

## 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 (+41 76 411 89 44) & Lia Roig (+41 79 555 40 59)

### Kosten pro Teilnehmer

im Einzelzimmer	mit Flug = 1'920.—CHF, OHNE Flug = 1'560.-- CHF
im Doppelzimmer	mit Flug = 1'720.—CHF, OHNE Flug = 1'360.—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 der 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



### 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

Direktflug

**22:00**  
ZRH

Terminal 2

🕒 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

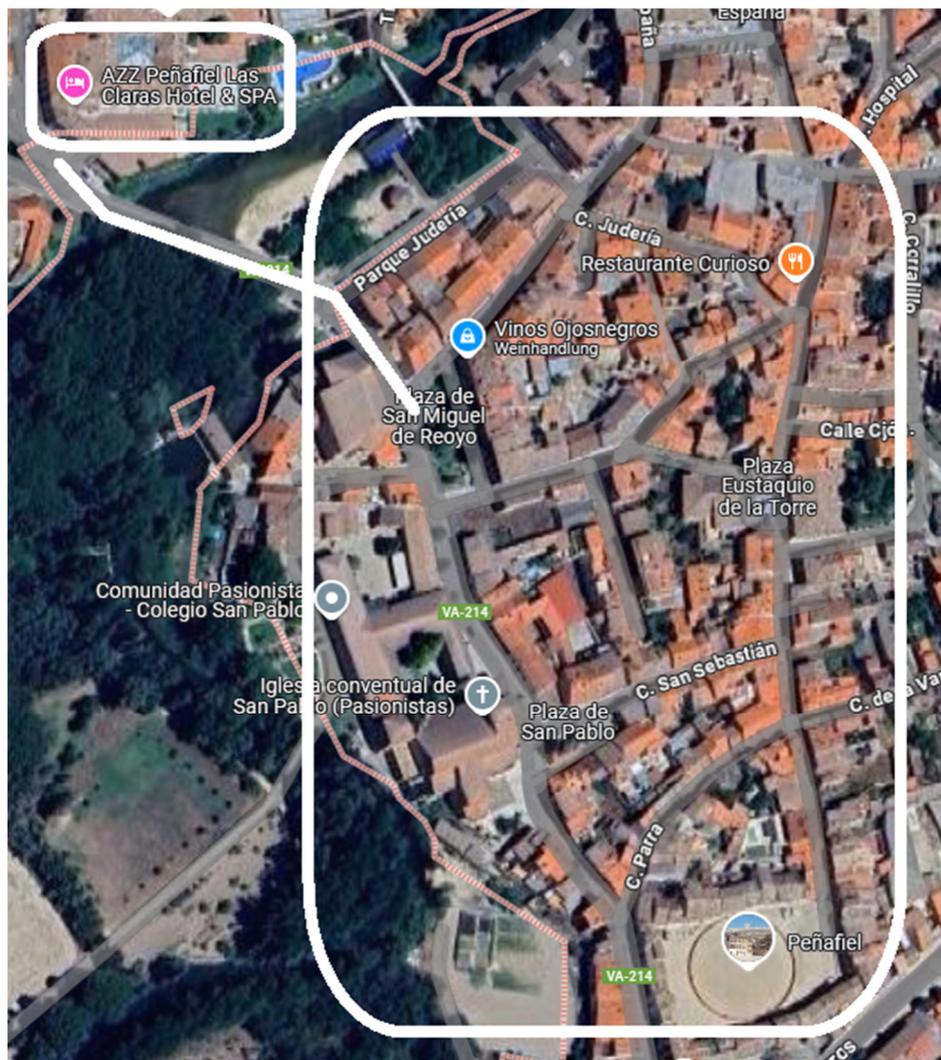
Donnerstag, 15. – Sonntag, 18. Mai 2025, 3 Nächte im Doppel-/Einzelzimmer Inkl. Frühstück

**azz** |   
PEÑAFIEL LAS CLARAS  
HOTEL & SPA \*\*\*\*



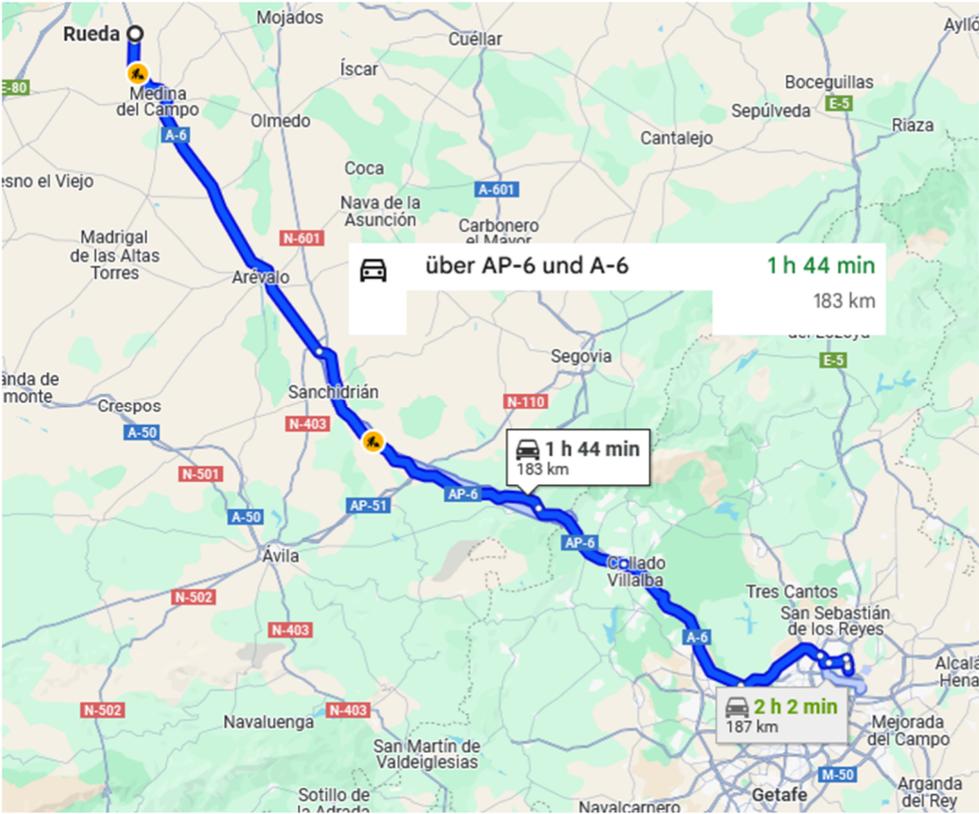
### **AZZ Peñafiel Las Claras Hotel & Spa**

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



The map displays a route from Madrid to Rueda. The route starts in Madrid and follows the AP-6 highway north, passing through Segovia and Avila, then turns west on the A-6 highway towards Rueda. A callout box indicates a travel time of 1 h 44 min for 183 km via AP-6 and A-6. Other callouts show alternative routes with 2 h 2 min for 187 km. The map includes various road types (AP, A, N) and nearby towns like Segovia, Avila, and Getafe.

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

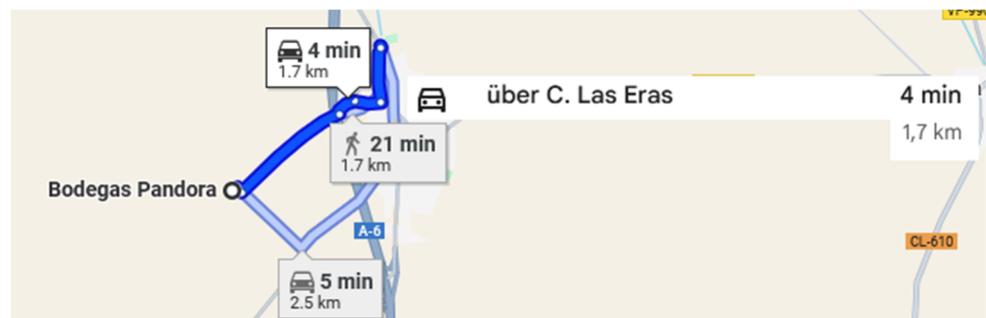


Winemakerin Rosa Zarza  
Bodegas Pandora (Rueda DO) und Bodegas Campiña (Toro DO)



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)

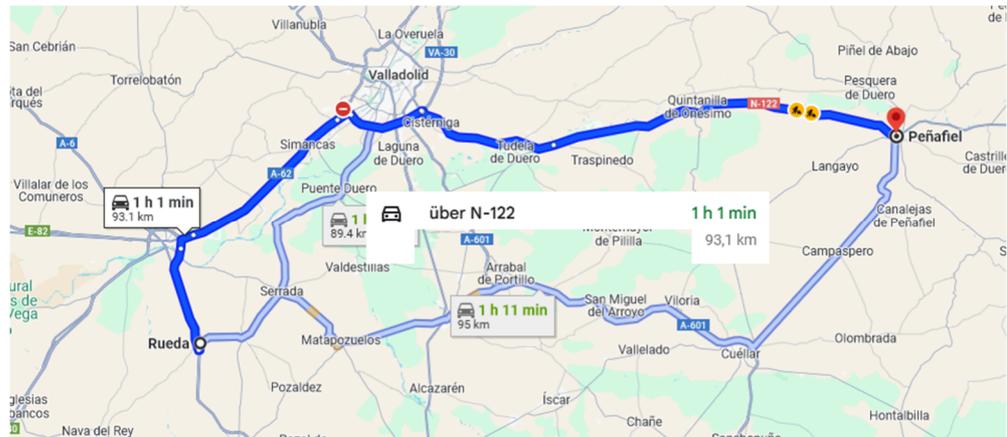
17:30 – 19:00

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



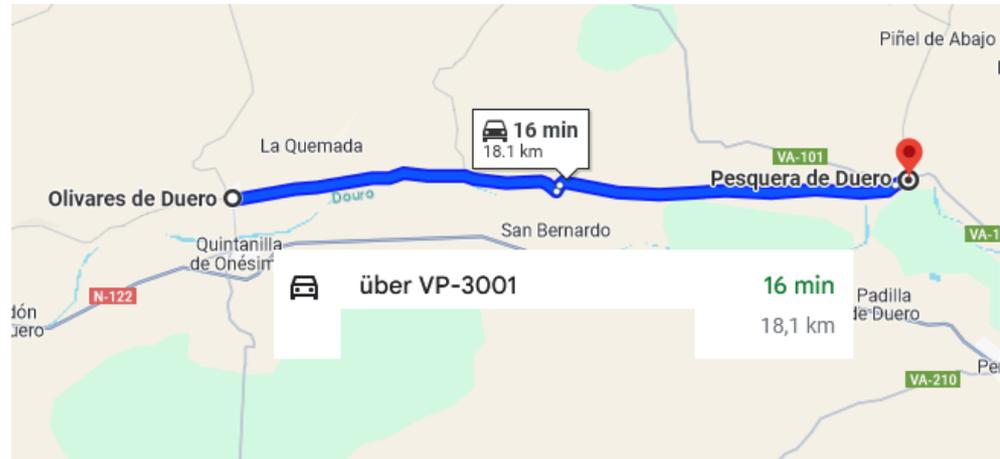
Corazón de Roble, Cuesta de las Virgenes,  
Ribera del Duero DO  
und Hacienda Terra d’Uro, Toro DO  
Olivares de Duero (Valladolid)  
Winemaker und Rubgy-Veteran  
Javier Ortega



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



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



**P I T A**  
VIÑEDOS ORGÁNICOS



Viñedos Verderrubi, Winemaker Emilio Pita



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

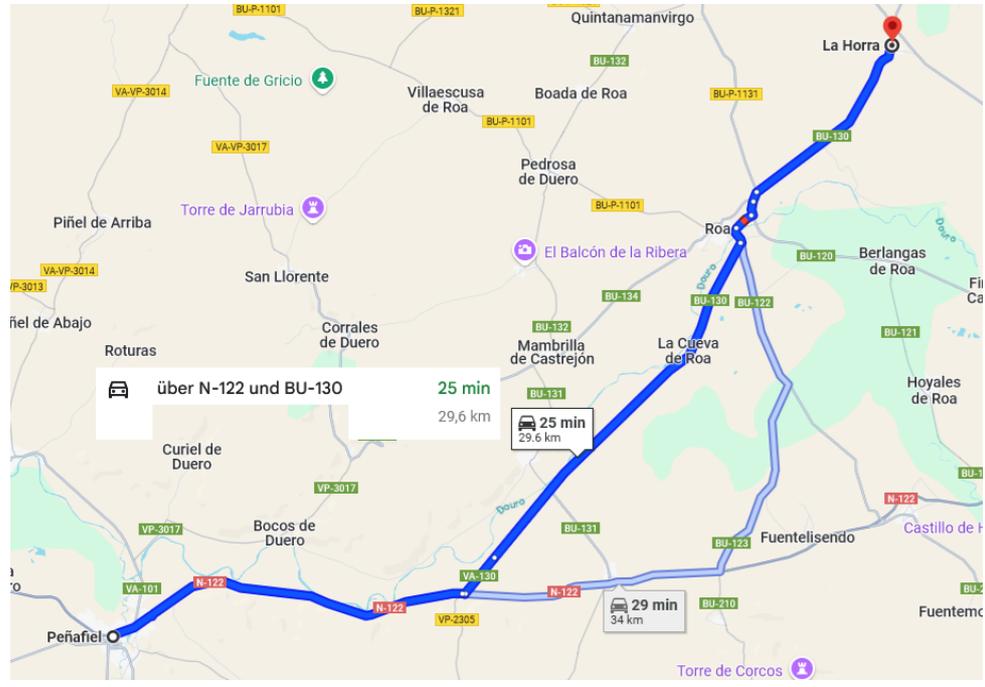
17:00 – 17:30

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 Asunción / Zarzuela, Ribera del Duero DO  
La Horra (Burgos)  
Winemaker Jordi Alonso

**Hier entsteht auch unser FINCA EL ASPERON!**



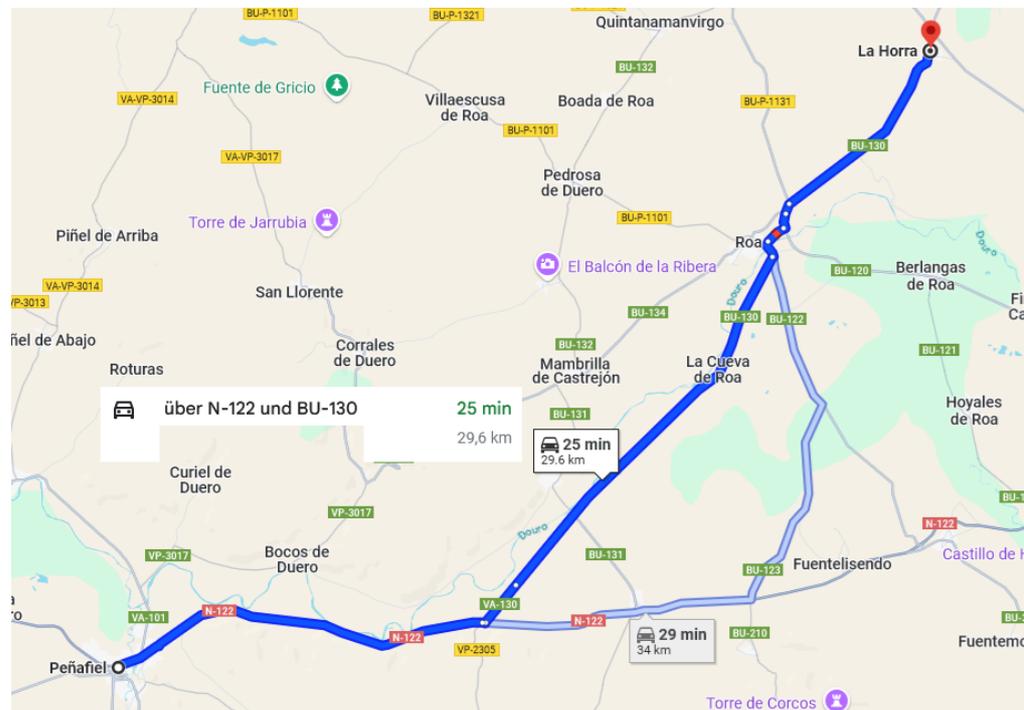
Winemaker Jordi Alonso



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.

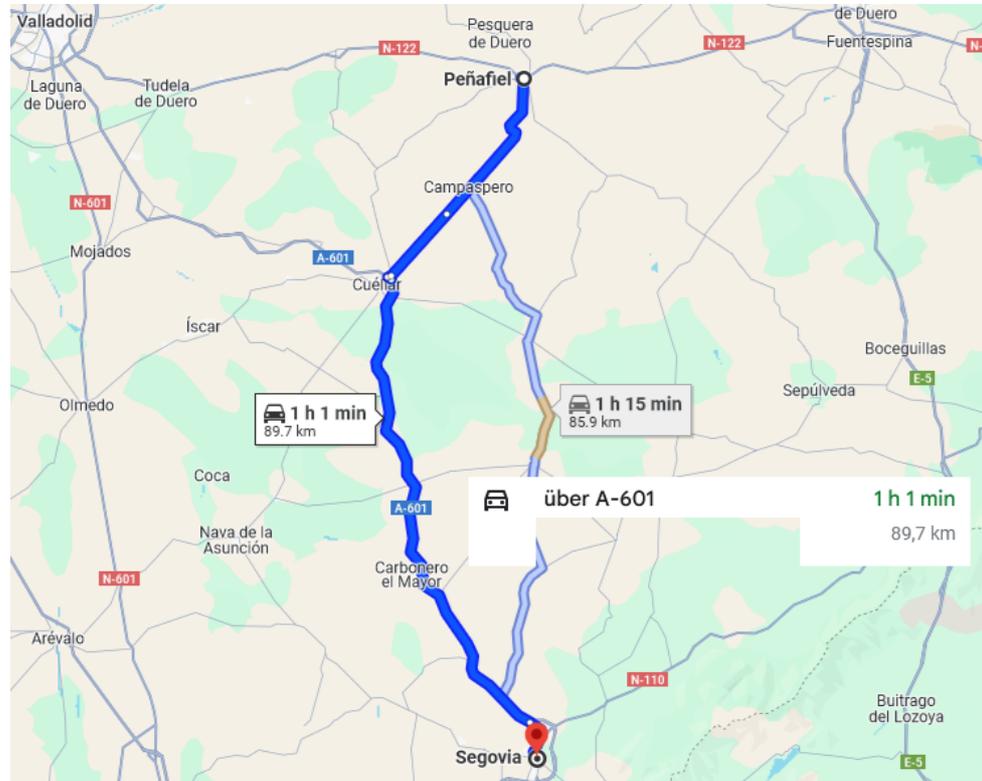
Aperitif (Amuse Bouche), Vorspeise und Dessert sind gegeben. Für den Hauptgang stehen entweder Fisch oder Fleisch zur Auswahl (muss vorgängig gewählt werden).

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

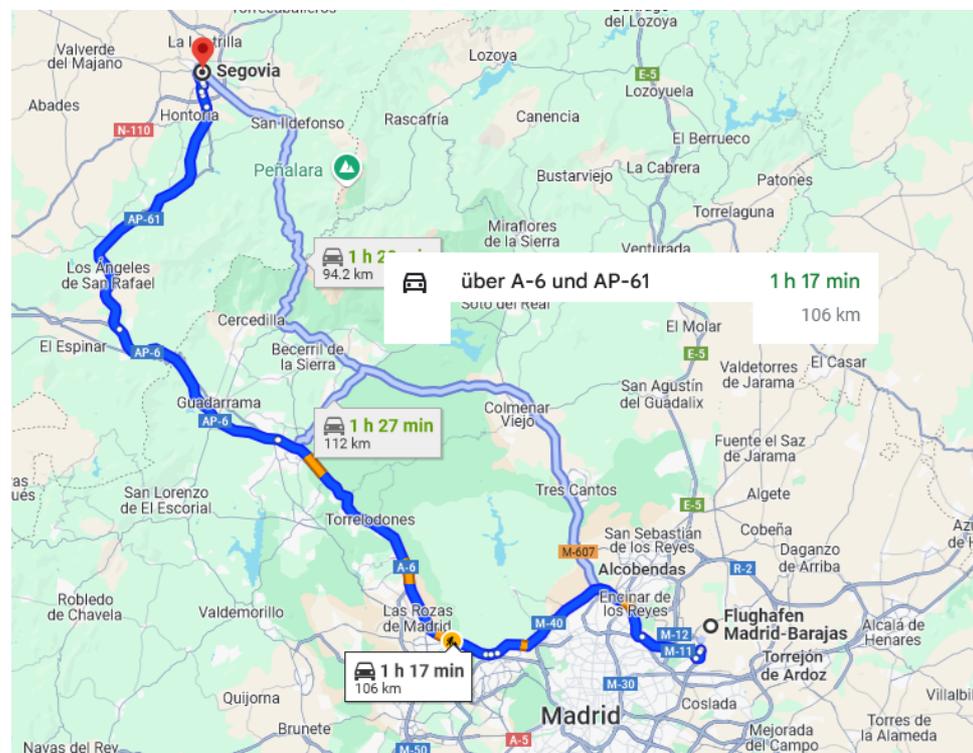




Alcázar (Burg), Casa de los Picos

16:00 – 17:45

Fahrt zum Flughafen Madrid Barajas (ca. 110 km, 1 ¼ h)



19:45 – 22:00

Rückflug mit SWISS nach Zürich, Anflug 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**