

Ribera del Duero

Une histoire millénaire !

Plongez au cœur de la Ribera del Duero, l'une des régions viticoles les plus prestigieuses d'Espagne, pour une escapade de 4 jours inoubliables, avec Aranda de Duero comme point de départ.

Ce séjour combine la découverte de vins d'exception, un patrimoine riche et des paysages vallonnés à couper le souffle. Depuis la capitale de la Ribera, explorez les trésors de la région. Visitez des bodegas renommées où vous dégusterez des vins rouges puissants, signature de la région, tout en découvrant les secrets de leur élaboration.

Flânez dans des villages historiques comme Peñafiel, dominé par son impressionnant château, ou Aranda de Duero, avec ses caves souterraines fascinantes. Savourez une cuisine castillane authentique, avec des spécialités comme l'agneau rôti ou le fromage local, parfaitement accompagné d'un verre de *tempranillo*.

Les amateurs d'histoire pourront admirer des monuments médiévaux, tandis que les paysages de vignobles et de plateaux offrent des balades paisibles ou des randonnées pittoresques.

La Ribera del Duero, avec son mélange de tradition viticole, de patrimoine culturel et de gastronomie généreuse, est une destination idéale pour une escapade immersive. Repartez avec des souvenirs mémorables !

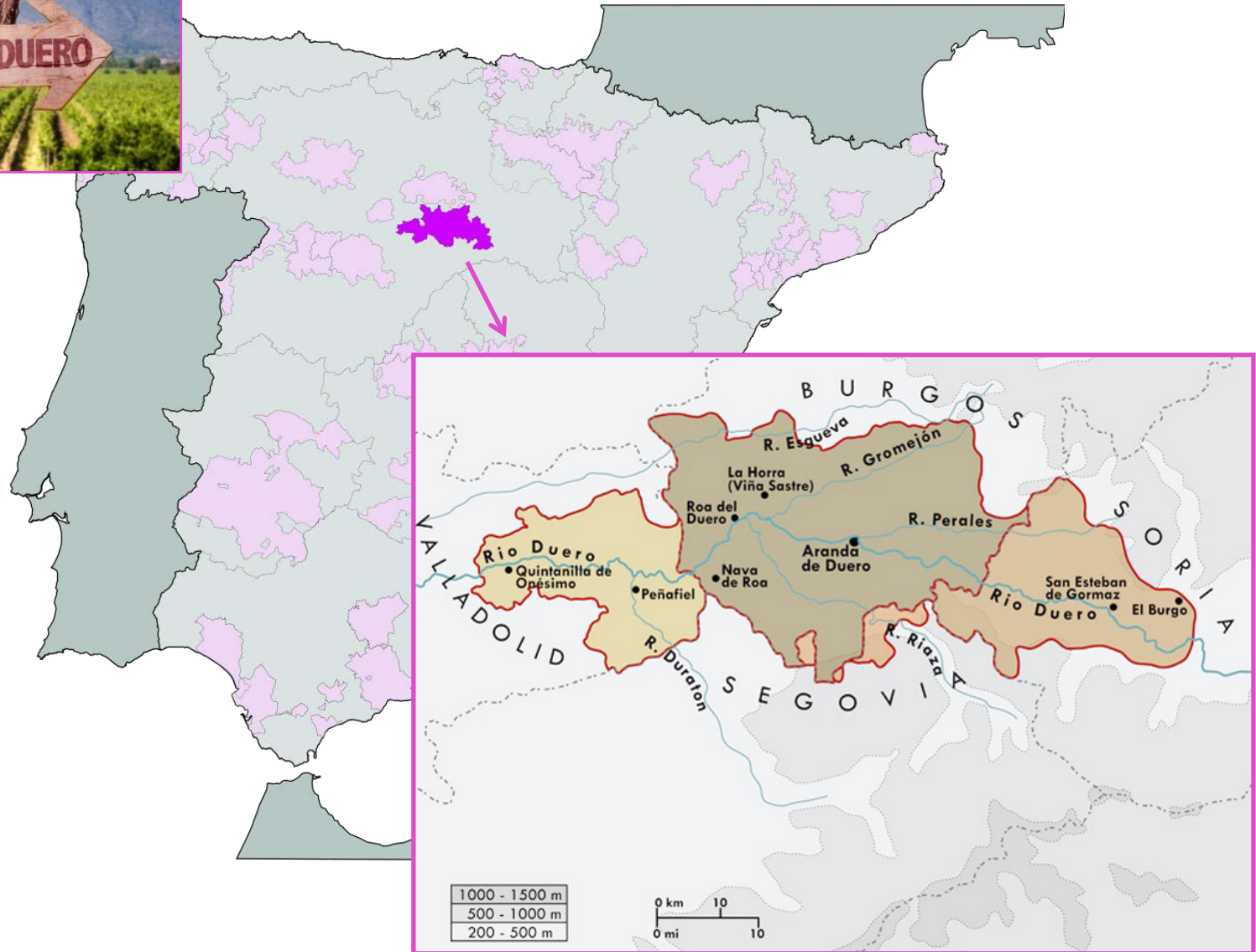


Ribera del Duero

Une histoire millénaire !



Localisation



Le Programme

Jour 1	Jour 2	Jour 3	Jour 4
13 h 00 Arrivée à Lerma 15 h 30 Visite de la cité ducal de Lerma 19 h 00 Arrivée à Aranda del Duero 21 h 00 <i>Soirée libre</i>	10 h 00 Visite de la vieille ville d'Aranda 13 h 00 Visite d'une cave du 15^{ème} siècle Dégustation théâtralisée de Ribera del Duero et de fromages et jambons locaux 16 h 00 Visite de la forteresse de Gomaz et/ou Mosaïque romaine de Banos de Valdearadas 21 h 00 Restaurant typique de la zone	10 h 15 Château de Penafiel et la Place du Coso 11 h 00 Visite des Bodegas Protos 13 h 30 Restaurant au bord de l'eau (ancien moulin) 16 h 30 Circuit dans la Ribera del Duero : Pesquera, Valbuena, Quintanilla de Onésimo, Roa 21 h 00 <i>Tapeo</i> dans la rue Isilla	9 h 30 Départ d'Aranda del Duezro 13 h 30 Cidererie basque(Astigarraga)

Lerma

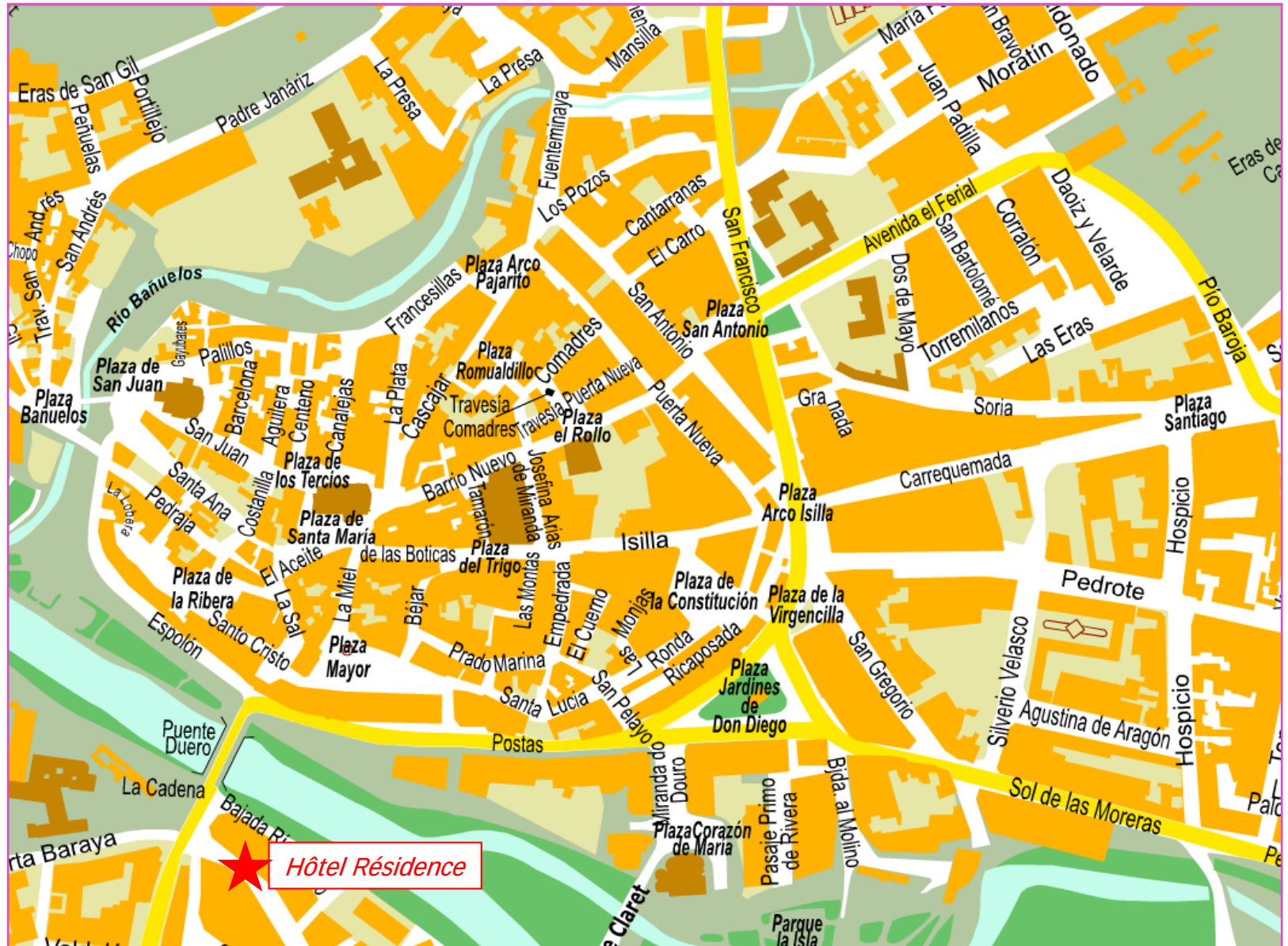
Cette ville à l'histoire riche et passionnante prend son essor au 17^{ème} siècle lorsqu'elle fut édifée par le Duc Francisco Gómez de Sandoval y Rojas (premier Duc de Lerma).

Lerma se situe 30 kms après Burgos, sur la route de Valladolid.

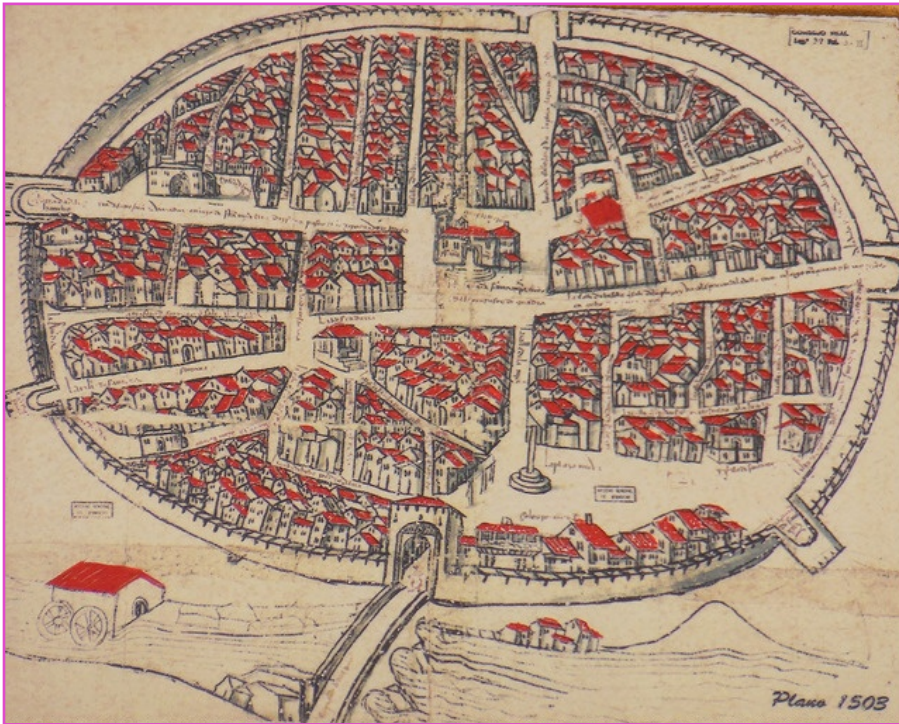


Le monument le plus emblématique de la ville est le Palais Ducal, sur la Plaza Mayor

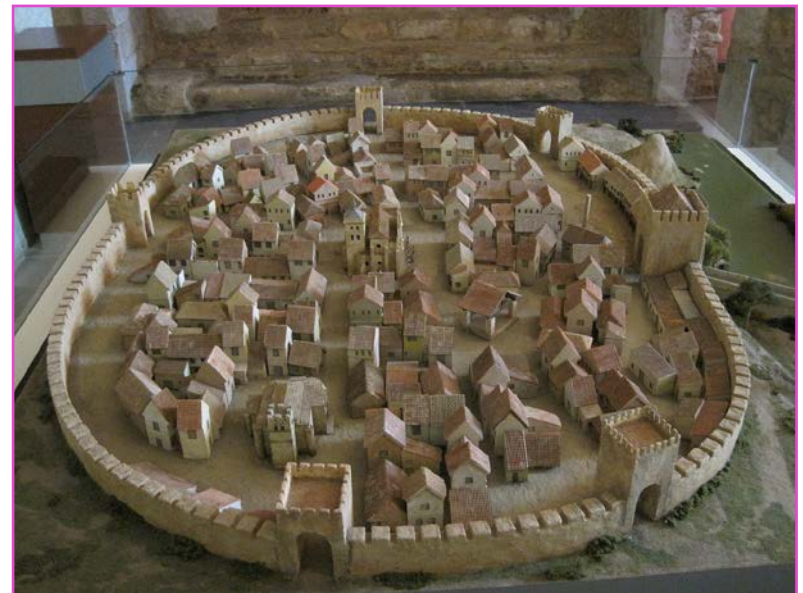
Plan de Aranda de Duero (centre)



Plan de Aranda de Duero (1503)



Ce plan urbain, réalisé en 1503 sous le règne des Rois Catholiques, est le plus ancien d'Espagne



Aranda de Duero : l'architecture



La ville possède un grand ensemble architectural et un patrimoine gastronomique parmi les plus réputés d'Espagne !

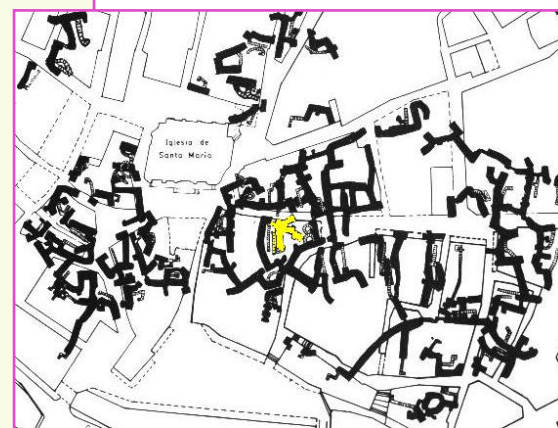
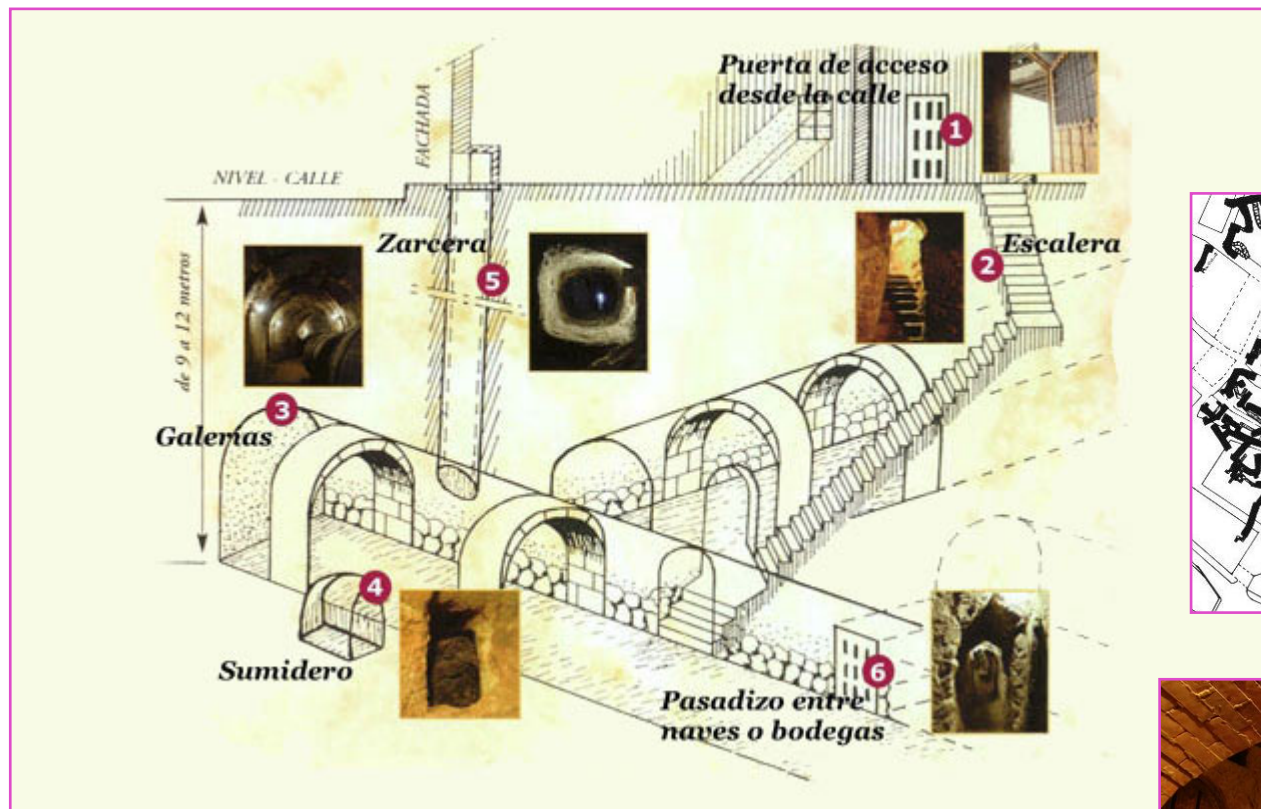


L' Eglise de Santa Maria et ses ornements de façade gothico-isabélins d'une remarquable richesse.



Aranda de Duero : les caves

Aranda de Duero est la capitale de la région viticole de la Ribera del Duero.



A découvrir, parmi les **135** caves souterraines construites entre les 12^{ème} et 18^{ème} siècles, la Bodega Don Carlos du 15^{ème} siècle !

Gormaz : la plus grande forteresse d'Europe



Construit vers l'an 756 par l'émir Abd ar-Rahman I^{er} de Cordoue, le **Château de Gormaz** est long d'environ 390 mètres et possède encore 28 tours (à l'origine 31).

Il fut à son époque la construction la plus importante d'Europe.



Peñafiel : le Château et la Place du Coso



Dans les entrailles du **Château de Peñafiel** se trouve un labyrinthe de 2 kms de galeries où est entreposé et conservé le vin de la Bodega Protos



Depuis 1443, date de sa création, la **Place du Coso** accueille des festivités taurines



Peñafiel : les Bodegas Protos

Protos, du grec : « Premier » !

En 1927, les viticulteurs du canton ont créé les **Premières caves de la Ribera**.

Les nouvelles caves, merveille architecturale due aux britanniques Rogers, Stirk et Harbour, sont dominées au loin par le château de Peñafiel.

Peñafiel, là où le vin se laisse aimer !



La Ribera del Duero



Le cépage est à 90% du Tempranillo. Autres cépages autorisés : le Malbec, le Cabernet-Sauvignon et le Merlot.

L'appellation produit exclusivement des vins rouges comprenant au minimum 75% de Tempranillo.

Pingus et Vega Sicilia portent très haut les couleurs de l'AOC.



La Gastronomie en Ribera del Duero

La **gastronomie**, un des points forts de la capitale de la Ribera del Duero, offre notamment
l'**agneau de lait grillé** au four de bois et le **boudin d'Aranda**



Lechazo, toujours cuisiné au four

L' *agneau de lait grillé* au four de bois et les petites cotelettes d'agneau sont le fleuron de la gastronomie locale !



Morcilla, le boudin au riz !

Le *boudin* de Aranda, la variété locale du boudin de Burgos, obtiendra prochainement son IGP (*Indicación Geográfica Protegida*)

Les Cidreries du Pays Basque



La Cidrerie (Astigarraga)



Le **cidre** (*sagardoa*) appartient à l'histoire du Pays Basque et coule avec elle depuis la nuit des temps.

