

San Sebastián und La Rioja, sieben Tage zwischen Tisch und Rebe.

BASKENLAND UND LA RIOJA, SPANIEN · MONTAG, 24., BIS SONNTAG, 30. MAI 2027 · BASKISCHE KÜCHE, DIE WEINBERGE UND DER WEIN

Sieben Tage auf Spanisch für acht bis zwölf Personen: drei Nächte in San Sebastián und drei in der Rioja, eine Woche im Frühjahr. Ein Morgen auf dem Markt und eine Kochwerkstatt mit einem Koch aus der Stadt, Txakoli an der Küste und ein Tag in den Weinbergen von Vivanco in Briones, mit der Mannschaft, die sie bearbeitet.

Wird mit den Daten genannt
HOTEL

Sieben Tage, sechs Nächte
DAUER

8 bis 12 Reisende
GRUPPE

Baskische Küche, die Weinberge und der Wein
ERLEBNIS

Wird noch bekannt gegeben
GASTGEBER

DAS WICHTIGSTE

- **Markt —** Ein privater Morgen auf dem Markt mit einem Koch aus der Stadt, der aussucht, was die Gruppe kochen wird.
- **Kochen —** Eine Werkstatt in einer Profiküche in der Stadt, mit dem Koch und dem Gastgeber, und danach das Mittagessen.
- **Die Reben —** Ein Tag in den Weinbergen von Vivanco in Briones, durch die Zeilen mit der Mannschaft, die sie bearbeitet, und das Mittagessen zwischen den Reben.
- **Der Tisch —** Pintxos im Stehen in der Parte Vieja, Txakoli bei Txomin Etxaniz, Lamm aus dem Holzofen bei Terete und ein letztes Abendessen im El Portal de Echaurren.

DIE REISE

Sieben Tage, mit Absicht entworfen.

Vom ersten Pintxo am Montagabend bis zum Abschiedsfrühstück am Sonntag ist jeder Tag um eine Sache gebaut, für die sich die Reise lohnt, mit Zeit zum Verweilen.

TAG EINS

Montag | Ankunft und Pintxos

Sie kommen in Ihrem eigenen Tempo an, ein Transfer holt Sie vom Flughafen. Die Woche beginnt am frühen Abend mit einem geführten Gang durch die Parte Vieja: fünf Theken, zwei Pintxos und ein Getränk an jeder. Abendessen, wie Donostia es hält.

- Transfer ab San Sebastián oder Bilbao
- Check-in im Hotel ab 16:00 Uhr
- 19:30 Uhr · Erster Gruppentermin — Hotelrezeption
- 20:00 Uhr · Geführter Pintxos-Gang durch die Parte Vieja
- Fünf Theken, zwei Pintxos und ein Getränk an jeder

TAGE ZWEI UND DREI

Dienstag und Mittwoch | Markt, Küche und die Küste

Am Dienstag ein privater Marktbesuch mit einem Koch aus der Stadt und eine Werkstatt in einer Profiküche; zu Mittag kommt auf den Tisch, was die Gruppe gekocht hat, und um 16:30 Uhr die Standseilbahn auf den Monte Igueldo, in Betrieb seit 1912, für den Blick über die Bucht von La Concha — gut zwei Stunden, danach bleiben Abend und Abendessen frei. Am Mittwoch die Küste: ein privater Besuch mit Verkostung bei Txomin Etxaniz, einem Familienweingut für Txakoli in Getaria, Mittagessen in Getaria und abends Rekondo, ein Restaurant in San Sebastián seit 1964, dessen Keller über 100.000 Flaschen zählt.

- DI 10:00 Uhr · Privater Marktbesuch mit einem Koch aus der Stadt
- DI 11:30 Uhr · Kochwerkstatt mit dem Koch
- DI 14:00 Uhr · Mittagessen — was die Gruppe gekocht hat
- DI 16:30 Uhr · Standseilbahn auf den Monte Igueldo — der Blick über die Bucht von La Concha und die Küste
- DI · Abend und Abendessen frei
- MI 11:00 Uhr · Privater Besuch und Verkostung bei Txomin Etxaniz, Getaria
- MI 13:30 Uhr · Mittagessen in Getaria
- MI 20:30 Uhr · Abendessen im Rekondo, mit einem Menü für die Gruppe

TAGE VIER UND FÜNF

Donnerstag und Freitag | Haro und die Weinberge

Am Donnerstag wechselt die Reise in die Rioja: Bodegas Muga im Barrio de la Estación in Haro, dann Lamm aus dem Holzofen bei Terete, das es seit 1877 serviert, und weiter nach Ezcaray. Der Freitag ist der Kern der Woche: ein Tag in den Weinbergen von Vivanco in Briones, durch die Zeilen mit der Mannschaft, die sie bearbeitet, Mittagessen zwischen den Reben und nachmittags das Vivanco-Museum der Weinkultur.

- DO 09:00 Uhr · Abfahrt von der Küste in die Rioja
- DO 11:30 Uhr · Bodegas Muga, Barrio de la Estación, Haro
- DO 13:30 Uhr · Lamm aus dem Holzofen bei Terete
- DO 17:00 Uhr · Ankunft in Ezcaray
- FR 09:00 Uhr · Die Weinberge von Vivanco in Briones, mit ihrer Mannschaft
- FR 13:30 Uhr · Mittagessen zwischen den Reben
- FR 16:00 Uhr · Vivanco-Museum der Weinkultur

TAGE SECHS UND SIEBEN

Samstag und Sonntag | Laguardia und der Abschied

Am Samstag Laguardia, ummauert auf seiner Anhöhe, und eine Winzerfamilie in den Kellern, die darunter gegraben sind. Der Nachmittag ist frei. Am Abend das Abschiedsessen im El Portal de Echaurren in Ezcaray. Am Sonntag ein gemeinsames Abschiedsfrühstück und der Transfer zurück.

- SA 10:00 Uhr · Laguardia und eine Winzerfamilie in ihren Kellern
- SA · Der Nachmittag gehört Ihnen
- SA 20:30 Uhr · Abschiedsessen im El Portal de Echaurren, Ezcaray
- SO 08:00 Uhr · Abschiedsfrühstück — letzter Gruppentermin
- SO 08:30 Uhr · Transfer nach Madrid-Barajas oder Bilbao







Fotografien © Polonio

IHRE FLÜGE PLANEN

WOCHE	24. bis 30. Mai 2027
ERSTER GRUPPENTERMIN	Montag, 19:30 Uhr, Hotelrezeption
LETZTER GRUPPENTERMIN	Sonntag, Frühstück um 8:00 Uhr
ABREISE	Sonntag, 8:30 Uhr, Transfer nach Madrid-Barajas oder Bilbao

Wir empfehlen, am Montag vor 16:00 Uhr in San Sebastián oder Bilbao anzukommen und am Sonntagnachmittag ab Madrid oder Bilbao zurückzufliegen. Der internationale Flug ist nicht enthalten; die Transfers an beiden Enden sind es. Buchen Sie keine Flüge, bevor die Reise bestätigt ist.

Ankunft: San Sebastián (EAS) 20 Min. · Bilbao (BIO) 1 Std. 15 · Abreise: Madrid-Barajas (MAD) rund 3 Std. ab Ezcaray, Bilbao (BIO) rund 2 Std.



DAS BESONDERE ERLEBNIS

Ein Tag in den Reben, mit der Mannschaft, die sie bearbeitet.

Keine Kellerführung. Es ist der Freitag der Reise, in den Weinbergen von Vivanco in Briones an einem Arbeitstag, und er gehört der Gruppe allein.

Die Weinbergsmannschaft führt die Gruppe durch die Zeilen bei Briones und erzählt, was der Jahrgang bis dahin mit ihnen gemacht hat. Der Tag endet mit dem Mittagessen zwischen den Reben.

Im Frühjahr wird der Weinberg gemacht, nicht gelesen: das Laub offen, die Arbeit in den Zeilen, und niemand steht dafür an.

SO NEHMEN SIE TEIL

Sagen Sie uns, wer reist.

Schreiben Sie uns — wir nennen Ihnen den Gastgeber, die endgültigen Daten und Ihren Platz, bevor davon etwas öffentlich ist.

Ohne Verpflichtung und ohne Zahlung. Wir antworten binnen zwei Werktagen, und die vollständigen Bedingungen erreichen Sie schriftlich, bevor Geld fließt.

Dieser Reiseplan ist ein Plan, keine Buchung. Nichts ist auf Ihren Namen reserviert, es wird kein Preis genannt, und der Gastgeber wird zuerst der Warteliste bekannt gegeben. Die genannten Restaurants und Weingüter hängen von der Verfügbarkeit ab; jede Änderung führt zu einem Haus desselben Rangs. Melden Sie sich an unter poloniohouse.com/experiences/rioja-san-sebastian oder schreiben Sie an hello@poloniohouse.com.