

San Sebastián e La Rioja, sette giorni tra la tavola e la vigna.

PAESI BASCHI E LA RIOJA, SPAGNA · DA LUNEDÌ 24 A DOMENICA 30 MAGGIO 2027 · CUCINA BASCA, LE VIGNE E IL VINO

Sette giorni in spagnolo per otto-dodici persone: tre notti a San Sebastián e tre nella Rioja, una settimana di primavera. Una mattina al mercato e una sessione pratica di cucina con uno chef del posto, txakoli sulla costa e una giornata nelle vigne di Vivanco, a Briones, con la squadra che le lavora.

Indicato con le date
HOTEL

Sette giorni, sei notti
DURATA

Da 8 a 12 viaggiatori
GRUPPO

Cucina basca, le vigne e il vino
ESPERIENZA

Da annunciare
HOST

IN SINTESI

- **Mercato —** Una mattina privata al mercato con uno chef del posto, a scegliere quello che il gruppo cucinerà.
- **Cucinare —** Una sessione pratica in una cucina professionale della città, con lo chef e l'host, e poi il pranzo.
- **La vigna —** Una giornata nelle vigne di Vivanco, a Briones, percorrendo i filari con la squadra che li lavora, e il pranzo tra le viti.
- **La tavola —** Pintxos in piedi nella Parte Vieja, txakoli da Txomin Etxaniz, agnello al forno a legna da Terete e un'ultima cena a El Portal de Echaurren.

IL VIAGGIO

Sette giorni, pensati con intenzione.

Dal primo pintxo di lunedì sera alla colazione d’addio di domenica, ogni giornata è costruita intorno a una cosa per cui vale la pena viaggiare, con il tempo per fermarsi.

GIORNO UNO

Lunedì | Arrivo e pintxos

Arrivi con i tuoi tempi e un transfer ti porta dall’aeroporto. La settimana si apre nel tardo pomeriggio con una camminata guidata nella Parte Vieja: cinque banconi, due pintxos e qualcosa da bere in ognuno. Cenare, come si cena a Donostia.

- Transfer da San Sebastián o Bilbao
- Check-in in hotel dalle 16:00
- 19:30 · Primo incontro del gruppo — reception dell’hotel
- 20:00 · Giro guidato di pintxos nella Parte Vieja
- Cinque banconi, due pintxos e qualcosa da bere in ognuno

GIORNI DUE E TRE

Martedì e mercoledì | Mercato, cucina e la costa

Martedì, visita privata al mercato con uno chef del posto e una sessione pratica in una cucina professionale della città; il pranzo è quello che ha cucinato il gruppo, e alle 16:30 la funicolare del Monte Igueldo, in servizio dal 1912, per la vista su La Concha — un paio d’ore, e poi la sera e la cena restano tue. Mercoledì, la costa: visita privata e degustazione da Txomin Etxaniz, cantina familiare di txakoli a Getaria, pranzo a Getaria e cena da Rekondo, ristorante di San Sebastián dal 1964, con una cantina di oltre 100.000 bottiglie.

- MAR 10:00 · Visita privata al mercato con uno chef del posto
- MAR 11:30 · Sessione pratica di cucina con lo chef
- MAR 14:00 · Pranzo — quello che ha cucinato il gruppo
- MAR 16:30 · Funicolare del Monte Igueldo — la vista su La Concha e la costa
- MAR · Sera e cena libere
- MER 11:00 · Visita privata e degustazione da Txomin Etxaniz, Getaria
- MER 13:30 · Pranzo a Getaria
- MER 20:30 · Cena da Rekondo, con un menu scritto per il gruppo

GIORNI QUATTRO E CINQUE

Giovedì e venerdì | Haro e le vigne

Giovedì il viaggio passa nella Rioja: Bodegas Muga, nel Barrio de la Estación a Haro, poi agnello arrosto al forno a legna da Terete, che lo serve dal 1877, e infine Ezcaray. Venerdì è il centro della settimana: una giornata nelle vigne di Vivanco, a Briones, percorrendo i filari con la squadra che li lavora, pranzo tra le viti e il pomeriggio al Museo Vivanco della Cultura del Vino.

- GIO 09:00 · Partenza dalla costa verso La Rioja
- GIO 11:30 · Bodegas Muga, Barrio de la Estación, Haro
- GIO 13:30 · Agnello arrosto al forno a legna da Terete
- GIO 17:00 · Arrivo a Ezcaray
- VEN 09:00 · Le vigne di Vivanco, a Briones, con la squadra che le lavora
- VEN 13:30 · Pranzo tra le viti
- VEN 16:00 · Museo Vivanco della Cultura del Vino

GIORNI SEI E SETTE

Sabato e domenica | Laguardia e l'addio

Sabato, Laguardia, borgo murato sulla sua altura, e una famiglia di viticoltori nelle cantine scavate sotto. Il pomeriggio è libero. La sera, la cena d'addio a El Portal de Echaurren, a Ezcaray. Domenica, una colazione d'addio insieme e il transfer di ritorno.

- SAB 10:00 · Laguardia e una famiglia di viticoltori nelle loro cantine
- SAB · Il pomeriggio è tuo
- SAB 20:30 · Cena d'addio a El Portal de Echaurren, Ezcaray
- DOM 08:00 · Colazione d'addio — ultimo incontro del gruppo
- DOM 08:30 · Transfer per Madrid-Barajas o Bilbao





Fotografie © Polonio

ORGANIZZARE I TUOI VOLI

SETTIMANA	Dal 24 al 30 maggio 2027
PRIMO INCONTRO DEL GRUPPO	Lunedì, 19:30, reception dell'hotel
ULTIMO INCONTRO DEL GRUPPO	Domenica, colazione alle 8:00
PARTENZA	Domenica, 8:30, transfer per Madrid-Barajas o Bilbao

Consigliamo di arrivare a San Sebastián o a Bilbao prima delle 16:00 di lunedì e di ripartire da Madrid o da Bilbao domenica pomeriggio. Il volo internazionale non è incluso; i transfer alle due estremità sì. Non comprare i voli finché il viaggio non è confermato.

Arrivo: San Sebastián (EAS) 20 min · Bilbao (BIO) 1 h 15 · Partenza: Madrid-Barajas (MAD) circa 3 h da Ezcaray, Bilbao (BIO) circa 2 h



L'ESPERIENZA DISTINTIVA

Una giornata in vigna, con la squadra che la lavora.

Non è una visita in cantina. È il venerdì del viaggio, nelle vigne di Vivanco a Briones in un giorno di lavoro, ed è privata per il gruppo.

La squadra della vigna porta il gruppo tra i filari di Briones e racconta che cosa ha fatto loro l'annata fin lì. La giornata finisce con il pranzo tra le viti.

La primavera è la vigna che si fa, non che si raccoglie: la foglia aperta, il lavoro nei filari e nessuna fila per vederlo.

COME PARTECIPARE

Dicci chi viaggia.

Scrivici per sapere l’host, le date definitive e il tuo posto, prima che tutto questo sia pubblico.

Senza impegno e senza pagamento. Rispondiamo entro due giorni lavorativi, e le condizioni complete ti arrivano per iscritto prima di qualsiasi incasso.

Questo itinerario è un programma, non una prenotazione. Nulla è riservato a tuo nome, non viene indicata alcuna tariffa e l’host viene comunicato prima alla lista d’attesa. I ristoranti e le cantine indicati dipendono dalla disponibilità; ogni eventuale cambio è verso un locale dello stesso livello. Iscriviti su poloniohouse.com/experiences/rioja-san-sebastian o scrivi a hello@poloniohouse.com.