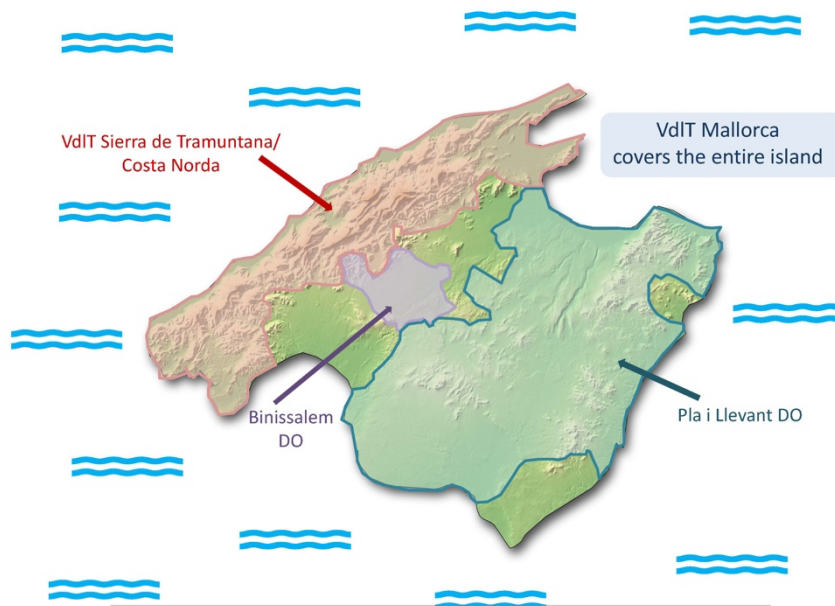


WEIN- UND GOURMETREISE NACH MALLORCA

Mittwoch, 23. April – Sonntag, 27. April 2025



Die Insel Mallorca ist nicht nur durch ihr gutes Klima und bezaubernde Landschaften bekannt. In den letzten 50 Jahren haben die mallorquinischen Weine an Berühmtheit gewonnen, und sich in der spanischen Weinlandschaft schnell etabliert. Auf der Insel gibt es mehr als 70 bodegas, mit ca. 500 Weinmarken und zwei eigene Denominationen: Binissalem und Pla i Llevant. Vor allem diese letzte ist die bekannteste, gegründet in 1999, mit einem Total von 444 ha. Diese Ha. sind über 19 Dörfer verteilt. Binissalem wurde in 1990 offiziell und befindet sich im Zentrum der Insel zwischen 75 und 200mt über das Meer.

Ausser diesen zwei Denominationen, hat die Insel noch 3 IGT's: Vino de la Tierra de Mallorca, Vino de la Tierra Serra de Tramuntana-Costa Nord und Vino de la Tierra Illes Balears.

Als Spanien Ende der XIX. Jahrhundert vom Reblaus befallen wurde, viele Winzer fanden in Mallorca ihre Rettung und aus diesem Grund, finden wir viele internationalen Trauben auf der Insel wie Chardonnay, Riesling, Viognier im weissen Bereich oder Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah im roten Bereich. Aber was das ganze «interessant» macht, sind die autochthonen Trauben wie Prensal Blanc, Giro Ros, Callet, Mantonegro, Fogoneu und Gorgollasa. Hier wird der Gaumen mit richtigen Raritäten verwöhnt.

Auf der Reise werden wir alles selbst erleben! Deshalb wünsche ich Euch nur eine wunderschöne Reise mit unvergesslichen Erfahrungen!

Maria

Reiseplan

1. Tag – Mittwoch, 23. April 2025

- 08.00 Uhr Treffpunkt in Flughafen Zürich Kloten Checkin 3
- 10.00 Uhr Abflug mit Swiss LX2152 nach Palma de Mallorca
- 11.55 Uhr Ankunft in Palma de Mallorca und Transfer zu Bodegas Biniagual
- 13.30 Uhr Bodega Biniagual, DO Binissalem

Biniagual gehört mit ihrer 34 ha zu den grösseren Bodegas in Mallorca. Bereits im 13. Jahrhundert kultivierten die Bewohner hier ihre Weine mit einheimischen Traubensorten, wie die Mantonegro und Prensal. Hier erfahren wir bereits im ersten Tag die «Gaumenkultur» der Mallorquiner!

Mittagessen im Garten mit Weindegustation

Kurzer Besuch der Bodega

- 16.30 Uhr Weiterfahrt zum ****Hotel Jaime III in Palma de Mallorca

Das Hotel liegt im Zentrum der Stadt mit vielen Möglichkeiten für Shopping, Restaurants, Tapas Bars..



2. Tag - Donnerstag, 24. April 2025

- 9.30 Uhr Transfer zu Bodegas Miquel Oliver
- Miquel Oliver gehört zu den alten Mallorquinern, die als Franco alle Reben zu Gunsten von Mandelbäumen ausreissen wollte, Widerstand leistete und weiterhin seine Reben pflegte. Heute macht Pilar, seine Tochter, diese Arbeit. Pilar ist Sympathie in Person und das überträgt sie auf allen Tröpfen die sie produziert.
- 10.30 Uhr Besuch der Bodega mit Weindegustation
- 12.30 Uhr Weiterfahrt zu Playa de Muro
- Mittagessen in Ponderosa Beach und Zeit (falls das Wetter stimmt) für ein «Chapuzon» ins Wasser... und sonst, zu verweilen am Strand...
- 17.00 Uhr zurück nach Palma de Mallorca
- Freie Verfügung

3. Tag – Freitag, 25. April 2025

- 09.30 h Abfahrt nach Bodegas Son Mayol, Norden von Palma de Mallorca
- 10.00 h Ankunft bei Bodegas Son Mayol
- Patrick ist eine Legende als Weinmacher und hat viele bedeutende Weingüter in seiner Heimatregion Bordeaux und auf der ganzen Welt beraten oder geleitet (Château Mouton Rothschild 20 Jahre als technischer Direktor). Sein jüngstes Kind war die Bodega Son Mayol und kurz nachdem er den Jahrgang 2018 fertiggestellt hatte, ist er überraschend gestorben. Er hat die Pflanzung der Reben, den Bau des Weinkellers, den Ausbau der Weine und die Schulung der Mitarbeiter geplant und umgesetzt. Was die Bodega Son Mayol mit ihren Spitzenweinen heute ist, verdankt sie zu einem grossen Teil dem grossen Wissen, dem unermüdlichen Einsatz und der grosse Liebe zur Weinherstellung von Patrick.
- 11.30 h Weiterfahrt nach Soller
- 13.30 h Treffpunkt im Hotel Gran Soller, im Restaurant zum Zmittag.
- 16.00 h Besichtigung einer Alzamara Can Det, ein altes Haus, das immer Olivenöl produzierte.
- Olivenöl Degustation.
- 18.00 h Weiterfahrt zum Hotel und freie Verfügung.

4. Tag – Samstag, 26. April 2025

09.30 h Fahrt zu Mercadillo de Manacor

11.30 h Besuch bei Miquel Gelabert «Der Verrückte der Insel»

Hier fehlen mir die Worte, mein guter Freund Miquel, zu beschreiben. Was er für Weine hat, kann nur er erklären... über verschiedenen 30 Sorten, jeder anders...

13.00 h Zurück nach Mallorca

20.30 h Treffpunkt im Hotel und Fussmarsch zu Restaurant am Hafen von Palma de Mallorca.

5. Tag – Sonntag, 27. April 2025

Checkout

10.30 h Treffpunkt in der Lobby und Fahrt zum Flughafen

12.45 h Abflug nach Zürich mit Swiss

14.45 h Ankunft in Zürich

Inbegriffen sind:

- Flug (Optional – Siehe unten)
- Hotel Uebernachtungen wie beschrieben.
- Transport in Luxuscar mit Chauffeur
- Mittag- / Abendessen gem. Programm
- Degustationen gem. Programm
- Die Reiseversicherung ist Sache von jedem Teilnehmer.
- Maximal: 16 Personen

Preis pro Person:

Ohne Flug*: im Doppelzimmer CHF 2'150.- (EZ Zuschlag CHF 250.-)

Mit Flug: Im Doppelzimmer CHF 2'650.- (EZ Zuschlag CHF 250.-)

Anmeldefrist: 31.12.2024

Anzahlung: CHF 1'000.- bei der Anmeldung und Bestätigung der Reise. Für Annullationen bitte unsere AGBs beachten.

Wichtig: Aufgrund der aktuellen Situation und den schwankenden Flugpreisen, würden wir uns erlauben eine max. Preiserhöhung von CHF 150.- bei Anmeldungen nach dem 31.12.2024 zu verlangen (nur wenn Änderungen beim Flugpreis gibt).

*Einige Kunden bleiben danach für Badeferien auf der Insel. Aus diesem Grund bieten wir beide Möglichkeiten an.