

MADEIRA INCOGNITA

Ruta naturalista por el
Trópico más cercano

Semana Santa 2024 / 8 días
FECHAS: del 23 al 30 de marzo de 2024

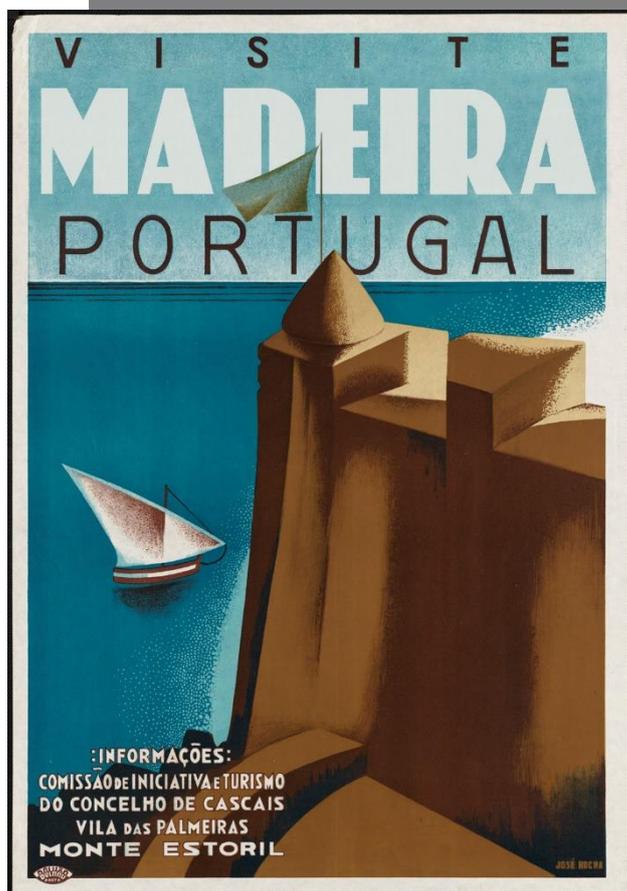
ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	3
MAPA	4
ITINERARIO	5
FICHA TÉCNICA	10
CONDICIONES Y SEGURO	12
NOTAS SOBRE EL VIAJE	14



Un viaje cultural y de naturaleza... Flotando en el Océano Atlántico encontramos una de las islas más sorprendentes, Madeira. ¿Te vienes?

INTRODUCCIÓN



Viajar a Madeira es llenarse de los sentidos de ultramar. Respirar el ambiente tropical en el fondo de sus valles repletos de vegetación, impregnarse con olor a mar y al mismo tiempo asomarse a un mundo rural, sosegado y purificador que descubriremos caminando junto a las levadas, centenarias acequias que atraviesan la isla de Norte a Sur. Nos asomaremos a balcones increíbles donde el mar, dorado, brilla a nuestros pies, a acantilados donde se ha de contener la respiración, cerrar los ojos y sentir el viento; pondremos nuestras botas en la cumbre más alta de la isla, el Pico Ruivo, desde donde se divisa el Atlántico infinito y descubriremos una flora única entre bosques de laurisilva, fayal-brezal y cascadas que rompen en el valle el agua de las nubes de Madeira.

A eso le unimos el excelente pescado y las espetadas (plato nacional por excelencia), el buen vino de las tascas de los pueblecillos o las excelentes y viejísimas

bodegas del vino mundialmente famoso "Madeira", el ambiente colonial del viejo Funchal, el mercado central rebosante de verduras y frutas exóticas, los restaurantes y locales amenizados por los suaves fados, las ganas de la gente por hablar y escucharte... Esto y mucho más es Madeira, te esperamos.

MAPA



ITINERARIO

DÍA 1º: MADRID – FUNCHAL – MACHICO

Salida hacia Funchal, en vuelo directo desde Madrid. (Consultar otros puntos de salida) Llegada al Aeropuerto de Madeira y traslado a nuestro alojamiento en **Machico** en la parte este de la Isla. Circularemos por una carretera espectacular hacia el este de la isla. El azul del mar, la caída de los acantilados, los cultivos en terrazas, las casas muy cuidadas, la visión de la



vecina isla de Porto Santo..., ¡qué más se puede pedir en una mañana de vacaciones! Resto del día libre para entrar en contacto con este encantador pueblo, del que destaca la Capela de Santo António, la Capela de Santa Ana, la Igreja Matriz de São Jorge, el Fortín de Faial, mirador desde el que hay una hermosa vista del pueblo de Faial, la Penha d'Águia y la vertiente norte de la Punta de São Lourenço.

Hoy tendremos una cena de bienvenida para comenzar a conocernos y disfrutar de las especialidades locales.

DÍA 2º: LEVADA DOS TORNOS - BOAVENTURA- MACHICO

Primer día de encuentro pleno con la isla. Después del viaje conviene empezar por un recorrido suave aunque muy hermoso y exponente de lo que en un primer término encontramos en Madeira. Nos desplazamos hasta **Boaventura**, una de las localidades más escondidas de Madeira, al norte de la isla, cerca de **Ponta Delgada**.

Recorreremos parte de la **levada dos Tornos**, una de las levadas más importantes de las que recorren la isla. Nosotros vamos a realizar el tramo comprendido entre **Lombo do Urzal** y **Faja do Penedo**, una caminata que no nos dejará indiferentes, rodeados de bosques de laurisilva y sorprendiéndonos por cascadas y miradores. Tomaremos nuestro picnic en la zona y, tras un descanso, continuaremos saboreando el recorrido hasta donde nos espera nuestro bus. Regreso por la tarde a nuestro alojamiento.

Características de la excursión a pie:

Distancia: 13 km

Desnivel acumulado positivo: 200 m. Desnivel acumulado negativo: 250 m. Altitud máxima: 1.343 m.

Altitud Mínima: 970 m. Dificultad: Moderado Sentido: Lineal

Tiempo estimado: 5 horas

DÍA 3º: PICO DO ARIEIRO – PICO RUIVO – ACHADA DO TEIXEIRA – MACHICO

Esta jornada también se puede catalogar de fantástica y no sólo porque se vayan a coronar los 1862 m del pico más alto de la isla, el Ruivo, sino porque discurre en un marco excepcional de montañas, por lo que esta jornada es casi literalmente “Un paseo entre las nubes”. La carretera sube muy alta, nos va a llevar a las inmediaciones del **Pico do Arieiro**. Desde aquí nos adentramos en el sendero, que en un sube y baja constante se va a retorcir por las laderas de las montañas, mostrándonos aéreas panorámicas y soberbias vistas para después de unas tres horas llegar al refugio situado al pie del **Ruivo**, la cumbre ya está cerca, un pequeño descanso, un trago de agua y hacia arriba. Al final, todo madeira a nuestros pies. Si el día es soleado compartiremos la cima con pinzones... y lagartijas (éstas nos sorprenderán por su número, por su confianza y por la variedad de colores que exhiben). A la vuelta una paradita en el refugio y un cómodo sendero en descenso nos llevará en poco tiempo a **Achada do Teixeira**, donde nos espera nuestro bus para llevarnos a Machico.

Características de la excursión a pie: recorrido espectacular por caminos y por senderos tallados en la roca. Hay zonas con pasamanos haciendo muy seguro el recorrido.

Distancia: 9 km.

Desnivel acumulado positivo: 440 m. Desnivel acumulado negativo: 635 m. Altitud Máxima: 1.869 m.

Altitud Mínima: 1.510 m. Dificultad: Moderada Sentido: Lineal

Tiempo estimado: 4 horas

DÍA 4º: MACHICO – PORTO MONIZ

El día de hoy lo dedicamos a recorrer la parte norte de la isala de Madeira. Desde nuestro alojamiento en Machico, nos desplazamos por carretera hasta la localidad de **Porto Moniz**. Tradicional enclave ballenero, que hasta el año 1.533 se llamó **Ponta do Trisao**, su nombre fue cambiado posteriormente en homenaje a Francisco Moniz, que había recibido por donación el sitio tras su boda con una nieta de Joao Gonçalves Zarco, el colonizador de la isla.

Se trata de un lugar que ha estado aislado hasta hace poco por sus malas conexiones con la capital, pero la construcción de la nueva carretera, casi excavada en la ladera, supuso un cambio para todos sus habitantes y para los turistas que la visitan.

Por el camino haremos diversas paradas en miradores y pueblos de interés como **Ponta Delgada, Sao Vicente** o **Seixal**. Al llegar a Porto Moniz podremos disfrutar de sus afamadas piscinas naturales, almorzar en algún restaurante cercano y pasear antes de regresar a nuestro alojamiento en Machico.

DÍA 5º: MACHICO - QUEIMADAS – CALDEIRAO VERDE – ILHA – FUNCHAL

Una de las rutas emblemáticas del programa. Creemos que la sola existencia del Caldeirao Verde justificaría la visita a Madeira. "Piensa en verde", ése es el mejor eslogan que le viene al itinerario. Todo el camino discurre por la ladera norte del Pico Ruivo (aunque la cima queda 900 m ¡¡¡más arriba!!!). Al principio atravesamos un precioso bosque donde encontraremos algunas especies introducidas pero perfectamente adaptadas:

pinos, abetos, secuoyas y hasta ¡hayas! Tras las casitas de Queimadas el sendero se adentra en la Madeira más profunda tomando la Levada do Caldeirao Verde.

Nos encontramos en una de las zonas más remotas de la isla, con árboles autóctonos que según se dice, sobrevivieron a los fuegos que provocaron los primeros habitantes de la isla con el fin de "despejar" la tierra. El paseo es un auténtico goce para todos los sentidos. La

vegetación, la

humedad y el musgo lo tapizan todo, las nieblas y nubes bajas son muy frecuentes en esta zona y parecen jugar con el paisaje ocultando a veces el vacío que se abre a nuestros pies. Cruzaremos tres túneles y tras un par de horas de caminar llegaremos al Caldeirao Verde donde una impresionante cascada –dice cierto autor madeirense que de cerca de 300 mts.- Aunque creemos que es imposible medir tanta belleza. Tomaremos nuestro picnic en este lugar y volveremos por el mismo camino. Aunque se trata de la misma levada, los mismos túneles..., las condiciones atmosféricas varían por momento dándole un aire novedoso a esa maravilla que llaman Caldeirao Verde.

Por la tarde cambiamos a nuestro alojamiento en **Funchal**.

Características de la excursión a pie: recorrido por sendero con poco desnivel. Al principio por pista y camino y después por levada.

Distancia: 13 km

Desnivel acumulado positivo: 141 m. Desnivel acumulado negativo: 502 m. Altitud Máxima: 931 m.

Altitud Mínima: 487 m. Dificultad: Moderado Sentido: Lineal

Tiempo estimado: 5 horas



DÍA 6º: PONTA DE SÃO LORENÇO- FUNCHAL

La "guinda del pastel", ¡qué otra cosa se puede decir de esta jornada! Tras el desayuno nos vamos a descubrir la única parte semidesértica que tiene Madeira, hacia el este; una mezcla de paisaje mediterráneo y caos volcánico que ha modelado un cabo rocoso espectacular en su parte oeste. La ruta parte cerca de Canical, antiguo puerto ballenero. Como curiosidad decir que en 1955 se rodaron aquí las primeras secuencias de la película Moby Dick, película de John Huston en la que Gregory Peck interpreta el papel del Capitán Acab. La ruta se desarrolla en un espacio muy abierto, de entera libertad, el mar nos rodea por todas partes, se ve y se huele, estamos descubriendo una Madeira nueva, tan distinta y tan bonita como la de días atrás. El sendero nos lleva a una casa aislada rodeada de palmeras situada muy cerca de la Punta. La Casa do Sardina, que es así como se llama, fue mandada construir a principios del siglo XX por un hombre de negocios de Funchal apellidado Sardina. Disfrutaremos de un paisaje sublime, el acantilado ya nos impide seguir más y en frente veremos los dos islotes terminales de la Punta, la Ilha do Cevada y la Ilha do Farol (del Faro). Mirando hacia el suroeste veremos claramente las Ilhas Desertas, uno de los últimos refugios de la foca monje. Tras la ruta regresamos a Funchal. Alojamiento.



Características de la excursión a pie: recorrido por sendero. Distancia: 6 km.

Desnivel acumulado positivo: 252 m. Desnivel acumulado negativo: 252 m. Altitud Máxima: 135 metros

Altitud Mínima: 38 m. Dificultad: Moderada Sentido: Ida y vuelta

Tiempo estimado: 3 horas

DÍA 7º: FUNCHAL

Día libre en Funchal para disfrutar de esta bonita ciudad. Además de ser la capital y un importante centro de vacaciones, tiene rincones de gran sabor, su centro histórico, una tenue decadencia de ultramar, un ambiente relajado y casi colonial en las calles del viejo Funchal, plagado de bares con barbacoas en la calle, tascas donde tomar un buen "Vino da Madeira" o escuchar algún "Fado" escapado del continente, un lugar que resume saudade por muchos de sus rincones. Alojamiento.

DÍA 8º: TRASLADO AL AEROPUERTO. VUELOS DE REGRESO A MADRID/PUNTO DE ORIGEN

Tras desayunar, traslado al aeropuerto para nuestro regreso a España.

FIN DEL ITINERARIO



FICHA TÉCNICA

SALIDA

MADRID: Presentación a las 12:40 h en el aeropuerto Internacional de Barajas-Adolfo Suárez, Terminal 4 (T-4), junto a los mostradores 870-880.

Hora de salida: 15:40 h. Llegada prevista a Funchal a las 17:15 h. en vuelo directo con **Iberia**.

Otras ciudades: Iberia permite reservar vuelos de conexión desde otras ciudades a Madrid, consultar horarios.

Barcelona. Consultar condiciones y hora prevista de salida.

REGRESO

Madrid: vuelo directo con Iberia, llegada prevista a las 21:10 h.

Barcelona: consultar condiciones y hora prevista de regreso.

Nota importante: en los vuelos reservados se podrá facturar una maleta de 23 kilos, llevar un equipaje de mano de máximo 8 kilos y un artículo de mano personal (bolso/mochila pequeña)

PRECIO: 1.039 Euros

PRECIO R.A.: 989 Euros

GRUPO MÁXIMO: 28 personas

GRUPO MÍNIMO: 16 personas

Suplementos:

Tasas Aéreas estimadas: 119 euros (sujeto a variación en el momento de la emisión de los billetes aéreos)

Por ocupación de 16 a 19 personas: 145 Euros.

Por ocupación de 20 a 24 personas: 99 Euros

Suplemento habitación individual (opcional y según disponibilidad): 195 Euros

INCLUYE:

- Vuelo i/v Madrid - Funchal.
- Traslados Aeropuerto - Alojamiento - Aeropuerto.
- Recorridos terrestres en microbús o autobús para todas las rutas según se menciona en el programa.
- Alojamiento y desayuno en habitación doble con baño o ducha en hotel de 4* en Machico.
- Cena de bienvenida.
- Alojamiento y desayuno en habitación doble con baño o ducha en hotel de 3* en Funchal.
- Todas las excursiones mencionadas en el programa.
- Seguro de viaje.
- Guía local en actividades de montaña.
- Guía acompañante de ALVENTUS&AÑOSLUZ.

NO INCLUYE:

- Tasas Aeropuerto.
- Comidas y cenas, excepto la cena de bienvenida.
- Entradas a museos, jardines y ningún servicio no especificado en el apartado INCLUYE.



CONDICIONES Y SEGURO

CONDICIONES RESERVA ANTICIPADA:

La reserva y el pago de la inscripción/anticipo se realizarán al menos **40 días** antes de la fecha de salida (excepto el pago del resto que se realizará como máximo 20 días antes de la salida y las tasas aéreas que se abonarán a la emisión de los billetes).

CONDICIONES DE RESERVA DE VIAJE PARA LA TEMPORADA DE PRIMAVERA 2024

La reserva deberá ser realizada preferentemente por NUESTRA WEB, POR CORREO ELECTRONICO o en su caso por teléfono. Las solicitudes de reservas recibidas serán confirmadas por nuestra oficina. Una vez realizada y confirmada la reserva, se entregará como anticipo la cantidad de **90 Euros**, mediante transferencia o tarjeta de crédito.

DATOS BANCARIOS para transferencia:

Titular: Viajes Alventus S.L.

Entidad: LA CAIXA

Cuenta corriente: ES65 2100 8436 49 2200712883

(En caso de transferencia es imprescindible remitir por correo-electrónico un justificante del pago indicando claramente el nombre de la persona, viaje y fecha)

COBERTURAS DEL SEGURO DE VIAJE:

SEGURO INCLUIDO:

RESUMEN DE COBERTURAS – INCLUYE ASISTENCIA POR COVID 19	
EQUIPAJES: Pérdidas materiales	151 Euros
ASISTENCIA: GASTOS MEDICOS, QUIRURGICOS Y HOSPITALIZACION:	
Por gastos incurridos en España, derivados de una enfermedad o accidente ocurridos en España	600 Euros
Por gastos incurridos en el extranjero, derivados de una enfermedad o Accidente ocurridos en el extranjero	6.000 Euros

PRORROGA DE ESTANCIA EN HOTEL con 61 Euros/día, hasta un límite de	610 Euros
DESPLAZAMIENTO DE ACOMPAÑANTE POR HOSPITALIZACION ESTANCIA DEL ACOMPAÑANTE DESPLAZADO con 61 Euros/día, hasta un límite de	610 Euros
REPATRIACION O TRANSPORTE SANITARIO DE HERIDOS O ENFERMOS	Ilimitado
REPATRIACION O TRANSPORTE DE FALLECIDOS	Ilimitado
BILLETE DE REGRESO DEL ASEGURADO POR FALLECIMIENTO DE UN FAMILIAR DIRECTO	Ilimitado
RESPONSABILIDAD CIVIL PRIVADA	6000 Euros

Opcional:

Disponemos de seguros opcionales a disposición de los clientes con coberturas más amplias:

Por un importe desde **30 euros**, entre otras coberturas, cubre los gastos de cancelación del viaje por causas de fuerza mayor.

Esta cobertura de cancelación es efectiva siempre y cuando se contrate la póliza en el momento de efectuar la reserva.

Solicite en nuestras oficinas el desglose de las coberturas de cada uno de ellos.

RECOMENDAMOS A TODOS CONTRATAR UNO DE ESTOS SEGUROS POR LA AMPLITUD DE SUS COBERTURAS.

Ambos seguros contemplan accidentes o enfermedades sobrevenidas durante el viaje. Puede consultarnos otros tipos de seguros con mayores coberturas

CONDICIONES GENERALES

Todos los datos e informaciones contenidas en la Ficha Técnica del Viaje están sujetos a las Condiciones Generales publicadas en la página Web correspondiente.

Nota: El boletín al que se refiere la presente ficha técnica es un programa de viajes de cultura y naturaleza. Las personas que se inscriben en estos programas conocen las especiales características de su operativa y desarrollo, y por lo tanto son conscientes de la posibilidad, razonada, de posible modificación en el itinerario, servicios de alojamiento, transportes y duración motivados por causas ajenas a la organización y a la agencia de viajes.

NOTAS SOBRE EL VIAJE

TASAS: Las tasas aéreas no están incluidas en el precio final del viaje y su cuantía aproximada se ofrece como un suplemento en el apartado SUPLEMENTOS de la presente Ficha Técnica.

Las **tasas aéreas** hacen referencia al precio del combustible, costes de seguridad, impuestos aeroportuarios, gubernamentales, etc. Estas tasas **NO SERÁN EXACTAS HASTA LA EMISIÓN DE LOS BILLETES AÉREOS, POCOS DIAS ANTES DE LA SALIDA DEL VIAJE.** Es la compañía aérea quien estipula y modifica este importe. Por esta razón, y antes de recoger la documentación del viaje, os comunicaremos el importe final de las tasas exactas, ya que la cantidad indicada en el apartado SUPLEMENTOS es estimada y sujeta a variación, porque el carburante, tasas, o impuestos por las compañías aéreas, nunca se puede prever.

Las **tasas locales** (si las hay) se pagan directamente al tomar algún vuelo durante el viaje (vuelos internos por lo general y a la salida de los países). Su importe lo fijan las autoridades aeroportuarias locales

DOCUMENTACIÓN

Es necesario llevar Documento Nacional de identidad en vigor (o en su defecto Pasaporte), que no caduque mientras dure nuestra estancia.

DINERO

Zona Euro. En cuanto a tarjetas de crédito las más utilizadas son VISA y AMEX.

VACUNAS Y MEDICINAS

Ninguna recomendación en especial. Además de llevar un seguro de viaje de amplia cobertura es recomendable llevar la cartilla de la Seguridad Social y la tarjeta sanitaria europea que se puede solicitar en el siguiente enlace <https://administracion.gob.es/pagFront/tramites/fichaTramite.htm?idTramiteSeleccionado=4229&idHechoVital=23&origen=listadoHechosVitales>

Se recomienda llevar también un pequeño botiquín de viaje además de las medicinas del tratamiento, que en su caso, alguien pudiera seguir.

CLIMA

Subtropical por reglas generales. En primavera, la temperatura media de la isla no suele rebasar los 25° ya que está abierta a las brisas marinas del Atlántico, pero tampoco baja de 17°. En las zonas de montaña más altas (Entre los 1500m y los 1800m de altitud), fresco en líneas generales. Las temperaturas pueden ser algo frescas durante la noche, sobre todo en la zona de Porto Moniz. Durante el día y dependiendo la zona será apropiado llevar un jersey fino o forro polar ligero al principio y luego, según avanza el día nos quedamos en camiseta, sin ningún problema. En la Isla suele soplar brisa o viento flojo de componente NorOeste. En Madeira puede llover por lo que tenemos que ir preparados para ello. Un parka, impermeable o canguro es imprescindible en nuestro viaje.

EQUIPAJE Y ROPA

Recomendamos muy especialmente llevar una bolsa de viaje o maleta y una pequeña mochila suplementaria (para las excursiones y útiles del día). Ropa ligera, botas ligeras de montaña tipo trekking (imprescindible para los recorridos a pie), gafas de sol y gorro/a o sombrero, protección solar, bañador y toalla de baño, camisetas y camisa de manga larga, pantalón ligero largo y cortos, chubasquero o parka de Gore, forro polar, calcetines finos y otros más gruesos, cantimplora, bastón telescópico o normal para andar (si se usa habitualmente) y linterna (para cuando caminemos por los túneles). No olvidéis guías de flora si las tenéis.

ALOJAMIENTO

En **Machico** nos alojaremos en el hotel Dom Pedro Madeira 4*, <https://madeira.dompedro.com/en/> en cómodas habitaciones dobles, con TV, teléfono, y baño privado, El hotel está situado en el centro de Machico, junto a la costa. Dispone de restaurante, wi-fi, piscina...



En **Funchal** nos alojamos en el Hotel Orquidea de 3*

www.hotelorquidea.com, en cómodas habitaciones dobles, con TV, teléfono y cuarto de baño interior. El hotel está situado en el centro de Funchal. Dispone de restaurante, bar, wi-fi...

COMIDAS

Están incluidos los desayunos. Estos desayunos son de tipo continental con té o café, tostadas, mantequilla, mermelada, fiambre.... Los almuerzos y las cenas son libres, recomendándose para los días que estemos de excursión en el monte el llevar vituallas para



hacer picnic. El/la guía dará información diaria al respecto pudiéndose comprar comida en los supermercados y tiendas de la zona: excelentes quesos, fiambres de la zona, pan, el famoso "bolo preto", fruta y disfrutar de una agradable comida campestre en un medio excepcional. **Incluimos también la cena de bienvenida**, buen momento para presentarnos y conocernos y disfrutar de la gastronomía local.

LA COCINA EN MADEIRA:

Las entradas:

Sopa de Madeira con tomate, cebolla y huevo.

Caldo verde, sopa portuguesa con col verde y trozos de chorizo.

Açorda, sopa con ajo y pan.

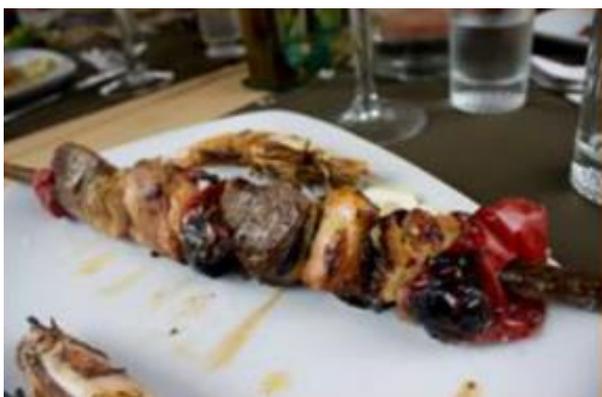
Los pescados y mariscos:

Caramujos: los llamados bígarras, deliciosos.

Lapas grelhadas: conchas

El espadarte fumado: Pez Espada ahumado.

El pez espada y el "Merlin" (parecido al atún) están presentes en todos los



fogones. Casi siempre servido con un plátano frito o cocido.

El bacalao: Hay más de 300 maneras de cocinarlo

El pulpo y los calamares (lulas) servidos fríos o calientes.

La caldeirada de pescados (pescados, patatas, tomates y cebollas) y las cataplanas (almejas, salchichas, jamón, cebolla, Persia, ajo, páprika y vino blanco).

Carne:

La espetada es la gran especialidad de la isla. Son brochetas de carne de vaca a la brasa. Lo curioso es que los trozos de carne se ensartan en una rama de laurel. Esto hace que la carne desprenda un fino y exótico sabor a esta planta. El pollo: simple, asado, o a la portuguesa colonial o con curry.

Guarnición:

Con todos los platos se sirven ensalada, arroz, patatas fritas, legumbres, y polenta (harina de maíz frita).



Los postres:

Ensaladas de frutas tropicales (papaya, pina, manga), o pudín con "maracuja" (frutas de la pasión). Muchas frutas se producen en los valles de clima tropical de la isla y otras vienen de África o Sudamérica.

EL VINO DE MADEIRA

Los vinos así llamados, son producidos en la isla portuguesa Madeira, originalmente "encabezados", es decir, aumentándole su graduación alcohólica, mediante el agregado de un vino de mayor producción o de

algún alcohol, método que originalmente usaron los británicos para aguantar el traslado desde Madeira a otras zonas de consumo, los británicos lo hicieron conocer por todo el mundo, alcanzando gran popularidad y aprecio en las Islas Británicas.

Tienen además otra peculiaridad en el proceso de elaboración: el “estufado” de las del azúcar.

Los vinos Madeira más importantes, cuyos nombres corresponden a las uvas que las originan, al menos en 85% de su composición según Ley, son: SERCIAL, vino seco encabezado tras su fermentación, como el Jerez; VERDÉELO, algo menos seco encabezado como Sercial; TERRANTEZ, ligeramente “abocado”, es decir menos seco, pero sin llegar a ser dulce, encabezado tras su fermentación; BUAL, vino semidulce encabezado durante la fermentación, como el oporto; y MALMSEY O MALVASIA, vino dulce al estilo del Oporto.

Por otra parte, de acuerdo a la edad se distinguen cuatro clases: COLHEITA, vino de un solo viñedo y a partir de una sola variedad de uva, con un período mínimo de crianza en madera de 20 años. RESERVA EXTRA, procedente de algunas de las variedades de uva citada anteriormente con al menos 15



años en barrica de roble. RESERVA VELHA, que debe descansar en madera y botella no menos de 10 años. Finalmente RESERVA, con una edad mínima de 5 años.

El Madeira se usa especialmente como aperitivo, acompañando postres y quesos y también en cocina en preparaciones a las que se desea tengan un sabor ligerísimamente dulzón, tales como cerdo, cacería, quesos, etc.

EXCURSIONES

CARACTERISTICAS DE LAS RUTAS A PIE: las actividades de senderismo que realizamos en este programa están al alcance de cualquier persona que le guste caminar y que practique el senderismo de una manera esporádica (varios días al mes y sea capaz de caminar unas cinco o seis horas con los descansos incluidos). Los desniveles no son grandes pues normalmente caminamos al lado de las llamadas “levadas” (las tradicionales acequias) y están construidas de forma que no superan fuertes desniveles. En la medida de lo posible el orden de las excursiones estará situado de forma progresiva, es decir, adecuando los paseos y recorridos de menor a mayor duración. El itinerario puede sufrir modificaciones a criterio del Guía si existiesen causas justificadas para ello o imprevistos meteorológicos.

Un buen consejo es “domar las botas con antelación”. Si hace mucho que no las calzamos, o las hemos comprado nuevas, es recomendable utilizarlas varias veces antes del viaje. Igualmente hay que disponer de unos calcetines finos de algodón (que

absorben el sudor) y encima otros más gruesos que sujetan el pie a la bota. El orden de las excursiones puede ser modificado de acuerdo a las condiciones meteorológicas y siguiendo las indicaciones y criterios del Guía.

NOTAS ESPECIALES

Los madeirenses tienen otro concepto diferente de la vida al de los habitantes del "Continente" (esos somos nosotros). Son tranquilos y mientras sepamos asimilar su tranquilidad y disfrute de la vida, todo irá bien. Les gusta el contacto humano, charlar con el visitante y ofrecerle ayuda. Una de las actitudes que más abre puertas en esta isla es tratar de hablar algo, lo que sea, en portugués. Hacedlo así y ganaréis muchos amigos.

Por otro lado se recomienda el utilizar ropas de colores no demasiado chillones, y llevar una actitud reservada en ciertas visitas, ya que atravesamos zonas de reservas naturales frágiles

existiendo numerosas aves nidificando. Una conducta respetuosa con el medio nos ayudará a disfrutar de este viaje por completo; eso incluye no cortar flores por doquier, que después se estropean. En esos momentos puedes estar cortando uno de los últimos ejemplares de una especie única. Consulta al guía.

barricas o calentamiento mediante estufas, lo que por una parte preserva mejor el vino y por otra le da un característico aroma tostado debido a la caramelización.

Nota: El boletín al que se refiere la presente ficha técnica es un programa de viajes de cultura y naturaleza. Las personas que se inscriben en estos programas conocen las especiales características de su operativa y desarrollo, y por lo tanto son conscientes de la posibilidad, razonada, de posible modificación en el itinerario, servicios de alojamiento, transportes y duración motivados por causas ajenas a la organización y a la agencia de viajes.





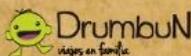
EN RUTA...NUESTROS GUIAS Y PROGRAMADORES.

Nuestros viajes y rutas llevan el sello especial de nuestro equipo de producción. Una cuidada elección de los itinerarios, de las excursiones y de los lugares a recorrer. La comprobación en directo de los servicios..., la búsqueda del detalle y de lugares recónditos y curiosos..., siempre realizados con la ilusión de profesionales apasionados por el viaje. Este es el afán que nos mueve y nuestro aval de calidad y garantía. (En la foto: Javier Rodríguez Gordillo del Equipo de Guías y Programadores de Alventus&AñosLuz).

CONDICIONES GENERALES

Sobre anulaciones, pagos, responsabilidades y otros aspectos legales, ver en la página web las condiciones en la siguiente dirección, <https://www.aluz.com/condiciones> o <https://www.alventus.com/condiciones>. Las cláusulas especiales del viaje vienen recogidas en el bono / contrato de viaje que debe tener todos los/las clientes al inicio del viaje.

NUESTRO GRUPO





ALVENTUS & AÑOS LUZ. MIRANDO AL FUTURO

¿Te unes a nuestro punto de encuentro viajero? Te invitamos a que te unas, si es que no lo has hecho ya, a nuestro grupo de Facebook: Alventus & AñosLuz, Mirando al futuro. En el, estamos compartiendo fotos, vídeos, anécdotas... de viajes realizados pero también de los que nos gustaría ver en el futuro. Descúbrelo en este enlace:

<https://www.facebook.com/groups/554015261903835>



Te esperamos, construye con nosotros el futuro. ¡Adelante!

Y además síguenos en...



Concurso Foto Viajera

Os animamos también a participar en el concurso Foto Viajera. En esta ocasión valoramos el atractivo de la imagen como fotografía de viaje.



Primer Premio:
David Martínez Aparicio



Segundo Premio:
Carmen Bocos Galán



Tercer Premio:
María José González Casquet

Para más información,
consulta nuestras web:
alventus.com/concursos
aluz.com/concursos

TURISMO RESPONSABLE

En ALVENTUS&AÑOSLUZ apostamos por la organización de los viajes de forma responsable y sostenible.

Colaboramos con los agentes locales, guías y proveedores con servicios de calidad y respetuosos. En la medida de lo posible se procura la contratación de alojamientos sostenibles y siempre respetando las normas ambientales.

Se procura la información y sensibilización a los viajeros sobre la protección de los espacios naturales que visitamos intentando minimizar nuestro paso por esos espacios. Igualmente se encomienda a los/as viajero/as respetar las culturas y tradiciones locales y ser muy respetuosos a la hora de la realización de fotografías de personas, pidiéndoles permiso en su caso.

Aconsejamos que en todos nuestros viajes por Europa y zonas de gran calidad saludable que los viajeros NO COMPREN AGUA EMBOTELLADA EN RECIPIENTES DE PLÁSTICO y si utilicen sus propias botellas rellenándolas en los hoteles, bares o restaurantes o en muchas de las fuentes de agua potable que se encuentran en las rutas.

En los viajes por lugares exóticos como Asia o Sudamérica y trekkings recomendamos igualmente el uso de agua potable de los establecimientos tratándolas en su caso con pastillas potabilizadoras.

Recomendamos igualmente ser sensibles en la utilización de los recursos en las zonas naturales que visitamos.

ALVENTUS&AÑOSLUZ colaboran de forma regular con organismos de protección de la naturaleza.

Muchas gracias

