

Plocka & pressa hos Piñol!

- skörderesa till Terra Alta



2-6 september 2026

Ni är många som varit med hos Juanjo i Batea genom åren och jag väljer att åka tillbaka gång på gång för att jag vet att vi blir så väl omhändertagna. Jag åkte hit och skördade som nybakad sommelier och nu vill jag ta med dig på samma äventyr! Följ med och ta del av årets viktigaste tid på vingården: skörden.

- ¡Piñol Piñol! 😊

D O Terra Alta är den sydligaste vinregionen i Katalonien men även en av de högst belägna. I den lilla byn Batea ligger Celler Piñol och det är här vi startar vår skörderesa. Vi bor i turistlägenheterna som tillhör vineriet i två nätter och hjälper till med skördarbetet genom att plocka druvor och göra sysslor i vineriet. Vid den här tiden, i början av september, är det troligtvis den vita grenachen, Garnatxa Blanca, som skördas. Druvan är mycket viktig för regionen och hos Celler Piñol finns rankor som är över 100 år gamla.

Priorat är bredvid Rioja det mest ansedda vinområdet i Spanien och hit ska vi också åka på vår tur. Vi bor två nätter i Gratallops där det nästan finns fler vinerier än invånare. Otroligt vackert landskap och exklusiva viner väntar på oss här.

Reseprogram:

2 september

Vi lämnar Arlanda med morgonflyget och landar i Barcelona vid elvasnåret. En timmes bussresa söderut tar oss till Falset där vi gör stopp för lunch och ett besök på stadens kooperativ där man kan köpa Spaniens godaste vermut.



Vi fortsätter sedan till Batea och Celler Piñol där vi installerar oss i lägenheterna och därefter ska vi prova oss igenom sortimentet, de viner vi ska skörda druvorna till under kommande dagar. Det bjuds också lite kvällstapas innan vi viker ner oss och gör oss redo för vingårdsarbete.

3 september

Efter frukost åker vi ut till vinrankorna för att ägna förmiddagen åt att skörda. De ordinarie druvplockarna hjälper oss tillrätta och sen gör vi så gott vi kan helt enkelt 😊 Lunchen äter vi på Bateas bästa restaurang och under eftermiddagen hjälper vi till i vineriet med diverse sysslor. Här har vi möjlighet att lära oss massor om hur det faktiskt går till under denna hektiska tid på året och nästa år när vinerna släpps kan vi stolt säga att vi varit med och skapat dem, från ranka till glas!

När vi är klara med dagens göromål i vineriet äter vi middag på en av byns små barer och sedan somnar vi troligtvis ovaggade.



4 september

Under förmiddagen fortsätter skördarbetet, ute på fältet eller i vineriet, det får väder och behov avgöra. Vi äter lunch med Juanjo och de andra på vineriet och vinkar sedan adjö åt Batea för den här gången. Nu styr vi istället kosan mot Priorat och Gratallops. Beroende på vad klockan blir innan vi är framme och har installerat oss på hotell Cal Llop där vi ska bo i två nätter tar vi kanske en gemensam promenad i byn innan vi äter kvällens middag på en trevlig restaurang.

5 september

Vi ska under dagen hinna med att besöka två av byns vinerier, först ut är finskägda Clos Alkio där vi också kommer att äta lunch. Vinmakaren som tar hand om oss är dock född i Batea faktiskt, och god vän med Juanjo. På eftermiddagen möter vi sedan Jordi från Celler Devinssi som tar oss med ut i vingårdarna för en promenad och provning i solnedgången.



Vi avrundar givetvis med middag och gott vin på byns trevliga vinbar som ligger ett stenkast från hotellet.

6 september

Dags att åka hemåt men först äter vi frukost i lugn och ro innan vi checkar ut och bussen hämtar oss för transport till flygplatsen i Barcelona. Vi landar sedan i Stockholm vid åttatiden på kvällen.

Anmälan görs på mail till vinprovning@sommelierskan.se och din plats bekräftas så fort du betalat anmälningsavgiften på 6 000 kr. Resterande belopp betalas sedan i juli.

PRIS 18 800 kr

I resans pris ingår:

Flyg tur och retur Arlanda-Barcelona (Norwegian via Köpenhamn ut, Air Baltic via Riga hem)

All transfer på plats

Fyra nätter i lägenhet/på hotell (del i dubbelrum) med frukost. Enkelrum de sista två nätterna kan fås mot tillägg på 1 550 kr. De första två nätterna delar vi lägenheterna så gott vi förmår och det bör kunna bli några enkelrum även där, men med delat badrum så att säga.

Alla vingårdsbesök och provningar i programmet

Fyra luncher med vin

Fyra middagar med vin

En massa ny kunskap i skördens tecken

Skrattmuskelgymnastik

Sommelierskan, till er tjänst 😊

Resan är som alltid ett samarbete mellan Sommelierskan och Nygren & Lind Resebyrå AB.



Sommelierskan