



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

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.

Ohjelmassa nyt mainittu tiedot myös lounas- ja päivällisravintoloista!

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

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

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

Baskimaan rannikkokaistale vehreine kukkuloineen ja idyllisine kalastajakyläineen 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

2. – 7.10.2023

A=aamiainen, L=lounas, P=päivällinen (täysihoito 4 päivänä, puolihoito 2 päivänä)
Kaikki hotellitähditykset perustuvat paikallisiin luokituksiin.



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 yläsanteelta 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 tammitynnreissä kypsynyt Rioja. Crianzan kypsytyks 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, hiekkaisen lahdenpoukamien ja idyllisten pikkukyliä pittoreskia maisemaa. Rannan rehevää kasvillisuutta ylläpitää erityisesti talven kostea meri-ilmasto. Näemme retkellämme muun muassa Gaztelugatzen 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-työnsä.

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-txakolitalalla, 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

- reittilennot turistiluokassa
- lentokenttäkuljetukset matkakohteessa
- majoitus kahden hengen huoneissa ohjelmassa mainituissa tai vastaavissa hotelleissa
- aamiaiset sekä muut ohjelmassa mainitut ateriat (täysihoito 4 päivänä)
- ohjelmassa mainitut kuljetukset ja retket pääsymaksuineen
- palvelupalkkiot ja kantajamaksut hotelleissa
- lento- ja turistiverot sekä muut viranomaismaksut
- juomarahat paikallisoppaille ja bussinkuljettajille
- suomalainen matkanjohto

Matkan ehdot ja ohjeet

Lisämaksu 1h huoneesta 560 €.

Tarkista passin tai virallisen henkilökortin voimassaolo ja kunto jo matkaa varatessasi ja hanki tarvittaessa uusi hyvissä ajoin ennen matkaa.

Matkustajilta edellytetään normaalia liikuntakykyä. Matka ei sovellu liikuntarajoitteisille. Ryhmän minimikoko 15.

Huom! Osa ravintoloista saattaa valmistaa vain ja ainoastaan omien reseptiensä mukaisia annoksia, jotka saattavat sisältää allergikoille soveltumattomia raaka-aineita. Näitä annoksia ei välttämättä muunnella matkustajien toiveiden mukaan. Näin ollen emme voi taata täysipainoisia ruokailuja ruoka-allergikoille tai muista syistä erityisruokavaliota noudattaville.

Maksuehdot: Ennakkomaksu 550 €. Loppumaksu erääntyy 35 vrk ennen lähtöä.

Peruutusehto B: Mikäli matkustaja peruuttaa matkansa

- viimeistään 91 vrk ennen matkan alkua, pidätetään toimistokuluina 150 €/henkilö
- 90–61 vrk ennen matkan alkua, pidätetään 250 €/henkilö
- 60–35 vrk ennen matkan alkua, pidätetään matkan ennakkomaksu
- 34–21 vrk ennen matkan alkua, pidätetään 50 % matkan hinnasta
- 20–8 vrk ennen matkan alkua, pidätetään 75 % matkan hinnasta
- 7 vrk tai vähemmän ennen matkan alkua, pidätetään 95 % matkan hinnasta

Matkan hinnoittelu perustuu euroon.

Olympia Kaukomatkatoimisto varaa Yleisten matkapakettiehtojen kohdan 8. mukaisesti oikeuden matkapaketin hinnanmuutokseen verojen ja muiden julkisten maksujen, valuuttakurssien sekä polttoaineiden tai muiden energialähteiden hinnoista aiheutuvien kuljetuskustannusten muutosten nojalla.

Vastuullinen matkanjärjestäjä on Olympia Kaukomatkatoimisto, joka on asettanut vakuuden Suomen Kilpailu- ja Kuluttajavirastoon (KKV).

Matkoja on myynnissä rajoitettu määrä. Tässä ilmoitetut matkan tiedot ja hinta perustuvat tämän päivän tilanteeseen ja voivat muuttua. Matkan ajantasaiset tiedot, hinta ja saatavuus ovat aina saatavissa olympia.fi -verkkopalvelusta tai toimistostamme. Matkan varaushetkellä vallitseva matkan sisältö, hinta ja matkaehdot muodostuvat osaksi matkasopimusta, joten kehotamme tutustumaan niihin huolellisesti. Annamme mielellämme lisätietoja.

Matkaan sovelletaan Yleisiä Matkapakettiehtoja ja Olympian lisä- ja erityisehtoja.