Weinreise Kastilien- León (Rueda, Ribera del Duero) 2025



Durchführung

Reisedaten	Donnerstag, 15. Mai 2025 – Sonntag, 18. Mai 2025
Dauer	4 Tage
Je nach Option	Swiss Economy (nonstop Zürich-Madrid Hin- und Rückflug)
Hotels	3 Übernachtungen
Car	35/39-Plätzer
Teilnehmerzahl	max. 20 Personen
Reiseleitung	Andrés & Lia Roig

Kosten pro Teilnehmer

im Einzelzimmer	x'xxx.—CHF
im Doppelzimmer	x'xxx.—CHF

Die Kosten beinhalten je nach Option, Direktflug mit SWISS, die Hotelübernachtungen inkl. Frühstück, Car, Besuch der im Programm aufgeführten Bodegas inkl. Degustationen, die im Programm aufgeführten Mittag- oder Abendessen sowie alle Trinkgelder (Car, Service, etc.).

Jene Teilnehmer die OHNE Flug buchen, finden sich allerspätestens um 10:00 Uhr bei der Carwartezone des Terminals 2 im Flughafen Madrid Barajas ein.
Bitte seid bitte pünktlich. Wir warten auf niemanden.

Achtung!

Wir sind kein Reisebüro und müssen für sämtliche anfallenden Kosten (Flug, Car, Anzahlungen, Stornierungen, usw.) im vollen Umfang aufkommen. Auch können wir die Kosten nicht auf die restlichen Teilnehmer abwälzen; deshalb gilt:
Die Teilnehmer sorgen selber für eine Annullationskosten-Versicherung!
Bei Anmeldung und Nicht-Teilnahme erfolgt keine Rückerstattung und die entsprechenden Kosten bleiben in jedem Falle und in vollen Umfang geschuldet.

Wichtig / Nochmals!
Nochmals: Wir sind kein Reisebüro und dies ist eine Pauschalreise. D. h. bei der definitiven Anmeldung ist der Teilnahmebetrag in jedem Fall geschuldet. Sollten Sie über keine Annullierungskostenversicherung verfügen, empfehlen wir Ihnen dringend, VOR DER

DEFINITIVEN ANMELDUNG, eine solche abzuschliessen (z. B. ETI-Schutzbrief beim Touring-Club).

Anständiges DU

Während der Weinreise gilt ein anständiges DU und wir sprechen uns mit Vornamen an. Auch mit den Produzenten ist ein anständiges Du kein Problem und viel familiärer.

Drehbuch/Szenario:

Die Weinreise führt uns durch diverse Weinanbaugebiete der Region Castilla y León. Dabei besuchen wir Produzenten verschiedener Denominaciones de Origen wie Rueda (das Königreich der Verdejo) und vertiefen uns in den Gläsern der Gewächse aus der Ribera del Duero.

Unsere Reise führt uns von Madrid hinauf Richtung Valladolid. Auf unserem Weg halten bei einem Produzenten der DO Rueda. Bei diesem dreht sich fast alles um Verdejo, wobei wir nebst den Weissweinen, auch Gewächse aus der DO Toro kredenzen werden. Danach führt uns die Reise nach Peñafiel wo wir die nächsten drei Tage übernachten werden.

Am Freitag und Samstag werden wir Produzenten aus del DO Ribera del Duero besuchen (Corazón de Roble, Dominio Lubiano/Velvety Wines und Virgen de la Asuncion). Wir werden Weinberge mit unterschiedlichen Terroirs kennenlernen und selbstverständlich deren Gewächse degustieren. Dies wird uns einen Querschnitt der unterschiedlichen Eigenschaften der Terroirs (von Sand- und Lehm- bis hin zu Kalkböden) und deren Auswirkungen auf die Weine ermöglichen, denn Ribera del Duero ist nicht überall gleich.

Enthaltene Leistungen/Kosten:

Im Preis enthalten sind alle im Programm aufgeführten Leistungen wie Flug Economy mit Swiss, Car, Hotelübernachtungen inkl. Frühstück, der Besuch diverser Produzenten/Bodegas inkl. Degustationen, alle aufgeführten Mittag- oder Abendessen inkl. Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffee sowie sämtliche Trinkgelder. Zu den Mahlzeiten werden wir die Weine jener Produzenten geniessen, die wir den Tag hindurch kenngelernt oder noch kennen lernen werden.

Nicht enthaltene Leistungen/Kosten:

Sämtliche „Extras“ wie Spirituosen, Zigarren, Minibar-Konsumationen, Konsumationen während den Reisepausen sowie die Verpflegung(en) vom Sonntag sind in den Kosten NICHT enthalten und sind von jedem Teilnehmer selber zu bezahlen.

Wetter:

In Castilla y León ist es tagsüber warm bis angenehm heiss, die Abende kühlen aber soweit ab, dass es kalt werden könnte. Daher empfehlen wir eine Jacke mitzunehmen.

Bemerkungen:

Bitte beachten Sie, dass dies ein Szenario ist und das Reiseprogramm leicht abweichen kann. Kleinere Abweichungen sind somit möglich und werden sich bestimmt ergeben.

Flüge

Donnerstag	15.05.2025	Swiss, Zürich – Madrid	07.00 – 09.25
Sonntag	18.05.2025	Swiss, Madrid – Zürich	19.45 – 22.00

Direktflüge, Economy-Klasse, Inkl. 1 Gepäck (max. 23kg) und 1 Handgepäck

SWISS

Von Zürich nach Madrid
Donnerstag, 15. Mai 2025

07:00 ZRH — Direktflug — **09:25** MAD, Terminal 2
Dauer 2h 25min
Durchgeführt von Helvetic Airways

Von Madrid nach Zürich
Sonntag, 18. Mai 2025

19:45 MAD, Terminal 2 — Direktflug — **22:00** ZRH
Dauer 2h 15min
Durchgeführt von Helvetic Airways

Transporte / Car

Für die Dauer der Weinreise haben wir einen komfortablen und bequemen Car mit 35 - 39 Plätzen gechartert …



Clemente Bus
km 1, 5, Ctra. De Salas, ES-09400 Aranda de Duero (Burgos), +34 947 509 594

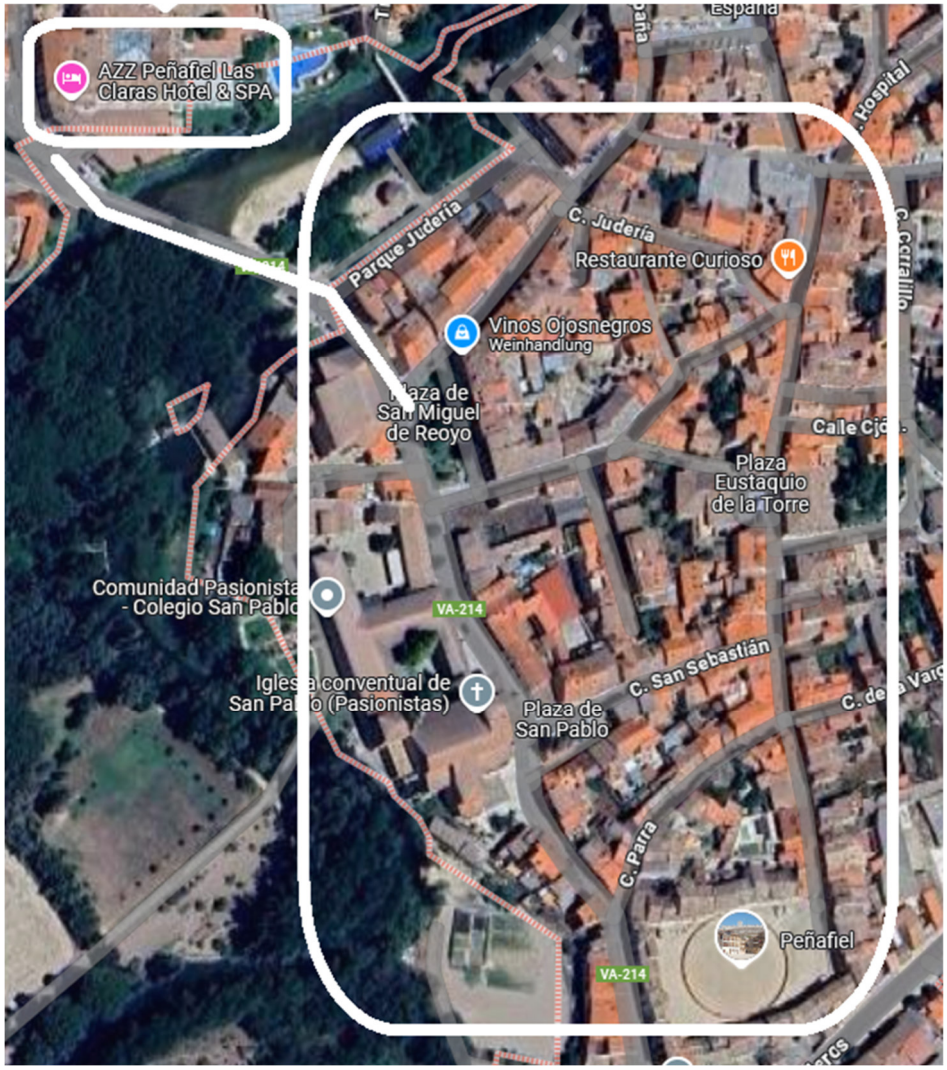
Unterkunft

Donnerstag, 15. – Sonntag, 18. Mai 2025, 3 Nächte im Doppel-/Einzelzimmer Inkl. Frühstück

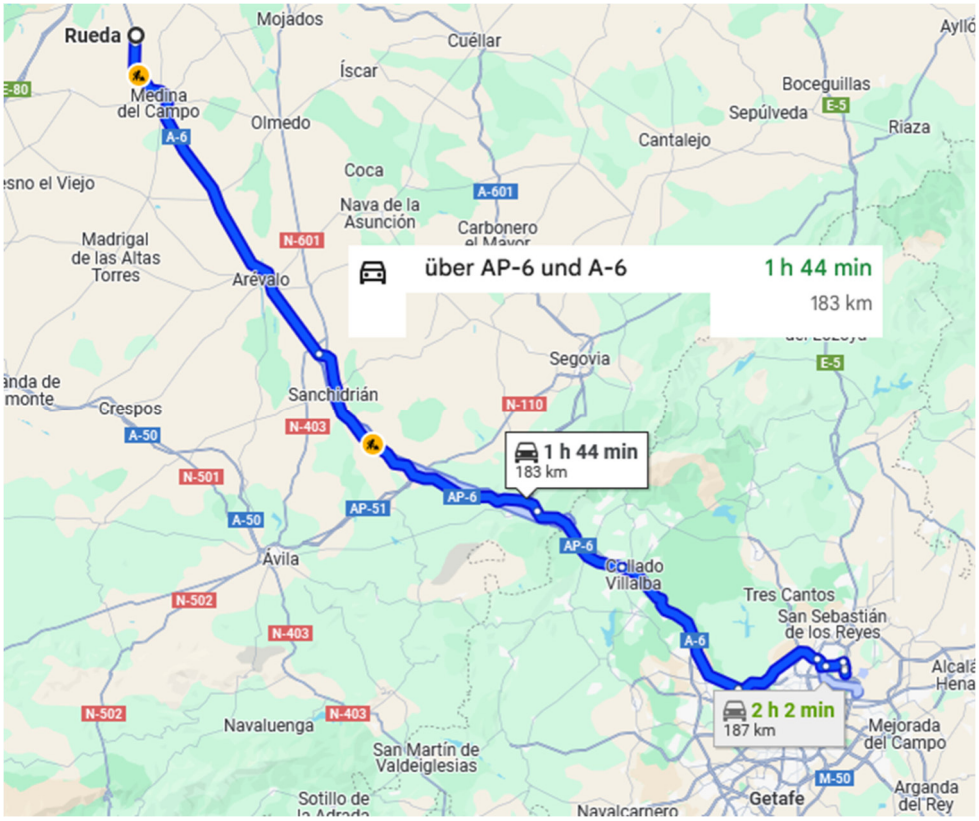


AZZ Peñafiel Las Claras Hotel & Spa

Plaza Adolfo Muñoz Alonso, ES-47300 Peñafiel, Valladolid (Spain), Tel.:(+34) 983 878 168



TAG 1, Donnerstag, 15. Mai 2025	

07:00 – 09:25	Flug Zürich – Madrid (Ankunft in Madrid Barajas um 9:25 Uhr)
09:25 – 10:00	Gepäckfassung und Car aufsuchen
10:00 – 12:45	Fahrt zu Bodegas Pandora, Rueda (ca. 185 km, 2 1/2h) inkl. kleiner Kaffeepause 

13:00 – xx:xx	Besuch Bodegas Pandora (Rueda DO und Toro DO) Besichtigung der Weinberge und der Bodega mit Degustation in der Bodega oder beim Mittagessen

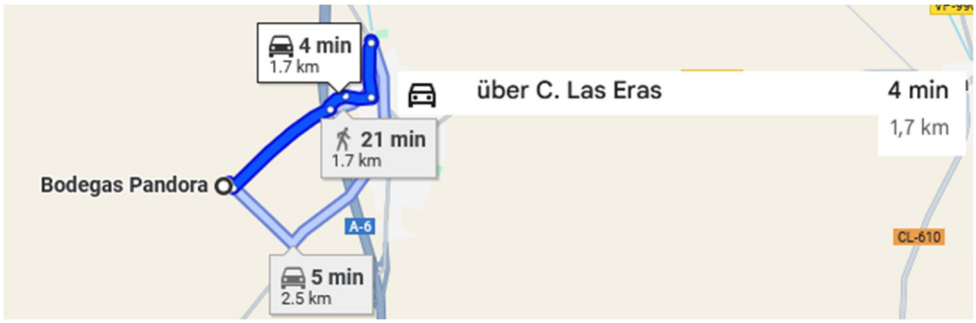


Winemakerin Rosa Zarza
Bodegas Pandora (Rueda DO) und Bodegas Campiña (Toro DO)





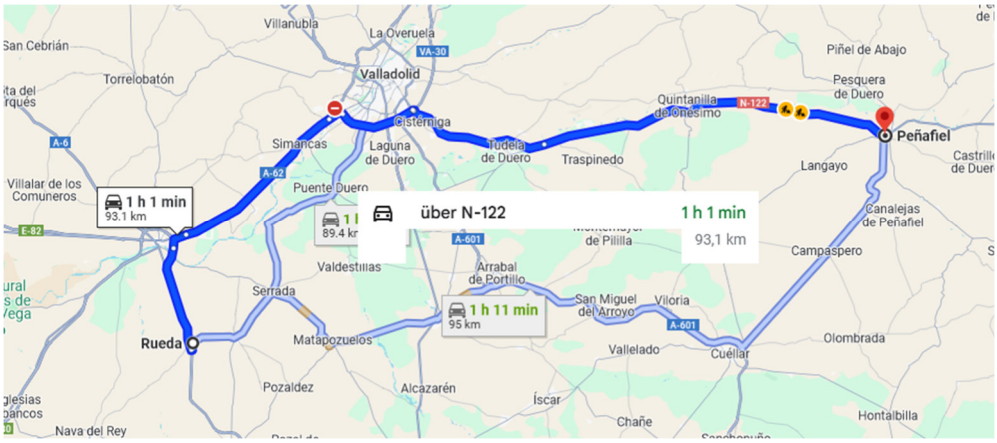
xx:xx – xx:xx	Fahrt zum Mittagessen Braseria El Caño de la Vega in Rueda





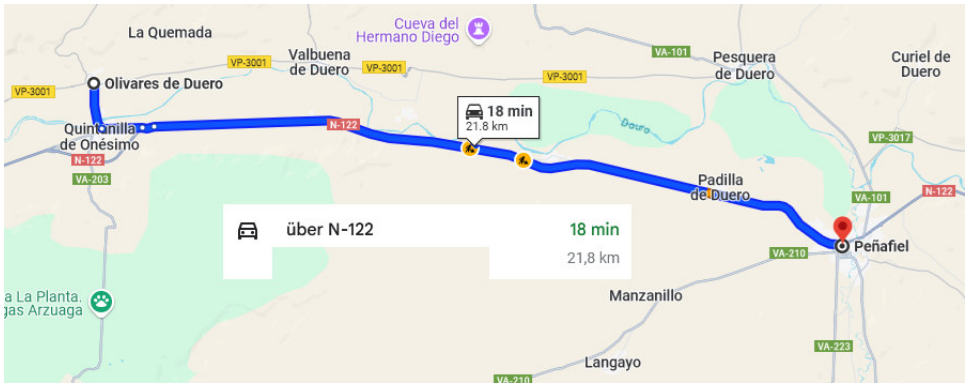

Cochinillo (Spanferkel), Braseria El Caño de la Vega, Rueda
Mittagessen mit Weinbegleitung (Weiss Rueda DO & Rot Toro DO)

17:30 – 19:00	Fahrt ins Hotel Las Claras, Peñafiel (ca. 95 km, 1 ½ h) Zimmerbezug Rest des Tages/Abend zur freien Verfügung Das Hotel ist ziemlich zentral gelegen. Für jene die noch einen Bummel unternehmen wollen, liegt die Altstadt mit ihren Bars und Restaurants in Fussnähe. In den Bars/Restaurants können Tapas und glasweise Weine genossen werden …



TAG 2, Freitag, 16. Mai 2025	

09:00 – 09:30	Fahrt zu Bodegas y Viñedos Amaro, Olivares de Duero (ca. 25km, ½ h)



09:30 – 11:00	Besuch Bodega mit Degustation diverser Rotweine von Javier Ortega

Corazón de Roble, Cuesta de las Virgenes,
Ribera del Duero DO
und Hacienda Terra d'Uro, Toro DO

Olivares de Duero (Valladolid)
Winemaker und Rubgy-Veteran
Javier Ortega



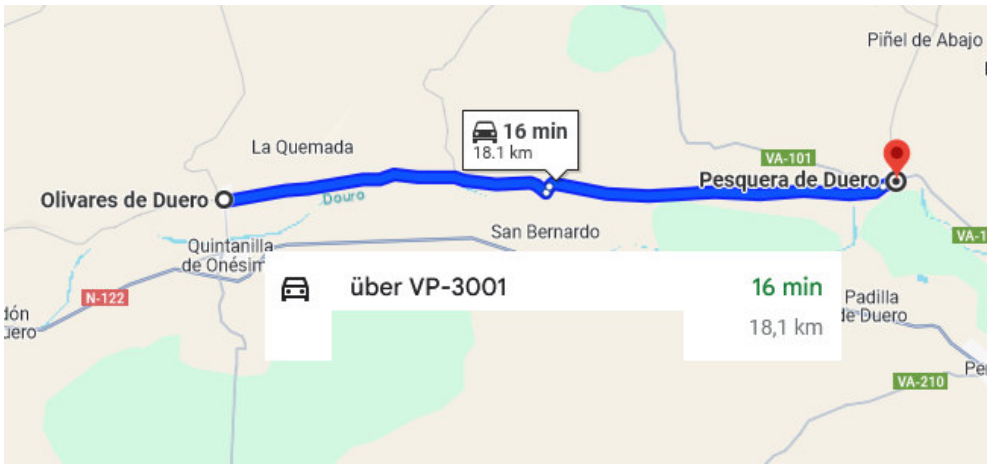








Winemaker Javier Ortega

11:00 – 11:30	Fahrt zu Velvety Wines/Dominio Lubiano in Pesquera de Duero (ca. 20 km, ½ h) 

11:30 – 17:00	Besichtigung Weinberge und anschliessend der Bodega mit Degustation Mittagessen/Catering mit Weinbegleitung in der Bodega Weisswein: Verdejo Verderrubi, Rueda DO Rotweine: Dominio Lubiano, Ribera del Duero DO

RIBERA DEL DUERO

VELVETY

Velvety Wines / Dominio Lubiano
Ribera del Duero DO

Pesquera de Duero (Valladolid)
Winemakerin Monica Peñas



Monica (Winemakerin) & Emilio mit Pablo (next Generation)
Velvety Wines/Dominio Lubiano

PITA
VIÑEDOS ORGÁNICOS



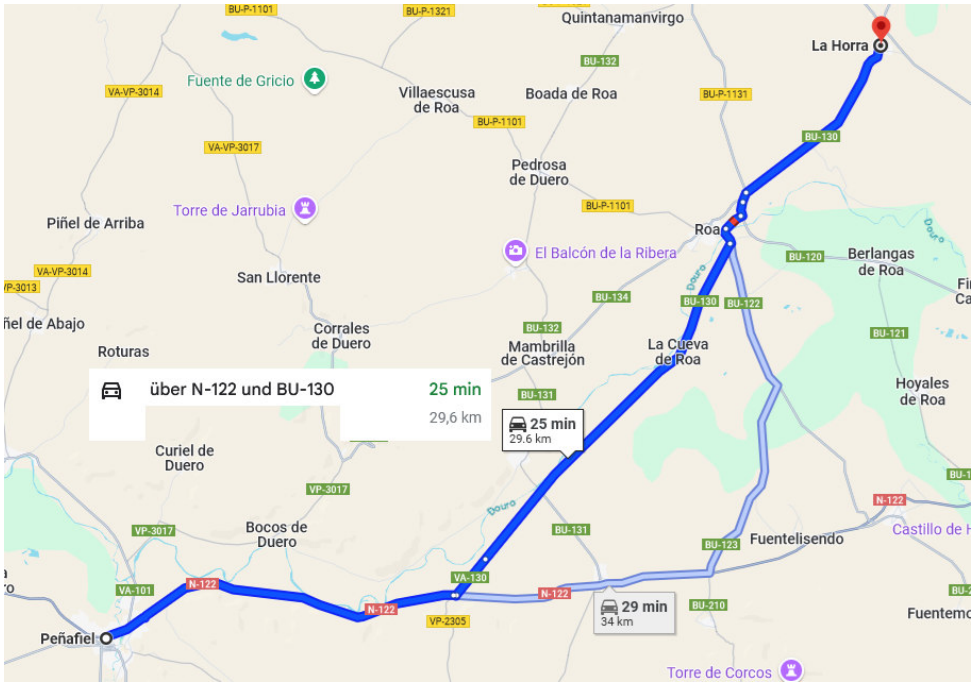


Viñedos Verderrubi, Winemaker Emilio Pita



Catering auf Dominio Lubiano / Velvety Wines
LECHAZO (Milchlamm) mit Weinbegleitung

17:00 – 17:30	Rückfahrt nach Peñafiel, Hotel Las Claras (ca. 10 km, ¼ h) Rest des Tages/Abend zur freien Verfügung

TAG 3: Samstag, 17. Mai 2025	
09:30 – 10:30	Fahrt nach La Horra (Burgos) (ca. 30 km, ¾ h) 

10:30 – 17:00	Besichtigung Weinberge und Bodega mit Degustation Mittagessen/Catering mit Weinbegleitung (Ribera del Duero DO)

Virgen de la Asuncion / Zarzuela, Ribera del Duero DO
La Horra (Burgos)
Winemaker Jordi Alonso

Hier entsteht auch unser FINCA EL ASPERON!







Winemaker Jordi Alonso

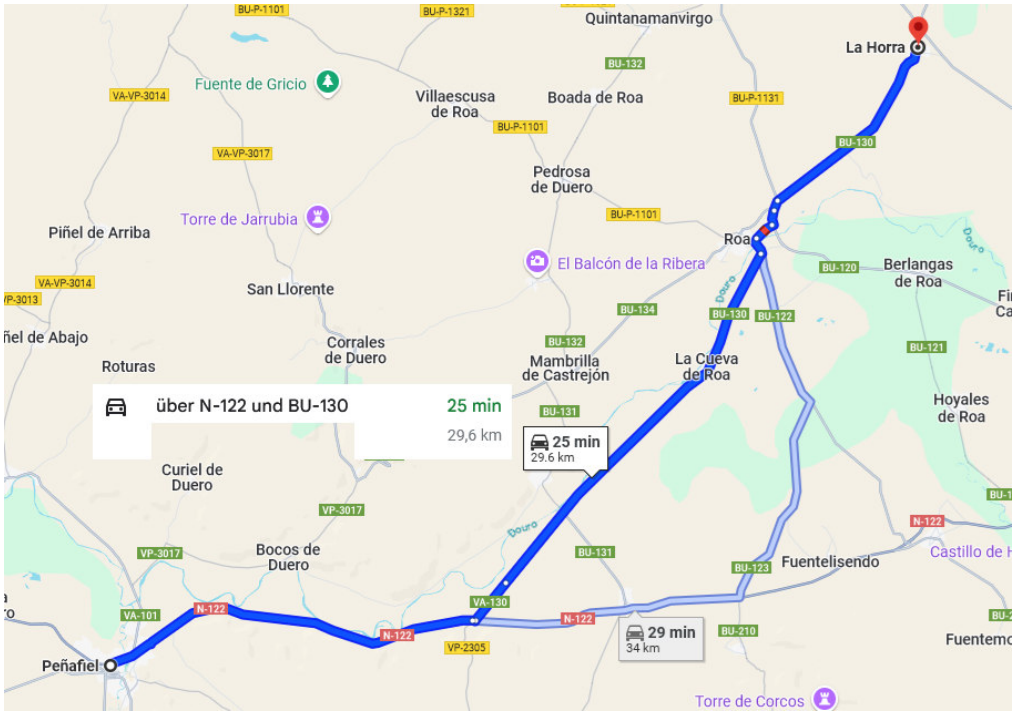






Mittagessen im Restaurant Asador Chuleta Balcon del Duero
Chuletillas de Cordero (Lammkokeletten)

17:00 – 17:45	Rückfahrt ins Hotel (ca. 30 km, ¾ h) Rest des Tages/Abend zur freien Verfügung



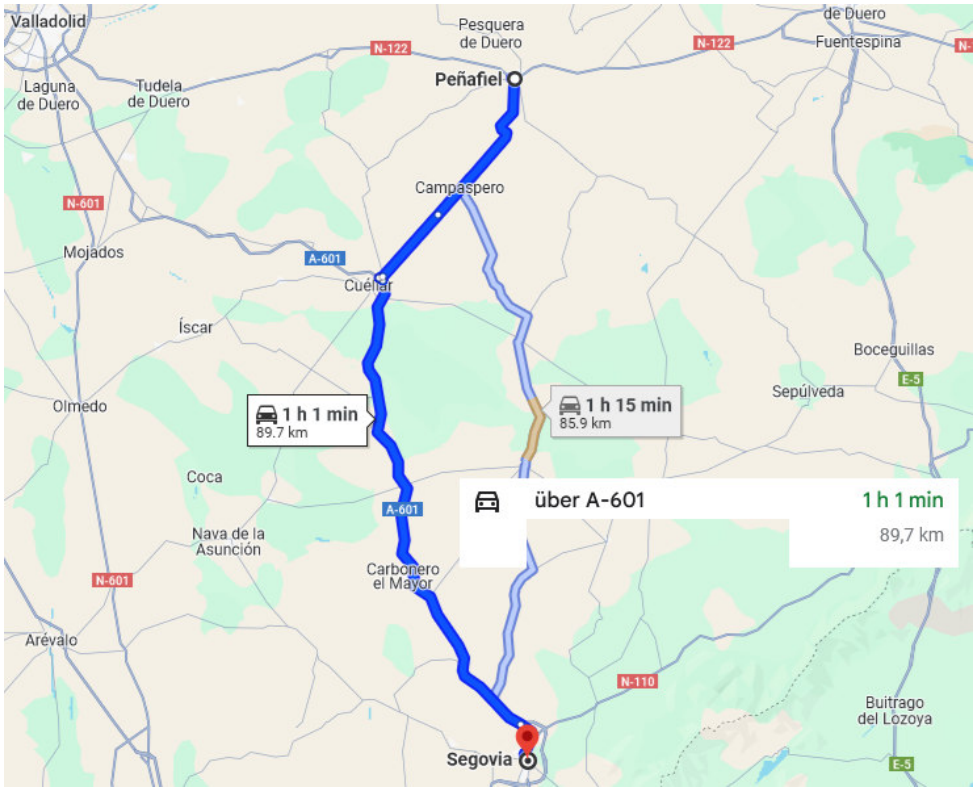


Gemeinsames Abschluss-Abendessen im Hotelrestaurant
Menu mit Weinbegleitung (Überraschung).

Da wir die anderen Tage vorwiegend Fleisch geniessen werden, können wir uns gut vorstellen, dass hier Fisch eine willkommene Alternative sein könnte.

Aperitif (Amuse Bouche), Vorspeise und Dessert sind gegeben. Für den Hauptgang stehen entweder Fisch oder Fleisch zur Auswahl (muss vorgängig gewählt werden).

Fisch: (Seeteufel-Supreme mit provenzalischen Pinienkernen und Steinpilzrisotto)
Fleisch: (Jährlingsfilet in Porto mit frischer Foie und geröstetem Gemüse).

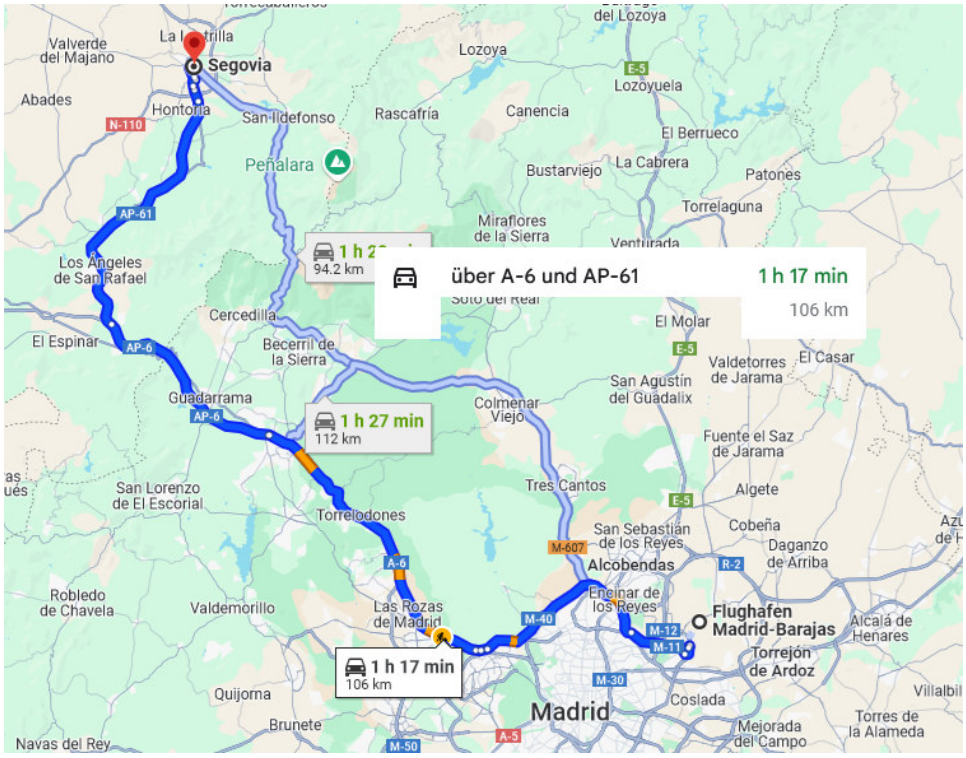
TAG 4: Sonntag, 18. Mai 2025	
09:30 – 11:00	Fahrt nach Segovia (ca. 90 km, 1 ½ h) 
11:00 – 15:30	Freie Besichtigung von Segovia, Aquädukt usw. Mittagessen auf eigene Rechnung 





Alcázar (Burg), Casa de los Picos

16:00 – 17:45	Fahrt zum Flughafen Madrid Barajas (ca. 110 km, 1 ¾ h)



19:45 – 22:00	Rückflug mit SWISS nach Zürich, Ankuft ZRH 22:00

Ausser Programm

Freitag oder Samstag 18:00 – 20:00	Wir versuchen noch einen Besuch des Schlosses von Peñafiel und dem Weinmuseum einzubauen. Die dafür benötigte Zeit beträgt ca. 1 ½ Stunden.

PEÑAFIEL
CUNA DE LA RIBERA DEL DUERO



Castillo de Peñafiel mit Weinmuseum
Öffnungszeiten Dienstags – Sonntags 10:30 - 14:00 Uhr 16:00- 20:00 Uhr.
Eintritt = 6 Euros.
Letzte geführte Besichtigung 45 Minuten vor Schliessung.

VALLADOLID
Museo Provincial del Vino