



Wycieczkę prowadzi:

Jusyna Korn



7–11 czerwca 2026

5 dni



4480 PLN + 1845 EUR
+ przelot od 1750 PLN

Hiszpańskie klasyki

Ribera del Duero

Ribera del Duero to najdynamiczniej rozwijający się obszar uprawy winorośli w Hiszpanii i jedna z najważniejszych apelacji kraju. W latach 50. XX wieku w okolicy znajdowały się zaledwie dwie winiarnie, a w roku 1982 – kiedy ją utworzono – raptem 13. Obecnie jest ich ponad 300. Oprócz tego, że Ribera del Duero szybko stała się znana z fantastycznych, cudownie owocowych, ekstraktywnych i długowiecznych win, z wiekiem zyskujących aksamitność i elegancję, słynie także ze wspaniałej architektury winiarskiej. Zaprojektowane z wielkim rozmachem, niezwykle okazałe, często bardzo nowoczesne bodegi nierzadko są dziełami najsłynniejszych, nie tylko hiszpańskich, ale także zagranicznych architektów. Odwiedź z nami kilka z tych niesamowitych winiarni, by spróbować na miejscu win, które stały się legendą.

Najważniejsze atrakcje:

- » Odwiedź miejsce, w którym powstawały pierwsze wina Ribery, jeszcze przed utworzeniem apelacji.
 - » Przekonaj się, jak bardzo siedlisko determinuje wino na przykładzie win Malleolus.
 - » Sprawdź, czym zaowocowała burza mózgów najznamienitszych hiszpańskich enologów.
- Spróbuj prawdziwie wyjątkowych win z najwyższej kategorii w hiszpańskiej klasyfikacji jakościowej – Vino de Pago – najpełniej odzwierciedlających cechy siedlisk swego pochodzenia.





Dzień I – Tinto Pesquera

Po przylocie wczesnym popołudniem do Madrytu niezwłocznie wyruszymy w drogę do maleńkiej wioski Pesquera, by dotknąć historii, oglądając lagar, w którym swe pierwsze wina wyrobiali Alejandro Fernández wraz z żoną. Potem udamy się na degustację, by spróbować najważniejszych win powstających obecnie w tym historycznym miejscu, w którym zaczęła się historia Ribery del Duero. Wieczorem czekać nas będzie jeszcze wspólna kolacja w restauracji Ágora de Protos, podczas której podane zostaną wina z Bodegas Protos. Nocleg w hotelu AF Pesquera w Peñafiel.

Dzień II – Bodegas Emilio Moro, Cepa 21 i Bodega Tresmano

Drugi dzień pobytu w Ribera del Duero rozpoczniemy od wizyty w Bodegas Emilio Moro, gdzie spróbujemy win z linii Malleolus – jednych z najlepszych powstających obecnie na obszarze Ribera del Duero – pochodzących z trzech różnych siedlisk. Malleolus to dla rodziny Moro swoisty symbol, filozofia. W 1998 roku powstało pierwsze wino z tej serii, a wraz z nim podjęto decyzję o odejściu od tradycyjnej dla apelacji klasyfikacji: joven, crianza, reserva i gran reserva. Od tamtego momentu każde z powstających w Emilio Moro win miało nazwę, własną tożsamość i cechy szczególne. W porze lunchu przejdziemy do wyróżniającej się współczesną architekturą Bodegas Cepa 21, gdzie w należącej do winiarni restauracji zje-



my lunch, podczas którego zostaną podane specjalnie dobrane do poszczególnych dań wina. Późnopołudniową porą odwiedzimy jeszcze jedno niezwykle winiarskie miejsce – bodegę Tresmano założoną przez trzech przyjaciół – Fernanda Remíreza de Ganuza, Pedra Aibara i José Ramóna Ruíza. Wszyscy trzej z bogatym, liczącym dziesięciolecie, bagażem doświadczeń w branży winiarskiej postanowili wspólnie urzeczywistnić projekt życia polegający na tworzeniu prawdziwie wyjątkowych win w samym sercu Złotej Mili Ribera del Duero. O ich cechach szczególnych przekonamy się podczas degustacji premium w tym szczególnym miejscu. Na nocleg wrócimy do hotelu AF Pesquera w Peñafiel.



Fot. Abadía Retuerta





Dzień III – Abadía Retuerta i Bodega Matarromera

Trzeci dzień winiarskich zmagani w Ribera del Duero zaczniemy dość nietypowo, a mianowicie od wizyty w winiarni położonej poza granicami tej jednej z najbardziej prestiżowych hiszpańskich apelacji. Jednak nie sposób pominąć bodegi Abadía Retuerta i nie spróbować powstających w niej znakomitych win. W uznaniu dla ich wyjątkowości przyznano im własną apelację – Vino de Pago Abadía Retuerta. Należące do Abadía Retuerta winogrody zostały po dokładnych analizach poszczególnych siedlisk, przeprowadzonych przez wybitnego specjalistę w tej dziedzinie – Pascala Delbecka – podzielone na parcele, które obsadzono najodpowiedniejszymi dla nich odmianami winogron. Tym samym każde z win najpełniej odzwierciedla zarówno osobowość siedliska, jak i najważniejsze cechy szczepu, z którego zostało zrobione. Po oglądnięciu bodegi i degustacji skierujemy kroki w stronę należącej do winiarni restauracji, w której zjemy lunch. Posileni i zrelaksowani zagłębimy do jeszcze jednego winiarskiego miejsca w okolicy – butikowej Bodegi Rento należącej do grupy Matarromera, w której powstają jej najbardziej prestiżowe wina. Późnym popołudniem wrócimy do hotelu w Peñafiel, gdzie będzie czas wolny na spacer po miasteczku i kolację we własnym zakresie. Nocleg w hotelu AF Pesquera w Peñafiel.

Dzień IV – Yllera Bodegas y Viñedos

Przedostatniego dnia pobytu w Hiszpanii na pół dnia opuścimy gościnne progi Ribery del Duero, by odwiedzić położoną stosunkowo niedaleko, ale już na terenie apelacji Rueda, bodegę El Hilo de Ariadna należącą do rodziny Yllera. Degustacją w zabytkowych podziemiach tej niesamowitej winiarni, rzeczywiście przypominających labirynt, przełamiemy dominację czerwieni pod-

czas tego wyjazdu i spróbujemy także świetnych białych win, z których słynie Rueda. Oczywiście nie obejdzie się bez klasyki z Ribery, jako że Yllera także tam posiada jedną ze swych winiarni, w której powstają znakomite wina. W mieszczącej się w podziemiach restauracji zjemy lunch, a popołudniową porą wrócimy do hotelu. Chętni i najbardziej zagorzali wielbicie win z Ribera del Duero będą mogli skorzystać z możliwości wzięcia udziału w fakultatywnej degustacji w hotelu, podczas której podane zostaną wina z legendarnej winiarni Vega Sicilia i Dominio de Pingus. Wieczorem będzie czas wolny na kolację we własnym zakresie. Nocleg w hotelu AF Pesquera w Peñafiel.

Dzień V – Powrót do Polski

W godzinach porannych wyruszymy w drogę na lotnisko w Madrycie, by stamtąd wylecieć do Polski.

Gwarantujemy:

- przeloty na trasie Warszawa – Madryt – Warszawa; przejazd na miejscu;
- zakwaterowanie – 4 noclegi w pokojach dwuosobowych w hotelu o standardzie 4* (pokoje jednoosobowe za dopłatą 450 EUR);
- wyżywienie 2 razy dziennie: śniadania i obiady lub kolacje (w zależności od programu);
- wino do obiadów/kolacji w ilości ok. 1/2 butelki na osobę;
- wizyty i degustacje zgodnie z programem;
- opiekę pilota-specjalisty winiarskiego podczas całej wycieczki;
- materiały informacyjne;
- ubezpieczenie KL, NNW i Bagaż.

Dodatkowo płatne:

- posiłki, napoje oraz świadczenia niewymienione w ofercie;
- pokój jednoosobowy – 450 EUR;
- zwyczajowe napiwki ok. 60 EUR/os.

Uwaga: organizator zastrzega sobie prawo do zmiany kolejności realizacji poszczególnych punktów programu.

