

GASTRONOMISCHE UND ÖNOLOGISCHE ERLEBNISSE IM BILBAO, SAN SEBASTIAN UND RIOJA ALAVESA

Weinverkostung

Geführt von einem bzw. einer englischsprachigen Weinfachmann / Weinfachfrau findet diese Aktivität in einem Weinfachgeschäft statt, das auf Weinverkostungen spezialisiert ist.

Dabei werden drei verschiedene, lokale Weine probiert, sich Aromen eingeprägt und Geschmacksknospen entwickelt. Eindrücke werden gesammelt und erklärt während die erlesenen Weine verkostet und in ihren jeweiligen Kontext gesetzt werden.

Dieses Programm wurde entworfen, damit Anfängern die Methodik der Weinverkostungen näher gebracht werden kann. Somit wird es nicht nur zu einer lehrreichen, sondern auch höchst amüsanten Erfahrung.

Dauer
60 Minuten.

Beinhaltet

- + Private Weinverkostung dreier lokaler Weinsorten.
- + Pintxo Häppchen zu jeder Weinverkostung.



Kombi Abendessen und Weinverkostung

Die Kombination von einem schmackhaften, baskischen Essen mit der Weinverkostung besteht aus einer Verbindung zweier Erfahrungen. Dabei wird sowohl die hohe Qualität der baskischen Küche durch eine Mahlzeit bewiesen als auch die jeweils passenden Weine bei der Verkostung im Zusammenhang mit verschiedenen Gerichten gebracht.

Es handelt sich bei diesem besonderen Abendessen eigentlich um eine lang anhaltende Weinverkostung kombiniert mit etwas Essen, daher sollte man nicht schon nach ein paar Weinen ohnmächtig werden! Bei dieser charakteristischen Art Wein zu probieren vergleicht jeder Teilnehmer die Noten und Aromen der verschiedenen Jahrgangsweine, begleitet von einer Mahlzeit. Im Gegensatz dazu stehen die klassischen Weinverkostungen, bei denen verschiedene Weine nacheinander verkostet und im Anschluss verglichen werden.

Daher muss mit der Weinverkostung in Kombination mit dem Abendessen recht früh angefangen werden, damit eine ganzheitliche Erfahrung ermöglicht werden kann. Die Weine werden einzeln verkostet, und die Eindrücke auf individuelle Kärtchen zu jedem Glas notiert. Nach jeder Weinverkostung wird der Mund ausgespült und die Kombination mit dem Essen kann beginnen: Der Wein wird hierbei nicht nur verkostet sondern auch ausgetrunken, wenn man möchte.

Im Anschluss an das Abendessen werden die Eindrücke der Teilnehmer entspannt und heiter ausgetauscht, dabei werden die individuellen Erwartungen und Eindrücke mit den Notizen auf den Karten verglichen und die Kombination der Weinaromen mit den verschiedenen Gerichten beurteilt.

Diese Aktivität wird von einer Auswahl an Restaurants angeboten. Die Bestätigung über den letztendlichen Veranstaltungsort hängt von der geschätzten Anzahl der Teilnehmer ab.

Kulinarische Erfahrung: Ribera Markthalle und Baskischer Kochkurs

Der internationale Ruf der baskischen Cuisine kann weitgehend seiner Fähigkeit zugeschrieben werden sich immer weiter zu entwickeln und Großmutter's Rezepte in eine Spitzen- Nouvelle Cuisine entfaltet zu haben.



Die Fülle an Restaurants und txokos, den Baskischen Kochklubs, die hier existieren, sind ein eindeutiger Beweis für die außerordentliche Leidenschaft, die die Basken für gutes Essen empfinden und deren Interesse die zahlreichen Traditionen um das gute Essen aufrecht zu erhalten. All diese Faktoren haben dazu beigetragen, die Baskische Cuisine in eine der renommiertesten, kulinarischen Traditionen weltweit bekannt zu machen.

Unser Programm startet mit einem geführten Besuch in die prachtvolle Ribera

Markthalle, einer der besten und größten Märkte Europas seiner Art. Vom Art déco Buntglaseingang des neu renovierten Gebäudes bis hin zu seinen engen Stegen über dem Fluss, machen diese Markthalle zu einem lebhaften und einladenden Ort. Hier werden Sie frische Produkte und Zutaten finden aus denen die feinsten, baskischen Gerichte zubereitet werden.

Nach dem Besuch wird ein Expert-Reiseführer die Gruppe in eine Gastronomieschule oder ein Restaurant führen, wo ein bewährter Chefkoch Sie einladen wird, eine private Kochsession unter seiner Leitung zu genießen. In diesem Kurs werden Sie lernen, wie man einige der typischen, baskischen Gerichte zubereitet. Ein stimulierendes und aktives Programm, bei dem die Teilnehmer die Möglichkeit genießen können, neue Geschmacksnoten zu empfinden und mit der Unterstützung eines erfahrenen, unterstützenden Teams ihre Ideen auszutauschen.

Der runde Abschluss für diese interessante, kulinarische Erfahrung ist die Verkostung der gemeinsam zubereiteten Gerichten, begleitet von anderen, vom Chefkoch vorbereiteten Kostbarkeiten, serviert mit ausgewählten Weinen aus der Region.

Dieses Programm wurde insbesondere für Kleingruppen entworfen, die sich für gastronomische Aktivitäten begeistern können!!

Dauer
Ca. 4 Stunden.

Beinhaltet

- + Spezialisierter, lokaler Reiseführer.
- + Unterstützung eines Chefkochs und seines Kochteams und alle notwendigen Materialien.
- + Besuch in die Ribera Markthalle.
- + Mittagessen und Wein.

Ähnliche Aktivität auch erhältlich in San Sebastián

Pintxo Tour in Bilbao/San Sebastian

Trinken Sie mit uns txikitos, Wein in kleinen Gläsern, während Sie eine Vielfalt an tapas (hierzulande auch bekannt als pintxos) begleitend genießen.

Mit der Entwicklung der baskischen Cuisine im Laufe der Jahre, wurden diese kulinarischen Delikatessen jedes Mal verfeinerter. Diese kleinen, kreativen Kunsthäppchen sind derzeit Mittelpunkt zahlreicher Wettbewerbe unter Meisterchefs, wobei der variierteste, erlesenste, raffiniert und am kunstvollsten erarbeitete pintxo immer siegt.

Es ist üblich, dass Basken gelegentlich eine Mahlzeit auslassen, um mit Freunden von Bar zu Bar zu ziehen und die verschiedenen Spezialitäten jeder Kneipe zu verkosten.

Ein Experte wird die Gruppe in die außerordentliche Welt dieser Miniaturen der Haute Cuisine einführen durch einen Besuch in die feinsten Lokale. Sie haben die Wahl entweder sich unter die Leute zu mischen und eine animierte Diskussion zu genießen oder auch, sich einfach zurück zu lehnen und alles von ihrem für Sie reservierten Platz zu beobachten. Wenn Sie mich fragen, würde ich absoult die erste Option wählen!

Dauer
90 Minuten bis 2 Stunden.

Beinhaltet

- + 4 Pintxos
- + 2 Getränke
- + Reiseführer



Pintxos Workshop Bilbao

In Zusammenarbeit mit einem Restaurant und einer Kochschule ist der Veranstaltungsort eine restaurierte, ehemalige Dorfschule im Umland Bilbaos, charakteristisch für seinen modernen und komfortablen Innenraumdekor und seinem entspannten Garten.

Pintxos und Wein sind Genuss und Kultur zugleich. Beides mischt sich im Gaumen mit seinem unverkennbaren, eindeutigen Geschmack. Pintxos sind ein authentisches, baskisches Vergnügen und werden alleine oder in guter Gesellschaft genossen. Sie können sich in die kulinarischen Geheimnisse dieser Köstlichkeiten einweihen lassen oder diese einfach selbst probieren und genießen, inmitten der lebhaften Straßenatmosphäre. Sie haben die Wahl!

Die Teilnehmer werden sich an einer lustigen und angenehmen 45 minütigen Kochvorführung erfreuen. Ein versiertes Team wird dem Publikum auf eine dynamische und unterhaltsame Art zeigen, wie man Pintxos herstellt. Um die Erfahrungsmöglichkeiten der Teilnehmer während der Pintxo- Herstellung zu steigern, wird die Gruppe in 2 Teams aufgeteilt. Diese Aktivität kann auf Wunsch mehr oder weniger wettbewerbsorientiert gestaltet werden.

Genießen Sie nach der Veranstaltung die Pintxos Verkostung begleitet von verschiedenen Weinen aus der Region. Lernen Sie diese kunstvolle Häppchenherstellung selbst und entdecken Sie, welche Weine am besten zu ihrem Pintxo passen!

Dauer
2 Stunden

Beinhaltet

- + Aperitif mit Pintxos.
- + 3 verschiedene Weine.
- + Unterstützung eines Chefkochs und seines Kochteams und alle notwendigen Materialien.
- + Begleitung eines Reiseführers und Busbeförderung

Kochkurs mit Michelin prämiertem Chefkoch Daniel García

Können Sie sich vorstellen, von einem Michelin prämierten Chefkoch Kochkünste aus erster Hand zu erfahren?

Lernen Sie von einem der berühmtesten Feinschmecker der baskischen Cuisine, Daniel García, Chefkoch des Zortziko Restaurants in Bilbao. Er wird zu Ihrer vollen Verfügung stehen während Sie Ihre kulinarischen Fertigkeiten verschärfen und verfeinern. Seite an Seite mit Ihnen wird er ebenso die wenig bekannten Geheimnisse der Haute Cuisine mit Ihnen teilen und mit Ihnen andere, mit den zuzubereitenden Gerichten verbundenen Angelegenheiten besprechen.

Bei einer Dauer von zwei bis drei Stunden, beinhaltet diese kulinarische Erfahrung die Verkostung der insgesamt vier mit Chefkoch García zubereiteten Gerichten. Diese werden mit einem hervorragenden txakoli, dem baskischen Weißwein, begleitet.

Dauer
Ca. zwei bis drei Stunden.

Beinhaltet

- + Kochkurs und Dienste des Chefkochs zusammen mit seinem Hilfsteam.
- + Verkostung der zubereiteten Gerichte und txakoli Wein.
- + Begleitung eines Reiseführers.



RIOJA GEBIET

Besuch von zwei Top Weinkellereien und Picknick am Weinanbaugebiet

Wenn Sie sich für Wein und gutes Essen begeistern, laden wir Sie auf diese einzigartige Erfahrung im Inneren der Weinregion Riojas ein.

Die Compañía Vinícola del Norte de España, CVNE, wurde 1879 in Haro, La Rioja, Spanien, gegründet.



Qualifiziert seit 1991 für die Herkunftsbezeichnung spanischer Weine (die höchste Anerkennung in Spanien), lässt sich die Rioja Region in drei Subregionen einteilen. Jede dieser Regionen produziert unterschiedliche Weinarten, Rioja Alta, Rioja Baja und schließlich Rioja Alavesa (der baskische Teil Riojas). Die Compañía Vinícola del Norte de España, CVNE, liegt noch auf ihrem ursprünglichen Gründungsort im Barrio de la Estación de Haro und gleichzeitig Sitz der meisten Weinkellereien der Riona Alta. Diese Region ist bekannt für die Herstellung ausgezeichnete, eleganter Weine mit reduziertem Alkoholgehalt.

Die Rioja Alta ist die westliche der drei Subregionen der Rioja und ist beeinflusst vom Atlantischen Klima. Der Boden der Rioja Alta ist eisenhaltig und reich an Kalk und Lehm. Durch den Fluss Ebro sind in der Region ebenfalls zahlreiche Nährstoffe enthalten.

Die Region der Rioja Alta ist bekannt für die Herstellung körperreicher Weine mit reduziertem Alkoholgehalt, die sich für die Alterung in Eichenbarriquen eignen und das Grundaroma der meisten Rotweine Riojas bilden.

Diese Tour ist die perfekte Kombination zwischen zwei Weinkellereibesuchen: Zum Einen die CVNE in Haro und zum Anderen die Viña Real in Laguardia, dem baskischen Teil der Rioja. Bei diesem Ausflug kommt es zur Verkostung zwei sagenhafter Weine in zwei Weinkellereien und die Veranstaltung stellt eine einmalige Gelegenheit dar, das Weinanbaugebiet mit allen fünf Sinnen zu erfassen.

Ein Erlebnis

Acht Hektar Tempranillo Weinanbaugebiete am Cerro La Mesa werden nach dem Besuch der Weinkellerei Viña Real besucht, zu Fuß oder mit dem Bus. Der Ausflug endet mit einem Picknick an einem überdachten Ort aus Holz und Metall mitten in der Natur.

Dauer

Ca. 9 Stunden.

Beinhaltet

- + Reisebusbeförderung ab Bilbao.
- + Lokaler Reiseführer
- + Besuch von zwei Weinkellereien in der Reisegruppe.
- + 2 Weinverkostungen.
- + Picknick (Wasser, Weißwein, Rotwein and lokale Produkte).

Wein- und Architekturroute

Kommen Sie auf diesen Ganztagsausflug in die Rioja Alavesa! Der Besuch der innovativsten Weinkellereien auf der baskischen Seite dieser Weinherstellungsregion, La Rioja, ist eine einmalige Gelegenheit, selbst festzustellen, wie sich einzigartige, architektonische Kreationen in der Qualität der Weine widerspiegeln.

- **Weinkellerei Bodegas Marqués de Riscal (Elciego)**

Konsolidiert als eine der größten Weinkellereien in der Rioja, hat Marqués de Riscal dauerhaften Erfolg seit über einem Jahrhundert gehabt. Diese im Jahr 1860 in Elciego gegründete Weinkellerei hat die Auszeichnung bekommen, als erste Weinkellerei die Bordeaux Methode der Weinalterung in Holzfässern in der Region benutzt und eingeführt zu haben.

Die Idee, den Sitz in Elciego, La Rioja, im Norden Spaniens zu errichten, entstand von einer der in Spanien und weltweit angesehensten Weinkellereien, Herederos del Marqués de Riscal. Um diese Idee zu verwirklichen, kontaktierte die Firma mit dem berühmten, kanadischen Architekten Frank O. Gehry, der auch das Guggenheim Museum in Bilbao entwarf, das Olympische Dorf in Barcelona und die Walt Disney Konzerthalle in Los Angeles. Obwohl sich Mr. Gehry anfangs gegen diesen Auftrag sträubte, wurde er auf einer Versammlung mit dem Firmenvorstand maßgeblich überzeugt, nachdem er ein Glas Wein aus seinem Geburtsjahr, 1929, verkosten durfte.

- **Tour und Mittagessen in der Weinkellerei Bodegas Baigorri**

Architektur wird zum Protagonisten in diesem innovativen Projekt von Jesús Baigorri und seinen jungen Mitarbeitern. Entworfen vom Architekten Iñaki Aspiazu, kann diese Weinkellerei damit prahlen, für ihren Weinherstellungsprozess keine maschinellen Mittel zu benutzen, die

den Weintrauben oder dem Wein schaden könnten. Statt der Maschinen werden gravitatorische Mittel angewandt.

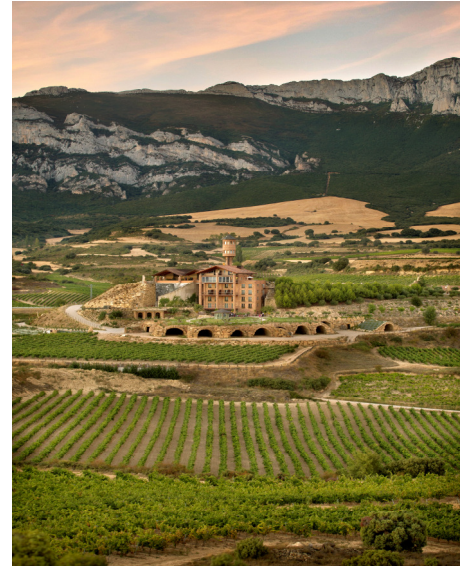
- **Laguardia Tour nach dem Mittagessen**

Im Süden der baskischen Provinz Alava und zwischen dem Kantabrischen Gebirge und dem Ebro Fluss liegt Laguardia, die Hauptstadt der Rioja Alavesa. Dank der Fruchtbarkeit des Bodens und des günstigen Klimas, wurde diese Region stets mit der Beliebtheit ihrer Weine mit Herkunftsbezeichnung Rioja verbunden. Heutzutage werden in dieser Gemeinde mehr als 12 Millionen Liter Wein im Jahr produziert.

Dauer
Ca. 8 Stunden.

Beinhaltet

- + Lokaler Reiseführer und Busbeförderung ab Bilbao.
- + Besuche, Weinverkostungen und Mittagessen in der Weinkellerei Baigorri.



Winemaking in Rioja

Die Familie Eguren ist seit 1870 direkt mit dem Weinbau verbunden, da Victorinos Urgroßvater Anastasio, der aus Bergara stammt und Schokoladenverkäufer von Beruf war, sich in Estefana verliebte und die grünen Täler von Guipuzcoa aufgab, um sich in San Vicente de la Sonsierra niederzulassen. Das Schicksal wollte es, dass der Heilpraktiker Pascasio Pangua, der eine aus dieser Ehe hervorgehende Tochter heilte, von der Familie Eguren in seinen letzten Jahren aufgenommen und gepflegt wurde und der Familie aus Dankbarkeit seine Weinberge hinterliess.

Dieses Weingut ist der ideale Ort für die Besucher , um einen Teil der lokalen Geschichte, Geschmack zu genießen und versuchen, die die Früchte ihrer Weinberge und die Weinbauern Kultur. Das Mittagessen wird in denselben Einrichtungen angeboten werden.

Zu Fuß auf einem Weingut unter Fässern und Weinbergen ist eine einzigartige Erfahrung , die Sie sicherlich genießen . Aber Sie werden auch durch eine praktische Tätigkeit Weinbereitung Erfahrung , wo Sie lernen, wie Sie Ihre eigenen Wein zu tun begeistert sein.

Dauer
Ca. 5 Stunden.

Beinhaltet

- + Lokaler Reiseführer und Busbeförderung ab Bilbao.
- + Mittagessen in der Weinkellerei Eguren Ugarte