

LEZERSREIS

Ontdek de groene Noord-Spaanse provincie Baskenland tijdens deze heerlijke culinaire rondreis langs Bilbao, San Sebastian en de Riojastreek. Lunch bij een barbecue-restaurant met Michelinster, proef lokale kazen en wijnen en geniet van een smakelijke pintxos-tour door San Sebastian!

vrij

VANAF
€ 1465 P.P.
(O.B.V.
2-PERSOONS-
KAMER)

8-DAAGSE CULINAIRE RONDREIS

Ontdek de smaak van Baskenland

Tijdens deze reis bezoekt u alle hoogtenpunten van Baskenland, waaronder Bilbao, de Rioja-streek en San Sebastian. U logeert in kleinschalige Ambiance-hotels en proeft de keuken en wijnen van deze prachtige streek. U kunt dagelijks vertrekken en de reis, samengesteld met **AmbianceTravel**, naar wens uitbreiden of inkorten. Ook te boeken als eigen-vervoersreis of als luxereis met meer toprestaurants.

De hoogtenpunten van Baskenland

U vliegt vanaf elk gewenst vliegveld naar Bilbao of rijdt met eigen auto die kant op. De eerste 3 nachten verblijft u in **Bilbao** en de eerste avond dineert u in een restaurant met Michelinster. In de dagen daarna heeft u genoeg tijd om deze stad te bekijken, waarbij een bezoek aan het **Guggenheim museum** niet mag ontbreken. Op uw laatste 'Bilbao-dag' haalt u uw huurauto op en rijdt u naar Getaria aan de noordkust, waar u gaat lunchen in het enige bbq-restaurant ter wereld met Michelinster. Op dag 4 vertrekt u naar de **Riojastreek** voor twee overnachtingen. Bezoek authentieke stadjes zoals Laguardia maar ook een wijnhuis met een proeverij van rioja-wijnen na afloop.

De derde stop is **San Sebastian**, gelegen aan twee prachtige baaien met sikkelvormige stranden en een interessante culinaire traditie. Onderweg naar San Sebastian gaat u nog langs een typisch **Baskische kaasboerderij** waar u een rondleiding en een proeverij krijgt. In San Sebastian wordt u door onze Nederlandstalige gids rondgeleid en maakt u kennis met de **pintxos** (de tapas) van Baskenland.

Overnachten in ambiance hotels

Tijdens deze reis logeert u in kleinschalige hotels met ambiance. Luxe mag, maar hoeft niet. Bent u gesteld op meer luxe en exclusieve restaurants? Geen probleem, wij kunnen ook 5* hotels met ambiance aanbieden met desgewenst maaltijden in één of meer van de toprestaurants die deze streek rijk is. (Zie de website voor deze luxereis).



Inclusief

- Vlucht Bilbao
- Huurauto klasse B, allrisk verzekerd
- Hotels incl. ontbijt o.b.v. 2-pers.kamer
- Diner restaurant met Michelinster (excl. dranken)
- Lunch bbq-restaurant met Michelinster (incl. dranken)
- Proeverij in Riojastreek
- Proeverij bij kaasboerderij
- Pintxostour
- Routebeschrijving

Niet inbegrepen

- Transfer luchthaven - hotel
- Drank bij diner eerste avond
- Parkeren, tolgelden, benzine etc.

Boeken

Kijk op
ambiancetravel.nl,
bel 070-3223066
of mail info@ambiancetravel.nl.
Zie verder
ambiancetravel.nl

Foto's Donostia
San Sebastian
Turismo

Bevlogen door Baskenland



In Baskenland kun je alle kanten op. Leer in San Sebastian of Bilbao de Baskische ziel kennen, ontdek de culinaire hoogstandjes uit de Spaanse regio of laat je in de bergen in schilderachtige plaatsjes verleiden door tongstrelende rioja's.

Tekst en foto's **Felix Wilbrink**

Na een dagje Bilbao heb ik de auto richting San Sebastian gezet en telkens weer denk ik: het lijkt wel alsof ik door Oostenrijk of Zwitserland rijd. Berghellingen met prachtige weides, zelfs boerderijen die in de verte aan chalets doen denken. Terwijl ik toch echt in Spaans Baskenland ben.

Wanneer je er door die mooie bergen rijdt, krijg je direct het gevoel dat er ergens geweldige kaas wordt gemaakt. „Ja, dat doen de Gebroeders”, riepen een paar kenners al.

Op naar de gemeente Idiazabal. De Gebroeders hebben de achternaam Aranburu: één broer houdt de schapen, de ander doet de kaas en de derde bestiert de boerderij. Het gaat om schapenkaas die alleen van de melk van twee schapenrassen mag worden gemaakt. De broers zijn de beste kaasmakers, zo is me verteld.

Je kunt er proeven en kaas kopen, maar niet op maandagochtend. Dan worden de kazen door medewerker Mohammed onder handen genomen. De korst van deze kazen beschimmelt namelijk vaak, zeker die van een jaar oud of ouder. Daar heeft Mohammed iets op gevonden: hij gaat ze buiten met een hoge drukspuit te lijf.

Alle schimmel er zo weer af, waarna ze opnieuw worden gestapeld. Mohammed zet me een bordje voor. Je proeft de onbarmhartige behandeling er niet aan af. Je proeft de kruiden, maar ik kan zo snel niet bedenken wat hier allemaal groeit. Hij trekt een ijskast open en haalt een halve fles Txakoli tevoorschijn en zwaait met de fles witte wijn: of ik wat wil? Erg lekker! Tijd om verder te gaan. Op maandagochtend om elf uur aan de wijn lijkt me toch wat vroeg en ik heb op weg naar San Sebastian nog een paar kilometers te gaan.

Wandel langs de prachtige Baai van San Sebastian.

Spaans Baskenland is een sterk zelfstandige regio. Basken zijn geen Spanjaarden en dat laten ze weten ook! Ze hebben niets tegen Spanjaarden en de wrok uit het verleden bestaat niet meer. Sterker nog: er zijn tegenwoordig Basken die klagen dat hun kinderen eerst Baskisch en dan pas Spaans leren op school. Want geld wordt niet alleen in de eigen regio verdiend. Basken zijn enorm slagvaardig, werken op Noord-Europese tijden – daar leent het zeeklimaat zich ook voor – en zijn handelaren/walvisvaarders. Of althans, dat waren ze en dus niet wereldvreemd. Eigenlijk zijn het Spaanse Nederlanders.

***Inwoners Spaanse regio
apetrots op rijk verleden***



Op de radio hoor ik programma's in het Baskisch en daar versta je dus niets van. Het klinkt een beetje als Fins, al is er geen taalverwantschap. De Baskische identiteit en cultuur blijven springlevend, maar bommen gaan er al lang niet meer af; de Baskische afscheidingsbeweging ETA heeft zichzelf ontbonden.

San Sebastian komt dichterbij; ik ruik weer zee. Zoveen over prima tolwegen is trouwens een genoeg. De stad inrijden is even schrikken. Ik moet beneden bij de boulevard zijn, maar zie geen parkeerplaatsen.

Gelukkig ontdek ik drie grote parkeergebouwen met een uitgang aan het strand. Even lopen en ik kom binnen in een prachtig hotel aan de baai. De hal van Hotel Niza ziet eruit alsof ik bij mijn grootouders in de jaren 50 binnenloop. Mijn raam kan open, de zeewind waait naar binnen.

De Baai van San Sebastian is er een waarvan je alleen maar kunt dromen. Als een kom, met een rand van wit zand en flanerende mensen. Op de boulevard mannen in linnen pakken met hoeden en dames in bloemetjesjurken. Beschaafd, rustig aan.

Ik wandel via de boulevard naar de *funicular* (kabeltrein) en ga de berg Monte Igeldo op. Het karretje kraakt en piept en dan ben je boven. Het uitzicht is nog mooier dan je had kunnen hopen. Draai je je om, dan begrijp opeens die lach van die meisjes uit het hotel die me hierheen hebben gestuurd. Een pretpark! Maar dan eentje uit de jaren 50. Sleets en daarom leuk.

Weer beneden ga ik langs het zomerverblijf van het Spaanse koningshuis: het Miramar Paleis uit 1893. Nu worden er klassieke concerten gegeven en is de schitterende tuin te bezoeken. Soms zijn er rondleidingen.



De kazen van de gebroeders Aranburu in Idiazabal worden met een hogedrukspruit van schimmel ontdaan.

Opscheppen in de tapasbar, 'pinxtos' in Baskenland.

Zo kom je er

Wij vlogen met KLM in iets meer dan twee uur naar Bilbao. Met Iberia en Vueling kan ook. Je rijdt vanaf de luchthaven van Bilbao in ruim een uur naar San Sebastian, een afstand van 100 km. Hierbij heb je de keuze uit moderne tolwegen of de pittoreskere, secundaire wegen. Van San Sebastian is het twee uur rijden naar Laguardia.



San Sebastian is één grote culinaire belevenis. Hiervoor wandelen we naar het oude centrum waar vroeger de vissers kwamen drinken na een lange tijd op zee. Een van de traditionele gerechten in de stad was een vispastei. Totdat iemand op het idee kwam om een klein beetje daarvan op een broodje, bij de borrel te serveren. De Baskische tapas, pinxtos, waren geboren.

Een geheel nieuwe eetcultuur. Hier betaal je gewoon wat voor die broodjes. Er lopen hele volksstammen van bar naar bar om overal de verschillende heerlijkheden te proeven. Maar er is niets zo lekker als een olijf met een mild pepertje en een stukje ansjovis. Laten we het zo zeggen: de bars van San Sebastiaan zijn uniek, de sfeer is geweldig. Je blijft lopen, maar uiteindelijk is het simpelste het beste.

Durf je wat, drink dan sidra (cider) of toch weer txakoli, die heerlijke licht wrange wijn. Neem voor-

Rioja van hoge afkomst

Een aanrader op de Baskische hoogvlakte is Bodega de la Marquesa in het plaatsje Villabuena de Álava. Hier vind je het echte ouderwetse handwerk.

Maria de Simón Baranda is de achterkleindochter van een markiezin uit Madrid die het Baskische volk wilde verheffen met een wijngaard. En ja, er is inderdaad een supermarkt in Nederland die veel van hun altijd goede wijn afneemt.

Maar in Villabuena de Álava kan je wel heel bijzondere wijnen proeven. Ik kreeg een slokje van een twintig jaar oude reser-va waarna mijn hoofd duizelde!



Baskenland biedt naast fraaie kuststroken ook idyllische berglandschappen.

al een gids. Zonder Ana van San Sebastian Guides stond ik nog steeds te aarzelen waar het goed en lekker is. We gingen ook nog naar Museo de San Telmo. Daar leer je over de rijke Baskische geschiedenis en begin je die Basken een heel klein beetje te snappen. We zien harpoenen uit de walvisvaardersstijd en een vreemde houten krul waarmee je ballen heel ver kunt gooien.

Dan gaan we de bergen in voor wijn gemaakt op de hoogvlakten bij rivier de Ebro. Er zijn twee soorten. Aan de kust drink je txakoli, verderop in het land drink je rioja. Er zijn rioja's uit Baskenland en uit het naastgelegen Navarra. Roep niet hardop dat die twee vast hetzelfde smaken!

Op twee uur rijden van de kust ben je in een totaal ander landschap. Hier heersen de wijngaarden van de rioja. Maar voordat we gaan proeven, rijden we naar Laguardia. Zo hoog gelegen op een rots dat het nooit door vijanden is verwoest, dus middeleeuws en intact. Je kunt er met een glazen lift naartoe, maar wandelen is nog mooier. Er zijn natuurlijk toeristen, maar 's avonds zijn de cafés van de gewone man en sta je tussen Basken aan de bar. Een wandeling door deze plaats uit de 13e eeuw is gekmakend mooi. Hoogtepunt is de kerk Santa Maria de los Reyes. Verderop ligt Las Lagunas, een prachtig natuurpark.

In Laguardia zijn overal wijnkelders waar je kunt proeven. In de buurt is er een hotel waar je wijntherapie krijgt. Dat betekent weken in wijnbladeren met een scheut olijfolie. Vraag ook de weg naar Vino Real, het meest krankzinnige gebouw waar je ooit een wijnmakerij hebt aangetroffen. Miljoenen zijn er geïnvesteerd. Ook hier prachtige rondleidingen.

Er komt geen einde aan het avontuur! Je kunt zomaar een week op wijnreis, een week op culireis en een week op cultuurreis. Drie redenen om weer eens terug te komen! ●

Tocht vol culinaire en culturele hoogtepunten in San Sebastian

