Wein- und Gourmetreise nach

DO Vinos de Madrid / DO Méntrida / Toledo

9. – 13. Juni 2027



Als Madriderin sagen wir immer «Madrid, die letzte Haltestelle vor dem Himmel». Damit meinen wir unsere wunderschöne Stadt und ihre Menschen. Madrid war schon immer und ist heute eine Gastgeberin für Interessierte und Menschen, die unsere Stadt besuchen oder sich hier niederlassen möchten. Es ist uns eine Freude, Euch an diesem Wochenende an die Hand zu nehmen und gemeinsam die versteckten Ecken der Stadt zu entdecken.

Madrid hat seit 1984 eine eigene Weindenomination, die sich südlich der Stadt erstreckt. Sie umfasst 32 Dörfer und ca. 8'850 Hektaren Rebfläche. Zu den autochthonen und wichtigsten Rebsorten gehören: Albillo Real, Airén, Malvar, Moscatel, Parellada, Graciano, Merlot, Petit Verdot, Syrah und Tempranillo. Die DO Vinos de Madrid ist in 4 Subzonen unterteilt: San Martín de Valdeiglesias, Navalcarnero, Arganda und El Molar.

Die ersten Referenzen auf den Weinbau in der Region stammten bereits aus dem 13. Jahrhundert. Es existieren historische Dokumente, welche über Streitigkeiten zwischen Mönche und Tempelritter um Ländereien für die Weinproduktion berichten. Als König Felipe II im Jahr 1561 sich entschied Madrid als Hauptstadt seines Reiches zu erklären, erlebte auch der Weinbau in der Region einen enormen Aufschwung. Die Rebfläche wuchs auf über 60'000 Hektaren. Um 1914 erreichte die Reblaus auch diese Region und führte zu einem dramatischen Niedergang des Weinbaus. Erst in 1990er-Jahren begann eine Wiederbelebung und heute begeistert die Region wieder mit charaktervollen, elegant strukturierten Weinen.

Die DO Vinos de Madrid gehört zusammen mit DO Méntrida und DOP Cebreros zur Weinregion der Sierra de Gredos. Nur unweit von Madrid, westlich der Hauptstadt, hat sich ein wahres önologisches Wunder erhalten. Auf den Granithängen der Sierra de Gredos haben einzelne, oft sehr alte Garnacha-Rebberge den Niedergang des regionalen Weinbaus überlebt. Die Sierra de Gredos lässt nicht nur die Herzen von Bergliebhabern höherschlagen, sondern auch jene von Weinfreunden. Die Region ähnelt in ihrer Form an ein Hufeisen. Wie im Priorat der berühmte Schieferboden, die «Licorella», die Einzigartigkeit der Region und den Charakter ihrer Weine prägt, so spielt in der Sierra de Gredos der Granit die Hauptrolle. Hinzu kommen in der Region die grossen Unterschiede in Höhenlage, Exposition und Mikroklima. Die Weinberge liegen auf 900 bis 1'300 Meter über Meer und profitieren von einer aussergewöhnlichen Vielfalt an Terroirs. Der Granitboden ist sandig, nährstoffarm und sehr durchlässig. Ideale Voraussetzungen für feine, elegante und mineralisch geprägte Weine.

Leider wurden die beiden letztgenannten Regionen von Bränden heimgesucht und befinden sich derzeit noch im Wiederaufbau.

Die Reise:

Mittwoch, 9. Juni 2027

09.50 h Treffpunkt im Terminal 2 am Flughafen Zürich, Checkin Iberia

11.55 h Abflug mit Iberia 0628 nach Madrid

14.20 h Ankunft in Madrid am Flughafen Adolfo Suarez

16.00 h Besuch der Bodegas Licina mit kleinem Imbiss

Die Bodega wurde erst 2025 gegründet. Die Region ist jedoch seit Langem für ihre ausgezeichneten Weine bekannt. Obwohl es sich um einen kleinen Betrieb handelt, wurde die Bodega von Anfang an für ihre hohe Qualität ausgezeichnet. Die Weine von Licinia sind dicht und verbinden auf überzeugende Weise Modernität mit Tradition.





18.00 h Ankunft in Toledo und Checkin im ****Hotel San Juan de los Reyes

Das Hotel liegt im Herzen des jüdischen Viertels von Toledo, in einem der historischsten und charmantesten Viertels der Stadt. Nur wenige Schritte vom Hotel entfernt befinden sich das Kloster San Juan de los Reyes, das El-Greco-Museum und einige bekannte Sehenswürdigkeiten der Altstadt.

20.30 h Treffpunkt in der Lobby

21.00 h Tapas-Abend in der Taberna Artesanal La Tintilla



Donnerstag, 10. Juni 2027

10.00 Uhr Treffpunkt in der Lobby und Fahrt nach Méntrida

11.00 Uhr Besuch der Bodegas Jiménez-Landi

Jimenez Landi ist das persönliche Projekt von José Jimenez Landi. Sie haben Fincas in zwei Dörfern auf sandigem Granit, in Mentrida auf 500/600 m.ü.M. und in Real de San Vicente auf 900 m.ü.M. Seine Weine sind sehr mineralisch mit Garnacha Traube als die Königin.





13.00 Uhr Transfer nach Illescas (ca. 40 min) und Mittagessen im Michelin Restaurant el Bohio



Küchenchef Pepe Rodríguez wurde durch seine Mitwirkunng in der erfolgreichen TV-Sendung «MasterChef» einem breiten Publikum bekannt. Seine Küche ist tief in den kulinarischen Traditionen von La Mancha, der Heimat Don Quijotes, verwurzelt. Es ist sozusagen unsere alte "cocina castellana" mit einem modernen Touch!

Que aproveche!

16.30 Uhr Zurück ins Hotel und freie Verfügung

Freitag, 11. Juni 2027

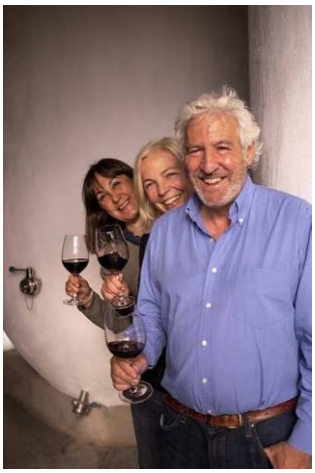
10.30 Uhr Treffpunkt in der Lobby

11.30 Uhr Besuch der Bodegas Mas que vinos in Cabañas de Lepes (Toledo)

Die Weinberge liegen auf der **Hochebene von Ocaña (Toledo)** auf rund 750 m.ü.M. und sind von einem typisch kontinentalen Klima geprägt.

Überwiegend alte, im Gobelet-System erzogene Rebstöcke werden ökologisch, von Hand und ohne Bewässerung bewirtschaftet. Seit Beginn setzt das Weingut konsequent auf nachhaltigen Weinbau und erzeugt moderne Weine aus den autochthonen Rebsorten der Region: Airén, Garnacha und Cencibel (Tempranillo).





14.00 Uhr Mittagessen in Villa Molero in Cabañas

Villa Molero ist ein richtiges traditionelles spanisches Restaurant mit klassischen spanischen Gänge.

17.00 Uhr zurück in Toledo - Zeit zur freien Verfügung

Samstag, 12. Juni 2027

9.30 Uhr	Treffpunkt in der Lobby
	Route über die Sierra de Gredos – Arenas de San Pedro – Guisando – El Tiemblo
11.00 Uhr	Besuch der Bodega Tierras de Cebreros
	Die Bodega liegt am Fuss der Sierra de Gredos, im Alle del Alberche, umgeben von Weinbergen. Die Bodega bewirtschaftet alte Garnacha-Reben und verbindet traditionelle Weinbaukultur mit moderner Kellertechnik. Die Weine gehören zur DOP Cebreros, einer noch wenig bekannten, spannenden Weinregion Spaniens.
13.30 Uhr	Kleiner Imbiss in Restaurante La Posada del Agua in El Burguillo
16.00 Uhr	zurück ins Hotel
20.00 Uhr	Treffpunkt in der Lobby und gemeinsames Nachtessen im
	Restaurant Ivan Cerdeño - Cigarral del Angel
	Das Restaurant hat aktuell 2 Michelin-Sterne und 3 Soles Repsol. Verbindet moderne Küche mit Produkten und Traditionen aus La Mancha.

Sonntag, 13. Juni 2027

12.00 h	Treffpunkt in der Lobby vom Hotel und Abfahrt zum Flughafen
16.40 h	Abflug mit Iberia 0631 nach Zürich
19.00 h	Landung in Zürich

Leistungen der Reise

Übernachtung in ****Hotel

Degustationen Gourmet in den Bodegas

Mittag-/Abendessen in Gourmet Restaurants wie auf dem Reiseplan

Transfers in bequemen Car

Flug mit Iberia inkl. Koffer 23 Kg/Person

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: CHF 2'300.--/Person in Doppelzimmer (Zuschlag CHF 300.--/Person in Einzelzimmer)

Marias Telefon: +41 78 853 16 99

Raquels Telefon: +41 79 580 75 00

Fakultativer Tapas-Abend:

Bei genügend Interesse organisieren wir gerne einen gemeinsamen Tapas-Abend mit Raquel

Die Teilnahme ist fakultativ - Unkostenbeitrag: CHF 50.00 pro Person