



Hiszpania nieodkryta: Walencja i Murcia

Mało znane apelacje hiszpańskiego lewantu

Serce hiszpańskiego Lewantu stanowią dwa regiony autonomiczne kraju – Walencja i Murcia. Ta pierwsza, leżąca w samym centrum śródziemnomorskiego wybrzeża Hiszpanii z racji swych licznych zabytków i atrakcji turystycznych jest dobrze znana szerszej publiczności. Murcia, w powszechnym mniemaniu, nie może poszczycić się aż tak imponującą liczbą obiektów wartych zwiedzania. Ponieważ jednak w życiu nie ilość jest ważna, tylko jakość – proponujemy odwiedzenie także tego regionu.

Ci z Państwa, którzy wybiorą się w tę podróż, zostaną usatysfakcjonowani pod wieloma względami. Na pewno docenią wspaniałą regionalną gastronomię, wyjątkowość jednej z najpiękniejszych katedr w całej Hiszpanii, zachwycającą złożonością form architektonicznych, a także doskonałe, choć mniej znane wina z apelacji Jumilla, Bullas i Yecla. Tutaj nie sposób się nudzić!

Dzień 1 Alicante – miasto światła

W godzinach przedpołudniowych wylecimy z Krakowa do Alicante, skąd bezpośrednio po wylądowaniu udamy się do Elche słynącego z największego gaju palmowego w Europie. Pierwsze palmy sadzili tutaj już Fenicjanie, a potem Rzymianie, jednak największe zasługi na tym polu mieli Maurowie. To oni założyli liczne gaje i stworzyli system nawadniający, wykorzystywany z powodzeniem w mieście do dziś. Obejrzymy najpiękniejsze palmy uprawiane w ogrodzie Huerto del Cura, wypatrując wśród drzew najbardziej charakterystycznej – palmy cesarskiej. Z Elche wrócimy do Alicante, by zakwaterować się w hotelu, a potem nieśpiesznie rozpocząć zwiedzanie miasta według własnego pomysłu. Wieczorem zjemy pierwszą wspólną kolację w jednej z restauracji specjalizujących się w przysmakach lokalnej kuchni opartej na świeżych rybach i owocach morza. Nocleg w Alicante.

Dzień 2 Bullas, Murcia i Cartagena

Dziś rozpoczniemy wędrówkę śladem mniej znanych win Lewantu. Pierwszym celem będzie apelacja Bullas, a konkretnie Bodegas Lavia, w której powstają znakomite wina z prowadzonej „na głowę” odmiany monastrell uprawianej na wysokości 800 metrów n.p.m. Po wizycie i degustacji przejedziemy do stolicy regionu. Murcia jest zaskakującym miastem, bardzo nieoczywistym, jakby w płataninie swych wąskich uliczek skrywało jakąś tajemnicę. Wśród jego klejnotów zdecydowanie pierwsze miejsce zajmuje przepiękna, zbudowana na fundamentach dawnego meczetu katedra, której niepowtarzalna barokowa fasada uznawana jest za jedną z najpiękniejszych w Hiszpanii. W centrum zjemy wspólny lunch, któremu będą towarzyszyć powstające w okolicy wina. Po sytym posiłku udamy się na spacer po mieście w towarzystwie lokalnej przewodniczki. Wczesnym wieczorem dojedziemy do Cartageny, gdzie zagłębimy się w wielokulturową historię

 1–7 maja 2022

 3390 PLN + 1420 EUR +
przelot OD 1600 PLN

 Wyjazd prowadzi
Dorota Romanowska



tego wyjątkowego, portowego miasta. Wieczorem, po zakwaterowaniu w hotelu, będzie czas wolny na kolację lub przekąski w tapas barach we własnym zakresie. Nocleg w Cartagenie.

Dzień 3 Wszystkie kolory Costa Cálida

Ten dzień będzie poświęcony mniej i bardziej znanym atrakcjom wybrzeża Costa Cálida. Rano udamy się do małego, spokojnego miasteczka Portmán. O świetności tego ośrodka handlowego, z którego w XX wieku codziennie wyruszały załadowane po brzegi minerałami wydobywanymi w pobliskich kopalniach statki, świadczą dzisiaj tylko czarne plaże i nostalgiczny, postindustrialny krajobraz. Następnie, wyruszymy wzdłuż wybrzeża Costa Cálida na północ, do miasta San Pedro del Pinatar. Będziemy tam chłonać rozpościerający się na wody płytkiej laguny Mar Menor krajobraz pełen wydym, rozlewisk i salin. Popołudnie spędzimy w Torrevieja, gdzie w restauracji położonej na nadmorskim klifie spożyjemy posiłek złożony głównie z darów morza. Zwieńczeniem dnia będzie spacer nad różowym jeziorem, które swój intrygujący kolor zawdzięcza żyjącym w nim mikroalgom i skorupiakom. Przy odrobinie szczęścia zobaczymy także brodzące w wodzie flamingi. Co ciekawe, różowy kolor ich piór to także zastręga skorupiaków, w których gustują te zjawiskowe ptaki. Wieczorem będzie czas wolny na odpoczynek oraz kąpiel w morzu lub hotelowym basenie. Nocleg w Torrevieja.

Dzień 4 Tam, gdzie hula wiatr – Jumilla i Yecla

O poranku wyruszymy w stronę maleńkiego miasteczka Jumilla, w pobliżu którego odwiedzimy prawdziwego lidera lokalnej produkcji winiarskiej – bodegę Luzón. W 2005 roku zakupiła ją grupa Fuertes i w bardzo krótkim czasie przekształciła w prawdziwego potentata tej mało znanej szerszej publiczności hiszpańskiej apelacji. Sporym nakładem kosztów, ale i z wielkim smakiem odremontowano zarówno samą winiarnię, jak i okoliczne zabudowania przekształcając całość w prawdziwe centrum enoturystyczne. Jednak najważniejszym, z winiarskiego punktu widzenia, posunięciem było zatrudnienie na stanowisku głównego enologa Luisa Sancheza Sancheza. Jego dziełem są cudownie skoncentrowane, aromatyczne, pełne mocy i subtelnej elegancji wina, które uwiodły krytyków winiarskich na całym świecie z Robertem Parkerem na czele. Z Jumilli przemieścimy się na teren kolejnej apelacji – Yecla. Odwiedzimy bodegę Barahonda, gdzie zjemy wspólny lunch, popijając specjały lokalnej kuchni cudownie esencjo-

nalnymi, przepętnionymi słońcem winami. Po posiłku skierujemy się w stronę Walencji. Po drodze zatrzymamy się w niewielkim miasteczku Xátiva słynącym ze średniowiecznego zamku otoczonego murami stromo pnącymi się po skalistym wzniesieniu. Przespacerujemy się po zabytkowych uliczkach, by po kilku chwilach ponownie podjąć podróż do Walencji. Po przyjeździe zakwaterujemy się w hotelu, a wieczorem będzie czas na kolację we własnym zakresie. Nocleg w Walencji.

Dzień 5 Wina z Utiel-Requena i paella valenciana

Przed południem opuścimy miasto udając się do bodegi Vera de Estenas w apelacji Utiel-Requena. Tutaj spróbujemy najbardziej charakterystycznych dla tego regionu win powstających z odmian bobal i merseguera. Po wizycie zjemy wspólny lunch w winiarni. Drugą część dnia spędzimy w Walencji. Chętni będą mieli okazję wziąć udział w pokazie przyrządzania paelli, który odbędzie się w położonej poza szlakiem turystycznym restauracji, wewnątrz ponadstuletniego domu. Paella będzie gotowana w tradycyjny sposób, nad żarzącym się drewnem pomarańczowym. W ramach kolacji zostanie podana nie tylko paella valenciana, ale też miejscowe przystawki i wina. Nocleg w Walencji.

Dzień 6 Walencja – miasto nauki i sztuki

Przed południem, w towarzystwie polskojęzycznego lokalnego przewodnika, zajmiemy się odkrywaniem uroków Walencji. Zobaczymy tutejszą katedrę, sklepienie w kościele San Nicolas, Giełdę Jedwabiu, zajrzymy na Mercado Central, przes spacerujemy się zaułkami Barrio del Carmen, gdzie zrobimy sobie krótką przerwę na kawę w jednym z licznych barów. Następnie zjemy wspólny lunch w polecanej przez miejscowych restauracji. Po odpoczynku w hotelu udamy się do Miasteczka Nauki i Sztuki, zwanego przez mieszkańców Walencji „dzielnicą przyszłości”. Przewodnik oprowadzi nas po awangardowym kompleksie budynków zaprojektowanych przez znanego architekta Santiago Calatravę. Ukoronowaniem wyjazdu będzie koncert Orkiestry Symfonicznej Wspólnoty Walencji pod batutą amerykańskiego dyrygenta Jamesa Gaffigana. Przed koncertem zdążymy jeszcze zwiedzić zakamarki Pałacu Sztuk Królowej Zofii i zajrzeć za kulisy sceny. W przerwach koncertu skorzystamy z bogato zastawionego bufetu i spróbujemy win musujących. Nocleg w Walencji.

Dzień 7 Powrót do Alicante

Wczesnie rano opuścimy Walencję kierując się na lotnisko w Alicante, skąd wylecimy do Krakowa.

Gwarantujemy:

Zakwaterowanie: 6 noclegów w hotelach o standardzie 4*, w pokojach dwuosobowych (pokoje jednoosobowe za dopłatą 360 EUR); wyżywienie 2 razy dziennie: śniadanie i obiad lub kolacja (zgodnie z programem); wina do obiadów/kolacji w ilości ok. ½ butelki na osobę; wizyty i degustacje win zgodnie z programem; koncert symfoniczny w Pałacu Sztuk Królowej Zofii; przejazdy na miejscu; przelot liniami rejsowymi do Alicante; opiekę pilota-specjalisty winiarskiego; opiekę miejscowych przewodników; ubezpieczenie KL, NNW i bagaż.

Dodatkowo płatne: dopłata do pokoju jednoosobowego 360 EUR; pokaz przyrządzania paelli: 70€, posiłki, napoje i świadczenia niewymienione w ofercie; zwyczajowe napiwki ok. 50 EUR/os.