

Delinat Wein- und Genussreise Madrid, Kastilien und León

Sonntag, 4. bis Freitag, 9. Juni 2023



Auf dieser abwechslungsreichen Reise erkunden Sie aussergewöhnliche Weingüter und Sehenswürdigkeiten in Madrid sowie in Kastilien und León. Die spanische Provinz wird vom Duero durchflossen, der mit rund 900 km Länge der drittlängste Fluss der Iberischen Halbinsel ist. Sie machen Bekanntschaft mit naturverbundenen Winzern und mit regionstypischen Speisen. Dazu erweitern Sie ganz nebenbei Ihre Weinkenntnisse beim Degustieren und Kombinieren von Wein und Speisen. Die Reise beginnt am Sonntag 4. Juni in der Hauptstadt Spaniens und endet am Freitag 9. Juni 2023 in Salamanca.

Reiseleitung: Martin Schäppi (Delinat) und Vanessa Reichmuth-Pozo (freischaffende Reiseleiterin)

Gruppengrösse: 10 bis 18 Personen

Preis pro Person: € 2260,- (Basis Doppelzimmer); Zuschlag Einzelzimmer: € 310,-

Programm

Tag 1: Sonntag, 4. Juni 2023

Willkommen in Madrid

Sie reisen individuell nach Madrid. Treffpunkt ist um 17 Uhr im Hotel. Voraussichtlich logieren wir im Hotel Intur Palacio San Martin, sehr zentral im Herzen der Stadt gelegen, aber doch an einem ruhigen Platz in der Nachbarschaft zum Kloster San Martin.

Reiseleiter Martin Schächli und Vanessa Reichmuth-Pozo stellen Ihnen hier bei einem **Apéro** das **Reiseprogramm** im Detail vor und Sie lernen die Mitreisenden kennen. Anschliessend begeben wir uns mit Anne Wieging auf einen abendfüllenden **Stadt- und Tapas-Spaziergang**. Anne, die gebürtige Münsterländerin, lebt seit 2006 in Madrid und weiss, wo es die ganz speziell feinen Dinge zu geniessen gibt. So lernen wir auf einem Rundgang durch ein paar typische Kneipen und Läden einige Spezialitäten kennen wie zum Beispiel edle Eichelschinken und leckere Garnelen aus Huelva. Gleichzeitig entdecken wir ein paar versteckte Ecken und Facetten der Stadt.

Leidenschaftlich und mit Gänsehaut lassen wir den Abend ausklingen: Die Leidenschaft im Zapateo einer Bailaora oder eines Bailaors, dem rhythmischen Steppen der Tänzerinnen oder Tänzer oder der Quejío, der klagende Gesang des Cantaors im Cante jondo. Das ist Flamenco! Die Vorführung beginnt um 22.30 Uhr und dauert rund 70 Minuten, knapp vor Mitternacht schaffen wir es zurück in unser Hotel in Madrid.

Tag 2: Montag, 5. Juni 2023

Über die Kelten in die Ribera del Douro

Nach dem Frühstück fahren wir in unserem komfortablen Bus gegen Norden ins Douro-Tal. Die Landschaft entlang des Douro war jahrhundertlang Niemandsland und Schlachtfeld zwischen Mauren und Christen. Unser Ziel ist das Hügeldorf **Moradillo de Roa**. Es entstand zur Zeit der «Reconquista», der Rückeroberung Kastiliens von den Mauren. Hier im Dorf beschäftigt man sich schon lange mit Wein: ein Labyrinth von Höhlen und unterirdischen Weinkellern windet sich unter dem ganzen Dorf durch.

Für uns als Weinliebhaber ist die Provinz Castilla y León vor allem bekannt durch die Weinregionen Rueda, Toro, Cigales und – unser heutiges Ziel – Ribera del Duero bekannt. Nach dem Mittagessen besuchen wir das Weingut Torremilanos. Die Tradition geht auf das Jahr 1903 zurück, die aktuelle Besitzerfamilie Peñalba Lopez hat das Weingut 1975 erworben. Heute umfasst das Weingut 200 Hektar mit der autochthonen Rebsorte Tempranillo. Pablo Peñalba entschied 2004, einen grossen Teil der Fläche auf biologisch und teilweise auf biodynamischen Weinbau umzustellen. Die Weine sind nicht im Delinat-Sortiment. Wir besuchen dieses Weingut um zu sehen, wie hier in der eigenen Käferei die Eichenfässer für den Eigenbedarf hergestellt werden.

Versteckt am Flussufer des Douro, in einer Oase der Ruhe, beziehen wir gegen Abend Quartier in einer alten Getreidemühle, heute **Boutique-Hotel Fuente Aceña**. Im Restaurant werden frische und ehrliche Produkte auf traditionelle Weise mit viel Zeit und Sorgfalt zubereitet. In einem ausgedehnten **Wine and Dine** lassen wir uns durch das Spiel der Kombination von Wein und Speisen führen.

Tag 3: Dienstag, 6. Juni 2023

Auf ins Weissweinparadies Rueda

Nach dem Frühstück reisen wir weiter und machen einen ersten Halt auf der **Familienkäserei Campoveja**. In traditioneller Handwerkskunst entstehen hier authentische kastilische Käse aus roher Schafsmilch - weder pasteurisiert noch homogenisiert. Seit 2002 wird das Unternehmen von der dritten Generation geleitet. Wir besichtigen den Betrieb und degustieren die typischen Käse.

Ausgezeichnete Terroirbedingungen und die beiden weissen Traubensorten **Verdejo** und **Sauvignon Blanc** sind dafür verantwortlich, dass die **Weissweinregion Rueda** heute zu den dynamischsten und erfolgreichsten Weinregionen Spaniens gehört. Die Rebberge der Hochebene sind teilweise mit grossen Kieselsteinen aus dem Flussgeschiebe des Duero übersät – ein Bild das an das Weingebiet Châteauneuf-du-Pape erinnert. Die drei **Geschwister Sanz** von der **Bodegas Menade** zeigen uns den modernen Betrieb mit dem Versuchsgarten sowie ihren Weinkeller aus dem 19. Jahrhundert in La Seca. Selbstverständlich kosten wir das Wein- und Olivenöl-Sortiment und stärken uns mit feinen Häppchen. Am späteren Nachmittag geht die Reise weiter nach **Zamora**, wo wir im Hotel Parador de Zamora, einem hübschen Palast in der Altstadt, Quartier beziehen.

Vom Hotel aus lassen sich bequem Sehenswürdigkeiten und Kunstschatze von Zamora und Umgebung entdecken. Die Stadt ist bekannt für die Herstellung von Lederwaren und Textilien. Der Schafskäse Zamorano D.O.P. ist nach der Stadt benannt. 1976 wurden Szenen des Spielfilms Robin und Marian mit Sean Connery und Audrey Hepburn vor der Festung Zamora gedreht.

Die Abendgestaltung liegt heute ganz in Ihrer eigenen Verantwortung. Selbstverständlich hält die Reiseleitung Restaurantempfehlungen bereit.

Tag 4: Mittwoch, 7. Juni 2023

Wilde Natur und Wein aus Amphoren

Nach dem Frühstück fahren wir ins **Weinbaugebiet Toro**, wo wir in Sanzoles das Bioweingut der Familie Alfonso besuchen. Ihr Spitzenwein, der schon mehrmals mit 90 und mehr Parker-Punkten ausgezeichnet wurde, trägt den Namen **Volvoreta**, was «Schmetterling» bedeutet. Die kleine aber aussergewöhnliche Bodega steht exemplarisch für die Delinat-Philosophie, die darauf abzielt, dass wieder mehr Schmetterlinge in den Weinbergen fliegen. Es war das allererste Gut, das die höchste Delinat-Qualitätsstufe von 3 Schnecken erfüllte. Auf sandigen, mit Kiesel versetzten Böden wächst in wilder Natur und reicher Biodiversität die **Tinta de Toro**, die ursprünglichste aller Tempranillo- Sorten. Direkt vor Ort verkostet, schmecken die Weine der Familie Alfonso besonders gut.

Gegen Abend kommen wir zurück in unser Hotel Parador de Zamora. Zum **Abendessen** spazieren wir in ein Restaurant in einer **alten Getreidemühle am Flussufer des Duero** und lassen uns verwöhnen. Maria Alfonso, die Winzerin, die wir heute kennengelernt haben, wird uns nochmals mit ihren Weinen verwöhnen. Übernachtung im Parador von Zamora.

Tag 5: Donnerstag, 8. Juni 2023

Fernandos 100 Jahre alte Buschreben

Es gibt Flecken auf der Erde, deren natürliche Schönheiten sich kaum in Worte fassen lassen. **Fernando Maillo Ferrán** kommt von so einem Ort und wir besuchen ihn heute. Sein **Weingut Viñas del Cámbrico** liegt abgeschieden in der wilden Landschaft in der Sierra de Francia gut 200 Kilometer westlich von Madrid. Hier nutzt er zusammen mit Betriebsleiter Alberto Martin die optimalen Voraussetzungen für Qualitätsweinbau, um aussergewöhnliche Tropfen zu keltern. Die Weingärten verteilen sich in einer weitgehend unberührt gebliebenen Landschaft auf 130 verschiedenen kleinen Parzellen auf denen autochthone Sorten wie **Rufete** und lokale Varianten von Garnacha (**Calabres**) und Tempranillo, hier auch **Aragonez** genannt. Fernandos Buschreben, die ältesten sind über 100 Jahre alt, wachsen auf Schiefer-, Granit- und Kalkböden. Wer so viel Aufwand betreibt, behandelt die Trauben besonders behutsam. Fernando hat seine Kellerei so konzipiert, dass auf Pumpen verzichtet und ausschliesslich mit Hilfe der Schwerkraft Wein erzeugt werden kann. Nach der Vinifizierung reifen die Weine in Barriques aus französischer Eiche. Um den Charakter nicht zu verfälschen, wird auf jegliche Art von Stabilisierung oder Filtrierung verzichtet.

Die **Weine von Cámbrico** sind keine Alltagsweine. Sie wollen entdeckt werden. Beim Mittagessen auf dem Weingut führt uns der Winzer Fernando Maillo Ferrán behutsam ein in die Welt der eigenständigen, tanninreichen Weine mit grossem Aromenreichtum und viel Lagerpotenzial.

Nebst Weinbau steht die Region Salamanca auch für Schinken. Am späteren Nachmittag besuchen wir in den Weiten der **Sierra de Francia** die Firma **Don José Antonio**. Hier werden wir in die Geheimnisse des **Jamón Ibérico** eingeführt und lernen in einer geführten Degustation die Qualitätsstufen des edlen Schinkens kennen. Das iberische Schwein unterscheidet sich äusserlich meist durch die dunklere Hautfarbe vom normalen Hausschwein.

Gegen Abend erreichen wir **Salamanca** mit seiner Altstadt, die zum UNESCO Weltkulturerbe gehört. Bei einem schönen **Abendessen** vertiefen wir nochmals unsere Wein- und Schinken-Expertise. Übernachtung in Salamanca.

Tag 6: Freitag, 9. Juni 2023

Abschied nehmen

Nach dem Frühstück und der Abgabe des Hotelzimmers endet die geführte Reise und Ihre individuelle Verlängerung beginnt.

Salamanca ist es mehr als Wert, den Aufenthalt um mindestens einen Tag zu verlängern. Salamanca ist Hauptstadt der gleichnamigen Provinz in der autonomen

spanischen Region Kastilien-León und zählt knapp 150'000 Einwohnende. 1988 wurde Salamanca von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt. Die Universitätsstadt beherbergt jedes Jahr mehr als 40'000 Studenten, was ihr ein lebhaftes, jugendliches Gepräge gibt. Die im Jahr 1218 gegründete Universität ist die älteste bis heute bestehende Universität Spaniens. Schon im 16. Jahrhundert, als hier in der sogenannten Schule von Salamanca der Grundstein für die neuzeitliche humanistische Naturrechtslehre gelegt wurde, zählte sie 8000 Studenten. Die Universidad de Salamanca wurde zu einer der wichtigsten Bildungsstätten Europas. Im Jahr 1492, wenige Monate vor seiner Seereise nach Amerika, musste Kolumbus in Salamanca den versammelten skeptischen Professoren und Kardinälen seine Theorien bezüglich des Erdumfangs und des Abstands von Europa zu Asien erläutern und die Pläne behandeln, den Osten über den Westen zu erreichen. Mehr zu Salamanca: <https://www.spain.info/de/route/salamanca-ein-tag/>

Madrid ist von Salamanca mehrmals täglich mit dem Zug in rund 2 Stunden Fahrzeit gut erreichbar. So lässt sich die Verlängerung gut mit einem Aufenthalt in Madrid kombinieren.

Reiseleitung



Martin Schächli, Jahrgang 1962, begleitet Sie auf der ganzen Reise und ist für alle Ihre Anliegen erste Anlaufstelle. Als Reisender auf der Suche nach dem Guten und Rechten ist ihm kein Markt zu weit weg und kein Rebberg zu steil. Weinberater Gastrosuisse, Marketingleiter mit eidgenössischem Diplom, Mitglied bei Slow-Food, seit 2009 bei Delinat. Wein-Reiseerfahren in Spanien, Frankreich, Portugal, Österreich und der Schweiz.



Vanessa Reichmuth Pozo ist echte Madrileña mit Schweizer Herkunft. Sie wird uns als Übersetzerin und Co-Reiseleiterin die ganze Reise begleiten. Vanessa ist aber auch staatlich geprüfte Fremdenführerin und sie wird uns durch Spaniens reiche Geschichte, Traditionen, Land und Leute führen.

Bei Fragen oder Unsicherheiten erreichen Sie den Reiseleiter Martin Schächli per E-Mail martin.schaepi@delinat.com oder per Telefon +41 71 227 63 34.

Leistungen

Die Reise wird mit 10 bis maximal 18 Teilnehmern durchgeführt. Programmänderungen aufgrund örtlicher oder meteorologischer Gegebenheiten sowie Änderungen bei der Reiseleitung sind möglich.

Im Reisepreis von € 2260,- pro Person sind enthalten

- 5 Übernachtungen (Basis Doppelzimmer) in gehobenem Standard mit Verpflegung in Vollpension mit Frühstück, Mittagsimbiss und mindestens dreigängigem Abendessen.
- 5 Mittag- und 5 Abendessen inklusive Wein (1/2 Flasche pro Person), Wasser und Kaffee.
- Alle Eintrittsgelder, Besuch und Führung mit Weindegustationen - alle Partner werden für Zeit und Material fair entschädigt.
- Alle Transporte ab und bis Madrid; in einem für die engen Strassenverhältnissen angepassten modernen Bus, der auf dem technisch neusten Stand ist.
- Reiseleitung während der ganzen Reise durch Martin Schächli (Delinat) und Vanessa Reichmuth-Pozo unter Einbezug der örtlichen Spezialisten und Winzer.
- Etwa 6 Wochen vor der Reise erhalten Sie ein ausführliches Programm mit der detaillierten Wegbeschreibung zum Hotel in Madrid.

Nicht enthaltene Leistungen

- Individuelle An- und Rückreise
- Zusätzliche Getränke
- Allfälliger Einzelzimmer-Zuschlag: € 310,- für die 5 Übernachtungen
- Reiserücktritts- und Reisekrankenversicherung

Hinweis zu den Essenszeiten

In Spanien genießt man das Abendessen zwischen 20 und 22 Uhr. Vor 20 Uhr bekommt man in einem Restaurant schwerlich etwas zu essen. Mittagessen zwischen 12 und 14 Uhr.

Anforderungen

Um den hohen Erlebniswert dieser Reise zu genießen, ist Freude an Kultur, Tafelfreuden, Wein, Winzern und Weinbereitung Grundvoraussetzung. Wir sind mehrfach zu Fuss auf steilen Kellertreppen und steilen Hängen im Rebberg unterwegs. Beachten Sie bitte, dass in den Kellern und Rebärten keine Sitzgelegenheiten vorhanden sind und die Degustationen oft im Stehen genossen werden. Die Weinberg-Expeditionen finden bei jedem Wetter statt. Bitte rüsten Sie sich allwettertauglich aus. Nicht alle Hotels sind mit einem Aufzug ausgestattet.

Für die Einreise benötigen Bürger aus EU-Ländern einen gültigen Personalausweis oder Reisepass, Schweizer Bürger eine gültige Identitätskarte oder Reisepass. Sollte ein Teilnehmer diese Voraussetzungen nicht erfüllen, so ist die Reiseleitung befugt, eine Teilnahme abzulehnen. Die Kosten für ein allfälliges Ersatzprogramm oder Rückreisekosten gehen zu Lasten des Teilnehmers und der bezahlte Reisepreis wird nicht zurückerstattet.

Reisekosten

Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Rechnung als Bestätigung Ihrer gebuchten Reise. Die Rechnungstellung erfolgt in zwei Teilen:

- a) Anzahlung (20% des Reisepreises) fällig innert 30 Tagen.
- b) Restzahlung (80% des Reisepreises) wird 45 Tage vor der Reise fällig. Die Restzahlung wird nicht gesondert in Rechnung gestellt.

Die Rechnungsstellung erfolgt in Euro, für Gäste aus der Schweiz erfolgt die Umrechnung in CHF zum jeweiligen Tageskurs. Es steht Ihnen frei, Anzahlung und Restzahlung in einer Summe zu überweisen.

Rücktrittskosten

Wenn die Reise nicht wie geplant angetreten werden kann, wird folgende pauschalisierte Entschädigung in Prozent des Reisepreises fällig:

- bis 45 Tage vor Reiseantritt: 20%
- 44. Tag bis 22. Tag vor Reiseantritt: 40%
- 21. Tag bis 8. Tag vor Reiseantritt: 60%
- 7. Tag bis 1. Tag vor Reiseantritt oder bei Nichtantritt: 80%

Als Stichtag für die Berechnung der Frist gilt der Eingang der Rücktrittserklärung. Der Kunde kann bis zum Reisebeginn eine Ersatzperson stellen, die an seiner Stelle Rechte und Pflichten übernimmt. Die Ersatzperson ist uns vor der Reise anzuzeigen und muss auch die Einreise-Bestimmungen erfüllen. Wir empfehlen den Abschluss einer Reiserücktrittskosten-Versicherung.

Reiserücktrittskosten-Absicherung

Gegen zusätzliche Bezahlung einer Gebühr von 2,5% des Gesamtpreises der Delinat-Reise (ohne An-/Rückreise, ohne zusätzlich gebuchte Hotelzimmer, ohne weitere Leistungen) können Sie von unserem Annullationschutz profitieren. Er garantiert Ihnen für den Fall einer Annullations infolge unvorhersehbarer Ereignisse (Krankheit, Unfall, Todesfall oder anderer wichtiger Gründe), dass Ihnen nur € 25.00 Annullationskosten verrechnet werden. Den Rest erstatten wir gegen schriftlichen Nachweis des Annullationsgrundes zurück.

Nicht in Anspruch genommene Leistungen

Nimmt der Kunde einzelne angebotene Reiseleistungen nicht in Anspruch (infolge vorzeitiger Rückreise, wegen Krankheit oder aus anderen Gründen), besteht kein Anspruch auf anteilige Rückerstattung des Reisepreises.

Corona

Corona hat alles etwas schwerer planbar gemacht. Sollten die staatlichen Organe von Spanien, Deutschland oder der Schweiz Ein- oder Ausreisesperren verhängen, storniert Delinat die Reise und Sie erhalten alle geleisteten Zahlungen zu 100%

zurückerstattet. Würde die Reise morgen stattfinden, würde eine Impf- und Zertifikatspflicht gelten. Für die Reise wird ein im Jahr 2023 sinnvolles und auf den Empfehlungen der staatlichen Gesundheitsämter basierendes Schutzkonzept gelten. Wir werden Sie im Vorfeld der Reise über die aktuellen Vorschriften und das Schutzkonzept informieren.

Anmeldung Weinreise Madrid, Kastilien und León

Exklusive Wein- und Genussreise vom 4. bis 9. Juni 2023

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen und Ihre verbindliche Anmeldung. Nach Anmeldungseingang prüfen wir die Verfügbarkeit der Plätze und senden Ihnen eine verbindliche Bestätigung.

a. Reisende

	Vorname	Name	Geburtsdatum
1. Reisender			
2. Reisender			
3. Reisender			
4. Reisender			

oder als Gruppe mit _____ (Anzahl) Personen

b. Reisende

in _____ (Anzahl) Doppelzimmer

in _____ (Anzahl) Einzelzimmer

c. Weitere Wünsche (Essensgewohnheiten, Allergien, etc.)

d) Notfallkontakt

Bitte teilen Sie uns mit, wen wir in einem Notfall während der Reise benachrichtigen sollen:

Tel mobil _____

Name _____

e. Ihre Korrespondenz- und Rechnungsadresse

Anrede Frau Herr

Vorname / Name _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefon / Mobil _____

Ich/wir nutzen die Delinat Reiserücktrittskosten-Versicherung (Prämie 2,5% des Reisepreises).

Ich/wir sind ausreichend versichert.

Ich/wir akzeptieren die Regeln bezüglich Anforderungen, Leistungen, Kosten und allfälligen Reiserücktrittskosten und erkläre für alle von mir angemeldeten Reisetilnehmer unser Einverständnis mit diesen.

Ort, Datum, Unterschrift

Bei Fragen oder Unsicherheiten erreichen Sie den Reiseleiter Martin Schächli per E-Mail martin.schaeppli@delinat.com oder per Telefon 0041 (0)71 227 63 34

Bitte senden Sie dieses Formular ausgefüllt an diese Adresse:

Delinat-Weinreisen
Davidstrasse 44
CH-9000 St. Gallen

Danke für Ihre Anmeldung. Das Delinat-Team wünscht Ihnen heute schon eine genussvolle Reise!