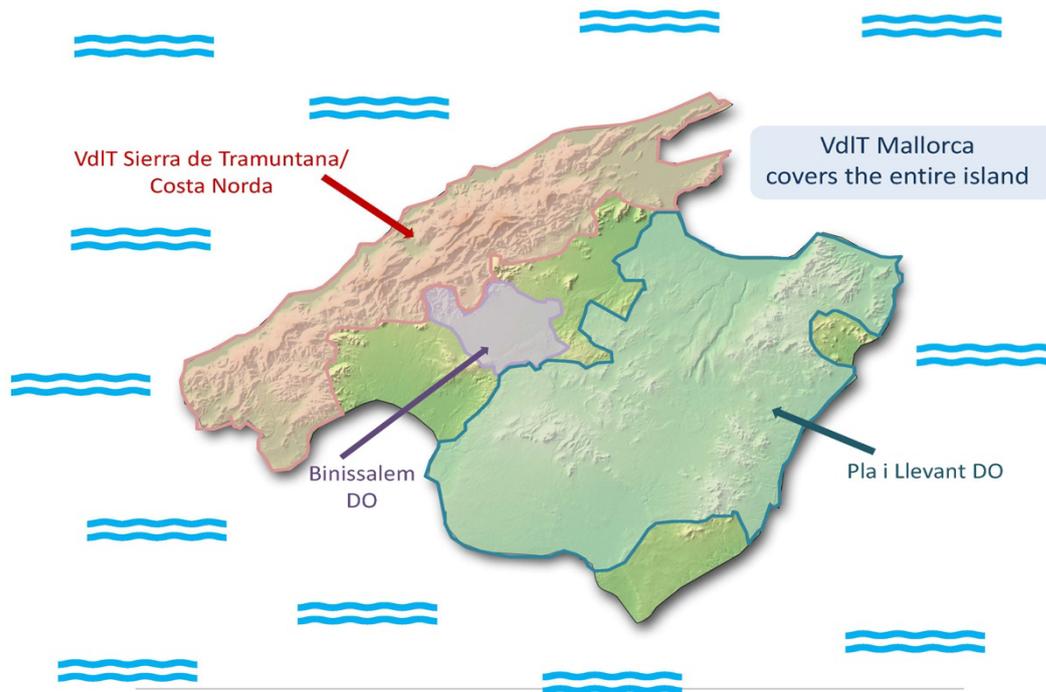


## WEIN- UND GOURMET REISE MALLORCA

MITTWOCH, 22. APRIL – SONNTAG, 26. APRIL 2026



Jedes Mal, wenn ich über den schlechten Ruf Mallorcas höre, sei es im Fernsehen oder auf Social Media, tut es mir einfach weh, dass diese wunderschöne Insel nur auf den Ballermann reduziert wird. Mallorca ist viel mehr als das. Sie ist Natur, Kultur und eben Wein. Fast überall wird dieser angebaut. Mit ihrem milden Mittelmeerklima ist sie gross gesegnet: trockene Sommer mit viel Sonne und im Allgemeinen wenig Regen. Aber wenn es regnet, dann regnet es, sagen wir.

Die Insel hat zwei zertifizierte Weinregionen mit dem Status D.O.:

**D.O. Binissalem:** Diese Region liegt im Zentrum der Insel und hat eine lange Weinbautradition. Sie ist bekannt für ihre Rotweine aus einheimischen Sorten wie Manto Negro und Callet. Aber auch ihre Weissweine geniessen grosse Akzeptanz: Prensal Blanc, Giro Ros, unter anderem.

**D.O. Pla i Llevant:** Die größte Weinregion Mallorcas befindet sich im Osten der Insel. Sie ist bekannt für mediterrane Klimabedingungen und eine

Vielfalt an Böden. Es hat ca. 12 Weingüter und 85 Winzer mit ihren 513 Hektar.

Ausserdem gibt es andere Gebiete mit dem Status IGP (Vino de la Tierra) :

IGP Mallorca: Dieser Bereich erstreckt sich über fast die gesamte Insel und schließt die Anbauflächen außerhalb der beiden D.O.-Gebiete ein.

IGP Serra de Tramuntana – Costa Nord: Dies ist ein geschützter Bereich, der die Weinbaugebiete entlang des Gebirgszuges der Serra de Tramuntana im Norden der Insel umfasst.

Die Weingeschichte Mallorcas ist auch sehr spannend:

Zwischen 1865 und 1890, als Frankreich von der Phyloxera (Reblaus) heimgesucht wurde, erlebte die Rebkultur und Weinproduktion auf der Insel ihre Blütezeit, welche die wirtschaftliche Entwicklung einiger Gemeinden wie Binissalem (1865-1890) förderte.

Im Jahr 1891 wurden fast 50 Millionen Liter von Mallorca aus exportiert, hauptsächlich nach Frankreich und auf die spanische Halbinsel. Aber die Reblausplage erreichte im gleichen Jahr auch die Insel und verwüstete die mallorquinischen Weinberge und damit schwindete auch die Hauptquelle des Reichtums. Infolgedessen verschwanden einige bis dahin angebaute einheimische Rebsorten oder waren nur noch vereinzelt aufzufinden.

Die Weinkrise war eine der Ursachen, die am meisten die Auswanderung beeinflusst hat (1891-1895), vor allem in den Dorfgemeinden, die hauptsächlich vom Weinbau lebten.

Der Weinanbau in der Region hat eben Momente der Blüte und des Niedergangs erlebt, die im Zusammenhang stehen mit der Präphyloxera, der Postphyloxera, dem spanischen Bürgerkrieg, dem touristischen Aufschwung der 60er Jahre und dem neuen Wiederaufleben Ende der 80er Jahre. Seitdem verzeichnet die Branche ein stetes Wachstum.

Für diese Reise haben wir uns wie jedes Mal vorgenommen, die Grossen und die Kleinen zu besuchen. Die Grossen von heute sind die Kleinen, die während den grossen Krisen, gleich auf Wein setzten und sich widersetzen gegen den Anbauzwang von Mandel, Johanniskrautbäume, Oliven, Getreide und Gemüse.

## Reiseplan

Mittwoch, 22. April 2026

- 08.00h      Treffpunkt Check-in 3 Zürich  
10.00h      Abflug mit Swiss nach Palma de Mallorca
- 11.55h      Ankunft in Palma de Mallorca  
              Abholung der Koffer und Transfer zu unserer ersten Bodega
- 13.00h      Besuch der Bodega Oliver Moragues

Die Geschichte der Familie Oliver Moragues ist seit 1511 mit dem alten Gutshaus in Algaida verbunden. Nach mehr als 15 Generationen ist das aktuelle Projekt in drei Richtungen ausgerichtet, um die uralte Essenz des Landguts zu erhalten und weiterleben zu lassen: die Rückbesinnung auf die einheimischen Rebsorten, die Pflege des zum Grund der Familie gehörenden Waldes und seiner Artenvielfalt sowie die Erhaltung des Hauses als kulturelles Erbe, welches sogar von der Regierung der Insel geschützt wird. Das Weingut befindet sich auf einem kleinen Hügel auf der Hochebene "El Pla de Mallorca", auf einer Höhe von 265 Metern über dem Meeresspiegel und ist auf der Südseite von einem Wald aus Kiefern und Steineichen sowie auf der Nordseite von leicht abfallenden Weinbergen umringt. Sowohl die Höhe, die täglich eine konstante Brise mit sich bringt, wie auch der Wald, der für ein ausgewogenes biologisches Ökosystem sorgt, sind der Schlüssel zu einem gesunden und biologischen Weinbau.



- 14.00h Tapas Essen bei Moragues
- 16.00h Retour zum Hotel
- 16.30h Ankunft und Checkin in  
\*\*\*\*Hotel Sant Jaume Design Hotel
- 20.00h Treffpunkt Hotel und Fussmarsch  
zum Restaurant im Hafen von Palma
- 21.00h Abendessen im Hafen von Palma

Donnerstag, 23. April 2025

- 9.30h Transfer nach Petra  
Besuch der Bodega Miquel Oliver

Wir besuchen die Bodega von Pilar Oliver, eine tolle Frau, die möglicherweise uns persönlich empfängt, ausser ist was mit den Kindern dazwischengekommen und sie muss springen. Wir starten in der alten Bodega, einem architektonisch besonders schönen, im Jahre 1868 erbauten und kürzlich restaurierten Gebäude. Wir fahren danach zu der neuen Bodega, inmitten der Weinberge am Rande der Stadt. Dort können wir die Arbeitsprozesse sowohl im Weinberg als auch im Keller aus erster Hand verfolgen und die Geschichte dieser als mehr 100 Jahre alten Bodega.

- 13.30 Nach dem Besuch, fahren wir am Strand und essen in Muro, Ponderosa Beach. Es hat sicher Zeit für einen kurzen Sprung ins Wasser, wenn das Wetter mitmacht.

- 17.00h Retour nach Mallorca.  
18.00 h Freie Verfügung



Freitag, 24. April 2025

## 09.30h Besuch der Bodega Son Mayol

Son Mayol liegt in einem Tal und profitiert davon, dass sich die Pflanzungen von insgesamt 25 Hektar auf fünfunddreißig verschiedene Lagen verteilen. So gibt es Nord-, Süd-, Ost- und Westlagen mit einem jeweils ganz unterschiedlichen Mikroklima (Sonneneinstrahlung, Wind, Feuchtigkeit, Erdbeschaffenheit). Dadurch entstehen – auch bei gleichen Traubensorten – ganz unterschiedliche Resultate.

Son Mayol ist für mich Symbol von Eleganz und Exklusivität. Man spürt es, sobald man vor dem Tor steht. Und die Weine, was kann ich sagen? Sie produzieren einer der besten Rosés, die ich je probiert habe.



## 11.30h Weiterfahrt nach Soller

13.30h Mittagessen in eins von den bestens Restaurants der Insel, gem. mein Kindheitsfreund Javier : Restaurant Bens d'Avall, Soller.

16.00h Weiterfahrt nach Mallorca, über Valldemossa, die Liebestadt Chopin und George Sand, die Schrifstellerin, in dem Winter 2838/1839.

16.30h Freie Verfügung in der Stadt  
18.00h Zurück zum Hotel und freie Verfügung.

Samstag, 25. April 2025

9.30h Transfer und Besuch der Bodega Rivas

Bodegas Rivas ist eine der ältesten Bodegas in Mallorca. Sie wurde in 1711 gegründet und heute, 10 Generationen später, ist sie immer noch in Familienhänden. Auch wenn heute zu den «Grössen» gehört, finde ich, dass sie die Liebe zum «Kleinen» bei jedem Wein behalten. Ihr kennt sicher den bekanntesten Wein von ihnen in der Schweiz: der Sio.



Degustation mit Tapas (Gourmet Selection 11)

13.00h Zwei Optionen:

Die, die “strändele” möchten, bringen wir direkt zum Strand von el Arenal.

Die, die «shoppen» möchten, bringen wir direkt ins Hotel.

- 20.30h      Treffpunkt im Hotel
- 21.00h      Abschluss-Abendessen im schönen mallorquinischen Restaurant in Palma.

Sonntag, 26. April 2025

- 12.00h      Treffpunkt Hotel und Transfer zum Flughafen
- 13.00h      Checkin
- 14.55h      Abflug mit Swiss nach Zürich
- 16.55h      Ankunft in Zürich

## **Persönliche Notiz:**

Jedes Mal, wenn ich eine Reise plane, plane ich sie, wie wenn es für meine eigene Familie wäre, ich überlege was interessant wäre, wann sicher Hunger eintritt oder Durst, wann Toilette Pausen braucht, usw. usw.... Dann veröffentliche ich das Programm und dann kommt die eigentliche Arbeit hinter einer Reise: das Kontaktieren der kleinen Bodegas, der Restaurants, das Besprechen der Menus, die Verhandlungen mit Swiss, usw. ..usw.... Das löst manchmal einige Veränderungen beim Originalplan. Deshalb behalte ich mir immer das Recht, diese Changes vorzunehmen, ohne dass es eine Verminderung der Leistungen stattfindet.

Der Ablauf ist es so, dass wir die Reise bestätigen, sobald wir 12 Teilnehmer haben (max. 16 Teilnehmer). Bei der Bestätigung der Anmeldung wird eine Anzahlung von CHF 1'000.- verrechnet, der Rest 2 Monate vor dem Abflug. Ansonsten gelten unsere Allgemeine Reisebedingungen.

Besonders bei dieser Reise, bieten wir die Reise auch ohne Flug, damit jeder frei ist, ein paar Tage noch in der Region zu bleiben.

## **Leistungen der Reise**

- Uebernachtung in \*\*\*\*Hotel
- Degustationen Gourmet in den Bodegas
- Mittag-/Abendessen in Gourmet Restaurants wie auf dem Reiseplan
- Transfers in bequemes Car
- Flug mit Swiss inkl. Koffer 23 Kg/person (bei Option B keinen Flug)
- Trinkgelder in den Restaurants und Car
- 10% Rabatt auf alle bestellten Weine auf der Reise
- Reiseversicherung ist Sache der Teilnehmer
- Min. 12 Teilnehmer / Max. 16 Teilnehmer

Preis mit Flug: CHF 2'150 (EZ Zuschlag: 250.-)

Preis ohne Flug: CHF 1'950 (EZ Zuschlag: 250.-)

(Bei Anmeldungen ab 1. Januar 2026, behalten wir uns die Möglichkeit von Preiserhöhungen, falls die Flugpreise sich verändert haben, max. bis CHF 150.-)