Weinreise Katalonien
amici barrica prima

5. – 8. Juni 2019 (Mi – Sa)

Reisebericht

Es gibt im Leben diese magischen Momente, in denen alles stimmt. Die Weinreise nach Katalonien in das südlich von Barcelona gelegene Weingebiet Priorat war einer dieser Momente oder vielmehr eine Anhäufung von einmaligen Erlebnissen.

1. Tag / Mittwoch: Auf geht's!

Damit wir die Reise stressfrei antreten konnten, hatte Heinz Hugi einen Bus der Schneider Reisen organisiert, der uns früh morgens von Selzach an den Flughafen in Zürich brachte. Dort trafen wir uns mit vier weiteren Teilnehmenden, so dass wir insgesamt 26 Personen waren. Reiseleiter während der ganzen Tour war Ernst Wettstein, der uns mit seinem Charisma, seinen Sprachkenntnissen und seinem Fachwissen begeisterte.

Die Stimmung war bereits am Flughafen ausgelassen und gut. Wir freuten uns alle auf die bevorstehenden Tage.

Nachdem wir in Barcelona gelandet waren, holte uns ein Fahrer mit einem komfortablen Bus ab. Der Busfahrer fuhr uns westlich von der Stadt nach Sant Sadurni d'Anoia zu Codornìu, dem weltweit grössten Produzenten von in der Flasche vergorenem Sekt, dem Cava. Der Schaumwein wird nach der traditionellen Champagner-Methode hauptsächlich aus den Trauben Macabeo, Parellada und Xarel-lo hergestellt. Das Unternehmen wurde 1551 in der Weinregion Penedès in Katalonien gegründet. 1895 wurde die Kellerei vom bekannten und seiner Zeit vorausschauenden Architekten Josep Puig i Cadafalch im Auftrag von Manuel Raventós ausgebaut und gehört seit 1976 zum nationalen Kulturerbe.

Natürlich hatten wir uns nicht nur mit der Geschichte der Kellerei befasst. Nach einer abenteuerlichen Fahrt mit einer Bahn auf Gummirädern durch die Gewölbe der Kellerei genossen wir Cava zum Apéro. Im Anschluss an diese willkommene Erfrischung gab es in einem nahegelegenen Restaurant eine kleine Mahlzeit.

Mittlerweile war es bereits Mitten im Nachmittag und wir fuhren mit dem Bus über Tarragona in die Hügel des Priorat nach Porrera zum Weingut Celler Cal Pla weiter. Der sympathische Winzer Joan Sangenis servierte uns seine harmonischen Weine, die er mehrheitlich aus alten Rebbeständen

herstellt. So konnten wir unter anderen ausgezeichneten Weinen den einzigartigen Mimi degustieren. Zur Herstellung des Mimi werden typisch für diese Region die Trauben Cariñena und Garnacha verwendet.

Gegen Abend brachte uns der Bus nach Falset, wo wir im 4-Sterne Hotel Sport unsere Zimmer bezogen. Das traditionelle Hotel überzeugte durch seinen Charme und seine Gastfreundlichkeit. Das Abendessen nahmen wir im hoteleigenen Restaurant ein. Es gab feines regionales Essen und selbstverständlich guten Wein vom Celler El Masroig dazu.

2. Tag / Donnerstag: Priorat at its best!

Am zweiten Tag ging es nach einem ausgiebigen Frühstück mitten ins Herzen des Priorat, nach Gratallops. Hier stellen namhafte Weinbauer ihren unvergleichlichen Qualitätswein her. Wir besuchten die Bodega Vinicola del Priorat, eine Kooperative mit hiesigen Winzern, die den Clos Gebrat herstellen. Während der Besichtigung bekamen wir einen faszinierenden Einblick in deren Kellereien und in das Weingebiet.

Unser Reiseleiter Ernst Wettstein lief bei den Übersetzungen des lokalen Personals zu Höchstleistungen auf.

Bereits war es wieder Mittag und wir wurden mit dem Bus zum Restaurante Cellers de Gratallops gebracht, wo uns köstliche und umfangreiche Speisen erwarteten. Dazu gab es natürlich Wein aus dem Gebiet.

Nach dem reichhaltigen Mahl gelangten wir mit unserem zuverlässigen Busfahrer zur Cartoixa de Santa Maria d'Escaladei aus dem 12. Jahrhundert. Die ehemalige Kartause liegt in der Gemeinde La Morera de Montsant in der Provinz Tarragona. Hier liegt der Ursprung des Weinbaugebiets Priorat. In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurde das Kloster enteignet und zerstört. 1980 wurde der Ruinenkomplex zum nationalen Kulturgut erklärt. Seither wird die Anlage restauriert und der Öffentlichkeit zugänglich gemacht.

Weiter ging die Reise durch die Hügel des nördlichen Priorats, vorbei an den eindrücklichen Felsen des Nationalparks von Montsant hinauf nach Siurana. Hier bot sich uns eine herrliche Aussicht auf das Montsant Massiv und auf den südlich gelegenen Stausee. In diesem pittoresken Ort gab es viele Möglichkeiten tolle Bilder zu schiessen oder ganz einfach die mediterrane Atmosphäre zu geniessen.

Am späteren Nachmittag kehrten wir zurück nach Falset in unser Hotel, um uns ein wenig auszuruhen, bevor es weiter zum nächsten Highlight ging. Den kurzen Weg ins renommierte Restaurant Celler de l'Aspic, ein Gasthof der Spitzenklasse, legten wir zu Fuss zurück. Im gepflegten Restaurant erwarteten uns herrliche Gerichte und als Krönung eine Vertikal-Degustation der edlen und kräftigen Planots, Jahrgänge 2002 – 2012, serviert vom Produzenten Joan Sangenis und kommentiert vom fachkundigen Heinz Hugi. Danach ging es zurück ins Hotel, um zu schlafen und sich auf den nächsten Tag zu freuen.

3. Tag / Freitag: Der Garagen-Winzer

Nach dem eingenommenen Frühstück besuchten wir die nahe gelegene Genossenschafts-kellerei El Masroig in der gleichnamigen Ortschaft, die zur Weinregion Montsant gehört. Der 1917 gegründete Celler El Masroig ist eine der wichtigsten Weinkellereien des Montsant.

Die sympathischen und engagierten Angestellten, unterstützt von unserem Dolmetscher Ernst, führten uns durch die eindrückliche Kellerei.

Selbstverständlich konnten wir nach dem Rundgang durch das Kellergewölbe den ausgezeichneten Wein degustieren.

Gegen Mittag fuhren wir weiter in das benachbarte Marçà zum Weingut Vendrell-Rived, wo uns der „Garagen-Winzer“ Josep Vendrell mit seiner Frau empfing. Der Weinbauer gründete sein Unternehmen im Jahr 2000 und stellt klassische Montsant Weine her. Das äusserst gastfreundliche Ehepaar wartete mit einem originellen Apéro im Freien auf. Danach bereiteten sie ein fantastisches Mittagessen in ihrer „Garage“ zu, das an Reichhaltigkeit kaum zu übertreffen war, begleitet von seinen feinen Weinen.

Zufrieden, gut genährt und entspannt nach dem festlichen Essen sowie dem exzellenten Wein rollten wir am Nachmittag mit dem Bus Richtung Barcelona. Ziel war das im Zentrum von Barcelona gelegene 4-Sterne Hotel Siliken Concordia. Eigentlich war für den Abend nichts Gemeinschaftliches geplant gewesen. Aber unser Tausendsassa Ernst Wettstein hatte kurzerhand ein Abendessen im Restaurant Passadis del Pep organisiert, an dem die Meisten teilnahmen. Bevor wir zu Fuss ins Restaurant schlenderten, besuchten wir bewusst eine derbe Bar (Hemingway wäre stolz auf uns gewesen) und genehmigten uns einen Apéritif. Danach gingen wir ins genannte Restaurant. Zu den verschiedenen herrlichen Gängen gönnten wir uns einen Rotwein vom Spitzenproduzenten Alvaro Palacios. Der Abend gestaltete sich ausgelassen und lustig.

4. Tag / Samstag: Freier Aufenthalt und Rückflug

Der letzte Tag unserer Weinreise stand uns zur freien Verfügung. Die pulsierende Millionenstadt Barcelona hat sehr viel zu bieten. Sie begeistert mit Kultur, Architektur, Kunst und Geschichte. Darüber hinaus hat Frau oder Mann vielfältige Möglichkeiten zu shoppen. Meine Frau und ich schlossen uns einer kleinen Gruppe um Ernst Wettstein an, um etwas Kultur und Geschichte zu tanken sowie das rege Treiben auf den Gassen und Plätzen aufzunehmen.

Am späteren Nachmittag trafen wir uns alle wieder im Hotel. Wir nahmen unser Gepäck und bestiegen den Bus zum Flughafen. Nach einem angenehmen Flug landeten wir leicht verspätet in Zürich-Kloten. Wir verabschiedeten uns von den individuell nach Zürich angereisten Kolleginnen und Kollegen. Auf die übrigen Teilnehmenden wartete bereits der Chauffeur mit dem Bus der Schneider Reisen. Er brachte uns souverän und sicher nach Selzach.

Nun hiess es Abschied nehmen von einer tollen Gemeinschaft und einer wunderbaren Weinreise. Meine Frau und ich bedanken uns ganz herzlich für die wunderschönen Tage. Besonderen Dank gelten dem Organisator, Moderator sowie Co-Reiseleiter Heinz Hugi und dem Tausendsassa Ernst Wettstein, die den einmaligen Aufenthalt möglich gemacht haben!

Peter Stahel

Juli 2019