

WEINREISE AMICI BARRICA PRIMA : RIBERA DEL DUERO & RIOJA

6.6. – 11.6.2023

Tag 1: Dienstag, 6.6.23, Bilbao

Anreise nach Bilbao und Hotelbezug.

Auf der Fahrt zum Hotel werden wir von unserem Reiseleiter-Team Ernst und Heinz herzlich begrüsst und auf die Reise eingestimmt.

Während der Fahrt diskutiert Ernesto intensiv mit dem Chauffeur und kommt so zu interessanten Informationen – da merkt man den Profi – Gelegenheit nutzen, um mit den Einheimischen ins Gespräch zu kommen, um mehr über Land und Leute zu erfahren.



Abendessen im Restaurant El Txakoli etwas oberhalb Bilbao.

Ein wunderbar gedeckter und langer Tisch steht für uns bereit...man kommt sich näher – aber man gewöhnt sich an die Nähe – rückt zusammen und diskutiert intensiv, wem welches Brötchen gehört...links oder rechts...

Zu den Köstlichkeiten genossen wir ein erstes Glas Weisswein – Heinz stellt diesen Wein mit einem Augenzwinkern vor und meint, das sei ein «hiesiger» dh. lokaler Wein. Beim Rotwein wurden wir mit Anares, Crianza, Rioja 2020, verwöhnt.

Um der «Nähe und Wärme» etwas entfliehen zu können, gab es immer wieder spontane Cerveza-Pausen vor dem Restaurant – kombiniert mit einem feinen Cigarillo. Hätte uns die Dame am Zapfhahn nicht sehr deutlich erklärt, dass die Bar nun geschlossen sei -wäre es wohl noch später geworden.



WEINREISE AMICI BARRICA PRIMA : RIBERA DEL DUERO & RIOJA 6.6. – 11.6.2023



Tag 2: Mittwoch, 7.6.23, Bilbao/Burgos

Freier Aufenthalt in Bilbao.

Bilbao ist eine von grünen Bergen umgebene Industrie- und Hafenstadt im Norden Spaniens. Sie ist die eigentliche Hauptstadt des Baskenlandes und bekannt für das Guggenheim-Museum, welches 1997 eröffnet worden ist.

In der autofreien Altstadt befinden sich zahlreiche Weinbars mit einem grossen Tapas-Angebot.

Obwohl Ernesto auch erstmals in Bilbao ist, hat er uns einen Spaziergang zur Markthalle – via Guggenheim-Museum – angeboten. Eine Gruppe nahm das Angebot dankbar an und wir sind um 10.00 Uhr gestartet. Via Puppy und der überdimensionierten Spinne beim Guggenheim-Museum gelangen wir zur Markthalle – wo es um 11.30 Uhr ein Notbier gibt.



WEINREISE AMICI BARRICA PRIMA : RIBERA DEL DUERO & RIOJA 6.6. – 11.6.2023

Abfahrt um 15.00 Uhr nach Burgos.

Während der Fahrt erläutert uns Ernesto die schwierige Zeit des Baskenlandes mit vielen Anschlägen und Terroraktivitäten.

Wir beziehen unsere Zimmer im Hotel Bulevar Burgos, welches eine fantastische Aussicht auf die Kathedrale bietet.

Der restliche Nachmittag steht zur freien Verfügung. Burgos ist durch ihre intakte mittelalterliche Architektur geprägt. Die grösste Attraktion von Burgos ist die «Catedral de Santa Maria» – UNESCO-Welterbe.



Was gibt es schöneres als die Zeit bis 20.30 Uhr mit einer.....ja ok...mehreren Flaschen CAVA zu überbrücken. Das regnerische Wetter zwingt uns die Tische regelmässig neu unter den «Sonnen»-Schirmen zu platzieren. Die Tenues der Gruppe konnten unterschiedlicher nicht sein. Es waren nicht nur Flip-Flops und kurze Hosen, sondern auch warme Jacken und Kopfbedeckungen zu sehen.

20.30 Uhr treffen wir uns zum Nachtessen im Restaurant la Fabrica.....wow....ein Raum für uns mit einem wunderbar vorbereiteten Tisch. Das Essen war eine absolute Wucht – ergänzt mit einem Super-Service-Team. Im Glas hatten wir unter anderem ATTIS, Lias Finas, Albarino 2022 und Perro Gato Raton, Tempranillo, 2020 mit 14 %.

Ganz unten am Tisch gab es noch eine Lektion zum Thema: «Wie mache ich einen Heiratsantrag».....ohne ins Detail zu gehen, nur so viel: «14. August – geits dir denn?»



WEINREISE AMICI BARRICA PRIMA : RIBERA DEL DUERO & RIOJA 6.6. – 11.6.2023



Tag 3: Donnerstag, 8.6.23, Burgos

Um 8.30 Uhr starten wir Richtung Ribera del Duero nach Penafiel.

Auf der Fahrt erfahren wir spannende Internas zu Spanien. Ernesto teilt sein Insider-Wissen mit uns. Obwohl Spanien die grösste nutzbare Fläche hat, liegen sie bei der Weinproduktion hinter Italien und Frankreich – dies bedingt durch den Wassermangel. Die höchste Qualitätsstufe beim Wein wird mit DOCa bezeichnet. Diese findet man nur in 2 Gebieten: Priorat und Rioja.

Wir besuchen die Bodegas Pinna Fidelis, welche 2001 gegründet wurde. Die Weinberge erstrecken sich auf einem Streifen von 5 – 6 km Breite dem Fluss Duero entlang auf insgesamt 200 ha. Produziert werden Rotweine, die ausschliesslich aus der Tinta de Pais (regionales Synonym für Tempranillo) entstehen. Die Räumlichkeiten sind sehr geräumig – alle Barrique-Fässer sind in einem Raum – in einem anderen sehr grossen Raum die Stahltanks. Obwohl wir sicher alle schon Abfüllanlagen gesehen haben – war es dennoch wieder einmal interessant, eine Anlage zu sehen, welche in Betrieb war und die Mitarbeitenden direkt mit der Abfüllung beschäftigt waren.

Beim Rebbau sieht man beide Varianten: Herkömmlich, dh. ohne Draht, und wie heute verbreitet mit Draht. Gemäss Heinz braucht eine Rebe bis 7 Jahre, dass sie einen wirklich qualitativen Ertrag abwirft.

Selbstverständlich hat uns Heinz wieder eine übersichtliche Liste abgegeben, worauf alle Weine, welche wir degustieren, ersichtlich sind. Bei der Bodegas Pinna Fidelis gab es nebst dem aufgelisteten Crianza und Reserva auch noch einen guten Weisswein.



WEINREISE AMICI BARRICA PRIMA : RIBERA DEL DUERO & RIOJA 6.6. – 11.6.2023



Weiterfahrt in die nahe gelegene Bodegas Penafiel etwas ausserhalb des Städtchens. Die Bodegas Penafiel, deren Weinberge auf 750 – 900 Meter liegen, befindet sich im Herzen des Ribera del Duero. Die Produktion der Weine aus Reben niedriger Erträge ist limitiert, um einen gleichbleibend hohen Qualitätsstandard von Jahr zu Jahr zu erreichen. Der Önologe erläutert uns mit viel Herzblut ihre Philosophie. Er betont insbesondere, dass sie keine Maschinen einsetzen, sondern die Arbeit in den Reben von Hand gemacht wird. Wir durften einen Weiss- und zwei Rotweine probieren und wurden am Schluss noch mit einer schönen Geste überrascht. Wir konnten noch direkt aus einem Barrique einen Crianza degustieren.....welcher schon gut unterwegs ist - aber sicherlich noch etwas Zeit benötigt.



WEINREISE AMICI BARRICA PRIMA : RIBERA DEL DUERO & RIOJA 6.6. – 11.6.2023



Das Mittagessen genossen wir in einer Mühle (Molino de Palacios) kombiniert mit den Weinen der Bodegas Penafiel. Ein wunderschöner Ort mit einem super Ambiente. Wir konnten Spezialitäten wie Blutwurst und Chorizo genießen – zum Hauptgang gab es die Spezialität des Restaurants: Baby-Lamm (lebt nur 23 Tage und wurde nur durch die Muttermilch ernährt).

Die Weindegustation wurde im Rahmen des Mittagessens weitergeführt. Insbesondere erwähnenswert ist, dass wir auch den Ribera del Duero DO Vino la Milla de Miros 2017, für Fr. 135.— genießen durften.



WEINREISE AMICI BARRICA PRIMA : RIBERA DEL DUERO & RIOJA 6.6. – 11.6.2023

Der Abend war zur freien Verfügung...viele nutzten die Gelegenheit und besuchten vor dem Apéro noch die imposante «Catedral de Santa Maria».

Man musste sich nicht wirklich verabreden....unweigerlich hat man sich immer wieder in den verschiedenen Tapas-Bars getroffen. Ein Beispiel, dass bei dieser coolen Truppe das Teamwork funktioniert und die Spontanität lebt, ist die Tatsache, dass Hanspeter leckere Süßigkeiten – über die Gasse – organisiert hat, weil die besuchte Tapas-Bar keine anbieten konnte.

Die Abendprogramme wurden gegen Mitternacht individuell gestaltet.....scheinbar soll es in den oberen Logen-Etagen noch länger lustig und durstig gewesen sein....

Tag 4: Freitag, 9.6.23, Logroño

Um 09.00 Uhr ist (wäre – Martin) Abfahrt ins Rioja Alta Gebiet nach San Vicente de la Sonsierra direkt am Fluss Ebro kombiniert mit dem Besuch der Bodegas Sonsierra - gegründet 3.1.1961. Die Carfahrt war relativ ruhig.....hatten wir doch bereits intensive Tage hinter uns. Ernesto hat auf der Fahrt noch erfahren, dass in Logroño ein grosses Fest stattfindet: Fiesta del Riojawir waren nicht alleine....;-).

Die Landschaft ist im Rioja abwechslungsreicher und schöner als im Ribera del Duero. Mit 60'000 ha ist es ein sehr bedeutendes Weinanbaugebiet, welches 20'000 Winzer beheimatet. 85% der Produktion sind Rotwein und dies mit der Haupttraubensorte Tempranillo. Das Rioja hat sehr strenge Regelungen und Gesetze, u.a. darf der Wein nicht offen – sondern nur in Flaschen exportiert werden.

Heinz hat den Winzer der Bodegas Sonsierra im Rahmen einer Degustation in Barcelona kennengelernt. Die Bodegas ist innovativ unterwegs und bearbeitet 500 ha. Man erkennt in der Unternehmung gut die verschiedenen Entwicklungsphasen. Im Boden eingelegte Betonfässer, grosse Stahltankanlagen und dann einen weiteren Raum mit modernster Technik kombiniert mit kleinen Holzfässern und Stahltanks. Uns wurden auch die modernen Maschinen erläutert, welche u.a. Laser gesteuerte Qualitätskontrollen machen und entsprechende Aussortierungen vornehmen.



WEINREISE AMICI BARRICA PRIMA : RIBERA DEL DUERO & RIOJA 6.6. – 11.6.2023



Im Rahmen der Innovation haben sie die Singular-Weine lanciert – welche separat gelagert werden. 4 Weine wurden bereits produziert – sie möchten bis auf 9 gehen und hoffen auf die entsprechenden Bewilligungen und positiven Beurteilungen bei den strengen Kontrollen.



Zum «Imbiss» durften wir verschiedenste Weine (gemäss Liste Heinz) degustieren. Einen möchte ich speziell erwähnen – nämlich den Wein, welcher u.a. verantwortlich dafür ist, dass eine Zusammenarbeit zustande gekommen ist: Der prämierte Pagos de la Sonsierra Rioja Sonsierra DOCa 2015.



WEINREISE AMICI BARRICA PRIMA : RIBERA DEL DUERO & RIOJA 6.6. – 11.6.2023

Wir fahren weiter nach Logroño und dürfen während der Fahrt von den interessanten Pilger-Erlebnissen von Martin erfahren.

Logroño hat eine lange Geschichte – die Römer bauten hier die erste Brücke über den Ebro, lange bevor Westgoten und die Maurer die Stadt einnahmen. Nach der Vertreibung der maurischen Herrscher erhielt die Stadt Ende des 10. Jahrhunderts die Stadtrechte. Eine neue Brücke über den Ebro machte Logroño nun zu einer wichtigen Station der Pilger auf dem Jakobsweg nach Santiago de Compostela.

Der restliche Nachmittag und der Abend stehen zur freien Verfügung um die Stadt näher kennenzulernen. Liebhaber von Tapas kommen im Viertel Calle Laurel oder Calle San Juan voll auf ihre Rechnung.



Tag 5: Samstag, 10.6.23, Logroño

Abfahrt um 09.00 Uhr nach Autol in die Bodegas Marques de Reinoso. Die Geschichte dieser Bodegas geht zurück bis in die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts, als französische Weinmacher nach der Reblausplage in ihrem Land sich in der Rioja niederliessen. 300 Winzer sind bei der Genossenschaft engagiert. Es werden über 7 Mio. kg Trauben verarbeitet. Die Bodegas verfügt über 4'000 Barrique-Fässer. Bei der Abfüllung werden 5'000 Flaschen pro Tag abgefüllt – dies mit lediglich 2 Mitarbeitenden.

Der Betrieb ist sehr gross – die Besichtigung und die Kommunikation waren eher technisch und nicht so engagiert, wie wir das bisher gewohnt waren. Auch für Ernesto war die Übersetzung anspruchsvoll... hat es aber, wie immer gut gemeistert. Etwas kompensiert wurden die fehlenden Emotionen durch einen gut gemachten Image-Film über den Betrieb.

Umso interessanter war es zu erfahren, dass es auch noch einen «Waden-Kontest» gegeben hat.....

WEINREISE AMICI BARRICA PRIMA : RIBERA DEL DUERO & RIOJA 6.6. – 11.6.2023



Nur in dieser Region wird ein weisser Tempranillo hergestellt, welcher 6 – 7 Monate im Eichenfass ist. Selbstverständlich durften wir diese Spezialität degustieren.

Weiterfahrt in die nahegelegene Ortschaft Alfaro zum ausgezeichneten Mittagessen im Restaurant San Roque Asador – begleitet mit den Weinen von Reinosa. Wir konnten wiederum 2 weisse Tempranillo degustieren – eine Variante war im Barrique. Von den verschiedenen Weinen möchte ich noch den Rioja DOCa Reserva 2018 erwähnen, welcher mit Fr. 19.50 ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis hat.

Um 15.00 Uhr fahren wir retour in unser Hotel.....der Nachmittag wurde für Siesta oder Spaziergänge in Logroño genutzt.

Um 20.30 Uhr haben wir uns zum gemeinsamen Nachtessen in Logroño – direkt neben unserem Hotel getroffen.

WEINREISE AMICI BARRICA PRIMA : RIBERA DEL DUERO & RIOJA 6.6. – 11.6.2023

Wiederum wurden wir mit spanischen Apéro-Spezialitäten und einem feinen Fisch zum Hauptgang verwöhnt. Der Pena el Gato, Garnacha, 2020, Rioja, 2020, 14 % war ein ausgezeichneter Essensbegleiter.



Tag 6: Sonntag, 11.6.23, Bilbao

Abfahrt um 06.30 Uhr vom Hotel Richtung Flughafen Bilbao – natürlich nicht ohne Verabschiedung von Maja und Manuela und einer gewissen Portion Improvisation im Rahmen der Koffer-Verladung... Kurz nach 08.00 Uhr treffen wir im Flughafen ein, wo sich nun auch Bruno und Rebecca ausklinken.

Eine sehr spannende, amüsante, lehrreiche und kulinarisch hochstehende Weinreise ist zu Ende.

**WEINREISE AMICI BARRICA PRIMA : RIBERA DEL DUERO & RIOJA
6.6. – 11.6.2023**

Nochmals ein grosses Dankeschön und Kompliment an Ernesto und Heinz.

Für den Bericht: Bruno Guggisberg

Für die Fotos: Peter Stahel