

Makumatka Baskimaahan

- herkuttelumatka Espanjassa

Matkapäivät

Makumatka Baskimaahan

Matkareitti

Bilbao
3 yötä

San Sebastián
2 yötä

Añana ja La Rioja
retki

Espanjan Baskimaa tarjoaa elämyksiä kaikille aisteille, mutta erityisesti makuaistia kutkutellaan monilla paikallisilla herkuilla. Lähde maistelemaan pintxoja ja muita herkkuja paikallisten viinien ja siidereiden kera, käy Guggenheim-museossa Bilbaossa ja nauti San Sebastianin huikeista maisemista.

Matka Pohjois-Espanjan kulinarismiin ja kulttuuriin

Matka ei ole tällä hetkellä ohjelmistossamme.

Biskajanlahden rannalla sijaitsevalla Baskimaalla on monella ravintolalla Michelin-tähtiä, niitä on täällä tiheämpään kuin muualla maailmassa. Tällä matkalla pääset maistelemaan paikallisia herkkuja huolella valituissa ravintoloissa, viinitiloilla ja pintxos-baareissa.

Bilbao on tullut tunnetuksi ympäri maailman Frank Gehryn suunnittelemasta Guggenheimin museosta, rakennus itsessään on jo nähtävyys. Tutustumme museoon ja muihin Bilbaon alueen nähtävyyksiin.

Paikallisten pintxos-baarien vitriinit tarjoavat myös ruhtinaallista silmänruokaa mielikuvituksellisine välipaloineen.

Txakoli-valkoviinillä ja siiderillä monet herkut huuhtoutuvat helposti parempiin suihin. Käymme La Riojan viinialuella kahdella viinitilalla maistelemassa alueen viinejä.

Baskimaan rannikkokaistale vehreine kukkuloineen ja idyllisine kalastajakylineen on maisemiltaan ainutlaatuinen

Añanassa tutustumme ikivanhaan ja uudelleen henkiin herätettyyn elinkeinoon, suolan valmistukseen. Puiset suolalaiturit täyttävät jälleen pienen kylän rinteet. San Sebastián on Baskimaan kauneimpia kaupunkeja ja kiistämätön gastronomian kehto.

Matkaohjelma

Matkan ohjelma

Matka ei ole tällä hetkellä ohjelmistossamme.
Alla oleva on aiemman lähdön ohjelma ja saattaa poiketa mahdollisisita tulevista matkoista.



Helsinki – Bilbao

1. päivä, maanantai Lähtö Helsingistä (Lufthansa) klo 12.50 Münchenin kautta (Lufthansa) Bilbaoon, jonne saavumme klo 18.00. Majoitumme 3 yöksi ensimmäisen luokan Carlton-hotelliin (★★★★★) ja syömme päivällisen maailman parhaimpiin kuuluvassa Amaren-pihviravintolassa. (P)



Bilbao

2. päivä, tiistai Bilbaon onnenpotkuksi koitui Frank Gehryn suunnittelema Guggenheimin museo, joka avattiin vuonna 1997. Guggenheim on nykyisin kaupungin tunnetuin maamerkki ja kolmikymmenkertaistanut matkailijamäärät reilussa 20 vuodessa. Samalla Bilbaon ja Baskimaan tunnettuus gastronomian saralla alkoi pikkuhiljaa kiinnostaa laajemmaltikin. Ruoka- ja juomakulttuuri onkin alueen suurimpia vetovoimatekijöitä nykyisin. Kaupunkikierroksella tutustumme Guggenheimin taidekokoelmiin. Käymme myös keskustan ulkopuolella Unescon maailmanperintökohteisiin kuuluvalla Vizcayan sillalla. Erikoinen silta rakennettiin yli sata vuotta sitten rautateollisuuden kukoistuskaudella ja se on edelleen käytössä. Vaijereiden varassa riippuva gondoli kuljettaa autoja Nerviónjoen yli kahdeksan minuutin välein. Ihailemme maisemia sillan ylätasanteelta lähes 50 metrin korkeudesta.

Lounaan syömme Basuki-ravintolassa, jonka keittiö edustaa perinteitä kunnioittavaa luovuutta. Päivällisen antimet meille tarjoilee Michelin-oppaassa mainittu La Despensa de Etxanobe. (A, L, P)



Añana – La Rioja

3. päivä, keskiviikko Aamiaisen jälkeen lähdemme bussilla 70 kilometrin päähän Añanan pikkukylään. Tutustumme Añanan suolatuotantoon, jolla on vuosituhantiset perinteet. Suolan merkitys entisaikoina oli huomattavasti tärkeämpi kuin nykyisin. Añanan kulta- (tai paremminkin suola-) aikaa kesti 1500-luvun loppupuolelta aina 1800-luvun lopulle, jolloin valtion suolamonopoli alkoi murentua. Samalla alkoi myös tuotantolaitosten rappeutuminen, jonka tuloksena monet puiset suolalaiturit romahtivat. Tulevaisuus näyttää kuitenkin valoisalta, koska vanhat menetelmät on otettu uudelleen käyttöön ja laiturit on korjattu perinteiden mukaisesti.

Matkamme jatkuu erinomaisista viineistään tunnetulle La Riojan alueelle. Cantabrian vuorten kosteasta rannikkokaistaleesta eristämässä Riojassa vallitsee viinituotannolle suotuisa lauhkean vyöhykkeen mannerilmasto. Viinit luokitellaan täällä neljään kategoriaan, joista nuorin on vajaan vuoden ajan tammitynnyreissä kypsynyt Rioja. Crianzan kypsytys kestää vähintään kaksi vuotta, Reservan kolme, ja laadukkaimman, Gran Reservan, vähintään viisi vuotta.

Maistelemme viinejä Bodegas Eguren-tilalla, jossa syömme myös lounaan. Tutustumme myös Marqués de Riscal -viinitilaan, jonka utopistinen päärakennus on Frank Gehryn suunnittelema. Päivällisen syömme Bilbaon vanhassakaupungissa kaikkien kaupunkilaisten tuntemassa ja Michelin-oppaassa mainitussa Los Fueros-ravintolassa. (A, L, P)



Bilbao – San Sebastian

4. päivä, torstai Kokopäiväretkellä Biskajanlahden rannikolle katselemme rosoisten kallioiden, hiekkaisten lahdenpoukamien ja idyllisten pikkukylien pittoreskia maisemaa. Rannan rehevää kasvillisuutta ylläpitää erityisesti talven kostea meri-ilmasto. Näemme retkellämme muun muassa Gaztelugatxen kalliosaaren, jonka yhdistää mantereeseen vain kapea kivikannas. Saaren huipulla on lähes tuhat vuotta vanha Johannes Kastajalle pyhitetty kappeli. Pysähdymme paikalla valokuvaustauolle. Käymme myös Guernican vuoden 1937 pommituksista kertovassa rauhanmuseossa. Niiden aiheuttamasta tuhosta Pablo Picasso maalasi samannimisen kuuluisan Guernica-taulunsa.

Rannikon laaksoissa ja kukkuloilla vallitsee aivan oma ja baskimaan viineille erityisen arominsa antava mikroilmasto. Alkuperäisistä Hondarrabi Zuri- ja Hondarrabi Beltza -rypäleistä saadaan raikasta txakoliksi kutsuttua valkoviiniä. Vierailemme Itsasmendi-txakolitilalla, jossa txakolin kevyt aromi tulee tutuksi. Syömme tilalla myös lounaan.

Matka jatkuu San Sebastianiin, jossa majoitumme 2 yöksi kaupunkialueella sijaitsevaan ensimmäisen luokan Orly-hotelliin (★★★★). Päivällisellä herkuttelemme ravintola Bokadossa, jonka menu tukeutuu enemmän perinteisiin, yksinkertaisiin makuihin kuin moderneihin kokeiluihin. (A, L, P)



San Sebastián

5. päivä, perjantai San Sebastiánia (baskiksi Donostia) kutsutaan Pohjois-Espanjan helmeksi. Se sijaitsee kauniissa Biskajanlahden poukamassa vihreiden kukkuloiden ympäröimänä. San Sebastián tunnetaan erityisesti värikkäistä pikkunaposteltavistaan eli pintxoistaan. Vain mielikuvitus on rajana, kun mestarikokit kehittelevät toinen toistaan herkullisemman näköisiä ja makuisia kulinaarisia elämyksiä. Paikalliseen tapaan iltaa vietetään useammassa baarissa kierrellen ja pintxoja maistellen. Kyytipojaksi käy lasillinen paikallista siideriä, joka on erinomainen vaihtoehto viinille ja oluelle.Tutustumme kaupunkiin aamupäivän aikana ja käymme muun muassa Igueldo-kukkulalla, mistä merenlahtien kauneus avautuu kaikessa upeudessaan.

Lounaaksi nautimme tietysti pintxoja paikalliseen tapaan baarissa juomien kera. Iltapäivällä on vapaa-aikaa. Päivällisen syömme Michelin-oppaassa mainitussa Bodegón Alejandro -ravintolassa. (A, L, P)



6. päivä, lauantai Aamiaisen jälkeen kuljetus Bilbaon lentokentälle. Lentomme (Lufthansa) lähtee klo 11.30 Münchenin kautta (Lufthansa) kohti Helsinkiä, jonne saavumme klo 18.55. (A)

Matkan hinta ja lähtöpäivät

6 päivää alk. /hlo

€

Matkapäivät

Matkan hinta sisältää

Matka ei ole tällä hetkellä ohjelmistossamme.

Matkan ehdot ja ohjeet

Matka ei ole tällä hetkellä ohjelmistossamme.