

Culinaire herfst in Navarra

Een smaakvolle ontdekkingsreis door het hart van Noord-Spanje



- Onbekende streek
- Typische streekgerechten



7 Daagse

Referentienummer: 26AES11NAVA

Van 8 november tot 14 november 2026

€ 1.175 per persoon in vol pension
tot en met 1 juni 2026

€ 1.220 per persoon in vol pension
vanaf 2 juni 2026

Toeslag:

Eénpersoonskamer: € 330 per persoon

Hotel

- Hotel Luze El Villa ***

Het hotel is vrij centraal gelegen en biedt gratis wifi in het hele hotel. Alle kamers zijn ingericht met oog voor design en zijn voorzien van airconditioning, flatscreen-tv en een eigen badkamer met bad of douche en haardroger. Hotelgasten kunnen gebruik maken van de fitnessruimte en sauna. Op de kamer zijn er eveneens koffie- en theefaciliteiten. Het ontbijt is in buffetvorm met o.a. vers sinaasappelsap. De keukenploeg zorgt voor regionale gerechten. De avondmalen worden in het restaurant geserveerd.

Onze mening:

Cultuur ★★★★★

Natuur ★★★★★

Fysiek ★★★★★

Hotel ★★★★★

MET AUDIOGIDS

De autonome regio van **Navarra** is bijzonder divers. In het noorden zijn er de hoge toppen van de **Pyreneeën** en verder naar het zuiden vinden we een semi-woestijn. Navarra kent een rijke geschiedenis, te meer omdat het tot de 16de eeuw een onafhankelijk koninkrijk was. De unieke mengeling en de verscheidenheid van natuur, geschiedenis, cultuur en culinaire ervaringen onderscheiden **Navarra** van andere Spaanse regio's. Deze deelaspecten van de noordelijke regio ontdekken we op onze reis. Tijdens deze reis laten we ons verrassen door lokale wijnen, ambachtelijke kazen en streekgerechten.

Dag 1: Moorslede - San Sebastian (Donostia)

We vertrekken al in de vroege morgen. We rijden via Parijs, Tours en Bordeaux en bereiken 's avonds al **San Sebastian (Donostia)**. De stad ligt net in Spanje (Baskenland). Bij helder weer krijgen we vanuit de bar en het restaurant van het hotel een schitterend zicht van de **Baai de la Concha** in vogelperspectief.

Dag 2: San Sebastian (Donostia) - Riscal - Castejón

Na een vroeg ontbijt verlaten we San Sebastian en rijden richting de **Rioja Alavesa**, één van de beroemdste wijnstreken van Spanje. Hier wacht ons een bezoek aan het iconische wijnhuis **Marqués de Riscal**, opgericht in 1858 en wereldwijd geroemd om zijn elegante rode wijnen.

Het domein is een perfecte mix van traditie en innovatie: naast de oude kelders en eikenhouten vaten verrijst het **spectaculaire gebouw van sterarchitect Frank Gehry**, een golvend kunstwerk in titanium en glas dat tot de verbeelding spreekt. Tijdens ons bezoek krijgen we een inkijk in de eeuwenoude wijntraditie, gevolgd door een proeverij waarbij we de rijke smaken van deze topwijnen zelf kunnen ervaren.

Na deze unieke ervaring rijden we verder naar **Logroño**, hoofdstad van La Rioja. Hier genieten we van een lunch in een lokaal restaurant en maken daarna een wandeling door de sfeervolle oude stad. We slenteren langs historische pleinen, de oude stadhuisgevel en door de beroemde tapasstraatjes.

Na deze beleving rijden we verder naar ons verblijfshotel in **Castejón**, waar we de dag in alle comfort afsluiten.

Dag 3: Ujué - Olite

Het charmante middeleeuwse dorp **Ujué** biedt de bezoeker een schitterend uitzicht. Het staat op de Spaanse lijst van mooiste dorpen. In deze voormalige vesting bezoeken we de familiezaak van **Regino Sola**. Dit is een authentieke winkel gespecialiseerd in pralines en wijnen. Ambacht en streekproducten staat hoog in het vaandel bij Regino.

We nemen een herfstmaal in een lokaal restaurant.

Ook **Olite** is één van die boeiende plaatsen in Navarra. Middeleeuwse straatjes, restaurants en wijnhuizen ondersteunen de bijzondere sfeer. Het voormalige **koninklijk paleis** was één van de meest luxueuze van zijn tijd. **Koning Carlos III** zorgde voor een leeuwenkooi, hangende tuinen met exotische planten en zelfs voor een giraf en buffels. Het bezoek aan dit paleis is de perfecte plaats om de middeleeuwse geschiedenis te leren kennen.

Dag 4: Ultzamavallei & Pamplona

De **Ultzamavallei** wordt terecht als één van de mooiste valleien van Navarra beschouwd. In de herfst tooit de natuur zich in **warmer tinten** rood, oker en goud. Het weelderige landschap is een ideale omgeving om rust op te zoeken.

Voor de lunch doen we ons natuurlijk tegoed aan één van de vele streekgerechten met lokale producten.

We maken een wandeling door de middeleeuwse binnenstad van **Pamplona**, hoofdplaats van de regio Navarra. De opvallende vestingswallen geven de stad een bijzonder karakter. Het **Plaza del Castillo** was het vroegere exercitieplein van het kasteel. Het plein vormt nu de overgang tussen de oude en nieuwe stad. Voor de inwoners van Pamplona is de **Casco Viejo** de gezelligste wijk van de stad.

Dag 5: Pradejón - Las Bardenas Reales

Na het ontbijt vertrekken we voor een bijzondere excursiedag. In **Pradejón**, de **grootste champignonproducent van Spanje**, ontdekken we in het interpretatiecentrum alle geheimen van deze teelt. Een gepassioneerde teler neemt ons mee in de kelders waar verschillende soorten paddenstoelen op traditionele wijze worden gekweekt. Tijdens de rondleiding proeven we van champignons in al hun eenvoud: rauw of heerlijk bereid.

Daarna genieten we van een mycologisch lunchmenu, waarin paddenstoelen de hoofdrol spelen (Mensen die geen champignons eten gelieve dit door te geven).

In de namiddag rijden we naar de spectaculaire Bardenas Reales, **het grootste semi-woestijnlandschap van Europa** en door Unesco erkend als biosfeerreservaat. Hier heeft eeuwenlange erosie door wind en water een bizar maanlandschap gevormd met grillige rotsen en diepe kloven. We hebben de mogelijkheid om een korte wandeling te maken en deze indrukwekkende natuur van dichtbij te beleven.

Terug in het hotel wacht ons een hartverwarmende traditie: een **degustatie van geroosterde kastanjes**. Hun authentieke smaak en aroma brengen een vleugje zoete warmte in dit herfstseizoen.

Dag 6: Castejón - Bordeaux

In de loop van de voormiddag houden we halt voor een bezoek aan een kaasmakerij. Niet zomaar een kaasmakerij maar eentje die op traditionele wijze de **Idiazabal-kaas** vervaardigt. Tijdens de rondleiding krijgen we een fascinerende inkijk in het hele productieproces van deze harde kaas op basis van rauwe schapenmelk. Inmiddels vertoeven we in de pittoreske landschappen van het **Spaans Baskenland**.

Na het middagmaal verlaten we Spanje en begeven ons richting **Bordeaux** voor avondmaal en overnachting.

Dag 7: Bordeaux - Moorslede

Het ontbijt nemen we vroeg waarna we vertrekken met bestemming **Moorslede**. Onderweg houden we natuurlijk ook weer enkele keren halt.

Inbegrepen

- Toegangsgelden: bezoek aan Marqués de Riscal, koninklijk paleis, bezoek champignonbedrijf, degustatie kastanjes, bezoek en degustatie van idiazabal-kaas
- Wijn tijdens de maaltijden in Spanje
- Typische middagmalen in lokale restaurants

Noodnummer:
+32 472 992 323

Roeselaarsestraat 163b/c
8890 Moorslede

Tel: +32 51 77 74 16
info@reizenpatteeuw.be

Maandag - Vrijdag
09u00 - 12u00 en 13u00 - 17u00
Zaterdag
09u00 - 12u00
Zon- en feestdagen gesloten

Meer info over wat er precies is inbegrepen kunt u vinden onder de rubriek Praktische info op onze website of bij de infopagina in de brochure.