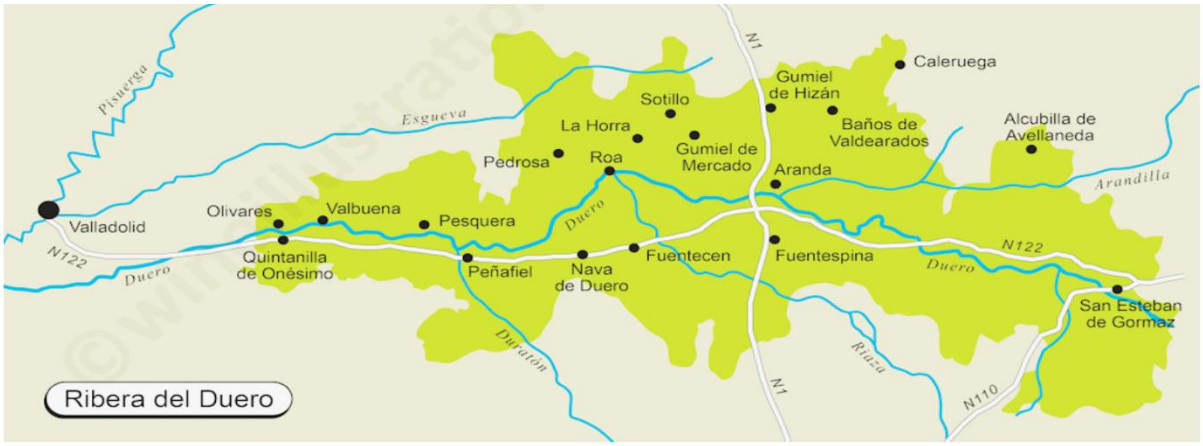
WEIN- UND GOURMET REISE RIBERA DEL DUERO

19. – 23. MAI 2027



Ribera del Duero ist anders, anders als man es sich vorgestellt hat. Die Region hat es geschafft, Rioja als wichtigste Weinbauregion Spaniens abzulösen resp. ihr zumindest sehr grosse Konkurrenz zu machen. Das ist erstaunlich.

Ribera del Duero hat eine kurze Geschichte. Das Flaggschiff der Region – Vega Sicilia – wurde ca. 1860 gegründet. Hier werden nebst Tempranillo (oder Tinto del Pais – wie man die Traube hier nennt) auch Bordeaux-Sorten wie Cabernet Sauvignon usw. gepflanzt. Der grosse Wein («Unico») ist sehr langlebig. Der «Unico» war bis etwa 1990 der einzige spanische Wein, der auf Auktionen gesucht war, nebst vielleicht ein paar Riojas (vor allem Gran Reservas) wie Tondonia, Castillo Ygay u.a. Dann gibt es noch Protos; eine Genossenschaft, die 1927 mit 11 Mitgliedern gegründet wurde und in den letzten Jahren einen enormen Boom erlebt hat.

Die DO wurde erst 1982 gegründet und ist seit den 90er-Jahren bei uns wirklich bekannt. Pesquera und Pingus (Peter Sisseck) haben da stark mitgeholfen. Wenn jemand mit viel Geld kommt, kann hier eine Bodega gründen und Weine produzieren, welche innerhalb von einem Jahrzehnt in der ganzen Welt begehrt sind. Aber der Grossteil der Region besteht nicht aus den grossen Bodegas aus Beton, Holz und Glas und futuristischem Aussehen. Der Grossteil der Region besteht aus kleinen «Bauern», die ihre paar Hektaren pflegen und ihre Trauben an die «Grossen» oder auch nicht so Grossen verkaufen. Hier liegt das eigentliche Potential. Die kleinen «Bauern» haben oft uralte Rebstöcke und hatten gar nie das Geld, ihre Reben mit allerlei Chemie zu malträtieren. Etliche Bodegas haben erkannt, dass man solche Fincas unter Vertrag nehmen sollte und wenn möglich diese Weine separat vinifizieren sollte. Daraus ergeben sich sehr gute, eigenständige Weine. Beispiel: Pico de Luyas von Trus.

Die Bodenvielfalt ist enorm. Grundsätzlich gibt es drei verschiedene Bodentypen/Lagen:

1) Die Lagen am Fluss, geeignet für den Roble

2) Die Lagen am «Hang», welche für die Crianzas und Reservas verwendet werden

3) Die langen vernachlässigten Lagen auf den Hochebenen. Diese Lagen werden immer begehrter, weil die Klimaerwärmung auch in der Ribera del Duero nicht Halt macht. In den höher gelegenen Lagen ist es kühler und die Trauben produzieren deshalb nicht so übermässig viel Alkohol.

Tempranillo – oder eben Tinto del País (auf Deutsch übersetzt «Landroter», wobei es natürlich nicht die gleiche Traubensorte ist, wie diejenige, die auf Deutsch «Landroter» heisst) – ist die Hauptsorte. Nur die Bodegas, welche Weine für den Weltgeschmack anbieten wollen, verwenden auch Cabernet Sauvignon u.a., um dem Tempranillo die grössten Ecken und Kanten zu nehmen. Die mit den internationalen Rebsorten produzierten Weine sind runder/zugänglicher, aber die reinen Tempranillos sind oft spannender. Ein Ribera del Duero muss mindestens 75 % Tempranillo enthalten. Ganz ohne kommt man also nicht aus.

Das Gebiet «Ribera del Duero» ist rund 115 km lang und 35 km breit. 3 Zonen sind zu unterscheiden. Die wichtigste Zone ist diejenige, welche zur Provinz Valladolid gehört. Hier sind alle bekannten Namen zu Hause. Etwas weniger bekannt ist die die Zone, welche zur Provinz Burgos gehört. In der Zone, die zur Provinz Soria gehört, werden unbekannte Alltagsweine produziert.

Gegenüber dem Weingebiet Rioja gibt es ein paar wichtige Unterschiede:

- Der Tempranillo-Klon im Ribera del Duero ergibt etwas kleinere Beeren und damit intensivere, kräftigere Weine.

- Die Weinberge liegen etwas höher; Ribera del Duero liegt auf ca. 750 – 850 m. Die Weinberge im Rioja liegen zum grossen Teil zwischen 450 und 600 m; es gibt auch höhere Lagen, diese sind aber selten. Anlässlich der Rioja-Reise waren wir bei einem Professor, welcher Garnacha auf Lagen von etwa 700 m bewirtschaftet. Das sind aber Ausnahmen.

- Das Klima ist kontinental. Die Nächte sind kühl, die Tage heiss. Die Folge ist eine hohe Komplexität der Weine. Im Rioja-Gebiet kühlt es in der Nacht nicht so stark ab. Das kontinentale Klima hat aber auch Risiken, vor allem Frühjahrs-Fröste. Es ist durchaus möglich, dass es im April noch schneit. Die Bodega Abadia Retuerta hat dafür «Propeller» in den Weinbergen montiert; damit können die Temperatur in den Rebbergen um 3 – 4 Grad erhöht wirden (wenn es nötig ist).»

  (Aus den Notizen meines guten Freundes,
  Walter Meier aus Zürich, mit seiner Genehmigung)

Mittwoch, 19. Mai 2027

09.50 h	Treffpunkt im Terminal 2 am Flughafen Zürich, Checkin Iberia
11.50 h	Abflug mit Iberia 0628 nach Madrid
14.20 h	Ankunft in Madrid am Flughafen Adolfo Suarez
15.00 h	Mittagessen im Restaurante El Cine, Madrid
	El Cine ist Marias Lieblingsrestaurant ausserhalb der Stadt Madrid. Es trägt weder einen Michelin-Stern noch eine Gault-Millau-Auszeichnung - doch wir können Euch versichern: Hier erwartet Euch spanische Küche pur auf höchstem Niveau! Wir freuen uns sehr, Euch auf diese besondere Art in unserem Heimatland willkommen zu heissen.
17.00 h	Weiterfahrt nach Valladolid zum ****Hotel Coloquio de los Perros, mitten in der Stadt von Valladolid. Diese Stadt liegt ausserhalb der Denomination, aber wird als Hauptstadt der Region anerkannt.
20.00 h	Ankunft in Valladolid
	Freie Verfügung
Fakultativ:	Tapas Abend in Valladolid (siehe Preise)







Donnerstag, 20. Mai 2027

09.30 h Treffpunkt in der Lobby und Fahrt nach Roa

10.45 h Besuch der Bodega von Francisco Barona an der Hand von meinem «Meister» in Weinbereich, Ramiro Carbajo del Rio. Er hat mir empfohlen, diesen Newcomer zu besuchen. Francisco ist praktisch zwischen Reben geboren. Sein Vater, Grossvater und Urgrossvater hatten diese Leidenschaft im Blut. Er ergänzte diese Passion mit der renommierten Ausbildung in Bordeaux als BTS VO (Brevet de Technicien Supérieur Viticulture Oenologie) und DNO (Diplôme national d'oenologue). Nach verschiedenen Aufenthalten in Frankreich, USA und Südafrika kam er zurück und im Jahr 2010 (da war er 25 Jahre alt) startete er sein Projekt in Ribera del Duero. Er war auch jahrelang Trauben-Lieferant der renommierten Vega Sicilia gewesen.

13.30 h Degustationsmenu im Restaurant des wunderschönen Restaurants vom Monasterio de Valbuena

Das Kloster ist heute ein 5* Hotel liegend auf der Golden Mile, die Zone in Ribera del Duero, die als «the Origin» der Region erkannt wird und wo die ältesten Bodegas und Reben stehen. In seinem Restaurant haben wir einige AHA-Erlebnisse schon erlebt. Auch die Weine, die von der Bodega von dem Monasterio serviert werden, sind ausserordentlich interessant!





17.00 h Nach einem erfüllten Tag fahren wir zurück nach Valladolid. Die Stadt ist voller Gastrobars, Läden, Parks…

Freie Verfügung Shopping

Freitag, 21. Mai 2027

09.30 h Treffpunkt im Hotel und Fahrt nach Piñel de Abajo

10.00 h Besuch der Bodegas TRUS

Bodegas TRUS hat einen speziellen Platz in meinem Herz, denn diese Bodega war meine erste Begegnung mit dieser Region. TRUS war damals sehr klein und ist sie heute noch im Vergleich zu den grossen Bodegas der Region. Aber im Qualitätsbereich kann sie sich problemlos mit den Grossen vergleichen. Die Balance, welche Rafa -der Oenologe- zwischen Frucht und Struktur bringt ist «Best oft the Best».





13.00 h Transfer nach Quintanilla de Onesimo

14.00 h Mittagessen

Mittagessen in Fuente Aceña, ein Gasthof am Duero Fluss, mit unserem legendären Mario, kein Play-Boy sondern ein super Tempranillo mit Cabernet Sauvignon von Bodegas Vega Clara aus diesem Dorf.

16.00 h Zurück nach Valladolid

20.30 h Treffpunkt in der Lobby und Fussmarsch zum Michelin Restaurant Trigo in Valladolid, wo Noemi mit ihrem Team uns empfängt, um uns das Degustationsmenu zu präsentieren. Ich liebe die Einfachheit, die Liebe zu den lokalen Produkten, die Atmosphäre…

Alles passt!

Samstag, 22. Mai 2027

9.30 h Checkout und Transfer nach Toro

11.00 h Ankunft bei Bodegas Quinta Esencia in Valbusenda (Toro)

Diese Bodega kenne ich seit 2007, als ich in die Welt der Weine kam. Es ist ein kleiner Familienbetrieb, mit zwei «Socios»: Ferrin, der uns empfangen wird und Ramiro Carbajo, die Seele des Weines und langjähriger Freelancer-Oenologe bei Baron de Ley, Lurton, Pago de Carraovejas und andere bekannten Bodegas. Wir werden ihn am Freitag kennenlernen.





13.00 h Da die Bodega sich im bekannten *****Valbusenda Hotel Bodega Spa (Zamora) befindet, werden die Köche vom Restaurant des Hotels für die Degustation eine Selektion ihrer Besten Tapas liefern!

14.00 h Weiterfahrt nach Madrid

17.00 h Ankunft in ****Hotel Catalonia in Madrid

20.30 h Treffpunkt im Restaurant «Surprise de Maria» in Madrid zum Abendessen.

Sonntag, 23. Mai 2027

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

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 Iberia 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: CHF 2'400.-/PERSON in Doppelzimmer (Zuschlag CHF 300.-/Person in Einzelzimmer)

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

Marias Telefon: +41 78 853 16 99

Raquels Telefon: +41 79 580 75 00