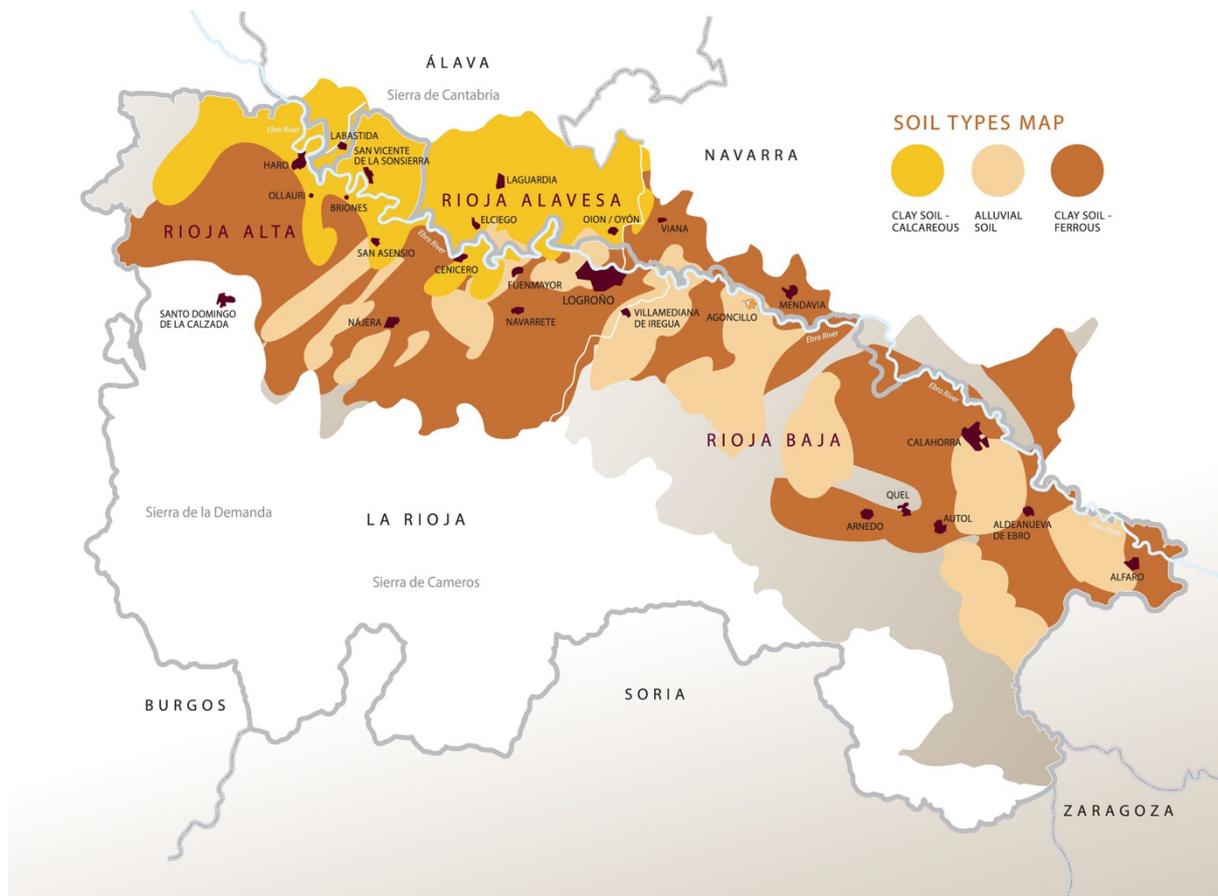


Wein und Gourmetreise 2026 nach Rioja

20. – 24. Mai 2026



Rioja ist die älteste Denomination Spaniens. Offiziell wurde sie am 6. Juni 1925 gegründet. Es ist aber erst im 1979, wann die Region die DOCa erhält (Denominación de Origen Calificada). Man hat hier aber schon viel, viel früher ganz alten Gärbecken gefunden, die uns bis zu der römischen Zeit führen. Aber es ist im Mittelalter, wenn der Weinbau vorangetrieben wird, durch die viele Kloster die am Jakobsweg gebaut werden. Im Jahr 1787 wird «La Real Sociedad Económica de Cosecheros de Rioja gegründet, die über die Qualität und das Handeln wachen sollte. Aber die richtige «Explosión» der Region beginnt im 19. Jahrhundert mit der Ankunft der Bordeaux-Winzer in der Region. Ihre Rebanlagen waren vom Reblaus gefallen und suchten in Rioja eine Lösungsalternative. Sie brachten das Know-How, gründeten Bodegas und bauten eine Eisenbahnlinie zwischen Haro und Bordeaux.

Heute bewirtschaften ca. 14800 Winzer aus 144 Dörfer über 1'356'820 Barriques in 574 Bodegas, etwa 66240 Ha. Das Klima in den Ausläufern der Pyrenäen, wo die Weinberge auf 300 bis 800 Meter über dem Meeresspiegel liegen, ist durch atlantischen Einfluss jenseits des Pyrenäen Massivs kühl, allerdings hält die Bergkette auch Regen ab, sodass nur recht wenig Niederschlag fällt. Die Rioja teilt sich in insgesamt drei Subregionen: Rioja Alavesa (13'178 ha.), Rioja Alta (27'871 ha.) und Rioja Oriental (früher Rioja Baja) (25'191 ha.).

Andere Angaben zu Rioja:

Offizielle Traubensorten:

Weiss: Viura, Malvasia, Garnacha Blanca, Tempranillo Blanco, Maturana Blanca, Torrontes, Chardonnay und Sauvignon Blanc.

Rot: Tempranillo, Garnacha Tinta, Graciano, Mazuelo und Maturana Tinta.

Offizielle Qualifikationen:

Joven: Keine Barrique
 Crianza: 2 Jahren in Bodega, 1 Jahr min. in der Barrique.
 Reserva: 3 Jahren in Bodega, 1 Jahr min. in der Barrique und 6 Monate min. in der Flasche.
 Gran Reserva: 5 Jahren in Bodega, 2 Jahre min. in der Barrique und 24 Monate min. in der Flasche.
 Viñedo Singular: Spezielle Terroirs (seit 2017). Min. Alter der Reben 35 Jahren, Min. 10-jähriges Projekt.



Reiseprogramm:

Dienstag, 19. Mai 2026

- 16.20 Uhr Treffpunkt Flughafen Zürich
- 18.20 Uhr Flug nach Bilbao mit WK 226 Edelweis
20.15 Uhr Ankunft in Bilbao
- 21.30 Uhr Ankunft in ****Abando, Bilbao
- Freie Verfügung

Mittwoch, 20. Mai 2026 – Rioja Oriental

- 09.30 Uhr Abfahrt nach Logroño
- 11.30 Uhr Besuch der Bodega Nivarius und Bodega Proelio mit
Weindegustation

Die Bodega Nivarius ist die einzige Bodega in Rioja, die nur Weissweine produziert. Sie steht 800m. über das Meer mit Orientierung nach Norden. Von hier kommt der Name: La Nevera – der Kühlschrank. Der Schnee fühlt sich sehr zuhause hier, hoffentlich nicht auf unserer Reise. Proelio liegt wenige Meter entfernt von Nivarius und produziert nur Roten. Beide Bodegas gehören zu der Gruppe «Palacios Vinoteca», zu der TRUS auch gehört in Ribera del Duero.



13.30 Uhr Mittagessen in Restaurante Lumbre, Casalarreina

Lumbre ist eine Perle mitten der Landschaft in einem alten Dorf. Das Restaurant wird von Michelin in ihrer neuen Ausgabe 2025 empfohlen, für seine Fusion zwischen traditionelle und moderne Küche.

16.00 Uhr Fahrt nach Logrono und checkin in 4*NH Logroño

Logroño ist eine sehr traditionelle Stadt, die durch den Boom des Jakobsweges zu einem Pilger Ort wurde. Das Hotel liegt grad im Herzen der Stadt, weniger als fünf Gehminuten von der Altstadt, dem Einkaufsviertel und den Viertel «El Laurel» mit seinen traditionellen Wein- und Tapas Bars entfernt.



Freie Verfügung

Donnerstag, 21. Mai 2026 – Rioja Alavesa

10.00 Uhr Abfahrt zu Loli Casado über Elciego

11.30 Uhr Besuch der Bodega Loli Casado. <https://bodegaslolicasado.com>

Alles, was ich über Loli sagen kann, ist zu wenig. Sie ist meine Freundin seit 2007, als ich zum ersten Mal in Rioja war. Die Weine von Loli sind ebenso wie sie: urchig, traditionell, elegant und pure Lebensfreude!

Mittagessen bei Loli in der Bodega.

16.00 Uhr Fahrt nach Laguardia und die schönsten Fotis von Rioja zu nehmen.

18.00 Uhr Fahrt nach Logroño und freie Verfügung.



Freitag, 22. Mai 2026– Rioja Alta

09.30 Uhr Abfahrt nach Haro,

10.30 Uhr Besuch Bodegas Roda

Die Bodegas Roda liegt am Ebro Fluss, in El Barrio de La Estacion. Sie wurde in 1987 gegründet. Die Bodega hat eine enorme Entwicklung in der kurzen Zeit gemacht und zählt heute zu den exklusivsten Marken der Denominacion.



13.30 Uhr Mittagessen in Restaurante Nublo

Nublo liegt in einem alten Palast aus dem XVI und besitzt 1 Michelin Stern. Sie sind bekannt für ihre Küche «am Feuer», traditionelle Küche fusioniert mit avantgardistischer Kochkunst.



16.00 Uhr Fahrt nach Logroño über Samaniego – Fotis in Baigorri

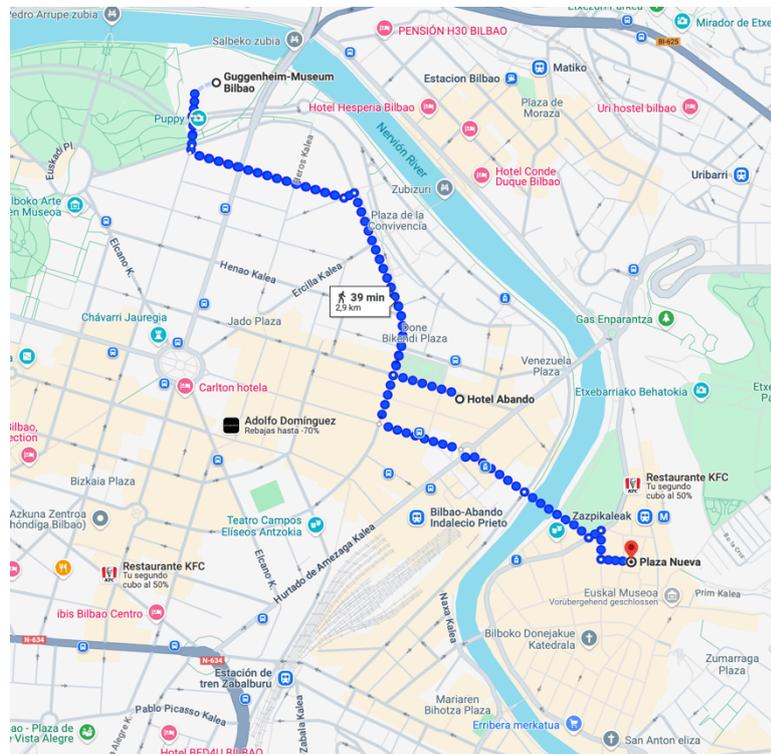
18.00 Uhr Freie Verfügung

Samstag, 23. Mai 2026

10.00 Uhr Check-out im Hotel und Abfahrt nach Bilbao

12.00 Uhr Ankunft in ****Hotel Abando.

Das Hotel Abando liegt wenige Gehminuten der Altstadt Bilbao (wenn man rechts vom Hotel läuft) und 15 Gehminuten vom Museum Guggenheim (wenn man links, den Fluss entlang, läuft).



Shopping / Kultur Day in Bilbao

Sonntag, 24. Mai 2026

- 07.00 Uhr Check-Out und Abfahrt in Taxis zum Flughafen
- 07.20 Uhr Ankunft und Checkin
- 09.05 Uhr Abflug mit WK 227 mit Edelweiss
- 10.55 Uhr 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 1'750 (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.-)