

# ריוחה וריברה דל דוארו

הכרמים, הכפרים והאנשים  
שמאחורי היין והקולינריה

28.9-5.10.23  
בהדרכת אורית גרינבוים לירון

יום 1

## נחיתה רכה

טיסת בוקר סדירה תביא אותנו לשדה התעופה של מדריד, שם ימתין לנו מיניבוס אלגנטי איתו נצא ישירות לכיוון ריברה דל דוארו.

ביקב Dominio De Cair יקבלו אותנו לסיור ביקב וטעימת יין חוויתית שבסופה נערוך ארוחת צהרים פרטית בחדר הטעימה המשקיף אל הכרמים, בליווי מיטב יינות היקב.

משם נמשיך לצ'ק אין מהיר בבית מלון מיוחד הממוקם בפרברי העיר העתיקה של Aranda de Duero. היקב השוכן בבית המלון בבעלותו של ריקרדו, אחראי לייצור יינות מקומיים מצוינים. ריקרדו עצמו הוא אחד מייצרני היין המעניינים באזור.

ארוחת הערב תהיה במסעדה מסורתית, במרכז העיר Aranda de Duero בה נטעם ממיטב המנות האזוריות ונהנה מהאווירה הנעימה של העיר העתיקה.





## מסורת עתיקה ושורשית

יינות אזור ריברה דל דוארו זוכים להכרה ברחבי העולם. האזור נחשב לביתם של כמה מהיקבים הטובים ביותר בספרד, וכאן נגלה יקבים ותיקים בעלי מסורת בת מאות שנים.

Bodegas Ismael Arroyo שוכן בראש גבעה שמנהרות רבות מתפתלות בה. בעבר לכל משפחה בכפר הייתה המנהרה שלה בה יושן היין וכיום כולן אוחדו למבוך אחד, גדול ומרשים בו מאוחסנות החביות של משפחת Arroyo. נבקר, נטעם ונכיר את המשפחה.

נמשיך לביקור יוצא דופן ביקב הגדול ומהמרשימים שבאזור, בו נערוך סיור ביקב הייחודי ובסופו טעימות יין חווייתיות וארוחת צהרים של מנות מקומיות בפרשנות מודרנית.

אחר הצהרים נצא לטיול קצר בעיר היפה, במהלכו נגיע למרתף תת-קרקעי עתיק, המספר סיפור היסטורי מרתק, שם גם נערוך טעימת יינות מיוחדת ונסיים עם חווית טאפאס מקומית.

## איכות וחדשנות

נתחיל את היום בביקור מרתק במפעל חביות מקומי, המספק חביות איכות בייצור ידני ליקבי האזור.

ומחביות לגבינות, נבקר במחלבה של משפחת גוזמן, שהחלו את דרכם כיצרני גבינות מקומיות ובהמשך, וגם כיום, מייצרים מגוון יינות מענבי טמפרנליו בלבד. נטעם את הגבינות והיין במרתפי היקב המרשימים, המעוטרים ביצירות אמנות פרי יצירתם של אמנים מקומיים, חבריהם של בעלי היקב.

נמשיך ליקב הבא, יקב משפחתי קטן אשר חרט על דגלו נאמנות לשיטות ייצור היין המסורתיות, ולצד פיתוח והתחדשות, המשפחה מצליחה לייצר יינות מרגשים בעלי אופי מקומי מובהק ויכולת התיישנות מרשימה וזוכה בשנים האחרונות לתשבחות ממבקרי יין הגדולים בעולם. נערוך טעימות יין וארוחת צהרים קלה של מטעמים מקומיים.

הערב נערוך ארוחת ערב במסעדה מקומית, נהנה מיין טוב ומהמעדנים המקומיים שיש לאזור פורה כמו ריברה דל דוארו להציע



## טירה וסעודת מישלן

לאחר ארוחת הבוקר, נצא לביקור לביקור בטירה המרשימה של Peñafiel בה שוכן גם מוזיאון יין. הטירה חולשת על האיזור כולו, ונוכל להשקיף ולהפנים טוב יותר את הטרואר של ריברה דל דוארו.

נמשיך לביקור ביקב מרתק במיוחד, הממוקם בלב ליבם של הכרמים. מלבד יינות גדולים ומרשימים, ביקב נמצאת גם מסעדה המחזיקה בכוכב מישלן. נערוך סיור קצר ביקב וטעימת יין שבסופה סעודה חגיגית במסעדת המישלן שביקב. צפויה לנו חוויה קולינרית בלתי נשכחת.

בתום הסעודה, נחזור למלון להתאוששות קלה וזמן חופשי ובערב ניפגש להרמת כוסית נוספת וארוחה במלון לציון הערב האחרון בטיולינו בריברה דל דוארו.





## פנינו אל מעצמת היין, ריוחה

נתחיל את היום בנסיעת בוקר אל העיר בורגוס. עיר הכוללת עבר מרשים ומפואר מימי הקמתה במאה ה-9. עיר הזכורה כמחוזתה של קהילה יהודית משגשגת וגדולה, עד לימי הגירוש.

נסייר במרכז העיר העתיקה ונהנה מארוחת צהריים במסעדה מקומית מוקפת מבנים היסטוריים ותושבים מקומיים המכבדים את מושג הסיאסטה ואת מה שמקדים לו בעיקר - ארוחה טובה מלווה ביין!

נמשיך אל עבר בירת ריוחה הישר אל מרתפי יקב משפחתי מרשים ביופיו, שהייה קצרה וכמה לגימות מיינותיו תגרום לכל אחת ואחת מאיתנו להרגיש כאילו חזרנו בזמן...

לטעום יינות מכרמים בני למעלה משנה זוהי התחלה טובה לפרק הבא בטיוולינו - ריוחה!

את הלילות הבאים שלנו נבלה במלון שהוא גם יקב, השילוב המושלם. נצא לסיור ביקב ומשם לארוחת ערב חגיגית במלון.



## טמפרניליו, טאפאס, ויוה ריוחה!

חבל ריוחה שבספרד נראה לעיתים כמו "דיסנילנד" לחובבי היין. יקבים גדולים, מרשימים ומעוצבים היטב.

נתחיל את היום בביקור ביקב Zinio, יקב מסוג קואופרטיב הממוקם בלב Rioja Alta, האיזור הנחשב ביותר בריוחה, והגבוה ביותר.

נטעם מהיינות המיוצרים מענבי הטמפרניליו נמשיך אל חדרי המיכלים ואל היכל החביות היפיה.

נמשיך ונבקר את שותפתה הטובה של יינות ריוחה, הלא היא גבינה! במגבנה קטנה ומתוקה נערוך סדנה במהלכה נלמד להכין גבינות וכמובן שגם נטעם מהגבינות מהמפורסות שבספרד.

בבירת הריוחה, Logroño, נוכל לשוטט בין סמטאות השוק ולהנות מחוויה צבעונית בה תושבי האיזור נפגשים וחולקים את אהבתם לתפוקה המקומית המעולה.

ארוחת הערב היום תהיה בידינו, נשתתף בסדנת בישול והכנת טאפאס מקומי.



## קלאסיקה מודרנית בנוסח ריוחה

רבי מכירים את הצד האדום של יינות ריוחה ומייחסים לו את מדליית הנצחון ההיסטורית, ובצדק, עם זאת, הצד הלבן של הריוחה והפחות גלוי לכאורה הוא עולם מרתק, עשיר וייחודי לספרד. שימוש בזנים מקומיים לצד תסיסה ויישון בחבית, חוויה מרגשת מובטחת לחיך.

היום נבקר בשני יקבים מרשימים ומרתקים, נמצא את עצמנו מטיילים במבנים עתיקים אל מול כרמים יפיפיים, ניפגוש יינות וטכניקות מודרניות, מסורת מול חדשנות, אדומים ולבנים שישאירו חותם וזכרון עד הטיול הבא לריוחה.

את ארוחת הצהרים שלנו נקיים במסעדת היקב Baigorri מול נוף הכרמים המהפנט.

גבינות אכלנו, יין טעמנו, נשאר רק שמן הזית המקומי להשלמת החוויה הספרדית הקלאסית. נצא לסיור בבית בד בכפר קטן, שם נכיר את זני הזיתים המוכרים וכמובן גם את טעמם.

ארוחת ערב חגיגית במסעדה תחכה לנו בסוף היום, נדאג להיפרד היטב מספרד ולקחת עימנו חזרה את טעמה.





יום 8

## נפרדים מאדמת היין והקולינריה הטובה

לאחר ארוחת הבוקר והצ'ק אאוט במלון נתחיל את דרכינו אל שדה התעופה ובדרך נעצור לזמן חופשי בעיר היפה Segovia זו הזדמנות טובה להיפרד מספרד ולחזור עם טעמיה לפני שממריאים חזרה הביתה או פשוט לשוטט ברחובות העיר באווירת יום ראשון, הלוא הוא היום החופשי עבור תושביה.

טיסת צהרים סדירה תביא אותנו חזרה לשדה התעופה בן גוריון.



למשתתף € 3,800

€ 250 הנחה בהרשמה מוקדמת - עד ה 1.4.23

עד 15 משתתפים

### המחיר אינו כולל

ביטוחים כגון ביטוח אישי, ביטוח רפואי, ביטוח מטען וביטוח נסיעות לרבות ביטוח ביטול נסיעה.  
בדיקות רפואיות ובדיקות מעבדה מכל סוג וכל הוצאה אחרת הנעשית ב"זמן חופשי".

### הערות

תוספת ללינת יחיד בחדר פרטי - € 500

ברכישה עצמית של כרטיסי הטיסה תינתן הנחה בסך € 300 למשתתף.

בשל אילוצי ספקים מקומיים שונים, ייתכנו שינויים בתוכנית המוצעת, ובמקרה כזה ייבחר מקום/ספק חלופי ברמה זהה.

תקנון החברה חל על כל הטיולים של החברה, ניתן לעיין בתקנון המלא [כאן](#).

### הרשמה לטיול

על ידי מילוי טופס הרשמה און ליין בצירוף צילום דרכון ואישור על העברת המקדמה.

ביצוע הרישום מהווה הסכמה מלאה לכל התנאים המופיעים ביחד לטיול ולתנאים

הכלליים של תקנון החברה.

# הפרטים הטכניים

### מה כלול

- מדריכה ישראלית מומחית יין והאזור - אורית גרינבוים לירון
- מיניבוס אלגנטי עם נהג צמוד
- טיסה סדירה במחלקת תיירים
- 7 לילות במלונות 4 כוכבים הממוקמים ביקבים, ע"ב זוג בחדר + ארוחת בוקר
- ארוחת צהרים במסעדת מישלן
- 7 ארוחות צהרים - כולל יין
- 6 ארוחות ערב כמפורט בתוכנית הטיול - כולל יין
- ביקור במפעל בוטיק לייצור חביות
- ביקורים ביקבים כמפורט בתוכנית הטיול, כולל טעימות
- מפגש מקדים ומפגש מסכם בישראל



## תנאי תשלום

מקדמה על סך 2,950 ש"ח במועד ההרשמה והיתרה עד 60 יום לפני מועד היציאה מישראל. התשלום יבוצע באמצעות העברה בנקאית/כ. אשראי. לצערנו, איננו מקבלים כרטיסי אשראי של דיינרס. מחיר הטיול נקוב ביורו, והחיוב יתבצע בש"ח על פי שער העברות והמחאות גבוה בבנק לאומי לישראל בע"מ במועד ביצוע כל תשלום ותשלום. העברה בנקאית ניתן לעשות גם ביורו.

## בריאות וחסונים

הטיולים כוללים הליכה, לעתים בדרכים כפריות ו/או עתיקות ו/או לא מישוריות. במידה וקיימת ללקוח מגבלה בריאותית כלשהי, לרבות, אך לא רק, בהליכה, נדרש לפרט זאת בטופס הרישום. לחברה קיימת הזכות לסרב לרשום לקוח על פי שיקול דעתה המלא כאשר לדעתה הטיול אינו מתאים בנסיבות, ובמקרה כזה תוחזר המקדמה במלואה.

במקרה ונוצרה ללקוח (או לאדם שנרשם ביחד עימו לטיול) בעיה כמתואר לעיל בתקופה שבין מועד ההרשמה למועד היציאה לטיול, על הלקוח להודיע על כך מיידית לחברה, ולחברה קיימת הזכות לבטל את רישום הלקוח (וכל אדם שנרשם עימו) על פי שיקול דעתה המלא ויחולו התנאים של "ביטול על ידי הלקוח". חיסונים ו/או תרופות הינם באחריות הלקוח. אדם הלוקח תרופות באופן קבוע מתבקש להצטייד בכמות מתאימה של תרופות שתספיק לכל משך הטיול פלוס יומיים.

## ביטול

ביטול ייעשה בכתב בלבד. במקרה של ביטול על ידי הלקוח:

עד 90 יום לפני מועד היציאה מישראל	החזר מלא של המקדמה בניכוי דמי טיפול בסך € 200 למשתתף
עד 60 יום לפני מועד היציאה מישראל	סכום המקדמה יחולט ויתרת הסכום לא תגבה
בתוך 60 הימים שלפני מועד היציאה	לא יינתן החזר והלקוח יידרש להשלים את מלוא התמורה בגין הטיול

## במקרה של ביטול על ידי החברה

החברה רשאית לבטל את הטיול בהודעה ללקוח במקרה ומספר המשתתפים אינו מצדיק את ביצוע הטיול לדעת החברה או במקרה של כח עליון (כדוגמת, אך לא רק, מלחמה, מגפה, הפסקת טיסות, ארוע אקלים חריג וכו). במקרה כזה הלקוח יהיה רשאי לבחור בין: (א). החזר מלא של כל הסכומים ששילם או (ב). זיכוי בגובה הסכומים ששילם לאחד מטיוליה הבאים של החברה, למימוש בתוך 24 חודשים ממועד הטיול שבוטל. האמור לעיל מהווה פיצוי מלא ושלם ולא ינתן פיצוי נוסף כלשהו במקרה של ביטול טיול.

## טיסות

כרטיס הטיסה הכלול הוא במחלקת תיירים, במושב סטנדרטי וכולל אפשרות לקחת תיק אחד לתא הנוסעים ולשלוח מזוודה אחת, במשקל של עד 23 ק"ג, בבטן המטוס. במידה ויבחר הלקוח לשדרג את הטיסה או לשנות את מועד היציאה/חזרה, ישלם הלקוח את התוספות הללו במועד ההזמנה. הסכומים הללו לא יוחזרו במקרה של ביטול, אלא אם חברת התעופה תחזיר אותם לחברה, ולאחר שהכספים נתקבלו בחברה.

## אורית גרינבוים-לירון

כנכדה ובת לחובבות יין גדולות, יין תמיד עורר בה עניין והיווה מנוע ללמידה.

לאחר תקופה בה חיה עם משפחתה במדריד, שם חוותה והכירה את תרבות היין המקומית, חזרה לארץ והחליטה להפוך את אהבתה הגדולה למקצוע.

כיום, לאחר שסיימה את לימודי הדיפלומה ביין ואלכוהול בבית הספר הלונדוני WSET, אורית מרצה בבית הספר ליין W-wine school, מנחה קורסי יין במסגרות שונות, מדריכה סדנאות, כותבת במדור היין והאלכוהול של וואלה "סנהדרינק"

אורית שופטת בתחרויות יין וכותבת תוכן ומאמרים בנושא, ובין לבין נהנת לטייל ולהדריך באזורי היין היפים בעולם, בפרט איטליה וספרד.

עבור אורית, בספרד It's all about the people - מוזיקה, אוכל ויין הם חלק בלתי נפרד מחיי היום יום של כל ספרדי/ת ודרכם מסופר סיפור מקומי ואישי.





# תודה!

+972-(0)58-733-8227 

[vinspiration.co.il](http://vinspiration.co.il) 

[vin@vinspiration.co.il](mailto:vin@vinspiration.co.il) 

**VINSPIRATION**  
יין והשראה