



Valladolid i Zamora. Els vins de Ribera del Duero, Toro i Rueda

Del 4 al 8 d'abril 2019



La Comunitat de Castella-Lleó està plena de sorpreses que no ens deixaran indiferents. El paisatge ens impactarà amb la seva duresa i infinites extensions, les seves ciutats ens fascinaran amb la seva història i monuments i amb el seu magnífic estat de conservació del patrimoni i els seus vins ens deixaran entusiasmats. Aquesta escapada a les poc conegudes províncies de Valladolid i Zamora és un viatge a una Espanya autèntica i acollidora que ens conquistarà a través de la seva gent, dels seus paisatges i pobles i dels seus extraordinaris vins i gastronomia.

Itinerari

● Barcelona - Valladolid

Dijous, 4 d'abril

A l'hora que s'acordarà, sortida des dels punts de recollida habituals en l'autocar del Club del Viatger en direcció a l'estació de Barcelona Sants per sortir en un Tren Intercity, en classe Turista Superior, cap a Lleida, Saragossa, Logronyo i Burgos fins a Valladolid. Dinar a bord del tren a base d'una deliciosa bossa-pícnic del Club del Viatger amb una ampolla d'aigua i una de vi. A l'arribada a Valladolid anirem cap a l'hotel Melia Recoletos, un magnífic establiment de 4 estrelles molt ben situat on ens allotjarem les properes 4 nits. Sopar al restaurant del mateix hotel i allotjament.

● Peñafiel – La Ribera del Duero – Valladolid

Divendres, 5 d'abril

Després de l'esmorzar, sortirem en autocar en direcció est i seguirem la vall del riu Duero a través de vinyes i pobles productors de vi. Ens trobem a la Ribera del Duero, una Denominació d'Origen molt prestigiosa que produeix alguns dels millors vins de tot Espanya. Arribarem a Peñafiel i farem una passejada per aquest poble que culminarà amb la visita del seu espectacular Castell situat sobre un turó que presideix la ciutat i la vall. Acabada la visita, anirem als afores de Peñafiel per visitar una de les "Bodegas" punteres i de més qualitat de tota la Denominació d'Origen Ribera del Duero. Coneixerem tot el procés de producció i les instal·lacions i farem una degustació dels seus excel·lents vins. Després de dinar a un bon restaurant de la zona, retornarem a Valladolid i farem una visita guiada a peu d'aquesta ciutat.

La passejada ens portarà a conèixer la Plaça Major, la Catedral de Nostra Sra. de l'Ascensió, l'església de Sant Pau i la seva façana amb un magnífic retaule de pedra, el Monestir i l'església de Sant Benet i els carrerons del cor d'aquesta ciutat tan poc coneguda. Retorn a l'hotel, temps per descansar i sopar al restaurant del mateix hotel.

● Visitem Tordesillas i degustem els vins de Rueda

Dissabte, 6 d'abril

Ben aviat després d'esmorzar, sortirem en autocar cap a la ciutat de Tordesillas i farem una visita a peu del pont sobre el riu Duero, les esglésies de Santa Maria i Sant Pere i les Cases del Tractat de Tordesillas, els edificis on Castella i Portugal van tancar les seves negociacions que van acabar amb el Tractat de Tordesillas el 1494. Acabarem la visita amb el Real Monasterio de Santa Clara, considerat com a "Real Sitio" del Patrimoni Nacional espanyol.

Deixarem Tordesillas enrere i sortirem cap a les terres de la Denominació d'Origen "Rueda" per anar directament a les "Bodegas Hijos de Alberto Gutiérrez, S.A." al poble de Serrada. Aquest productor ens proposarà alguns dels millors Verdejos de Rueda i ens mostrarà les seves interessants instal·lacions de les que ressaltem les galeries soterrànies del segle XVII. Acabada la visita, anirem al poble de Simancas a dinar a un bon restaurant castellà i retornarem a Valladolid on arribarem cap a les 17 h. Avui tindrem la resta de la tarda lliure per recórrer els animats carrers de la ciutat en un dissabte a la tarda. A l'hora que acordarem, sortirem a peu cap al conegudíssim restaurant "La parrilla de San Lorenzo" on gaudirem d'un excel·lent sopar. Tornada a peu a l'hotel i allotjament.

● Provincia de Zamora – Ciutat del Toro – Zamora

Diumenge, 7 d'abril

Després d'esmorzar, sortida en direcció oest per recórrer els 100 km que ens separen de la ciutat de Zamora, una de les menys conegudes d'Espanya i que ens entusiasmarà amb un patrimoni històric i cultural de primer ordre, sorprenent en una de les capitals de província més petites d'Espanya amb tan sols 66.000 habitants. Zamora està al costat del riu Duero i forma part de la Ruta de la Plata a més de ser un punt estratègic entre Espanya i Portugal. La nostra visita guiada ens permetrà gaudir del que és considerat el millor Romànic urbà de tota la península i que ha deixat a Zamora gran quantitat d'esglésies i altres edificis en un magnífic estat de conservació.

Visitarem també la Catedral de Sant Salvador amb la seva cúpula amb un delicat toc modernista i el Castell de Zamora, recentment reformat i construït al segle XI. Acabada la visita, anirem cap a la ciutat de Toro on farem una visita de les "Bodegas Fariña", tastarem els potents i deliciosos vins de la D.O. de Toro i dinarem al seu restaurant.

Després de dinar, farem una passejada per conèixer la ciutat de Toro i una vegada més quedarem bocabadats amb el patrimoni que posseeix aquesta ciutat de poc menys de 10.000 habitants. Visitarem la Col·legiata, començada a construir al segle XII i acabada uns segles després i que ens ofereix un estil de transició Romànic-Gòtic molt interessant.

També veurem la Plaça de Toros del 1828, una acolorida construcció a base de teules i fusta i considerada de les més antigues de tot Espanya.

Toro és el nucli d'art Romànic-Mudèjar més gran de Castella-Lleó i al llarg de la nostra passejada veurem nombroses esglésies, monestirs i convents d'aquest estil. Acabada aquesta sorprenent visita de Toro, retornarem al nostre hotel a Valladolid. Avui soparem al restaurant de l'hotel.

● Volem de Retorn directes a Barcelona

Dilluns, 8 d'abril

Després de l'esmorzar al nostre hotel, ens traslladarem a l'aeroport de Valladolid per voler directes a Barcelona. Després de recollir les maletes, l'autocar del Club del Viatger ens retornarà als mateixos punts de recollida del primer dia. Fi del viatge.

Aquest viatge inclou

- Berenar-trobada de tots els participants al viatge per donar el programa i informacions als participants, fer la primera trobada de companys de viatge i conèixer al guia acompanyant.
- Anada de Barcelona a Valladolid en Tren Intercity en classe Turista Superior.
- Confortable autocar i experimentat conductor durant tota l'estada a les províncies de Valladolid i Zamora.
- Tornada en vol de Vueling Airlines directe de Valladolid a Barcelona amb totes les taxes i impostos inclosos.
- Facturació d'una maleta de màxim 23 Kg per persona i possibilitat de portar una bossa de mà de màxim 8 Kg per persona.
- El darrer dia, trasllat en autocar des de l'aeroport de Barcelona fins als mateixos punts de recollida del primer dia.
- Guia acompanyant del Club del Viatger durant tot el viatge.
- Guies locals castellanoparlants per les visites de Valladolid, Toro i Zamora.
- Totes les visites i entrades segons l'itinerari.
- Visites a tres conegudes "Bodegas" amb degustació dels seus vins a Ribera del Duero, Rueda i Toro.
- 4 Nits a l'hotel Melia Recoletos de 4 estrelles a Valladolid.
- Desdejuni bufet diari i tots els àpats mencionats a l'itinerari, és a dir, pensió completa des del dinar-picnic al tren del primer dia fins al desdejuni del darrer.
- Les begudes durant tots els àpats (Vi, aigües minerals i cafè)
- Assegurança d'assistència en viatge de la companyia AXA.

Aquest viatge no inclou

- Tots els serveis no especificats a l'itinerari
- Les despeses de caire personal
- Les propines
- Assegurança de cancel·lació. Preu: 60€ per persona

Preus

Per persona compartint habitació doble	1.195 €
Suplement habitació individual	180 €

Calendari de pagament

El calendari de pagaments d'aquest viatge és el següent:

Abans del 31 de gener de 2019: Dipòsit de 400€

Abans del 10 de març de 2019: Resta del viatge

Webs importants del viatge

[Web](#) Hotel Melià Recoletos

[Web](#) Bodegas de Rueda

[Web](#) Restaurant La Parilla de San Lorenzo



Per més informació contacteu-nos:

Sant Josep, 74 08370 Calella, Barcelona

Horari: de 10h a 19h

Telèfon: +34 93 766 5996

E-mail: info@clubdelviatger.cat