

Jag ljuger inte när jag säger att Dourodalen i Portugal är ett av världens vackraste vinområden. Ett anrikt område som står med på UNESCOs världsarvslista och där man gör viner med själ och hjärta. Portvinerna gjorde Douro och Porto berömda i vinvärlden men idag görs minst lika mycket bordsviner som söta. Och vi ska besöka några riktiga guldorn.

5-9 maj 2026 är det alltså dags att förverkliga

Drömmen om Douro



Jag har hunnit med att besöka Dourodalen ett antal gånger i min vinkarriär och jag slutar aldrig att tappa andan över de gudomligt vackra vyerna, de otroligt trevliga människorna som välkomnar oss och vinerna som är så bra. Jag har valt ut några guldorn från tidigare resor och lagt till lite nytt, och nu hoppas jag att programmet faller dig i smaken så att vi ses på resande fot i maj.

- Anna

5 maj Arlanda - Lamego

Vi flyger till Porto via Zürich och åker sedan rakt ut i vingårdarna. Lunch behövs efter mycket tidig avgång denna morgon, och den äter vi på en restaurang i Vila Real en bit ut i Dourodalen. Därefter fortsätter vi mot resans första vingårdsbesök som blir hos Marcio Lopes, en av de moderna vinmakarna i området, han är lite rock'n'roll och gör viner både här och i Vinho Verde. En bra och pigg start på resan tänker jag. När vi provat viner och fått en första blick på Dourodalens magiska vyer beger vi oss till Lamego Hotel & Life där vi ska bo tre nätter. Supertrevligt hotell i utkanten av den lilla staden Lamego, och ikväll äter vi middag på hotellet för att sedan trilla i säng efter en lång dag på resande fot.

6 maj Dourodalen och Lamego

Efter en god natts sömn och frukost blir vi hämtade av bussen igen. Siktet för dagen är inställt på Quinta do Crasto, en vingård med ganska oslagbart läge och som finns omnämnd redan på 1600-talet. Här görs portvin, bordsvin och olivolja. Vi får en rundvandring med provsmakning och sedan en riktigt härlig lunch med viner därtill.



När vi är mätta och belåtna åker vi tillbaka till Lamego och besöker den magnifika helgedomen på toppen av byn, Santuário de Nossa Senhora dos Remédios. Den som vill kan gå de 686 trappstegen upp från byn, men man kan också åka med bussen. På vägen ner stannar vi till för eftermiddagsfika (mousserande vin och ibericoskinka) precis nedanför de pampiga trapporna och sedan är kvällen fri för egna upptäckter.

7 maj Bairrada

Idag gör vi en avstickare och lämnar Dourodalen en stund. Jag vill nämligen också visa er en glimt av vinregionen som ligger söderut, Bairrada. Framför allt vill jag att ni ska få prova viner på den lokala druvan Baga, en druva som börjar slå igenom ordentligt nu, och så ska vi äta den traditionella lunchen från trakten, Leitão. Helgrillad spädgris som sköljs ned med mousserande vin på just druvan Baga, det är finfina grejer vill jag lova!

Vi besöker vingården Campolargo där vi får allt i ett paket. Vinrankor, viner på Baga (och andra druvor) och gris. Vi återvänder till Lamego på sena eftermiddagen och efter den lunchen är jag tveksam om man behöver någon middag 😊 Kvällen är därför obokad så att man väljer själv om man vill hänga kvar på hotellet eller promenera in på byn och ta ett glas.

8 maj Douro - Porto

Dags att checka ut och lämna Lamego för den här gången. Vi åker den här morgonen till Pinhao, en liten stad i Dourodalen som bland annat är känd för sin vackert kaklade järnvägsstation så det blir vårt första stopp. På väg till dagens vingård besöker vi först ett olivoljemuseum där vi får prova både olja och vin. Sedan är det dags att träffa en av Portugals främsta vinmakare, Sandra Tavares. Hon och hennes man driver Wine & Soul strax utanför Pinhao där de producerar riktiga toppviner. Det blir mitt fjärde besök på den här vingården och det är lika härligt varje gång. Sandra är en otroligt välkomnande vinmakare och här får vi en ordentlig genomgång och provning, samt en äkta rustik lunch á la Douro.



Senast vi besökte Wine & Soul var det skördetid!

På eftermiddagen vinkar vi adjö till vackra Dourodalen och kör mot Porto där vi bor sista natten, precis nere vid floden, i det populära området Ribeira. Kvällen är fri att på egen hand upptäcka Porto eller bara strosa i närområdet och välja en av alla barer och restauranger.

9 maj Porto - Arlanda

När vi checkat ut från hotellet åker vi över bron till andra sidan floden och besöker ett av de stora portvinshusen där vi får en kort guidad tur och självklart får vi prova portvin. Detta gör att vi lagom får upp aptiten till le grande finale, nämligen en lyxig lunch på Antiquvm som nyligen fick sin andra stjärna i Guide Michelin. Jag var här 2021 och åt, då hade de "bara" en stjärna men det smakade ljuvligt redan då. Efter lunchen åker vi raka vägen till flygplatsen för hemfärd sen eftermiddag, och på hemvägen blir det byte i Frankfurt innan vi landar i Stockholm runt midnatt.



Vad kostar resan och hur anmäler jag mig?

Resans pris är 27 700 kr och då ingår:

- Flygresor tur och retur Arlanda-Porto (med Swiss Air/Lufthansa)
- All transfer på plats i Portugal och alla besök enligt programmet
- Fyra nätter på fyrstjärniga hotell med frukost, del i dubbelrum. Enkelrumstillägg 3 900 kr.
- Fem luncher med vin, varav tre på vingård och en på tvåstjärnig restaurang
- Middag med vin ankomstdagen
- Fyra vingårdsbesök i två olika vinregioner, besök på olivoljemuseum samt ett portvinshus i Porto
- Fem dagar fullspäckade med ny kunskap, vin, mat, vackra vyer och många glada skratt
- Sommelierskan till er tjänst från morgon till kväll

Anmälan görs på mail till vinprovning@sommelierskan.se och blir bindande i samband med att du betalar in anmälningsavgiften på 8 500 kr. Slutbetalning görs sedan i mars 2026.

Avbokningsregler och information om avbeställningsskydd får du av Nygren & Lind Resebyrå i samband med anmälan.

Vi reserverar oss mot program- & prisändringar utom vår kontroll.

Jag längtar redan, vi ses!



Resan arrangerar jag i vanlig ordning i samarbete med
Resebyrå Nygren & Lind AB.