



"Los viajes son en parte conocimiento
y en parte experiencia.

Una bocanada de aire fresco en nuestras vidas"

"The tours provide both knowledge and experience.
A breath of fresh air in our lives"

"Путешествия это познание и новый опыт.
Это глоток свежего воздуха в нашей жизни"

"旅行是用已知开启未知之门，并将未知珍藏为生活经
验的过程。"



CINCO ELEMENTOS

Tierra - Madera - Agua - Fuego - Metal

Cinco Elementos es un itinerario a través de viñedos, de almazaras de aceite, de dehesas de cerdo ibérico, de ganaderías de toros de lidia y caballos pura raza española. Una vivencia memorable en fincas llenas de historia y leyendas. Una estancia con las familias propietarias, que nos abren sus puertas y nos acompañan en su día a día. Viviremos en una Masía Catalana, en un Cortijo Cordobés y en una Hacienda Andaluza. Un recorrido exclusivo lleno de cultura y de tradiciones, con un espacio reservado para la gastronomía, en el que siempre estarás acompañado del mejor anfitrión.

Te invitamos a un recorrido singular por España, en el que te queremos hacer sentir como el protagonista de tu viaje. Seremos tus anfitriones entre los Cinco Elementos: la Tierra de nuestros viñedos de cava; la Madera de las de barricas del mejor vino; el Agua que alimenta los olivos del aceite virgen extra ecológico; el Fuego para elaborar el mejor jamón ibérico y el Metal de los hierros que identifican nuestras ganaderías.

Земля - Дерево - Вода - Огонь - Металл

Пять Элементов это путешествие по виноградникам и маслобойням, по пастбищам иберийской свиньи, боевых быков и чистокровных испанских лошадей. Это знакомство с поместьями, богатыми историей и легендами. Это незабываемый опыт общения с семьями хозяев, которые откроют для нас двери своих владений. Мы будем жить в типичных испанских усадьбах: «Masía» в Каталонии, «Cortijo» в Кордове и в Андалузской «Hacienda». Экскурсионный тур, полный культуры и традиций, в сопровождении лучших «амфитрионов».

Что бы ты почувствовал себя главным героем этого уникального путешествия мы станем твоими проводниками среди наших пяти элементов: ЗЕМЛЯ знаменитых виноградников; ДЕРЕВО лучших винных бочек; ВОДА орошающая оливковые рощи; МЕТАЛЛ подков отборного скота и ОГОНЬ для производства знаменитого хамона.

Land - Wood - Water - Fire - Metal

Five Elements is an itinerary through vineyards, oil mills, Iberian pigs meadows, lifestocks of brave bulls and purebred Spanish horses. A memorable experience on farms full of history and legends. A stay with the family owners, that open their doors to us, and accompany us on a day to day of their work. We will live in a typical Masia Catalan, in a Cortijo in Córdoba and in a Andalusian Hacienda. An exclusive tour, full of culture and traditions, always with time for gastronomy, that will be accompanied by the best host.

We invite you on a unique travel through Spain, in which you are the protagonist. A destination full of excitement and unique experiences. We want to be your hosts in our Five Elements: the Earth of our Cava's vineyards; the Wood for the best wine barrels, the Water for organic extra virgin olive oil: the fire to make the best Iberian ham, and the metal with which we identify our livestock.

金、木、水、火、土

旅行的主题为“五行”，是由这次西班牙之旅中的各个元素衍生而来，“土”是培育生长优质葡萄酒及起泡酒的基础，“木”代表酿造葡萄酒的橡木桶，“水”是生产生态特级初榨橄榄油的重要元素，“火”为加工顶级伊比利亚火腿不可或缺的一部分，“金”象征着农场中培育、照顾马匹、斗牛不可缺少的金属农具。

除此之外，我们可以徜徉在拥有几百年历史的欧洲古迹中；留宿在写满历史及传说的庄园中，并在月光的伴随下独享这份岁月沉淀下来的宁静、安逸；体会西班牙独有的文化及千百年传承下的传统；享受庄园主真挚、热情的款待；享受旅行中不可缺少的特色美味佳肴。我们会为您精心安排，让您体会到西班牙独有的风情，及世间难得的顶级享受，使您拥有一个难忘、回味的西班牙之旅。



**"If you don't have much time,
don't worry about it. Follow us
and you don't have to think in
anything else"**

Immerse 10 days in the magic of Spanish heritage. The tradition of its most emblematic products, its exquisite cuisine, wonders of its architectural heritage, a selection of the best hotels... all from within, with the people. Do it, feel it, live it !



The collage consists of five diamond-shaped images. Top left: A close-up of raw meat. Top right: A chef in a kitchen. Bottom left: Chefs cooking in a kitchen. Bottom center: A display of small, colorful appetizers. Bottom right: A close-up of a sandwich. A large black diamond shape overlaps the top left and bottom left images, containing the word 'GASTRONOMY' in white capital letters.

GASTRONOMY

HAND MADE EXPERIENCES



Una experiencia de vuelo exclusiva
para nuestros viajeros exclusivos.

An exclusive experience of flight
for our exclusive travelers.

Уникальный опыт эксклюзивных перелётов
для наших неординарных путешественников.

为尊贵的旅客
提供专机服务



UN PAÍS PARA VIVIRLO

Te abrimos las puertas de masías catalanas, ganaderías de toros de lidia y de caballos pura raza española, de bodegas de vino, de cortijos y de haciendas andaluzas que mantienen tradición y autenticidad.

Un recorrido en el que estarás acompañado de la familia propietaria, de forma natural, sin aditivos. Una acogida en la seremos tus perfectos anfitriones.

Queremos llevarte por nuestros rincones preferidos y compartir contigo nuestra cultura, donde hemos dejado un espacio reservado para la gastronomía.

Queremos que te sientes a la mesa con nosotros, que pisés la tierra de nuestros viñedos, enseñarte cómo hacemos el vino y el cava, cómo elaboramos nuestro aceite virgen extra ecológico y cómo cuidamos el ganado que nos caracteriza.

Un recorrido de diez días y nueve noches que empieza en Cataluña, sigue en La Rioja Alavesa y continua en Andalucía, en el que estamos seguros, vivirás momentos memorables.

Para que disfrutes del máximo tiempo con nosotros y hacerte las distancias más cortas, volaremos en chárter privado. Una experiencia única para sentir y vivir los Cinco Elementos.

A COUNTRY TO LIVE

We open the doors of Catalonian Masíes, ranches of bulls and purebred Spanish horses, wine cellars and Andalusian hacienda with tradition and authenticity.

A journey in which you will be accompanied by each family owner, in a natural way, without additives.

We would love to share with you our favorite places, our culture, where we have reserved time for the regional gastronomy.

We would like to share table and food with you, and step on the land of our vineyards. We want to show you how we make wine and cava, and also to make our organic extra virgin olive oil and how we care for the cattle.

A tour of 10 days and 9 nights that begins in Catalonia, continues in La Rioja and finishes in Andalusia, where we will enjoy moments you will always remember.

To make sure you enjoy all the time with us and to make distances shorter, we will be flying in private charter. A unique experience to enjoy, feel and live the Five Elements.

Страна, которую нужно прочувствовать

Мы откроем для тебя двери Каталонского поместья, ранчо боевых быков и чистокровных испанских лошадей, винных погребов и Андалузских усадьб, сохраняющих свою подлинность и традиции.

Путешествие, во время которого семьи владельцев станут для тебя гостеприимными хозяевами, а мы настоящими «амфитронами» нашей земли.

Мы покажем тебе самые любимые уголки Испании, поделимся нашей культурой, отводя особое место гастрономии.

Разделим с тобой стол, пройдём по земле наших виноградников, покажем как разводим скот, делаем вино, Каву и оливковое масло. Всё, что так так нас характеризует.

Десятидневное турне, начинающееся в Каталонии, с продолжением в Ла Риоха и Андалусии, во время которого, чтобы сократить расстояния, будем использовать частные самолёты.

Уникальный опыт, чтобы насладиться и прочувствовать пять элементов: Земля – Дерево – Вода – Огонь – Металл.

值得亲身体验的国度 这是一个认识西班牙——

一个古老的欧洲国家的深度之旅，旅程中将带领大家参观位于东部沿海地区的传统庄园，南部热情阳光下养殖斗牛、纯种马匹的农场，北部全球享有盛誉葡萄酒产区的酒庄。通过这个旅程中您能够深入的了解到正宗的西班牙，感受到它独有的热情和奔放，以及独特、迷人的魅力。

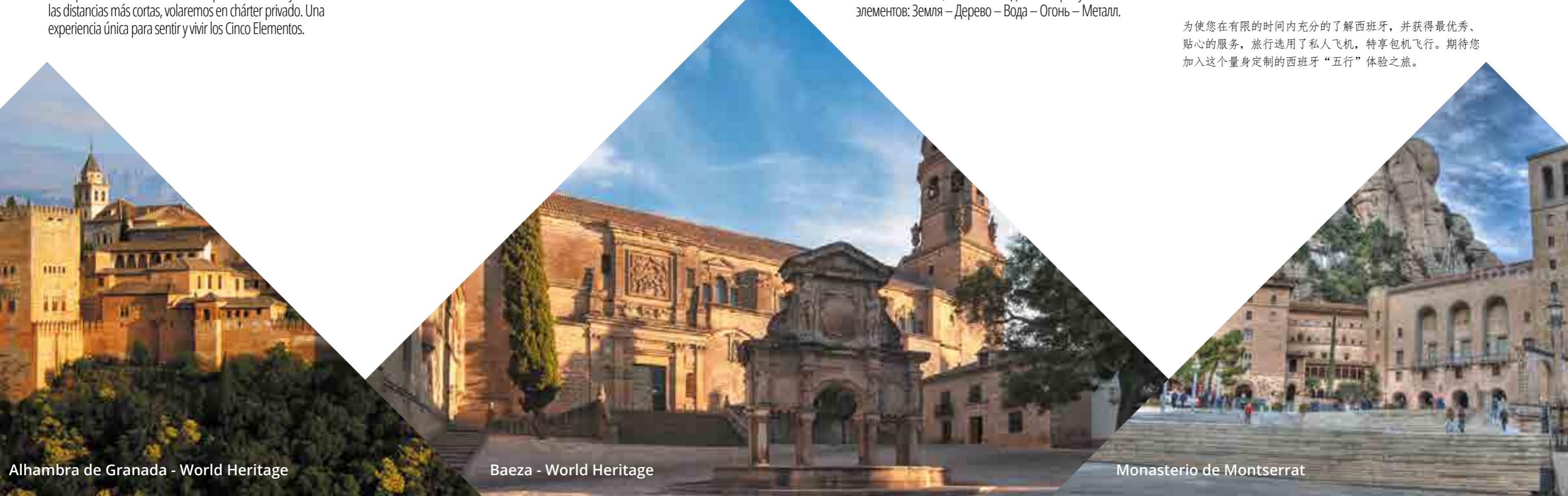
整个旅行将全程由农场主或者庄主陪同，带领大家感受自然、了解风土民情，亲身体验当地人民的热情好客。

旅途中的每一个项目都是经过精心比较筛选的，竭力将最精华的部分呈现给大家。给您分享独特的文化，享受特色美食佳肴。

届时也将带您了解由西班牙肥沃的土地上精心生产出的葡萄酒、橄榄油，并全面了解、并亲自体验酿造葡萄酒、起泡酒及橄榄油的过程，也有机会近距离接触欧洲纯种马匹及斗牛，感受纯正欧洲生活方式。

这个10天9夜的旅程将从加泰罗尼亚开始，沿着里奥哈来到安达卢西亚，这将是一个全面了解原汁原味的西班牙风土人情的旅程，充分体验这个热情、迷人的国度，让您留下难以忘却、历久弥新的回忆。

为使您在有限的时间内充分的了解西班牙，并获得最优秀、贴心的服务，旅行选用了私人飞机，特享包机飞行。期待您加入这个量身定制的西班牙“五行”体验之旅。





HOTELS





CAN MACIÀ - CAVES BOHIGAS Barcelona

CAVES BOHIGAS
Un Mas Catalán en el corazón del Penedés

Caves Bohigas se encuentra en Òdena, en el corazón del Penedés, cuenta con 110 hectáreas de viñedo y un Mas orientado al sur para recibir la luz del día. El Mas, construcción típica catalana con más de 800 años de antigüedad y clasificada de interés histórico-artístico, tiene un tejado a dos vientos con paredes blancas, donde sobresalen piedras que dibujan el marco de su puerta.

Desde hace más de ocho siglos, los viñedos se cultivan respetando la tierra para la mejor expresión de sus variedades de uva. En terreno plano y clima mediterráneo es donde se produce el cava y el vino Bohigas, con las variedades autóctonas Macabeo, Xarel.lo y Parellada, además de Chardonnay y Pinot Noir, de gran calidad y producción limitada. La finca cuenta con unas cavas a 10 metros de profundidad y a una temperatura de 14 grados durante todo el año.

Alrededor de la casa pairal, se conserva el estilo de masía Catalana con una capilla construida en 1922 en devoción a la Virgen de la Mercé. Desde el Siglo XII, esta finca se mantiene en manos de la misma familia, aunque los apellidos han ido variando, así el de Aguilera está presente en el Siglo XVI y en el Siglo XIX pasa a los Gibert, Vives y Bohigas.

Joan Vives Gibert, en 1933, reorganizó la estructura productiva para salir al mercado la Navidad de 1936. Hasta ese momento, en Can Macià se comercializaban vinos con las marcas Gran Ducal, Ámbar, Sacro y Gurman, siendo en 1939 cuando Josep María Bohigas Vives inició la elaboración con el nombre Bohigas.

Actualmente, Jordi Casanovas Bohigas es su propietario y María Casanovas, su hija, lleva la dirección técnica, nuestros anfitriones contigo.

CAVES BOHIGAS
A Catalonian Mas in the heart of Penedés

Caves Bohigas are in Òdena, in Penedés' heart, has 110 acres of vineyard and a Masia oriented to the south to get all the daylight. The 'Masia 'Can Macià, is Catalonian typical county house, which is over 800 years old and is classified of historical interest, it has a pitched roof with white walls; with stones that draw the door frame.

For more than eight centuries, the vineyards have been cultivated respecting the land to get the best expression of the grape varieties. Flat land and a Mediterranean climate, produces the cava and Bohigas wine, with the Macabeo, Xarel.lo and Parellada varieties in addition to high quality Chardonnay and Pinot Noir of limited production. The Mas has a 10 meters deep cellar with 14 degrees temperature throughout the year.

Around the main house, the Catalonian Mas style is preserved, with a chapel built in 1922 in devotion to the Mare de Déu de la Mercé. The Masia remains in the hands of the same family since the XIII century, but the names have been changed, so the name Aguilera is present in the XVI century, then the Gibert name in the XIX century, after that Vives, and now Bohigas.

In 1933 Joan Vives Gibert reorganized the structure of production to be able to sell in Christmas of 1936. Previously, in Can Macià, the Grand Ducal, Ámber, Sacro and Gurman brands were commercialized, being in 1939 when Josep María Bohigas Vives began to develop the "Bohigas" brand.

Jordi Casanovas Bohigas is the current owner and María Casanovas, his daughter, leads the technical direction. They will be our hosts during our stay at their family vineyard.

КАВАС «БОИГАС»
Каталонская Масия

Кавас Бойгас (Cavas Bohigas) это винодельческое хозяйство, расположенное в Одена (Ódena), в самом сердце региона Пенедес. Оно включает в себя 110 гектаров виноградника и усадьбу, ориентированную на южную, солнечную сторону. Возведённое более чем 800 лет назад, здание усадьбы является типичной каталонской постройкой со скатными крышами, белыми стенами и дверными проёмами, очерченными рельефом натурального камня. В настоящее время усадьба имеет историко-художественный интерес.

Уже более восьми веков виноградники культивируются здесь с учётом особенности земли, что и позволяет добиваться наилучших вкусовых качеств каждого сорта винограда. Равнинная местность, средиземноморский климат, подземные залы с круглогодичной температурой 14 градусов – всё это обеспечивает эксклюзивное качество производимых здесь вин и кавы (брэнд игристого вина), многие из которых имеют ограниченное производство. Бойгас использует для своей продукции виноград Шардоне (Chardonnay) и Пино Нуар (Pinot Noir), а также местные сорта Макабео (Macabeo), Парелада (Parellada), Харелью (Xarel.lo).

Вокруг усадьбы сохранён средневековый каталонский стиль, к которому также относится расположенная здесь часовня Святой Мерсе, 1922 года постройки. Начиная с тринацатого века, несмотря на то что менялись имена владельцев, хозяйство всегда оставалось в руках одной семьи. В шестнадцатом веке это были Агуильера (Aguilera), на протяжении девятнадцатого века владение перешло к Гиберт (Gibert), затем к Вивес (Vives).

Жоан Вивес Гиберт (Joan Vives Gibert) в 1933 году реорганизовал структуру производства с целью выпустить собственную продукцию на рынок к Рождеству 1936 года. До этого времени, масия выпускала вина под марками Гран Дукаль (Gran Ducal), Амбар (Ambar), Сакро (Sacro) и Гурман (Gurman). В 1939 году Josep María Bohigas Vives начал разработку и продажу вин марки Бойгас (Bohigas).

В настоящее время, владельцем винодельческого хозяйства «Кавас Бойгас» является Жорди Казанова (Jordi Casanovas). Его дочь, Мария (Maria), возглавляет техническое управление производства. Они будут нашими «амфитеатрами» во время пребывания в их семейной усадьбе.

波依加斯酒庄
位于著名的佩内德斯红酒产区心脏位置的传统庄园

波依加斯酒庄位于奥德那市，佩内德斯产区的中心地带，拥有110亩全天享受充足日照的葡萄园。酒庄主体建筑是拥有八百多年历史的传统庄园，已经被当地政府列为当地重要的文化遗产。

早在八个多世纪前，凭借地区优势及良好的地中海气候，庄园的主人们开始精心的照顾这片土地，使其生产出优质的葡萄，并用它来酿造葡萄酒。目前庄园培育的葡萄品种丰富，如马卡贝罗、沙雷洛、帕雷拉达、霞多丽、黑比诺等。酒庄的酒窖位于地下十几米深，常年恒温，利于葡萄酒的发酵。

难得可贵的是，庄园内至今还保存着一座建筑于1922年的教堂，这座曾经遭受过战争洗礼的教堂内祭奠的是仁慈圣母，祭台的墙壁四周清晰可见战争留下的疮痍。

酒庄经过八百多年的传承，经过几十代后人的不懈努力，时光辗转、姓氏更换，唯一不变的还是家族对生产高质量产品的追求。

目前，酒庄庄主为Jordi Casanovas Bohigas先生，届时将携带他的女儿 Maria Casanovas女士迎接各位贵宾的到来，并为大家细心讲解葡萄酒相关知识，同时也将给大家娓娓道来家族八百多年的悠久历史，使您如入其境，更深刻真切的感受、体验正宗的欧洲田园生活。





BODEGAS VALDELANA Rioja Alavaesa

BODEGAS VALDELANA Historia y tradición bodeguera

Una bodega familiar llena de historia, donde podrás sumergirte en calados del Siglo XV y descubrir nuestro Museo Etnográfico que contiene restos de todas las culturas y civilizaciones que nos han precedido y que han habitado la Rioja Alavesa desde la Prehistoria. En las entrañas de la Bodega, conocerás nuestro Museo del Vino, una exposición de antiguas fotografías de comienzos del Siglo XX en las que la familia de viticultores Valdelana realizan las labores propias del mundo vitivinícola. También descubrirás una Capilla del 1583, una sala de catas con un viñedo subterráneo situado a 10 metros bajo tierra y nuestro túnel de los sentidos. El documento más antiguo de la bodega data del 12 de noviembre de 1583. Se trata de la fecha en la que, reinando Felipe II, Elciego consiguió su independencia de Laguardia. El Rey de España cobró esa independencia en maravedíes y en cántaras de vino.

La familia Valdelana, lleva cultivando sus tierras en Elciego desde el Siglo XVI. Desde este momento, los Valdelana se inician en el mundo del viñedo. En 1860 el, por entonces, propietario de la bodega muere a causa del gas carbónico que emanan las uvas durante la fermentación alcohólica. Nuestro amigo Juan Jesús Valdelana es actualmente el director y enólogo de esta bodega con más de 500 años de historia. Es en 1950 cuando Pedro, su abuelo, realizó grandes esfuerzos para desarrollar la explotación vitícola, a los que siguió su padre Isidoro, quien recuerda con orgullo sus inicios en la aventura comercializadora, cuando en el año 1974 saca al mercado la primera botella con la etiqueta Valdelana. Juan Jesús Valdelana aparece en el mundo vitivinícola en 1980, él es quien realiza las últimas ampliaciones del edificio y se lanza a la conquista de nuevas metas, contando siempre con la sabiduría de su familia.

La vida está llena de pequeños placeres: el vino, la amistad, la cultura... la suma de todos ellos ayuda a que ésta sea más placentera.

VALDELANA WINERY History and winemaking tradition

A family winery full of history, where you can be immerse in the tunnels from XV century, enjoy a tour through the family museum and discover a chapel from 1583, an underground vineyard, and our senses tunnel. Valdelana family, have been working the vineyard in Elciego since XVI century.

Our friend Juan Jesus Valdelana is currently the director of this winery. It is in 1950, when his grandfather Pedro, made great efforts to develop the winery, but was his son Isidoro, who began with the marketer adventure and it was in 1974 when the first bottle with the label Valdelana appears.

The oldest document from the winery is from November 12, 1583. This is the date in which during the reign of Felipe II, Elciego gained independence from Laguardia. The King of Spain sold that independence in maravedíes and pitchers of wine.

Juan Jesus Valdelana appears in the wine world in 1980, he bought his first vineyards to a family in Elciego to expand the family winery. In 1989 he was selected, together with 14 other growers, in the Rioja Alavesa area to be trained in viticulture, winemaking and marketing. He is who made the last modifications of the building before conquering new objectives, always with the wisdom of his family.

Inside the winery you can make a tour of civilizations through our Ethnographic Museum, where you will find an exhibition of photographs from beginning XX century in which Valdelana family and other Elciego neighbors start with the wine world associated tasks.

Life is full of small pleasures: wine, friendship, culture... all of them together make life more pleasant.

БОДЕГИ ВАЛЬДЕЛНА История и традиции виноделия

Семейные Бодеги Вальделана (Bodegas Valdelana) имеют богатейшую историю. Заниматься винодельчеством и культивировать свои земли в Ельсиего (Elciego) эта семья начала в середине шестнадцатого века. В 1860 году трагически погиб владелец хозяйства, отравившись углекислым газом, который выделяет виноград при брожении.

Старинный семейный документ, датируемый 12 ноября 1583 года (времена правления Филиппа II), подтверждает отделение Ельсиего (Elciego) от Лагвардии (Laguardia). За эту независимость король Испании взывал монетами и бочками вина из подземных погребов Вальделана.

В настоящее время директором этого семейного винного производства является наш друг - Хуан Хесус Вальделана (Juan Jesus Valdelana). В 1950 году его дед, Педро Вальделана, приложил большие усилия для развития виноградарства на своих землях. В последствии его отец, Исидоро, начал нелёгкий путь коммерциализации семейной продукции, вспоминая теперь с гордостью, как в 1974 году он впервые выпустил на рынок вино с этикеткой «Вальделана» (Valdelana). Хуан Хесус начал карьеру винодела в 1980 году покупкой своих первых виноградников для расширения семейного хозяйства. В 1989 году он был выбран, наряду с 14 другими производителями из региона Риоха Алава, для подготовки в области виноградарства, виноделия и маркетинга. Сейчас он занимается расширением фабрики и устремлён на покорение новых целей, всегда поддерживаемый советами и мудростью своей семьи.

На территории хозяйства расположен спуск в Каладос («Calados» - древние подземные погреба) и уникальный подземный винный туннель.

Внутри винного завода можно совершить экскурсию по этнографическому музею с часовней 1583 года. Здесь же располагается выставка фотографий начала XX века, запечатлевших как семья Вальделана (Valdelana) вместе со своими соседями из Ельсиего (Elciego) начинает свой путь в мире винодельчества.

瓦尔德拉纳酒庄 历史和酿酒传统

这是一家拥有五百多年历史的家族式酒庄。从公园十六世纪，瓦尔德拉纳家族就已经在这片土地上耕种葡萄。在这里，您可以参观有着巨大历史及收藏价值的私人葡萄酒博物馆，1583年建造并保存至今的教堂，独一无二的地下葡萄园。徜徉在酒庄的私人葡萄酒博物馆中，您可以发现许多从远古时代遗留下来的器具以及见证了历史发展进程的动物化石；同时，那些拍摄于公元二十世纪的照片也真实的重现了瓦尔德拉纳家族酿造葡萄酒的传统方法。相信在参观完整个酒庄后，您会对葡萄酒有着更加深刻的理解。目前酒庄保存的最古老的文件是由当时的国王Felipe二世在

1583年11月12日颁布的埃尔希耶戈从拉瓜迪亚市独立出来，而换取这份独立的代价是数不清的钱币及无尽的美酒。

作为现在的酒庄庄主，Juan Jes ú s Valdenala 先生坚信，瓦尔德拉纳酒庄能够延续至今是和家族中许许多多人的努力分不开的。如1950年起他的爷爷致力于葡萄园面积的扩展，提高产量；他的父亲，Isidoro先生为打开葡萄酒销售市场也付出了不少的心血，到1974年终于创造了第一款灌装的标注自己品牌的葡萄酒。

经过家族事业多年的耳濡目染之后，Juan Jes ú s Valdelana 先生从 1980 年正式投身葡萄酒行业。首先对酒庄的改革从扩大葡萄园面积、提高产量开始。1989年同筛选出的14名阿拉瓦里奥哈的酿酒师一起接受了正规系统的葡萄种植、酿酒技术及营销课程培训。从酒庄目前取得的卓越成绩可以看出，Juan先生为酒庄的经营做出了十足的努力。





DEHESA LAS LAGARTOSAS Córdoba

CORTIJO LAS LAGARTOSAS
Dehesa de cerdo ibérico de bellota

Nos encontramos en Villanueva de Córdoba, al norte de la provincia de Córdoba, en Los Pedroches. La finca familiar Las Lagartosas, está ubicada en uno de los paisajes más bellos de la geografía española: La Dehesa. Entre más de 400.000 hectáreas de encinas milenarias descubriremos su fruto, la bellota, manjar con el que se alimenta el Cerdo Ibérico dando como resultado el mejor Jamón Ibérico de Bellota irresistible al paladar. El clima mediterráneo continental y el buen saber hacer permite la mejor curación del Jamón Ibérico capaz de competir con el foie francés, el caviar iraní o la trufa blanca italiana.

Su propietario, Lorenzo, explota la finca mezclando a la perfección la tradición heredada de generación en generación de 400 años atrás con las nuevas tecnologías de trabajo. Viviremos el día a día en el campo, la cría del cerdo Ibérico y la vaca Retinta. Su aprovechamiento según la estación del año y el gran espectáculo de la montanera cuando la bellota cae de las encinas.

Con Lorenzo y Pura, nuestros anfitriones, aprenderemos a lonchejar el jamón, y lo iremos degustando recién cortado. Es el momento de disfrutar de su olor, su sabor y su aspecto como resultado de un trabajo bien hecho. Acompañaremos los platos típicos de la comarca elaborados de manera artesanal con productos de La Dehesa.

Caminar por La Dehesa nos hará entender su historia. El Pozo de La Media Luna, el granito, sus paredes de piedra, el arroyo, los caballos sueltos por el campo. Café y dulces jarotes a la hora de tertulia al calor de la candela.

Un día lleno de emociones para recordar.

CORTIJO LAS LAGARTOSAS
Dehesa Iberian pork

Our Cortijo Las Lagartosas is located in Villanueva de Córdoba, the county of Los Pedroches, in the north of the grassland of Córdoba that we call 'Dehesa', in a place known as Las Calderas, where we arrive via the old road called 'El Molinillo' with its centuries-old walls.

This countryside consists of 17 villages whose past is full of nobility and monuments, which include 400,000 acres of the ancient acorn with which these Iberian pigs are fed. A pasture, that allows us to make an Iberian ham, good rival for the French foie, Iranian caviar and the Italian white truffle. We will enjoy the day to day of the farm, we will see the ranching, the care of the pigs during the year of their breeding, the use of the pasture and the pig's food, the acorn. Everything on top of the hill, from we will enjoy the spectacular views and serene landscape.

With Lorenzo, our host, we will taste a typical local gastronomy prepared using the tradition and pasture's products. Like "migas con picatostes" made with bacon and sausage, grilled meat, accompanied with an artisan bread.

In the 'Dehesa' we will walk to the water well named "Pozo de la Media Luna", where our artisans old diggers left their work marked. We can see thoroughbred horses in the field. Finally, time for social gathering with typical sweets of the zone.

A day full of emotions to remember.

КОРТИХО ЛАСЛАГАРТОСАС
Производство хамона Иберико

Кортихо Лас Лагартосас (Cortijo (старинное Андалузское поместье) Las Lagartosas) находится в регионе Лос Педроches (Los Pedroches), среди лесных раздольй Кордобы, в местечке под названием Лас Кальдерас (Las Calderas). Добраться туда можно по старой мельничной дороге (camino de El Molinillo), ограниченной многовековыми каменными стенами.

Область Лос Педроches, с историей полной благородства и монументальности, в настоящее время состоит из 14 населенных пунктов. Отличительная черта здешних мест это древние дубовые чащи, покрывающие 400.000 акров земли и позволяющие выращивать лучшее свиное поголовье. Именно здесь производится хамон Иберико (Jamón Ibérico) наивысшего качества, достойный соперничать с французским фуа, иранской икрой и итальянским белым трюфелем.

На ферме нам представится возможность соприкоснуться с секретами традиционного животноводства: ежедневные заботы в загоне и на поле, особенности ухода за животными учитывая период размножения, использование лесных пастбищ и жёлудя. Всё это, наслаждаясь с вершин холмов безмятежными захватывающими пейзажами, где лучи дневного света рисуют удивительные формы.

Вместе с Лоренсо (Lorenzo), нашим «амфитрионом», проподелируем блюда, приготовленные традиционным способом с использованием местных продуктов. Хлебные «Migas», поджаренные с беконом и чорисо (Chorizo – пикантная домашняя свиная колбаса), приготовленное на угле мясо, самодельный хлеб из дровяной печи.

Совершим прогулку по лесу до старинного колодца «Полумесяц» (Pozo de la Media Luna), где ремесленники прошлого запечатлели свою работу. Увидим свободно пасущихся лошадей у русла ручья. Затем, время сбора при свете свечей для беседы и пробы типичных местных сладостей: rosquillas, hojuelas y cagajones.

Запоминающийся, наполненный эмоциями день.



拉卡多莎农庄
顶级西班牙伊比利亚火腿牧场

拉卡多莎农庄是坐落在西班牙南部的佩德罗切地区，经过古老的磨坊之路，及几百年历史的砖瓦就可以到达这个世外桃源。

佩德罗切地区是由十七个城镇组成的。在这里，历史和古迹棋布星罗般的散落在各处。该地区以其拥有的多达四十万公顷的橡树林，凭借它生产的橡果来精心养殖伊比利亚黑猪。依靠地理和环境优势及祖传的制作工艺，农庄才能精心的制作顶级伊比利亚火腿，并可与著名的法国鹅肝酱、伊朗鱼子酱及意大利白松露媲美。

农庄依山而建，拥有独一无二的美景，并可享受这份难得的宁静，用心去感受大自然想要传达出来的讯息。稍作休息后，会带领您参观农庄，并亲身近距离的了解火腿的制作流程。

参观过后，Pedro先生会给大家献上精心烹制的当地独有美食。所有的食材均取自农，保证了蔬果的天然和新鲜，将会让大家享受难忘的一餐。

用餐过后，我们沿着农场小路漫步在满眼的田园风光里，散放在农场中的马儿们悠闲的吃着草，昆虫也合着风的拍子悠闲的唱上一段。所有的这些，让人不禁返璞归真，回归了最原始的自然，并慢慢的抛却烦恼，全身心的置身在这田园风光里。





ALMAZARA OLEÍCOLA SAN FRANCISCO Baeza

OLEÍCOLA SAN FRANCISCO
Desde la cosecha del olivar a la mesa

En el año 1989 Oleícola San Francisco inició su andadura en el mundo del aceite en una pequeña finca familiar en el corazón de Jaén, muy próxima a las ciudades de Baeza y Úbeda, Patrimonio de la Humanidad. La almazara es un fascinante viaje por el mundo del aceite, por donde descubrirás sus secretos, historia, tradición y formas de elaboración antiguas y actuales. En su almazara descubrirás la recolección y los aperos de labranza, disfrutando de una cata de aceites especialmente seleccionados.

El aceite de oliva virgen extra es sinónimo de salud y un alimento fundamental de la dieta mediterránea, un toque de distinción para cualquier plato. El nuestro, es un aceite picual de color verde intenso, con gran potencia aromática a heno recién cortado y manzana verde. En boca, suave, con cuerpo pleno y un matizado amargor y picante.

En el año 2010 Oleícola San Francisco pasa a ser gestionada por la nueva generación de Maestros Artesanos. Así, los hermanos José Antonio y Manuel Jiménez inician la transformación y la gestión de la almazara, adaptándola a los nuevos tiempos, modificando los sistemas de trabajo, tecnológica e implantando nuevas actividades relacionadas con el aceite.

Hemos abierto nuestras puertas para ser la primera almazara turística de Andalucía y de España. Estamos en la vanguardia de los métodos de producción, venta y transmisión de nuestra cultura. Una puesta en valor del producto estrella de nuestra tierra, con el convencimiento de que ofrecemos calidad en nuestros productos como seña de identidad propia.

Hoy estamos presentes en 12 países con todas nuestras variedades. Más de 7.000 personas procedentes de 40 nacionalidades han pasado por nuestras instalaciones descubriendo los secretos con los que elaboramos este preciado oro verde.

SAN FRANCISCO FARMHOUSE
From the olive to the table

In 1989 Oleícola San Francisco began its journey in the olive oil world, in a family-owned olive oil mill, located in the heart of Jaén, near to Baeza and Úbeda, two recognized World Heritage Cities. The olive oil mill is where the fascinating journey to the world of olive oil starts. The visitors will have the opportunity to discover the secrets of olive oil and its history, the modern and traditional techniques of elaboration, and learn about the whole harvesting process and farming tools. They will also enjoy an olive oil tasting from the best selection of the mill.

Extra Virgin olive oil is synonymous of health and is an essential ingredient of the Mediterranean diet, providing a different touch to each dish. Our olive oil stands out thanks to its great aromatic potential, with nuances of both freshly cut hay and green apple. In our mouth, the bouquet is smooth, full-bodied, and then the bitterness and even peppery nuances appear, a characteristic that distinguishes its identity, typical of Picual variety. The colour is a golden green hue, brilliant and intense.

Oleícola San Francisco-Oleoturismo Jaén is now managed by the new generation of Master Olive oil Makers, since 2010. The two brothers José Antonio Jiménez and Manuel Jiménez introduced some changes in the olive oil mill in order to adapt to the new times and to be on the cutting edge of technology. Throughout the years, they have updated the production processes, improved the operating and sales systems, and also launched new olive oil-related activities.

It was the first olive oil mill in Jaén province to open its doors to the public, sharing with the visitors the culture of olive oil. An example of valuing cultural heritage of a star product from the very local land, and a guarantee of delivering high quality products as a sign of identity.

Their broad range of products is present today in the international market in 12 countries. More than 7.000 people from 40 countries already have had the chance to visit the facilities and find out the secrets involved in making the precious golden liquid.

ОЛЕИКОЛА САН-ФРАНЦИСКО
Из оливковой рощи к столу

Недалеко от городов Бэса (Baeza) и Убеда (Úbeda), включённых в список всемирного наследия ЮНЕСКО, расположена Олеикола Сан-Франциско. Эта небольшая семейная усадьба в самом сердце Хаэна начала свою историю культивации оливкового дерева в 1989 году. Сейчас её «Альмацара» (Almazara - своеобразные, типичные в регионе заводы по отжатию оливкового масла) позволит тебе погрузиться в историю, открыть для себя секреты и традиции этого удивительного мира. Здесь можно увидеть всё от почвообрабатывающих орудий, приспособлений для сбора оливок до процесса производства масла как старинными, так и самыми современными способами. «Ката» (Cata - профессиональная дегустация) специально отобранных масел, поможет понять различия и оценить их высокое качество.

Экологически-чистое оливковое масло Экстра является синонимом здоровья и присутствует в любом из блюд традиционной средиземноморской кухни. Отличительные особенности нашего масла в его ярком зелёном цвете и сильном аромате свежескошенного сена и зелёного яблока. Мягкое на вкус, оно в тоже время насыщенное, с тонкой пряной горчинкой.

В 2010 году к руководству фабрики пришло новое поколение мастеров, внося преобразования, диктуемые временем. Всегда в авангарде методов производства и продажи с задачей, чтобы высокое качество стало отличительной чертой этого лучшего продукта нашей земли. Братья Хосе Антонио (José Antonio) и Мануэль Хименес (Manuel Jiménez), возглавляющие предприятие сегодня, продолжают внедрять новые технологии и виды деятельности, связанные с оливковым маслом. На сегодняшний день Сан-Франциско это единственная Альмацара открытая туристическим визитам в Андалусии и Испании. Уже более 7.000 посетителей 40 национальностей побывали в этом уникальном хозяйстве, знакомясь с секретами производства «зелёного золота». На рынках более 12 стран присутствует разнообразный ассортимент продукции Олеиколы Сан-Франциско.

圣弗兰西斯科橄榄油庄园
为您的餐桌提供最新鲜、健康的高品质橄榄油

圣弗兰西斯科橄榄油庄园于1989年成立，坐落在哈恩市的中心地带，临近世界文化遗产城市巴埃萨及乌贝达。在庄园中可以尽情领略这人们对于橄榄油的热爱，并可以了解橄榄油的历史、传统、古老及现代加工方法、品鉴方式等。

众所周知，橄榄油在欧洲被称为地中海的液体黄金，千百年来被视为健康及地中海美食的基础，是人们餐桌上必不可少的食材之一。在这里生产出来的橄榄油颜色呈深绿色，香气浓郁，入口柔和，带有些许的涩辣味道。

从2010年起，庄园的主人开始对生产设备、方式及管理进行现代化的升级，尽最大的努力生产出高品质的橄榄油。同时，这里也是安达卢西亚地区第一家进行旅游参观的橄榄油庄，致力于将这个西班牙的文化传统传播出去，让更多的人了解橄榄油。

到目前为止庄园开发了多达十二个橄榄油品种，也有多达四十多个国家，七千多人来此参观，来发现这个“绿色液体黄金”的秘密。



Oleícola San Francisco
FÁBRICA DE ACEITES





HACIENDA LA MARQUESA Jaén

HACIENDA LA MARQUESA
El toro bravo en su hábitat natural

La Hacienda La Marquesa es una finca dedicada al cultivo del olivar y a la cría de ganado bravo y del caballo andaluz. Cuenta con 1.000 hectáreas y cerca de 900 reses de ganado. Situada al norte de la provincia de Jaén, une campo bravo, tradición y naturaleza. Cuenta con un cortijo palacio, rodeado de un entramado de calles y plazas de corte andaluz que aún trasmiten el encanto del siglo XVIII.

El conjunto arquitectónico, cuenta con una plaza de tienta inaugurada en 1998 por el maestro Enrique Ponce. Con ruedo de albero sevillano y varios burladeros, el palco del ganadero y un museo familiar con los premios y trofeos cosechados por los hierros de la Hacienda. Destaca la construcción de 12 chiquerones y dos grandes corrales de 80 metros con mangas de saneamiento y cuidados veterinarios para los animales.

En la hacienda de nuestro amigo el ganadero Alberto Morales, pastan los toros de los hierros Torrehandilla y Torreherberos, dos ganaderías muy conocidas en la geografía española, presentes en la Real Maestranza de Sevilla y habituales protagonistas en los encierros de San Fermín en Pamplona.

Durante nuestra estancia en la Hacienda tendremos la posibilidad de conocer el trabajo de Francisco, el capataz, quien nos enseñará los rincones menos conocidos de la finca y el día a día del cuidado del ganado. Compartiremos juntos una buena mesa y disfrutaremos del atardecer desde la terraza de su Plaza de toros, con unas vistas privilegiadas sobre la roja tierra milenaria, donde el tiempo parece que corre más despacio.

HACIENDA LA MARQUESA
The bull in the wild

Hacienda La Marquesa is an area dedicated to olive cultivation, Spanish bull and the Andalusian horse. It has 800 acres and about 400 head of cattle. Located in the north of Jaén, it joins tradition and nature. The farmhouse has a palace surrounded by a network of streets and squares that still preserve the Andalusian style of XVIII century.

Our friend Alberto Morales is a demanding cattle breeder. The bulls that have Torreherberos and Torrehandilla brand, gaze on the farm. These bulls are well known in the Spanish geography, and they are present at the Real Maestranza de Sevilla and frequently in the San Fermín festival of Pamplona.

The architectural ensemble has a bull ring opened in 1998 by the master Enrique Ponce.

During our stay in the Hacienda we will have the possibility to get to know the work of Francisco, the foreman, who will teach us the work of the farm and the day to day care of livestock. We will share a good meal together, and enjoy the sunset from the terrace of the Place of Bulls, with fabulous views of the red ancient land where time seems to run slower.

АСИЕНДАЛА МАРКЕЗА
Боевые быки в своей естественной среде обитания

«Асиенда Ла Маркеза» - это ранчо, занимающееся культивацией оливкового дерева и разведением испанских боевых быков и андалузских лошадей. Расположенное к северу от провинции Хаэн, это хозяйство насчитывает 1.000 гектаров и около 400 голов крупного рогатого скота, объединяя животноводство, традиции и богатую природу. Главное здание усадьбы -«Palacio»- окружено сетью улиц и площадей в истинном андалузском стиле, передающим дух XVIII века.

Наш друг, Альберто Моралес (Alberto Morales) - фермер очень требовательный. В его имениях пасутся быки Торреэрбос (Torreherberos) и Торреандия (Torrehandilla), две расы, хорошо известные в Испании, присутствующие на такой знаменитой Арена для боя быков как «Real Maestranza de Sevilla» а также являющиеся главными героями на фестивале Сан-Фермин в Памплоне.

В архитектурный ансамбль усадьбы входит площадь «de tienta» (для тренировки боевых быков), открытая в 1998 году мастером Энрике Понсе (Enrique Ponce). Интересны также аrena в Севианском стиле, несколько «burladeros» (небольшой барьер, за которым может укрыться тореадор), семейный музей с призами и трофеями. Особое внимание привлекают постройки 12 «chiquereros» (отсеки для быков перед выпуском на арену) и двух больших загонов, предназначенных для санитарной обработки и ветеринарного ухода за животными.

Во время пребывания в усадьбе мы познакомимся с работой Франциско, животноводческого мастера, который покажет самые малоизвестные уголки хозяйства и расскажет о повседневной жизни фермы. Вечером, соберёмся за общим столом, наслаждаясь закатом солнца с террасы на площади Быков. Открывающиеся отсюда виды на тысячетелевые красные земли, хранящие следы прошлого, завораживают взгляд. Здесь кажется, что время приостановило свой бег.

曼凯撒农庄
野生公牛训练场

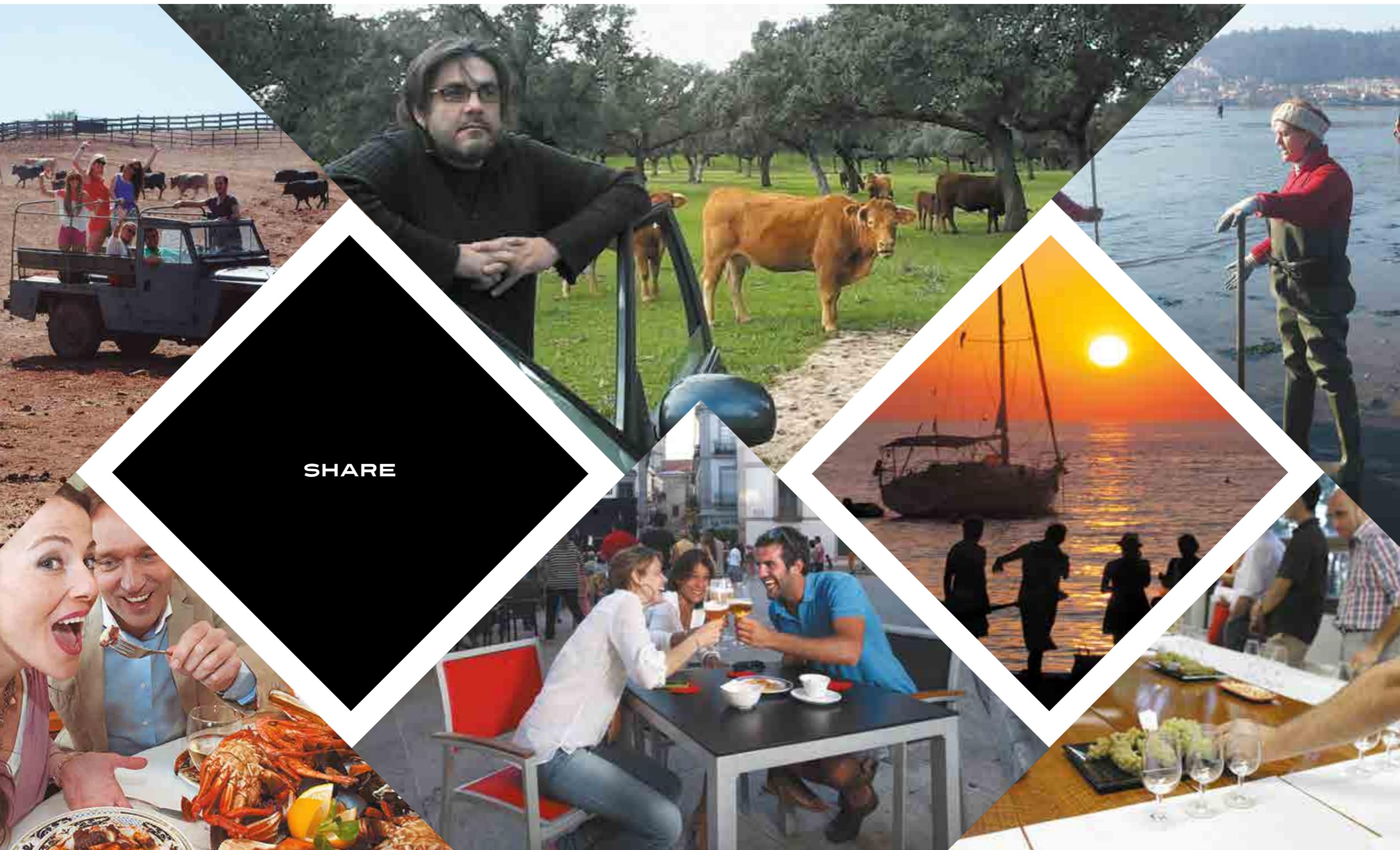
曼凯撒农庄是以饲养纯种安达卢西亚马匹及斗牛而闻名。农庄坐落在哈恩省北部，面积可达一千公顷，在这广阔的土地上同时饲养着900头斗牛。庄内建筑豪华，供全球各地慕名而来的游客观赏、认识并体会西班牙国粹产生地。

Alberto Morales先生是农庄主人，在斗牛的饲养方面始终坚持着自己的理论，并不断创新，为西班牙皇家骑士俱乐部斗牛场及两大著名的斗牛俱乐部Torrehandilla和Toreherberos提供优秀、精良的斗牛，同时西班牙北部城市庞普罗纳每年举办的奔牛节中也少不了他饲养出的斗牛的身影。

农场是由著名建筑师Enrique Ponce先生在1998年督建完工，是由豪华的建筑群组成，可以提供给大家周到、细心、全面的服务。

在这里Francisco先生可以带我们了解这闻名世界的斗牛饲养方法。之后在斗牛场的阳台上欣赏美丽的日落，夕阳斜下，土地仿佛被染成了红色与天空连为一体，在这一刻时间仿佛时间停滞，美景尽收眼底。





SHARE

ITINERARY

Primer día. Barcelona

Nuestro anfitrión os recogerá en el aeropuerto de Barcelona para acompañaros a Sitges y acomodaros en vuestro alojamiento. Cenaremos en un pequeño restaurante frente al mar Mediterráneo. En función del horario de llegada de los vuelos, realizaremos un breve recorrido turístico por la ciudad de Barcelona, visitando Las Ramblas, la Catedral y la Sagrada Familia.

Segundo día. El Penedès (Barcelona)

Después de un buen desayuno, nos acercaremos a Òdena, donde nos espera Jordi en Can Macià, un imponente viñedo en el corazón del Penedès. Empezaremos el recorrido por la finca a través de su Masía, típica casa familiar catalana. Después de un paseo por los viñedos, realizaremos una inmersión en el mundo del cava y del vino con una cata maridaje en su centenaria bodega. Haremos, en el salón familiar, una degustación de los platos más tradicionales de la comarca. Pasaremos la tarde entre los viñedos de la finca disfrutando de la compañía de María y de Jordi. Por la tarde regresaremos a Sitges para disfrutar con tiempo para descansar y dar un paseo por el Paseo Marítimo.

Tercer día. Montserrat (Barcelona)

Tras el merecido descanso y desayuno, nos trasladaremos a la mágica montaña de Montserrat, dónde además de conocer los misterios de su Monasterio, viviremos la Escolanía y su coro de niños de voces blancas. En el Monasterio disfrutaremos de una visita privada por sus rincones menos conocidos. Para comer, volvemos de nuevo a Òdena, donde nos espera en restaurante. La tarde será un buen momento para conocer la Igualada industrial y visitar sus tiendas outlet de primeras marcas internacionales. Regresaremos a Sitges con tiempo para cenar y visitar la Casa Bacardí.

Cuarto día. Barcelona – La Rioja Alavesa

Después de desayunar, tomaremos nuestro vuelo chárter desde el aeropuerto de Barcelona hacia el aeropuerto de Alondrilla en Logroño, de una hora de duración. Nos acercaremos a la bodega Valdelana en Elciego donde nos recibirá Juan Jesús (Juanje) Valdelana. Después de instalarnos en el Hotel Marqués de Riscal, diseñado por el arquitecto Frank Gehry, Juanje nos acompañará por su bodega y museo familiar donde aprenderemos a interpretar sus vinos de autor de alta expresión. Para acabar el día, disfrutaremos del menú degustación en el Restaurante del Hotel Marqués de Riscal.

Quinto día. La Rioja Alavesa

Tras el desayuno, un recorrido por algunas de las bodegas de la comarca, el Museo del Vino en la ciudad amurallada de Laguardia y el Museo Vivancos en Briones. Una ronda de tapas antes de comer en un típico asador. De regreso a la Bodega Valdelana, Juanje nos enseñará las variedades de sus cepas y uvas en un paseo por sus viñedos. Después de un descanso en las habitaciones, acabaremos el día con la brisa del río Ebro en un entorno privilegiado, mientras Juanje nos presenta su exclusivo Maridaje Estelar con su vino "Centum Vitis" único en el mundo con pétalos de oro comestibles.

First day. Barcelona

Our host will pick you up of Barcelona Airport to accompany you to Sitges and accommodate you in your hotel. We will have dinner at a small restaurant overlooking the Mediterranean Sea. According to the schedule of arrival of the flights, we will make a short tour in Barcelona, Las Ramblas, the Cathedral and the Sagrada Familia.

Second day. El Penedès (Barcelona)

After a good breakfast, we will go to Òdena, where Jordi will welcome us in Can Macià, a stunning vineyard in the heart of the Penedès. We start the tour of the farm through his Masía – the typical Catalonian family country house. After a walk through the vineyards, we will make an immersion in the world of cava and wine with a taste pairing in its century-old wine cellar. We will eat in the family room, a tasting of the most traditional dishes of the region. We will spend the afternoon between the vineyards of the property enjoying the company of Maria and Jordi. In the afternoon we will return to Sitges to enjoy the time relaxing and strolling along the promenade.

Third day. Montserrat (Barcelona)

After a well-deserved rest and breakfast, we will go to the magical mountain of Montserrat, where besides knowing the monastery mysteries, we will feel and experience 'La Escolanía' and its white voices choir. In the monastery you will enjoy a private visit through its lesser-known corners. We will return for lunch to Òdena, where awaits us in restaurant. The afternoon will be a good time to meet the industrial city of Igualada and visit its outlet stores of international brands. We will then return to Sitges with time to have dinner and visit the 'Casa Bacardí' (Rum Bacardí's House).

Fourth day. Barcelona - Rioja Alavesa

After breakfast, we will take our charter flight from Barcelona Airport to the Alondrilla Airport in Logroño. This is a one hour flight. We will arrive at Valdelana Winery in Elciego where Juan Jesús (Juanje) Valdelana will receive us. After settling in the Marqués de Riscal Hotel, designed by the architect Frank Gehry, Juanje will accompany us through his winery and family's Museum where we will learn how to relish their high expression signature wines. To end the day, we will enjoy the gourmet menu in the restaurant of the Marqués de Riscal Hotel.

Fifth day. The Rioja Alavesa

After breakfast, a tour through some of the wineries of the region, the Wine Museum in the rampart city of Laguardia and the Vivancos Museum in Briones. After some tapas we will have lunch at a typical Steakhouse. Back to the Valdelana winery, Juanje will teach us the varieties of grapes in a stroll through its vineyards and its strains. After some rest time, we will finish the day in a privileged environment with the Ebro's River breeze, while Juanje presents its exclusive pairing among the stars and his wine "Centum Vitis" unique in the world with edible gold petals.

Первый день. Барселона

Встреча в аэропорту с нашим «амфитрионом» и переезд в Ситжес для размещения в гостинице. Оставшееся до вечера время посвятим знакомству с Барселоной-Кафедральный собор, Рамбла, Храм Святого Семейства. Ужин в ресторане на набережной Ситжеса.

Второй день. Пенедес (провинция Барселоны)

После хорошего завтрака, отправимся в Одена (Odena) – городок, расположенный в самом сердце региона Пенедес (Penedés). Здесь, Жорди познакомит нас со своим хозяйством Кан Масия (Can Masia – поместье в типичном Каталонском стиле) и проведёт дегустацию избранных вин и Кавы. В семейной гостиной многовекового здания усадьбы, за обедом, попробуем традиционные блюда региона. Во второй половине дня посетим несомнечайшие виноградники и старинные винные погреба.

Третий день. Монсеррат (провинция Барселоны)

Этот день посвятим знакомству с горами фантастически красивого горного массива Монсеррат. Узнаем о жизни и истории расположенного здесь бенедиктинского монастыря и вживую насладимся пением уникального церковного детского хора этой обители. После обеда в семейном ресторане «Самунта», спустимся в Игуаладу (Igualada), знаменитую своей текстильной промышленностью и складами-магазинами ведущих мировых брендов. Затем вернёмся в Ситжес для ужина и визита Дома Бакарди (Casa Bacardi).

Четвертый день. Барселона – Ла Rioха

После завтрака, на борту частного самолёта, отправимся из Барселоны в Альонциль (Alondrilla), провинция Ла Rioха. Разместившись в гостинице «Marqués de Riscal» (спроектированной архитектором Frank Gehry), начнём маршрут по винодельческому хозяйству Вальделана (Valdelana). После посещения семейного музея, спустимся в винные погреба где нас встретят хозяин, Хуан Хесус. Он проведёт мастер-класс с дегустацией, что бы мы полностью погрузились в историю, узнали об особенностях и вкусовых нюансах вин самой высокой категории.

Пятый день. Ла Rioха

Позавтракав, продолжим знакомство с этой землёй уникальных вин. Посетим лучшие винные погреба этого региона, а также музей Вина в Лагвардии (Laguardia) и музей «Mivancos» в Брионес. По возвращению в усадьбу Вальделана, нас ждёт прогулка по её знаменитым виноградным плантациям. Хуан Хесус расскажет о выращиваемых здесь сортах, о секретах и тонкостях виноградарства. Вечером он приготовит для нас свой знаменитый «звёздный ужин»: среди виноградников усадьбы, на берегу реки Эбро - лучшие блюда испанской кухни и эксклюзивное вино «Centum Vitis», единственное в мире со съедобными золотыми лепестками.

第一日：巴塞罗那

会有特派人员在巴塞罗那机场迎接贵宾的到来，并陪伴大家前往著名的风景旅游城市锡切斯，并入住特色酒店，晚餐将在海景餐厅享受地中海美食。根据航班到达时间，可安排巴塞罗那城市深度游，参观著名的兰布拉大街，巴塞罗那主教堂及圣家堂等。

第二日：佩内德斯（巴塞罗那近郊）

享用过美味、丰盛的早餐后，将带领大家参观加泰罗尼亚地区传统的、历史悠久的庄园——玛西亚庄园，它坐落在著名的佩内德斯红酒产区的中心地带。届时酒庄庄主会带领大家漫步在一望无际的葡萄园中，感受大自然赋予我们的宝贵财富，之后会邀请大家品尝酒庄的美酒。午餐将在庄园中由特级厨师为大家亲自烹制当地特有美食。午后时间将带领大家去感受地中海的美景，呼吸着清新并夹杂着咸涩的海风，信步走在柔软的沙滩上，聆听着海浪温柔的诉说，静心感受自然，带给您全身心的放松，也未大家一天的旅程划伤完美的句点。

第三日：蒙塞拉特圣山（巴塞罗那近郊）

早餐过后，将带领大家参观位于巴塞罗那近郊的蒙塞拉特圣山，届时会有专人给大家介绍它宏伟的建筑及历史，带领大家参观并未对外开放的另一个圣山，之后在宏伟的教堂中欣赏童声唱诗班天籁般的歌声。之后将在著名的餐厅用餐，午后为大家自由购物时间。

第四日：里奥哈

乘坐私人飞机前往西班牙最著名的红酒产地，入住由著名建筑设计师Frank Gehry设计的瑞格尔侯爵酒店。之后前往瓦尔德拉纳酒庄参观，并给大家介绍品酒知识，品尝当地顶级美酒。晚餐将在瑞格尔侯爵酒店享用特色套餐。

第五日：里奥哈

参观当地具有代表性的酒庄及红酒博物馆，带领大家领略西班牙的小吃文化；参观葡萄园，了解红酒知识，在独一无二的绝美风景下，由酒庄庄主Juanje先生为大家介绍他的得意之作——顶级金箔红酒。

ITINERARY

Sexto día. La Rioja Alavesa - Córdoba

Iniciamos nuestro viaje a Andalucía, con un vuelo chárter desde Logroño hacia Córdoba, ciudad Patrimonio de la Humanidad. A nuestra llegada nos estará esperando nuestro anfitrión local, con quien pasearemos por el barrio de la judería hasta el Mesón-Bodega Mezquita donde nos esperan para comer juntos. El recorrido de la tarde nos lleva por algunos de sus patios (Patrimonio Inmaterial por la UNESCO) y a la Mezquita Catedral. Caminar por el puente romano, el Alcázar y la Sinagoga llegando al Hotel Alfaros, un hotel con encanto en el centro de la ciudad. Para finalizar nuestro intenso día por Córdoba, la ribera del Guadalquivir nos invita a disfrutar de una cena en una de las terrazas más concurridas por la población local.

Séptimo día. Córdoba

Nuestro recorrido andaluz hace su primera parada en el Valle de Los Pedroches, donde Lorenzo y Pura nos ayudarán a interpretar su Dehesa Las Lagartosas, una finca centenaria en el corazón del cerdo ibérico. Aprenderemos a lonchejar el Jamón Ibérico de Bellota que luego cataremos. También visitaremos un secadero de jamones. Aprovecharemos para comer en la misma Dehesa. Por la tarde nos dirigiremos hacia Baeza, donde nos instalaremos en el Hotel Puerta de la Luna en el centro histórico de la ciudad. Un paseo por algunos de sus monumentos nos acercará a la taberna de Xavi, cocinero de alta escuela, que nos ha preparado una degustación de platos típicos andaluces de temporada.

Octavo día. Baeza (Jaén)

Tras el desayuno nos acercaremos a la cercana Begíjar, donde José nos hará una introducción al mundo del aceite Virgen Extra, empezando por el olivar donde tendremos la oportunidad de varear la oliva como un aceitunero más, luego nos abrirá las puertas de su almazara Oleícola San Francisco, donde aprenderemos a interpretar las variedades del aceite y de su proceso de extracción. Nos espera María para comer en la Hacienda La Marquesa, donde nos darán la bienvenida en la terraza de su plaza de toros privada. Comeremos en el salón familiar en compañía de María y de Alberto el ganadero y propietario. Tras la comida, Alberto nos acompañará por los rincones de su hacienda con cerca de 300 hectáreas, donde los toros de lidia de los hierros Torreherberos y Torrehandilla pastan a su aire, de su mano tendremos la oportunidad de conocer el día a día de su ganadería con más de 400 reses de ganado entre caballos pura raza andaluza y toros de lidia.

Noveno día. Baeza (Jaén)-Granada

Después de desayunar en el hotel saldremos en dirección a Granada, donde visitaremos la Alhambra y pasearemos por el Generalife, antes de parar a comer en el Mirador de Morayma en el corazón del Albaicín. La tarde nos permitirá conocer el centro de la Granada monumental en un agradable paseo. La cena la disfrutaremos en un auténtico tablao flamenco con el sonido de las guitarras españolas y el zapateo de sus bailaoras. Será la despedida de nuestro viaje por los Cinco Elementos españoles. Dormiremos en un hotel que cuenta con auténticos baños turcos.

Décimo y último día. Granada - Barcelona

Nuestro vuelo chárter de regreso nos estará esperando en el aeropuerto de Granada para trasladarnos a Barcelona, punto de origen de nuestro viaje especial por España. Realizaremos los traslados necesarios a los hoteles o a las terminales. En función de los horarios de los vuelos a los países de procedencia, realizaremos una visita shopping por algunas de las tiendas más conocidas del centro de Barcelona.

Sexto día. The Rioja Alavesa - Cordoba

We will start our trip to Andalusia, with a charter flight from Logroño to Cordoba, world heritage city. At our arrival our local host will be waiting for us, and we will stroll through the Jewish neighborhood, towards 'Bodegas Mezquita', where we will have lunch. The afternoon tour takes us through some of the courtyards (intangible heritage by UNESCO) and to the Mosque-Cathedral (La Mezquita). We will walk along the Roman Bridge, the fortress (Alcázar de los Reyes Cristianos) and the synagogue arriving to Alfaros' Hotel, a lovely hotel in the centre of the city. To end our intense day in Cordoba, the Guadalquivir River banks invites us to enjoy a dinner in one of the most crowded terraces by locals.

Seventh day. Cordoba - Baeza (Jaén)

Our Andalusian tour makes its first stop in 'Los Pedroches' Valley, where Pura will help us to learn about his pasture 'Dehesa Las Lagartosas', a centennial farm in the heart of the Iberian pig breeding. We will learn how to properly cut a Jamón Ibérico (Iberian Ham) whose technique has become an art, and will have the opportunity to have lunch in the same meadow. In the afternoon we will drive to Baeza, where we will accommodate at Puerta de la Luna Hotel in the historic center of the city. A walk through some of the monuments will bring us to the Xavi's Tavern, Chef of biggest school, which has prepared us a tasting of typical Andalusian dishes of the season.

Eighth day. Baeza (Jaén)

After breakfast we will go to the nearby Begíjar, where José will initiate us in the Extra Virgin Olive Oil world, starting with the olive grove where we will have the opportunity to topple the olives striking the olive-tree as an olive harvester -aceitunero- does it, then he will open us the doors of his oil mill 'Oleícola San Francisco', where we will learn to interpret the oil varieties and its extraction process. María will welcome us at the private bull ring in the 'Hacienda La Marquesa'. We will have lunch in the family dining room with María and Alberto's company, cattle breeder and owner. After the meal, Alberto will accompany us to the corners of his ranch with about 300 hectares, where the bulls of livestock Torreherberos and Torrehandilla graze to his air. From his hand we will be able to know every day of the livestock that has more than 400 cattle between Andalusian purebred horses and fighting bulls.

Ninth day. Baeza (Jaén)-Granada

After breakfast at the hotel we will go to Granada, where we will visit the Alhambra and will be able to walk through the 'Generalife', before stopping to eat at the Mirador de Morayma, a viewpoint in the heart of the Albaicín. The afternoon will allow us to know the center of the monumental Granada in a pleasant walk. Enjoy dinner in an authentic flamenco show with the sound of the Spanish guitar and the stomping of its dancers. It will be the farewell of our trip through the Five Spanish elements. We will sleep in a hotel with authentic Turkish baths.

Tenth and last day. Granada - Barcelona

Our charter flight will be waiting at Granada's airport to take us to Barcelona, starting point of our special tour of Spain. We will transfer you to the hotel or to the terminals. Depending on the schedule of flights to the countries of origin, we will have time to visit the shopping area with the most known stores in the heart of Barcelona.

Шестой день. Ла-Риоха Алава

Сегодня Noelia с нами на экскурсию по некоторым винных заводов в регионе, начиная с города Laguardia стеной. Откройте для себя в известном "Петрушка-стриг" в Логроньо, уникальные тапас перед едой в закусочной. Вернуться к Elciego, пройти мимо Маркес-де-Riscal, Valdelana друзей семьи, с вашим отелем по проекту Франка Джерри, где мы обедали в отдельном кабинете ресторана.

Седьмой день. Кордова

Наша поездка в Андалусии в чартерный рейс подводит нас к Кордове, объект Всемирного наследия ЮНЕСКО, где мы ожидаем Петр не вести нас вниз по еврейскому кварталу, пока Max, где мы будем есть. Туристский центр, иди в нескольких ярдах перед выходом в мечеть. Римский мост, дворец и синагогу нас к нашей очаровательный отель в центре города Кордова. День заканчивается на берегу реки Гвадалкивир сужином в шоу фламенко.

Восьмой день. Cordoba - Хаэн

Наш тур ведет нас к андалузской Pedroches долине, где Lorenzo приведет к DEHESA Lagartosas, многовековые фермы в самом сердце Иберийского свиноводства, знать, сушки и резки ветчины мастерской. Обед в Post House, оригинальный ресторан в Вильянуэва-де-ла-Рейна (Хаэн), где мы учим Маноло вашей кухне. Мы будем подходить к мельнице Hermejillo королевы приветствовать Hermenejido и знать их органическое оливковое масло. В следующем Hacienda маркизе, Мэри получит на террасе арены.

Девятый день. Хаэн

Наш друг Альберт, фермер, мы ожидаем, чтобы представить свой скот Torrehandilla, и Франиско, бригадир, мы показываем ежедневно ферме более 300 га и 400 голов крупного рогатого скота между чистокровных лошадей и быков. Обед в семейном номере с Марией. После перерыва N вечерняя прогулка берет нас, чтобы наслаждаться ужином со звуками испанской гитары фоне.

Десятый и последний день. ОдБарселона

После завтрака в Hacienda мы направимся в аэропорт Гранады, чтобы взять наш чартерный рейс в Барселону, где мы ловим рейсов обратно в наших домах.

第六日：科尔多瓦

科尔多瓦作为世界文化遗产，是西班牙南部安达卢西亚地区的著名旅游城市之一，在官方导游的带领下游览犹太人老区观光，体验西班牙特色风景及文化；午餐在著名的Mesón Bodega Mezquita ta 餐厅用餐，之后参观在世界享有盛誉的阿拉伯风格中庭（被联合国教科文组织列为非物质文化遗产），科尔多瓦清真寺及古罗马桥，随后入住具有当地特色的 Hotel Alfaros。晚餐将在尽赏城市美景的露台享用。

第七日：科尔多瓦

来到佩德罗彻山谷，参观极具西班牙特色的伊比利亚黑猪养殖场，在这里生产出相遇全球的西班牙顶级火腿。届时也将教授大家顶级活脱切割方式，并现场进行品尝。午后时间抵达巴埃萨，入住Hotel Puerta de la Luna酒店，地理位置优越，独享当地浓厚的历史及文化氛围，晚餐品尝西班牙南部安达卢西亚特色美食。

第八日：巴埃萨

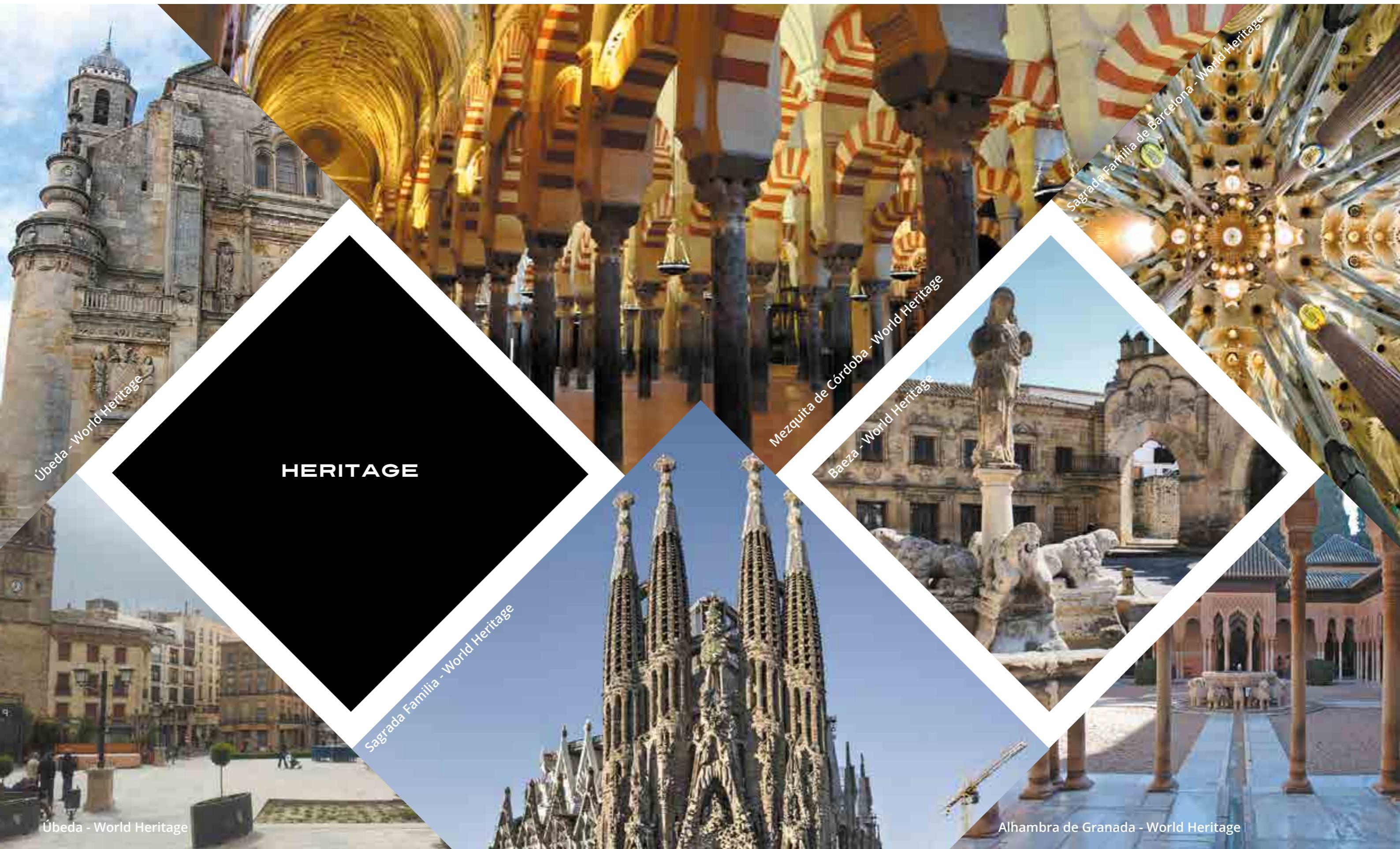
参观西班牙特辑初榨橄榄油制造厂，了解正宗橄榄油的生产过程及方式，介绍及品尝不同品种的橄榄油。午餐在私人斗牛场的露台用餐，之后参观这个占地三百多公顷的斗牛养殖场，这里拥有四百匹纯种斗牛及优良血统的马匹，随后观看斗牛表演并亲身体验斗牛带来的紧张刺激。

第九日：格拉纳达

早餐过后前往格拉纳达——西班牙南部安达卢西亚省最著名的旅游胜地，入住具有正宗阿拉伯风格的精品酒店。参观被联合国教科文组织列为世界文化遗产的阿兰布拉宫，随后参观赫内拉里菲宫，徜徉在极具阿拉伯色彩的西班牙古城中，体验时光与文化的神秘交汇；晚上将欣赏特色弗拉门戈舞蹈表演，在热情洋溢的西班牙古典吉他，色彩鲜明特色服装及歌者高昂婉转的歌声中，这次的西班牙“五行”之旅也即将画上句点。

第十日：巴塞罗那

乘坐私人飞机前往巴塞罗那，再次体验这个极具艺术、人文及现代气息的地中海城市，在著名的格拉西亚大道上自由购物。



Úbeda - World Heritage



"La Tierra imprime carácter a los vinos, pero también a las personas que la trabajan y la cuidan"

Victoria Giró y Jordi Casanovas. Can Macià.



"Para conocer la calidad del vino, hay que descubrir su origen. Un maridaje estelar nos lleva a esos orígenes ancestrales"

Juan Jesús Valdelana. Bodegas Valdelana.



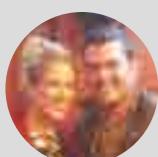
"La Dehesa es sus gentes, su tradición y su sabor. Aprende su secreto a través de los sentidos"

Pura Medina y Lorenzo Higuera. Dehesa Las Lagartosas.



"La tradición continua, son nuevos tiempos para avanzar e innovar, pero con nuestro compromiso de siempre"

José Antonio Jiménez, padre e hijo. Oleícola San Francisco.



"Una ganadería centenaria que brinda sus toros a aquellos que nos visitan. Siente la magia del campo bravo."

María Herreros y Alberto Morales. Hacienda La Marquesa.

CINCO ELEMENTOS



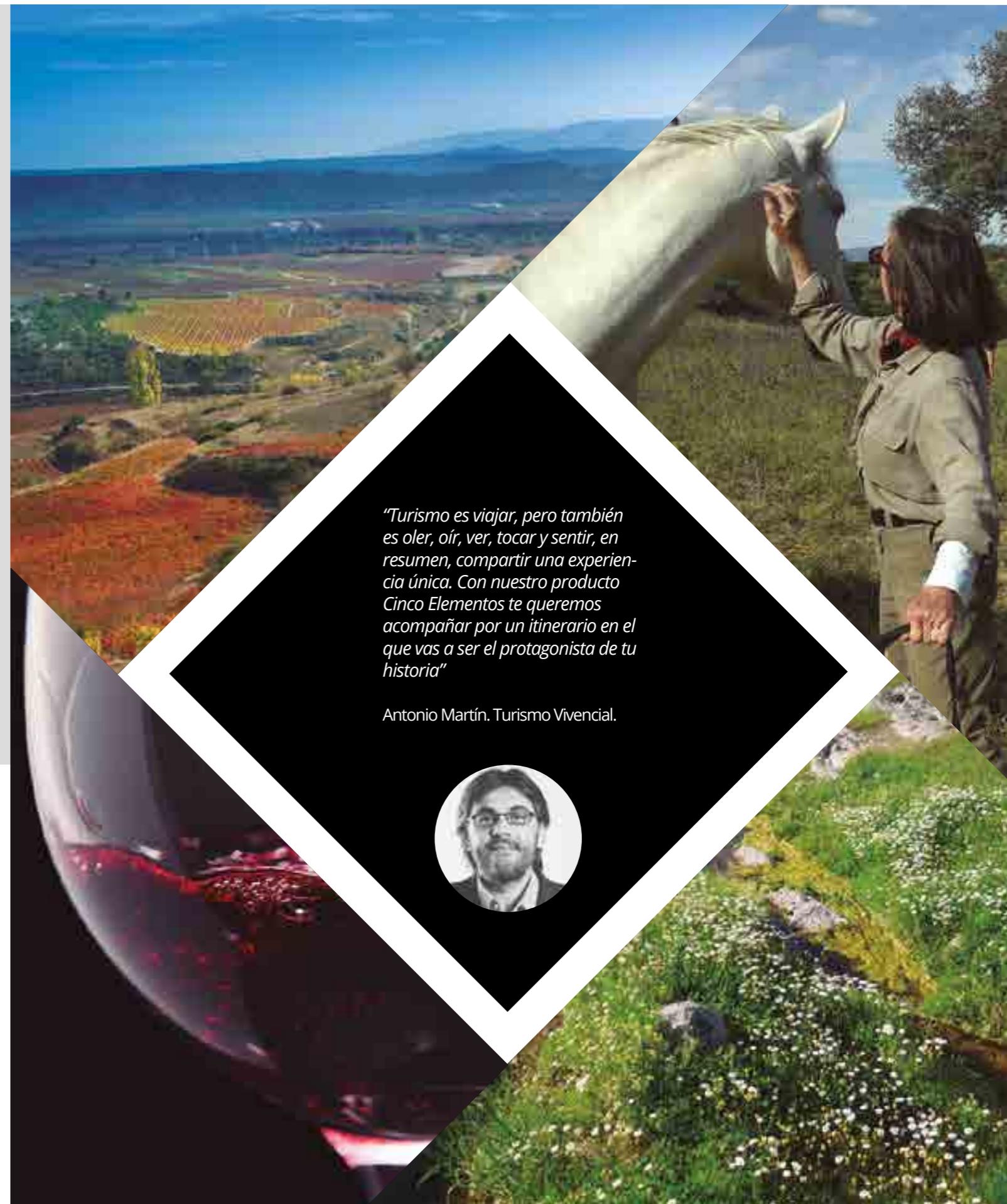
CINCO ELEMENTOS es un producto de :



En colaboración:



Partners:



"Turismo es viajar, pero también es oler, oír, ver, tocar y sentir, en resumen, compartir una experiencia única. Con nuestro producto Cinco Elementos te queremos acompañar por un itinerario en el que vas a ser el protagonista de tu historia"

Antonio Martín. Turismo Vivencial.





Contacto

+34 93 657 12 21 Ext. 5323
Mobile +34 607 54 61 65
5elements@turismovivencial.com

HEADQUARTERS:
Building Neàpolis, Rbla. Exposició 59-61
Vilanova i la Geltrú (Barcelona) – Spain

Av. del Barco 61, Marmolejo (Jaén) – Spain

Spanish Turoperador R.T.A. 236023-3
www.turismovivencial.com