



Hiszpania nieodkryta: Walencja i Murcja

Mało znane apelacje hiszpańskiego lewantu

Serce hiszpańskiego Lewantu stanowią dwa regiony autonomiczne kraju – Walencja i Murcja. Ta pierwsza, leżąca w samym centrum śródziemnomorskiego wybrzeża Hiszpanii z racji swych licznych zabytków i atrakcji turystycznych jest dobrze znana szerszej publiczności. Murcja, w powszechnym mniemaniu, nie może poszczycić się aż tak imponującą liczbą obiektów wartych zwiedzenia. 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 światet


W godzinach przedpołudniowych wylecimy z Warszawy-Modlina 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 Gdzie słońca pod dostatkiem

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”

 22–26 października 2019

 od 1890 PLN + 950 EUR
+ przelot od 1200 PLN

 Wyjazd prowadzi
Dorota Romanowska



odmiany monastrell uprawianej na wysokości 800 metrów n.p.m. Po wizycie i degustacji przejdziemy do Lorca – miasta słońca, kościołów i klasztorów z różnych okresów historycznych, barokowych pałaców oraz Fortaleza del Sol – majestatycznie wznoszącego się na wzgórzu jednego z największych zamków Hiszpanii. Tutaj, w pobliżu Plaza de España uważanego za najpiękniejszy plac w całej Murcji zjemy wspólny lunch, któremu będą towarzyszyć powstające w okolicy wina. Po sytym posiłku udamy się w stronę nieprawdopodobnego wybrzeża, gdzie wiatr stworzył niezwykle formy, z wybujałą fantazją modelując żółtopomarańczowe bloki piaskowca. Początkowo wijącą się wśród ugorów, potem przyklejoną do wybrzeża malowniczą trasą widokową dotrzemy do Bolnuevo, by wieczorem skierować się w głąb lądu w stronę stolicy regionu. Po przyjeździe zakwaterujemy się w hotelu. Murcja 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. Wieczorem będzie czas wolny na spacer i kolację lub przekąski w tapas barach we własnym zakresie. Nocleg w Murcji.

Dzień 3 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 sta-



nowisku 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 Jumilla przemieścimy się na teren kolejnej apelacji – Yecla. Odwiedzimy bodegę Barahonda, gdzie zjemy wspólny lunch, popijając specjały lokalnej kuchni cudownie esencjonalnymi, przepięknymi słońcem winami. Po posiłku skierujemy się w stronę Walencji. Po drodze zatrzymamy się w niewielkim miasteczku Xátiva słynącym ze średniowiecznego zamku otoczonego murem 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 4 Walencja – miasto nauki i sztuki

Przed południem, w towarzystwie polskojęzycznego lokalnego przewodnika zajmiemy się odkrywaniem uroków Walencji. Zobaczymy tutaj katedrę, sklepienie w kościele San Nicolas, Giełdę Jedwabiu, zajrzymy



na Mercado Central, spacerujemy się zaułkami Barrio del Carmen, gdzie zrobimy sobie krótką przerwę na kawę w jednym z licznych barów. Następnie opuścimy miasto udając się do bodegi Mustiguillo w apelacji Utiel-Requena. Tutaj spróbujemy najbardziej charakterystycznych dla tego regionu win powstających z odmian bobal i merseguera. Po wizycie zjemy wspólny lunch. W drodze powrotnej do Walencji zatrzymamy się w Buñol, by podziwiać tamtejszy zamek, wzniesiony w XIII wieku, w czasach panowania Maurów. Wczesnym wieczorem wrócimy do Walencji tak, by chętni mogli udać się na spektakl operowy do Palau de les Arts Reina Sofia. Nocleg w Walencji.

Dzień 5 Powrót do Alicante

Wczesnie rano opuścimy Walencję kierując się na lotnisko w Alicante, skąd wylecimy do Warszawy-Modlina.

Gwarantujemy:

Zakwaterowanie: 4 noclegi w hotelach o standardzie 4*, w pokojach dwuosobowych (pokoje jednoosobowe za dopłatą 230 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; przejazdy na miejscu; przelot tanimi liniami do Alicante; opiekę pilota-specjalisty winiarskiego; ubezpieczenie KL, NNW i bagaż.

Dodatkowo płatne: dopłata do pokoju jednoosobowego 230 EUR; posiłki, napoje i świadczenia niewymienione w ofercie; zwyczajowe napiwki dla kierowcy ok. 30 EUR/os.