havets läckerheter med Galiciska viner.

Dag 3 (F,L,M)

Frukost följt av båtutflykt till la Costa Atlánticas vackra övärld och en insikt i Musselodlingarnas mysterium i Rías Baixas. Valfria vandringar/promenader (5-8km) med olika längd och chans till bad i kalla Atlanten. Lunch till havs! På tillbakavägen bodegibesök hos liten familjär bodega vid havet i D.O. Rias Baixas. Vitvinsdistriktet med de speciella uppbundna Albariñodruvorna i s.k. Parrales. Till middag modernare matupplevelse i Pontevedra.



Dag 4 (F,L,M)

Frukost och sedan mysig morgonvandring nära Pontevedra, sedan transfer till D.O. Ribeiro där man hittat tillbaka till Treixaduradruvan efter att man ryckt upp de gamla Palominorankorna som devalverade vinet Ribeiro. Spännande besök och genuin lunch på bodega i trakten. Efter lunch varvar vi ned med traditionellt termalbad. Vidare till Ribera Sacra incheckning Parada del Sil. Kvällspromenad ca 2-4km till en av de fantastiska utkikspunkterna över floden Sil. Middag med traktens mat & vin från D.O. Ribera Sacra.



Dag 5 (F,L,M)

Frukost följt av vandring ca 8km längs den vackra floden Sil med fantastiska vyer och vi upplever det s.k. "heroiska vinjordbruket" med Menciadruvan i terrassoldingarna! Vacker natur, romersk romansk arkitektur och fågelliv. Bodegabesök D.O. Ribera Sacra på subdistriktet Amandi (hjärtat av Ribera Sacra) och lantlig lunch. Kvällstur med katamaran samt middag.

Dag 6 (F,L)

Frukost och vidare mot Santiago de Compostela – pilgrimmernas mål! Vi stannar till för fotostopp vid mytomspunna Monte de Gozo (glädjens berg där katedralstornen skymtas) sedan lunch & incheckning. På eftermiddagen följer vi med på guidad promenad ca 3km med auktoriserad stadsguide. Middag på egen hand eller valfri matlagningskurs (ingår ej)

Dag 7 (F,M)

Frukost följt av dagsutflykt till vackra Finisterre med fin promenad (ca 3km) till fyrtornet. Lunch på egen hand i lilla mysiga Muros längs den fina stranden eller i hamnen. Tillbaka i Santiago med egen tid innan överraskningmiddag och farväl till Galicien.

Dag 8 (F) Frukost o transfer till hemresa.



Det gröna Spanien

Med rikligt atlantiskt regn från väster och norr är det inte konstigt att Galicien kallas det "gröna Spanien". Denna nordvästra udde är en direkt fortsättning på Portugals nordliga region Vinho Verde ("det gröna vinet") och i kustområdena är såväl druvor som klimat och jordmån mycket lika varandra. Albariño är huvuddruvan, assisterad av torrontés, loureira och treixadura och längre inåt land godello. De aromatiska friska och eleganta vinerna räknas nu till Spaniens bästa vita och har sent omsider även nått internationell berömmelse. Den bästa blå druvan är mencía, men rött vin är av underordnad betydelse.

Rías Baixas

Rías Baixas, är det mest kända av Galiciens fem DO-distrikt och det som har mest gemensamt med portugisiska Vinho Verde på andra sidan gränsfloden Miño. Rankorna av de gröna druvorna albariño, caiño blanco, loureira och treixadura, men även torrontés och godello, slingrar i detta extremt fuktiga klimat upp på höga granitstolpar i ett pergolasystem. Lövverk och druvor blir väl genomluftade med minskad risk för svampangrepp, samtidigt som den underliggande marken kan användas för andra grödor. Rött vin får här en markant hög syra, men de vita, främst albariño, kan uppvisa stor komplexitet och elegans.

Ribeiro

Ribeiro, ligger på ömse sidor om floden Miño längre inåt land. Med något mindre regn i ett tempererat klimat produceras här liknande vita viner av samma druvor som i Rías Baixas. Treixadura, lado och torrontés leder fältet och nyplanteras i första hand då den neutrala men högavkastande palomino rycks upp. De mörka, men lätta, rödvinerna av druvan garnacha tintorera (alicante bouschet) skänker inget större intresse, men några odlare har återintroducerat inhemska sorter.

Ribeira Sacra

Denna region, som skapades 1996, är den enda galiciska som specialiserar sig på röda viner, gjorda på mencíadruvan. Därtill gör man en del vitt på godello och albariño.

Valdeorras

Av Galiciens fem DO ligger denna längst från kusten, med mindre regn och riktigt varma somrar. Bästa vita vinet görs av den aromatiska godello, medan mencía ger viss konkurrens till den dominerande garnacha tintorera, här även kallad (alicante bouschet).

Monterrei

Det relativt nya och minst kända av Galiciens DO är också det torraste och producerar fräscha, fruktiga vita viner, och unga röda viner på mencíadruvan. Mycket av vinet säljs ännu i bulk, men några bodegor har visat sin potential.

Klimat

Kustklimat ger årgångsvariation

Den galiciska kusten får uppåt 1 600 mm regn per år. Detta uppvägs av ett stort antal soltimmar, vilket möjliggör hög avkastning och kvalitet. Det maritima klimatet ger stor årgångsvariation. Ju längre inåt land man kommer, desto varmare och torrare bli det och blå druvor tar mer plats jämte de gröna.

Jordmånen består av alluviala avlagringar i floddalarna närmast kusten. Granit utgör ett stort inslag som utnyttjas för de pelare som bär upp pergolorna, medan skiffer, som i Ribeira Sacra, är utmärkt underlag för röda viner

Historia

Galicien har ett keltiskt ursprung och var länge en isolerad del av Spanien, vilket bidragit till en stark självständighetskänsla och att man fortfarande talar galiciska.

Erkänd producent av kvalitetsvin

Vinerna påminde förr ännu mer om vinho verde från norra Portugal, men sedan Spanien blev medlem i EG/EU 1986 har stora investeringar gjorts i regionen och i grunden förändrat vinindustrin. I dag är Galicien erkänt som en producent av kvalitetsvin – i Spanien och internationellt.

