

San Sebastián e La Rioja, sete dias entre a mesa e a vinha.

PAÍS BASCO E LA RIOJA, ESPANHA · DE SEGUNDA-FEIRA, 24, A DOMINGO, 30 DE MAIO DE 2027 · COZINHA BASCA, AS VINHAS E O VINHO

Sete dias em espanhol para oito a doze pessoas: três noites em San Sebastián e três em La Rioja, uma semana de primavera. Uma manhã de mercado e uma sessão prática de cozinha com um chefe local, txakoli na costa e um dia nas vinhas da Vivanco, em Briones, com a equipa que as trabalha.

Indicado com as datas
HOTEL

Sete dias, seis noites
DURAÇÃO

De 8 a 12 viajantes
GRUPO

Cozinha basca, as vinhas e o vinho
EXPERIÊNCIA

A anunciar
ANFITRIÃO

DESTAQUES

- **Mercado —** Uma manhã privada no mercado com um chefe local, a escolher o que o grupo vai cozinhar.
- **Cozinhar —** Uma sessão prática numa cozinha profissional da cidade, com o chefe e o anfitrião, e depois o almoço.
- **A vinha —** Um dia nas vinhas da Vivanco, em Briones, a percorrer as fileiras com a equipa que as trabalha, e o almoço entre as cepas.
- **A mesa —** Pintxos de pé na Parte Vieja, txakoli na Txomin Etxaniz, borrego no forno de lenha no Terete e um último jantar no El Portal de Echaurren.

A VIAGEM

Sete dias, desenhados com intenção.

Do primeiro pintxo de segunda-feira à tarde ao pequeno-almoço de despedida de domingo, cada dia assenta numa coisa por que vale a pena viajar, com tempo para parar.

DIA UM

Segunda-feira | Chegada e pintxos

Chega ao seu ritmo e um transfer traz-lhe do aeroporto. A semana abre ao fim da tarde com um percurso guiado pela Parte Vieja: cinco balcões, dois pintxos e uma bebida em cada um. Jantar, à maneira de Donostia.

- Transfer desde San Sebastián ou Bilbau
- Entrada no hotel a partir das 16:00
- 19:30 · Primeiro encontro do grupo — receção do hotel
- 20:00 · Percurso de pintxos guiado pela Parte Vieja
- Cinco balcões, dois pintxos e uma bebida em cada um

DIAS DOIS E TRÊS

Terça e quarta-feira | Mercado, cozinha e a costa

Na terça-feira, visita privada ao mercado com um chefe local e uma sessão prática numa cozinha profissional da cidade; o almoço é o que o grupo cozinhou, e às 16:30 o funicular do Monte Igueldo, em funcionamento desde 1912, para a vista sobre La Concha — cerca de duas horas, e depois a noite e o jantar ficam livres. Na quarta-feira, a costa: visita privada e prova na Txomin Etxaniz, adega familiar de txakoli em Getaria, almoço em Getaria e jantar no Rekondo, restaurante de San Sebastián desde 1964, com uma garrafeira de mais de 100.000 garrafas.

- TER 10:00 · Visita privada ao mercado com um chefe local
- TER 11:30 · Sessão prática de cozinha com o chefe
- TER 14:00 · Almoço — o que o grupo cozinhou
- TER 16:30 · Funicular do Monte Igueldo — a vista sobre La Concha e a costa
- TER · Noite e jantar livres
- QUA 11:00 · Visita privada e prova na Txomin Etxaniz, Getaria
- QUA 13:30 · Almoço em Getaria
- QUA 20:30 · Jantar no Rekondo, com um menu escrito para o grupo

DIAS QUATRO E CINCO

Quinta e sexta-feira | Haro e as vinhas

Na quinta-feira a viagem passa a La Rioja: Bodegas Muga, no Barrio de la Estación em Haro, borrego assado em forno de lenha no Terete, que o serve desde 1877, e depois Ezcaray. Sexta-feira é o centro da semana: um dia nas vinhas da Vivanco, em Briones, a percorrer as fileiras com a equipa que as trabalha, almoço entre as cepas e a tarde no Museu Vivanco da Cultura do Vinho.

- QUI 09:00 · Saída da costa para La Rioja
- QUI 11:30 · Bodegas Muga, Barrio de la Estación, Haro
- QUI 13:30 · Borrego assado no forno de lenha no Terete
- QUI 17:00 · Chegada a Ezcaray
- SEX 09:00 · As vinhas da Vivanco, em Briones, com a equipa que as trabalha
- SEX 13:30 · Almoço entre as cepas
- SEX 16:00 · Museu Vivanco da Cultura do Vinho

DIAS SEIS E SETE

Sábado e domingo | Laguardia e a despedida

No sábado, Laguardia, vila amuralhada no seu outeiro, e uma família de viticultores nas adegas escavadas por baixo. A tarde fica livre. À noite, o jantar de despedida no El Portal de Echaurren, em Ezcaray. No domingo, pequeno-almoço de despedida em conjunto e o transfer de regresso.

- SÁB 10:00 · Laguardia e uma família de viticultores nas suas adegas
- SÁB · A tarde é sua
- SÁB 20:30 · Jantar de despedida no El Portal de Echaurren, Ezcaray
- DOM 08:00 · Pequeno-almoço de despedida — último encontro do grupo
- DOM 08:30 · Transfer para Madrid-Barajas ou Bilbau





Fotografias © Polonio

PLANEAR OS SEUS VOOS

SEMANA	De 24 a 30 de maio de 2027
PRIMEIRO ENCONTRO DO GRUPO	Segunda-feira, 19:30, receção do hotel
ÚLTIMO ENCONTRO DO GRUPO	Domingo, pequeno-almoço às 8:00
PARTIDA	Domingo, 8:30, transfer para Madrid-Barajas ou Bilbau

Recomendamos chegar a San Sebastián ou a Bilbau antes das 16:00 de segunda-feira e voar de regresso a partir de Madrid ou de Bilbau no domingo à tarde. O voo internacional não está incluído; os transfers das duas pontas estão. Não compre voos até a viagem estar confirmada.

Chegada: San Sebastián (EAS) 20 min · Bilbau (BIO) 1 h 15 · Partida: Madrid-Barajas (MAD) cerca de 3 h desde Ezcaray, Bilbau (BIO) cerca de 2 h



A EXPERIÊNCIA DISTINTIVA

Um dia na vinha, com a equipa que a trabalha.

Não é uma visita a uma adega. É a sexta-feira da viagem, nas vinhas da Vivanco em Briones e num dia de trabalho, e é privada para o grupo.

A equipa da vinha leva o grupo pelas fileiras de Briones e conta o que o ano já lhes fez. O dia acaba com o almoço entre as cepas.

A primavera é a vinha a fazer-se, não a ser colhida: a folha aberta, o trabalho nas fileiras e ninguém em fila para o ver.

COMO PARTICIPAR

Diga-nos quem viaja.

Escreva-nos para saber o anfitrião, as datas definitivas e o seu lugar, antes de nada disso ser público.

Sem compromisso e sem pagamento. Respondemos em dois dias úteis, e as condições completas chegam por escrito antes de se cobrar o que quer que seja.

Este itinerário é um plano, não uma reserva. Nada fica reservado em seu nome, nenhuma tarifa é indicada e o anfitrião é anunciado primeiro à lista de espera. Os restaurantes e adegas indicados dependem da disponibilidade; qualquer alteração é para um lugar do mesmo nível. Inscreva-se em poloniohouse.com/experiences/rioja-san-sebastian ou escreva para hello@poloniohouse.com.