

Gruppenreise NORDSPANIEN: Von Bilbao über die Rioja nach San Sebastian



Diese kulinarische Erlebnisreise führt Sie ins Baskenland und in die berühmten Kellereien der Rioja! Die 7-tägige Rundreise in kleiner Gruppe ist gespickt mit kulturellen Höhepunkte in Bilbao und San Sebastián. Genießen Sie einen Kochkurs in San Sebastian und erleben eine faszinierende Küstentour in den Fischerdörfern. Mit spritzigem Cidre und Txakolí runden Sie diese Erlebnisreise im Baskenland ab. Im Rioja lernen Sie die deftige Landesküche, Winzer, Weinberge und architektonische Meisterwerke bei Weinverkostungen und Kellereibesichtigungen besser kennen.

Tag 1: Ihre Baskenland- und Rioja-Gruppenreise beginnt mit der Ankunft am Flughafen Bilbao und dem Transfer zum modernen 4 Sterne Hotel in der Innenstadt. Das Hotel liegt nur wenige Minuten vom Flussufer und nur 15 Minuten vom Guggenheim Museum und von Bilbaos Altstadt entfernt.

Am Abend wartet Ihr Reiseführer auf Sie, um Sie während einer stimmungsvollen Pintxos-Tour (ein Muss für jeden Bilbao-Besucher!) durch die Hauptstadt des Baskenlandes am Meer zu führen.

Tag 2: Nach dem Frühstück brechen Sie zu einer **Stadtführung in Bilbao** auf: Die Tour startet mit einem Spaziergang durch die Altstadt, wo Sie lebhaftes Straßen, bezaubernde Plätze und charmante Ecken entdecken können. Sie besichtigen die Stadtmauern von Bilbao, die gotische Kathedrale von Santiago, die Plaza Nueva, die Kirche San Anton und die antiken Ruinen, auf denen die Stadt aufbaut, und nicht zu vergessen den geschäftigen Ribera-Markt, dessen Wurzeln bis ins 14. Jahrhundert zurückreichen.

Anschließend geht es zu Fuß in den moderneren Teile der Stadt, darunter natürlich das Flussufer mit dem Highlight des Guggenheim Museums, das vom amerikanischen Architekten Frank O. Gehry entworfen wurde und von außen genau so beeindruckend ist, wie seine Kunstwerke im Inneren, die Sie selbstverständlich an diesem Tag auch bei einer Führung bestaunen werden.
Der restliche Tag steht Ihnen zur freien Verfügung.

Tag 3: Nach dem Frühstück brechen Sie in die **Weinregion Rioja** auf. Auf halbem Weg wartet ein absolutes Highlight auf Sie. Das terrassenförmig angelegte **Salztal von Añana** ist absolut einzigartig. Es handelt sich um eine der ältesten Salzgewinnungsanlagen der Welt, und es wird angenommen, dass das „weiße Gold“ hier seit rund 7.000 Jahren ununterbrochen gewonnen wurde. Es besteht aus Hunderten, wenn nicht Tausenden von Salzpfannen, Holzplattformen,

Quellen, Kanälen, Brunnen und Lagerstätten. Die alten Solebrunnen werden von einem einzigartigen Krustentier namens Artemia Parthenogenetica bewohnt. Die Sole fließt durch die hölzernen Kanäle und Plattformen und das Salz wird durch Sonnenverdunstung gewonnen. Das Salz gilt als von höchster Qualität und wird von Michelin-Sternköchen in aller Welt besonders für seine Intensität gelobt – die Salzwasserquellen enthalten 210 Gramm Salz pro Liter, siebenmal mehr als Meerwasser!

Im Anschluss geht es auf direktem Weg in die Rioja Alta in eine **historische Bodega**. Diese entstand aus der Leidenschaft einer Winzerfamilie, die sich seit mehr als vier Generationen dem Weinanbau und der Herstellung ihrer eigenen Weine widmet mit Weinkellern, die bis ins 16. Jahrhundert zurückdatiert werden können. Sie werden heute die Gelegenheit haben ein Mini-Trekking in den Weinbergen zu machen, um mehr über den Rebanbau und vor allem den einzelnen Sorten mit Ihnen, bereits im Weinberg, visuellen Unterschieden zu lernen.

In der Kellerei widmen Sie sich dem Ausbau der Weine: **Crianza, Reserva oder Gran Reserva** - Sie werden besser verstehen, was die einzelnen Bezeichnungen auf den Rioja-Weinen bedeuten. Nach all der Theorie darf natürlich die Praxis nicht zu kurz kommen. Beim riojanischen Bauern-Mittagessen mit Chorizo mit Kartoffeleintopf und Lammkoteletts wird es die Weine der Bodega passend zu den einzelnen Gängen geben.

Nach dem Mittagessen steht ein kleiner Verdauungsspaziergang in **Haro** auf dem Programm. Haro ist einer der bedeutendsten Weinorte im Gebiet der Rioja Alta mit seinen zahlreichen Weinkellereien, darunter auch einige Bodegas, die es zu Weltruhm gebracht haben.

Am Nachmittag erfolgt der Check-In im außergewöhnlichen 4-Sterne **Designhotel Viura** – das Hotel befindet sich im kleinen Weinort Villabuena de Álava in der Rioja Alavesa, dem baskischen Teil der Rioja. Am Abend haben Sie etwas Freizeit und können den kleinen Weinort zu Fuß erkunden. Im Hotel kann man übrigens ganz hervorragend zu Abend essen oder sich eine Massage im kleinen Spa dazubuchen.

Tag 4: Nach dem Frühstück werden Sie die Schönheit der Rioja-Alavesa entdecken. Sie fahren zu einer **kleinen Familienbodega „Otsatsu“**, die recht unscheinbar umgeben von so manchem Weinriesen liegt. Hier punktet man mit richtig viel Gastfreundschaft und Herzlichkeit und einer fantastischen Qualität der Weine! 36 Hektar Weinberge, aufgeteilt in 50 Mikroparzellen, die sich hauptsächlich in Samaniego auf verschiedenen Höhenlagen und mit unter-

schiedlichen Ausrichtungen im Schutz der Berge von Kantabrien-Toloño befinden, besitzen ein geradezu perfektes Mikroklima zum Gedeihen. Die kalkhaltigen Lehm Böden und das Zusammentreffen zweier so unterschiedlicher Klimazonen – des Atlantik und des Mittelmeers – machen diese Region zu einem perfekten Ort für den Anbau hochwertiger Reben. Und genau das werden Sie im Anschluss an die Tour in der Weinkellerei bei der Verkostung von drei Einzellagen Weinen schmecken. Außerdem probieren Sie das kaltgepresste Olivenöl aus eigenem Anbau.

Im Anschluss geht es in den weltbekanntesten **Weinort Laguardia**, dessen Geschichte Sie bei einer Führung kennenlernen. Man scheint hier eine Zeitreise ins Mittelalter zu machen in der Altstadt mit engen Gassen, Steinmauern und historischen Palazzi. Aber mindestens genauso interessant ist die Kirche Santa María de los Reyes mit dem kunstvoll verzierten Portal aus dem 17. Jahrhundert, das bestens erhalten ist und in dieser Qualität absolut einzigartig in ganz Spanien ist.

Anschließend geht es nur wenige Minuten mit dem Bus entfernt in ein familiengeführtes Restaurant mit Ausblick auf die Weinberge und so manche berühmte Rioja-Bodega. Während Sie bisher eher die zünftige Seite der Rioja erlebt haben, widmen Sie sich in der zweiten Tageshälfte der eleganten Seele der Rioja Alavesa. Sie genießen ein 4-Gang Degustationsmenü, das zwar lokale Zutaten inne hat, aber Sie werden sehen und schmecken, dass der Ansatz der drei Küchenchefs wesentlich moderner ist.

Der letzte „Wein-Termin“ im Riojateil dieser Nordspanien Rundreise wartet in einem besonderen Weingut auf Sie: Die Eigentümer haben hier einen Tempel der Moderne erschaffen. Hier steht nicht nur der Wein, sondern auch die Architektur im Vordergrund der Betrachtung eines jeden Besuchers. **Die Design-Bodega von Marqués de Riscal** ist eine architektonische Augenweide und es überrascht nicht, dass sie bereits mehrfach vom „World's Best Vineyards Award“ gekürt wurde. Mit gewellten Titanblechen, die wie Rebstocktriebe in den Himmel wachsen, wirkt die Bodega wie ein gelandetes Raumschiff. Hier werden Sie nach der Führung durch die Kellerei drei Signature-Weine der Bodega verkosten, dazu werden Snacks gereicht. Am späten Nachmittag erfolgt der Rücktransfer zum Hotel.

Tag 5: Nach dem Frühstück erfolgt der Check-Out in Villabuena und Sie begeben sich auf die letzte Etappe in die elegante Stadt am Meer, nach San Sebastián.

Gruppenreise NORDSPANIEN: Von Bilbao über die Rioja nach San Sebastian



© Genussreisen

Auf dem Weg an die Küste legen Sie einen Stopp ein – die Ortschaft Idiazabal ist berühmt für ihre **Schafskäseproduktion** und sicherlich sind auch Sie während der Verkostungen der letzten Tage in den Genuss dieser Rohmilch-Spezialität gekommen. Nur wenige Minuten außerhalb der Ortschaft liegt der kleine **Bauernhof mit Käseerei** der Familie Gaztañaditxulo. Sie lernen, wie der Käse hergestellt wird und dürfen im Anschluss den Käse in junger und geräucherter Form verkosten. Danach geht es weiter Richtung San Sebastián.

Am Igueldo Berg wird eine kurze Pause eingelegt – von hier genießen Sie die beste Aussicht auf die Stadt mit der malerischen Strandbucht. In **San Sebastián** angekommen, checken Sie in einem wunderschönen 4 Sterne Hotel, das nur wenige Gehminuten vom Strand und von der Altstadt entfernt liegt, ein.

Anschließend erkunden Sie diese bezaubernde Stadt weiter bei einem **Spaziergang durch die Altstadt**, das wahrlich authentischste Viertel der Stadt. In dieser Gegend finden Sie nur wenige Meter voneinander entfernt eine gotische Kirche und eine barocke Basilika, neben einem Platz, der einst eine Stierkampfarena war (daher die vielen Balkone), enge Gassen voller Atmosphäre oder die „Baserritarras“, in denen das beste Gemüse in der Stadt verkauft wird. Freie Zeit bleibt zum gemütlichen Mittagessen und zum Genießen der Promenaden, Strände und der Stadt. Am Abend steht dann ein ganz besonderer Programmpunkt an: in einem **baskischen „Txoko“ werden Sie mit Basken kochen und plaudern!**

Authentischer als hier geht es eigentlich nicht, denn ein „Txoko“ (baskisch für „Platz“ oder „Ort“) ist ein traditioneller baskischer Club oder Verein, der sich hauptsächlich dem Genuss von Essen und Trinken widmet. Diese Clubs sind in der baskischen Kultur weit verbreitet und haben eine lange Geschichte – hier treffen sich Freunde, Familienmitglieder oder Gemeinschaftsmitglieder, um gemeinsam zu kochen, zu essen und Zeit miteinander zu verbringen. Die Mitglieder eines Txoko sind oft leidenschaftliche Hobbyköche und Feinschmecker, und sie nehmen die Zubereitung von Mahlzeiten sehr ernst. Ein zentrales Element eines Txoko ist die Gemeinschaftsküche, die mit allen notwendigen Geräten und Utensilien ausgestattet ist, um gemeinsame Mahlzeiten zuzubereiten. Die Gerichte, die in einem Txoko zubereitet werden, sind traditionell baskisch und basieren auf frischen, saisonalen Zutaten. Txokos sind normalerweise nicht öffentlich zugänglich und man kann sie nur als Gast eines Mitglieds betreten. Sie sind heute natürlich alle Gäste und „packen mit an“: bei der Zubereitung von drei Pintxos, einem typi-



© pixabay

sch Fisch- oder Meeresfrüchtegerichts und eines baskischen Desserts...servieren und abräumen gehört natürlich auch dazu.

Tag 6: Nach dem Frühstück brechen Sie auf, um die Traditionen an der baskischen Küste zu entdecken, beginnend mit **Zumaia**. Es liegt an einem privilegierten Ort an der Küste von Gipuzkoa, am Ufer des Meeres und der Bucht, an der Stelle, an der die Flüsse Urola und Narrondo zusammenfließen. Hier können Sie auch einen **Flysch** sehen – das sind Klippen mit einer über 60 Millionen Jahre alten Geschichte. Weiter geht es nach **Getaria**, einem malerischen Fischerdorf und Geburtsort berühmter Persönlichkeiten wie Juan Sebastián Elcano und Cristóbal Balenciaga.

Der nächste Halt ist die Verkostung von **Txakoli-Wein** mit ein paar typisch baskischen Spezialitäten in einer **Weinkellerei**. Txakoli ist ein spritziger Weißwein, zeichnet sich durch seine junge fruchtige Note aus und besticht durch seine herbe, blumige und intensive Zitrusaromen.

Schlagen Sie sich den Bauch allerdings nicht zu voll, denn zum Mittagessen geht es in eine **Sidreria - ein Apfelweinhaus**, was für das Baskenland nicht typischer sein könnte. Hier geht es deftig zu und Sie werden natürlich an einer der baskischen Traditionen schlechthin teilnehmen: „TXOTX - das ist das selbständige „Zapfen“ des Apfelweins aus dem Fass, bei dem man seine Geschicklichkeit unter Beweis stellen muss.

Damit Sie San Sebastián auf eigene Faust entdecken können steht Ihnen der späte Nachmittag zur freien Verfügung. Der letzte Abend wird Sie hingegen noch mit einem außergewöhnlichen Abendessen verwöhnen, das der Abschluss einer tollen Rundreise im Baskenland sein wird.

Tag 7: Nach dem Frühstück und Check-Out werden Sie zum Flughafen nach Bilbao gebracht und treten mit vielen Eindrücken im Gepäck den Heimflug an.



© pixabay

Für Sie inklusive:

- Flug ab/bis Düsseldorf nach Bilbao
- Rundreise mit bequemem Reisebus
- 2 Nächte im Doppelzimmer inkl. Frühstück im modernen 4-Sterne Hotel in Bilbao
- 2 Nächte im Doppelzimmer inkl. Frühstück im 4-Sterne Design-Weinhotel VIURA in der Rioja
- 2 Nächte im Doppelzimmer inkl. Frühstück im eleganten 4-Sterne Hotel Catalonia Donosti in San Sebastián
- Pintxos-Spaziergang mit Stopps in typischen Pintxos-Bars in Bilbao inkl. 3 Getränken (ca. 1,5 bis 2 Stunden)
- Führung in Bilbao in der Altstadt und im modernen Teil zu Fuß (ca. 4 Stunden)
- Eintritt und Führung im Guggenheim Museum in Bilbao
- Besuch des Salztales in Añana
- Weinbergstour in einer historischen Bodega in der Rioja Alta mit anschließendem 3-Gang-Mittagessen mit deftigem riojanischer Hinterlandsküche (inkl. 2 Weinen und Wasser)
- Geführter Stadtrundgang in Haro
- Besuch einer Familienbodega mit Verkostung von 3 Einzellagen Weinen, kaltgepresstem Olivenöl und Snacks
- Führung im malerischen Weinort Laguardia
- 4-Gang-Mittagessen in einem familiengeführten Restaurant mit Aussicht auf die Weinberge (inkl. 2 Gläser Weine, Wasser und Kaffee)
- Führung und Verkostung in der weltberühmten Design Bodega Marqués de Riscal designed von Frank O. Gehry (3 Weine mit Snacks)
- Besuch bei einem Idiazabal Käseproduzenten mit Verkostung von zwei Rohmilchkäsen
- Aussichtstopp auf dem Hausberg von San Sebastián
- Spaziergang durch die Altstadt San Sebastián
- Privates Dinner mit Kochen in einem „Txoko“, Zubereitung und Verzehr von 3 Pintxos, 1 Fischgericht und 1 Dessert (inkl. 1/2 Flasche Wein oder Cidre, 2 Bier und Softdrinks p.P.)
- Küstentour durch baskische Fischerdörfer der Gipuzkoa
- Weinverkostung und Besuch bei einem Txakoli Produzenten (verschiedene Txakoli- Weine mit Käse)
- 3-Gang-Mittagessen in einer Cidre-Kellerei, (inkl. korrespondierenden Getränken: Cidre, Wein und Wasser)
- 3-Gang-Abendessen in San Sebastián (inkl. korrespondierenden Getränken)
- Deutschsprachige Reiseleitung

Hinweis:

- Mindestteilnehmerzahl: 10 Personen/max. 18
- Leserreisen-Special: € 50 Preisvorteil (bereits im Reisepreis berücksichtigt).

Veranstalter: Genussreisen GmbH, Meyerbeerstr. 20, 81247 München, www.genussreisen.de

Reise- termine 2024	Preis pro Person ab	
	DZ	EZ- Zuschlag
08.05. - 14.05. 25.09. - 01.10.	€ 2.629	€ 725