

Jag fick upp ögonen för sherry ganska tidigt i min vinkarriär och hösten 2020 besökte jag Jerez och blev störtförälskad. Bodegorna, maten, drycken, stan, allt var härligt. Jag har inte riktigt vågat ordna en resa hit tidigare, men nu tror jag tiden, och ni, är mogna för att upptäcka sherryens underbara värld. 2026 års första vinresa, som tar oss till Andalusien och Jerez, är alltså:



I södra Spanien är det behagliga temperaturer i mars och vi får en försmak av våren tänker jag, medan vi besöker bodegor och förkovrar oss i den ädla konsten att framställa sherry.

Vi bor på ett och samma ställe, i Jerez, under hela vistelsen, så gör vi utflykter ett par dagar både mot Cadiz och Sanlúcar de Barrameda, och sista dagen hinner vi också se valda delar av Sevilla innan vi vänder hemåt. Följ med!

24 mars: Arlanda-Jerez

Flyget går kl 11.00 och vi tar oss via Köpenhamn till Sevilla, där vi landar sen eftermiddag. Bussen hämtar oss och kör oss en dryg timme söderut, till Jerez, där vi checkar in på YIT Casa Grande, ett fyrstjärnigt boutiquehotell som ligger supercentralt. När vi gjort oss hemmastadda tar vi en kort promenad till kvällens restaurang, en tvättakta tabanco där det väntas middag, sherry och flamenco. Alltså, vi behöver inte dansa, men de har uppträdanden varje kväll. Det blir en alldeles utmärkt introduktion till såväl Andausien som sherryn 😊 Därefter sover vi gott innan det riktiga äventyret börjar.



Tabanco el Pasaje är en institution i Jerez och fyller 100 år 2025.

25 mars: Bodegorna i Jerez

Idag besöker vi två av bodegorna i Jerez och vi behöver ingen buss till vår hjälp utan flanerar till fots och i sakta mak, så att vi hinner se lite av den fina stan också. Vi börjar hos en stor och välkänd producent, nämligen Lustau. Du känner säkert igen namnet om du någon gång stått vid sherryhyllan på Systembolaget. Här får vi en rundvandring och provning av olika typer av sherry förstås. Det är i princip bara en enda druva som används för all typ av torr sherry, Palomino Fino. Hemligheten ligger istället i vad man gör med vinet efter skörd och jäsning, hur det lagras och mognar avgör vilken typ av sherry det blir i slutändan. Efter förmiddagens besök fortsätter vi till en betydligt mindre producent, och en väldigt exklusiv bodega, nämligen Tradición. En stor favorit! Även här bjuds vi en liten rundvandring och sedan får vi beskåda deras unika konstsamling innan vi provar vinerna tillsammans med olika tapas. Här sitter vi och gottar oss i lugn och ro, tills vi känner oss nöjda, och därefter är sena eftermiddagen och kvällen fri för egna aktiviteter. I Jerez finns flera restauranger med stjärnor i Guide Michelin, så är du en riktig foodie kan det vara läge att boka någon av dem för kvällen.



26 mars Sanlúcar de Barrameda

Sherry är en alldeles speciell typ av vin som endast produceras här i södra Spanien, i en triangel mellan städerna Jerez de la Frontera där vi bor, El Puerto de Santa Maria och Sanlúcar de Barrameda. Vi beger oss idag till den sistnämnda, som är mest känd för den unika manzanillasherryn, för att besöka Bodega Barbadillo. Här gör man förutom sherry även vanligt stilla vin, mousserande, vermut och gin, och här finns en fin shop för den som är sugen på att handla. Efter rundtur och provning beger vi oss ner till strandpromenaden, där Guadalquivir rinner ut i Atlanten, och äter gemensam långlunch vid vattnet. Skaldjur, vitt vin eller kanske en kall öl? När vi återvänder till Jerez frampå eftermiddagen är resten av dagen fri. Kanske vill du klämma in ytterligare ett besök på någon av stans otaliga bodegor?

27 mars Huerta de Albalá



Dags att ta en paus i sherryslurkandet och blanda ut det med lite vanligt vin. Vi tar bussen och åker mot Cadiz för att stanna på en supermodern bodega, en mans dröm att kunna producera kvalitetsvin i heta Andalusien, nämligen Huerta de Albalá. De första vinrankorna planterades 2002 och vineriet byggdes 2006 och här möter vi välkända druvor som Syrah, Merlot och Cabernet Sauvignon blandat med lokala druvsorter. Vi spenderar ett par tre timmar här med rundvandring, provning och lättare lunch med charkuterier och ostar.

Om vi får feeling och har tid tar vi kanske en snabb sväng in till Cadiz efter besöket på bodegan men sedan återvänder vi hem till Jerez och kvällens dunderhärliga middag på La Carboná. Jag åt här 2020 och minns varje rätt och varje sherry, kombinationerna och smakerna, med ren och skär glädje. Det var en fantastisk middag, och jag räknar med samma fina upplevelse den här gången. Längtar redan!



28 mars Sevilla-Arlanda

Dags att tänka på refrängen, men först ska vi se valda delar av Sevilla. Och hur gör man det bättre med en grupp mat- & vinälskare än med en guidad food tour? Bussen tar oss till Sevilla där vi sedan tillsammans med en engelsktalande lokalguide promenerar mellan sevärdheter, kanske någon marknad och så utvalda restauranger där vi får prova de lokala specialiteterna. Historia, kultur, mat & dryck 😊

Efter turen beger vi oss så sakteliga till flygplatsen och på hemvägen är det faktiskt direktflyg, även om vi landar sent på kvällen, klockan hinner nästan bli midnatt.

Vad kostar det, hur anmäler jag mig och vad får jag för pengarna?

Resans pris är 20 500 kr per person och din anmälan blir bindande då du betalat anmälningsavgiften på 6 000 kr. Resterande belopp slutbetalas ca 45 dagar innan avresa.

I priset ingår:

- Flygresor tur och retur Arlanda-Sevilla med SAS
- Del i dubbelrum YIT Casa Grande **** i Jerez fyra nätter inklusive frukostbuffé och turistskatt. *Enkelrumstillägg 2 500 kr (max fem enkelrum finns).*
- Alla transfer på plats och alla besök enligt programmet: tre sherrybodegor och en vingård
- Tre luncher med sherry/vin, varav två på vingårdar, en halvdags foodtour i Sevilla samt två middagar med dryck.
- En massa ny kunskap och många extra år på grund av skratt 😊
- Om du vill, en hel drös nya och urhärliga vänner!
- Sommelierskan till er tjänst 24 timmar om dygnet under resans gång

Anmälan eller frågor mailar du till vinprovning@sommelierskan.se

För att vi ska resa tryggt och säkert, för att resegarantin ska gälla och helt enkelt för att vi gillar varandra så anordnar jag mina vinresor i samarbete med Nygren & Lind Resebyrå AB. Det är till dem du kommer att betala och det är också dem du kontaktar om du vill förlänga din resa och byta hemresedag exempelvis. Efter anmälan kommer du att få ett mail från Ann-Sofie på Nygren & Lind med en betalänk för anmälningsavgiften.

www.sommelierskan.se

www.nygrenlind.se

