

Weinreise des 1. Club der Sommellerie Österreich
ins Ribera del Duero und Toro
vom 16. bis 20. Oktober 2016



Kapitel 1

Letztes Jahr 5:30 Uhr dieses mal 3:45 Uhr

„Frau Greifenstein!“, ein lautes Hämmern gegen die Zimmertür war in meinen Träumen zu hören, „Katharina, bist du wach?“, Markus hämmerte nochmal gegen die Tür. „Frau Greifenstein, wir müssen los!“ Schlafrunken öffnete ich die Zimmertür und musste feststellen, das ich verpennt hab. Eigentlich wollte ich mich nur ne halbe Stunde hinlegen, damit ich mich noch in Ruhe fertig machen kann, aber daraus wurde nix, denn in einer halben Stunde fährt das Berghoftaxi von Langen nach Klösterle. Vielleicht war das letzte Glas Wein schlecht und ist schuld an diesem Schlamassel.

In Windeseile sprang ich in meinen Anzug, putzte meine Zähne und schmiss alles in den Koffer, was im Zimmer herum lag. Es wird auch immer eher, das wir auf Weinreise fahren. Letztes Jahr war es 5:30 Uhr dieses Jahr mussten wir schon um 3:45 Uhr los. Mitten in der Nacht, vorm Aufstehen...

An der Zentrale vom Arlberg Express in Klösterle war es ein großes Wiedersehen.

Ich hatte alle beinahe ein Jahr nicht mehr gesehen. Werner Leibner, Karl Heinz Pale, Claudia Fath, Markus Kegele, Kommerzialrat Peter Morandell, Günther Meindl und ich fuhren mit einem kleinen Bus vom Arlberg Express gen Zürich. Pünktlich ging es los und René, unser Haus- und Hofchauffeur, brauste durch die Nacht und brachte uns pünktlich zum Flughafen.

Die Fahrt war ruhig, denn es schliefen alle.

In der Abflughalle trafen wir noch unseren diesjährigen Green Card Gewinner Dominik, er hat den Pokal des Jungsommeliercup's in die Hospitz-Alm gebracht und die Reise mit uns gewonnen.

Um munter zu werden holte ich mir noch eine Cola und staunte nicht schlecht, das diese 5,10€ kostete!

Unglaublich, eigentlich wollte ich ein koffeinhaltiges Getränk kaufen und nicht den ganzen Shop! Das war die teuerste Cola meines Lebens!

Um 6:35 Uhr startete das Boarding und um 7:00 Uhr hoben wir gen Madrid ab. Da konnte man wenigstens nochmal 2 Stunden schlafen.

Um ca. 9.10 Uhr landeten wir in Madrid. In der Gepäckhalle trafen wir auf die nächsten Weintollwütigen Gucci und Franz Pfefferkorn, die ihr Gepäck abholten, das am Vortag nicht angekommen war. Die Freude war groß, denn unsere Gruppe ist schon fast komplett.

Vor dem Flughafen stand unser Bus bereit. Dort trafen wir auf die restlichen Weinreisenden, unser Präsident Johannes Pfefferkorn, Christian Lucian und unser Tourguide Beate Espinoza-Mayr. Schnell war das Gepäck verstaut und im Bus die Plätze eingenommen, die Weinreise konnte beginnen!

Unsere Reiseleiterin teilte hochprofessionell gedruckte Programmhefte und kleine Becher aus. In der nächsten Runde hatte sie eine Flasche Siglos Brandy in der Hand und schenkte ein. Bei dem Anblick wurde mir etwas anders, es war viel zu früh für so etwas und die Nachwehen vom Vorabend meldeten sich wieder. Beate hob ihren Becher mit den Worten: „Wenn man in Spanien vor 10 Uhr keinen Brandy getrunken hat, ist es kein guter Tag, also Prost!“ Wir prosteten ihr zu und fuhren an den letzten Häusern Madrid's vorbei, in die karge Landschaft von Spanien mit dem Ziel: Ribera del Duero!

Um kurz nach halb zwölf weckte uns der Herr Präsident mit seiner alljährlichen Willkommensansprache der Weinreise. Er begrüßte alle Teilnehmer, bedankte sich für die Organisation der Reise bei Beate und teilte mit, dass die Wetteinsätze von der letzten Reise, zum Thema 9 Plätze 9 Schätze, eingelöst werden müssen. Dann übernahm unsere Reiseleiterin das Mikrofon. Sie stellte die 2 Busfahrer vor: „Der eine ist der André und der andere ist der Victor“ und gab uns ein paar Kennzahlen zum Ribera del Duero. Während wir durch die ersten kleinen Ortschaften fuhren stellte sie uns das erste Ziel der Reise vor. Die Bodega Viña del Jaro. Sie hat eine gesamte Rebfläche von 108 ha, wobei nur 68 ha unter Ertrag stehen und ca. 5 ha davon mit Cabernet Sauvignon bepflanzt sind.

Um 12.10 Uhr fuhren der Bus durch eine schöne Allee zum Weingut vor, wo wir von Alberto Castillo Rodriguez begrüßt wurden. Wir 15 Weinhungrigen wurden gleich mit dem ersten Schluck Wein versorgt.

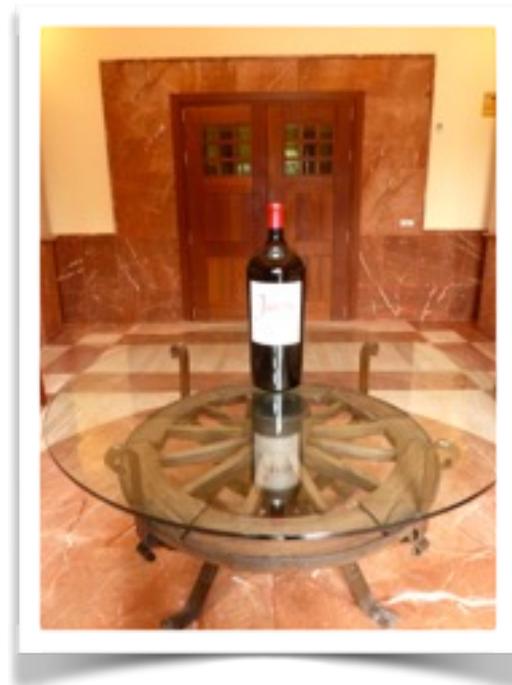


*2015 Viña Oropéndola
Verdejo
Rueda*

Dazu wurde auch eine kleine Jause gereicht. Es gab spanischen Hartkäse, Chorizo und ein Tortilla Espanola (ein spanisches, dickes Omlette mit Kartoffeln). Nach der Stärkung ging es mit der Weingutsbesichtigung los. Alberto schenkte uns dafür noch ein Glas Rotwein ein, das wir nicht verdursten. Das ist eine tolle spanische Einstellung, mit der wir sehr gut leben konnten.

*2015 Sembro
Tempranillo
Ribera del Duero*

Der Rotwein war so richtig „easy drinking“, und passte perfekt zu der Umgebung, dem Rundgang und der Einstimmung der nächsten Tage.



Einen kurzen Besuch stattete uns der Kellermeister Alvaro Trigueros ab. Er erzählte, das er seit 2005 Kellermeister der Bodega ist und das Wein unter 13,5% abv. Wasser in Spanien ist. Bei dem Satz krampfte meine Leber etwas, weil sie realisierte, das sie sehr viel Arbeiten muss, in der nächsten Zeit. Viñas del Jaro ist ein Teil einer größeren Gruppe von Weingütern, die 1996 gegründet wurde. Das Land wurde 1999 gekauft und die Bodega im Jahre 2000 errichtet. Sie liegt an der „Golden Mile“ des Ribera - Gebietes, welches zusammen mit dem Rioja, als Wiege des (nicht alpinen Skilaufes) Tempranillo gilt. Es liegt ca. 750 m über dem Meeresspiegel und hat ein hohes Tag - Nacht - Gefälle der Temperatur, was sich durch die fruchtigen Weine mit einer angenehmen Säure auszeichnet. Die Lese in diesem Gebiet ist viel später als im restlichen Land, nämlich mitte Oktober, anstatt im August / September. Der älteste Weingarten der Bodega ist ca. 40 Jahre alt. Die Böden sind sehr vielfältig und ca. 8-10m tief. Der Unterboden enthält viele Steine (Gravel) und Ton, welcher von einem kalkhaltigen Boden bedeckt ist. Der Preis für 1 ha Land beträgt hier ca. 60 000€ mit allen Rechten. Eine große Gefahr in diesem Gebiet ist die Spätfrostgefahr gegen Mai. Die Lese erfolgt ausschließlich mit Hand. Die Rebflächen sind in verschiedene Sektoren

eingeteilt, die in einzelnen Tanks ausgebaut werden. Die Weine reifen in 300l Fässern. Dann ging es zu der Verkostung in einen toll gedeckten Raum in der Bodega.

*2014 Jaros
85% Tempranillo, 9% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot*

*2004 Jaros
100% Tempranillo*

*2001 Jaros (erster Jahrgang)
100% Tempranillo*

Jaros steht für einen kleinen Eichenwald, der vor der Bodega steht. Seit dem Jahrgang 2007 ist Jaros eine Cuvée und nicht mehr Reinsortig. Für die DOC Ribera del Duero sind 80% Tempranillo - Anteil vorgeschrieben und es ist möglich 350 000 Flaschen pro Jahr auf dem Weingut zu produzieren.

*2014 Chefandin
100% Tempranillo*

*2004 Chefandin
100% Tempranillo*

*2001 Chefandin (erster Jahrgang)
100% Tempranillo*

Der Chefandin ist ein Vagabund der für seine Frau und Kind gekämpft hat, laut einer alten Sage. Der Wein kommt immer von einer Einzellage und ist 100% Tempranillo

*2012 Sed de Caná
100% Tempranillo*

Übersetzt heißt das: Durst der Flusstäler und ist eine Selektion aus alten Rebstöcken. Bei der Verkostung gab es auch schon die ersten Strafen durch störendes Reden, während der Degustationszeit. Erwischt hat es Werner Leibner und Günther Meindl, die eine Magnum Wein zahlen durften.

Nach der Verkostung war vor dem Weingut eine Tafel gedeckt mit verschiedenen spanischen Köstlichkeiten darauf. Es war ein typisches Tapas-Lunch mit Morccia (Blunzen mit Reis drin), Empanada mit Thunfisch (eine Teigtasche mit Thunfisch gefüllt), Tortilla Espanola, Croquetas,, Chorizo, Pincho (Spieße mit Schweinefleisch).

Zu trinken gab es dazu:

*2015 La Petite Agnes
Priorat*

*2014 Badaceli
Priorat*

Das war herrlich. In Österreich herrschte typisches nass-kaltes Herbstwetter und in Spanien saßen wir unter blauem Himmel und speisten wie Könige. Leider ging die Zeit zu schnell um und wir fuhren gegen 15:30 Uhr zu unserem Hotel Castilla Termal Monasterio de Valbena.

Durch ein Tor fuhren wir in einen Innenhof. Dort stand ein schwarzer Ferrari und ein paar Tische. Es hatte etwas den Anschein eines alten Klosters, was sich im Inneren bestätigen sollte. Die Zimmerkarten waren schnell ausgeteilt und dann ging es, im wahrsten Sinne des Wortes, auf Zimmersuche. Ich durfte mir wieder mein Zimmer mit Claudia teilen, mittlerweile waren wir ein perfekt eingespieltes Team. Nachdem wir in den 2. Stock mit dem Aufzug gefahren sind, einen ewig langen Gang entlang sind, kamen wir zu einem Innenhof, wo wir unser Zimmer fanden. Es war sehr groß, etwas dunkel, aber sehr modern eingerichtet. Das Bad war auch sehr geräumig. Wir hatten kurz noch Zeit uns frisch zu machen und endlich die Clubuniform anzulegen. Diese war uns beim ersten Termin erlassen worden, da wir uns sonst schon im Bus hätten umziehen müssen.

Um 17 Uhr trafen wir uns in dem Innenhof und genossen einen Gin Tonic. Gegen 17.35 Uhr fuhren wir zum Weingut Vins Pedrosa, wo wir ca. 18.15 Uhr ankamen.

José Manuel Pérez empfing uns im Verwaltungsgebäude. Ein schöner heller Bau mit einigen Kunstgegenständen. Das Weingut kelterte 1980 seinen ersten Jahrgang. Seit dieser Zeit sind die



Rebflächen von 40 ha auf 150 ha gewachsen, die wichtigste Rebsorte ist der Tinto Fino. Sie bewegen sich auf einer Seehöhe von 850 m, wo das Limit vom Weinbau ist.

Herr Pérez erzählte uns, das sie Halbzeit bei der dreiwöchigen Lese haben. Sie produzieren 500 000 Flaschen. Wir schauten uns die Kellerei an, und bekamen ein paar Informationen zu der Weinbereitung. Sie machen 5 Tage lang eine Maceration á froid. Während der Zeit des Fassausbaues machen die Mitarbeiter zwei mal eine Soutirage. Die Fässer werden hier mit Hilfe einer „Fasswaschmaschine“ gewaschen. In Frankreich wird das händisch gemacht. (Die Maschine erinnerte mich an den Besuch bei Champagner Bollinger. Die haben eine solche Maschine für die Reinigung der Fässer für die Vergärung des Grundweines. Diese haben sie in Spanien gekauft.) Jedes Jahr kauft das Weingut 1/3 neue Weinfässer. Die Weine werden erst in amerikanischer Eiche ausgebaut um ihn zu „bändigen“ und wenn er ruhiger wird kommt der Wein in französische Eiche. Anstelle der in Österreich verwendeten Einheit °KMW benutzen sie in Spanien °Beaume. Erlaubt im Ribera del Duero sind nur Rot- oder Roséweine, keine Weißweine. Wir durften Traubensaft im Vergleich zu einem 2 Tage gährenden „Sturm“ verkosten und man merkt schon bei so kurzer Gärphase einen großen unterschied.

Nach der Besichtigung gingen wir in ein benachbartes Gebäude, wo schon ein großer Verkostungstisch gedeckt war. Es wurde uns nach der Reihe eingeschenkt:

2014 Cepa Gavilán
Crianza

2014 Vina Pedrosa
Crianza

2013 Vina Pedrosa
Crianza

Uns wurde erklärt, das 50% des Weingutes Crianza Weine sind. 2013 war ein eher kühles Jahr, was man im Vergleich zu den anderen Weinen schmecken konnte.

2012 La Navilla
Reserva
Vina Pedrosa
100% Tinto Fino

Der Wein stammt von einer Einzellage auf einer Seehöhe von 885m

2012 Vina Pedrosa
Reserva

2010 Vina Pedrosa
Gran Reserva

2010 Peres Pascuas
Gran Reserva
100% Tinto Fino

Der Wein ist eine Familienedition und kommt auch von einer Einzellage. Der gute Tropfen hat auch seinen Preis, er liegt bei 180€ im Einkauf. Aber das sollte noch nicht der Teuerste gewesen sein.

Nach dem Tasting, wo bei einigen sich schon etwas Müdigkeit im Gesicht abzeichnete, weil der Tag schon sehr lang war, wurden wir zum Dinner gebeten. An einem Tisch nebenan, war für uns aufgedeckt.

Da sollte es auch mit ausgezeichneten Weinen weiter gehen.

Variation vom Iberico Schwein

2009 Perez Pascuas
Gran Reserva

Morccia aus Burgos

2005 Vina Pedrosa
Gran Reserva

Chorizo in Weinsoße

2004 Vina Pedrosa
Gran Reserva

Salat nach Catilan Art

2004 Perez Pascuas
Gran Reserva

Die Wurzeln der Rebstöcke sind 7-8 m tief, um an Mineralien und Wasser zu kommen.

Kotlett vom Milchlamm

1999 Vina Pedrosa
Special Edition

2009 Vina Pedrosa
Magnum

Nach dem Essen wurden Zigarren ausgeteilt, die unser Herz natürlich höher schlagen ließen und wir zündeten sie uns genussvoll an und genossen die Weine dazu. Welch spanische Lebensfreude. Nachdem der letzte Zug genommen wurde, bekamen wir das Dessert serviert und es gab dazu die süßeste Art von Sherry. Der reinsortige Pedro Ximenez.



Guzman's Apfelkuchen

Pedro Ximenez

Der Tisch hat sich vor Köstlichkeiten gebogen! Wie im Schlaraffenland wurden die Platten immer wieder aufgefüllt, wenn sie leer waren. Ein tolles Abendessen! Die Familie Pedrosa bedankte sich bei uns für unseren Besuch. Dann war es auch an der Zeit das wir uns bedankten. Altpräsident Franz Pfefferkorn übernahm das, bedankte sich für die ausergewöhnliche Gastfreundschaft, die vielen Weine, die es zum Verkosten gab, das tolle Dinner. Nach der Rede des Ex-Präsi's wurdne wir nocheinmal in den Fasskeller gebracht und durften auf einem Fass unterschreiben. Das war eine große Ehre für uns, wer verewigt sich nicht gerne in einem Weinkeller, mit dieser Qualität an Wein. Dann hieß es aber wirklich Abschied nehmen und wir stiegen in unseren Bus, der um 23.30 Uhr durch die Tore des Weingutes fuhr und uns zm Hotel brachte.

Gegen 0.10 Uhr kamen wir an und da fragten sich einige: „Wo war nochmal unser Hotelzimmer?“ Wir gingen die Treppen zum zweiten Stock hoch, wo Claudia und mir schon Herr Morandell entgegen kam, der sein Zimmer nicht finden konnte. Er drehte um und schaute nochmal in der anderen Richtung. Bei einem kleinen Tratsch mit Beate öffnete sich eine Zimmertür und ein uns unbekannter älterer Mann kam raus. Er suchte etwas, wir wollten ihm helfen, aber er meinte, das er weiß wo er hin muss. Wahnsinn, was ist hier los? Verwirrt und mit starrem Blick lief der Mann an uns vorbei und verschwand hinter einer Tür. Wir grinsten uns an und gingen in Richtung von unserem Zimmer. An den Arkaden des Innenhofes entlang. Vor unserer Zimmertür drehten wir uns nochmal um, da öffnete sich die Tür vom Treppenhaus und der ältere Mann kam wieder. Barfuß tappte er über den Flur. Komisches Hotel, was hier nachts los ist. Man könnte meinen es spukt etwas in den alten Klostermauern.

Total müde viel ich ins Bett, das war ein ganz schön langer Tag.

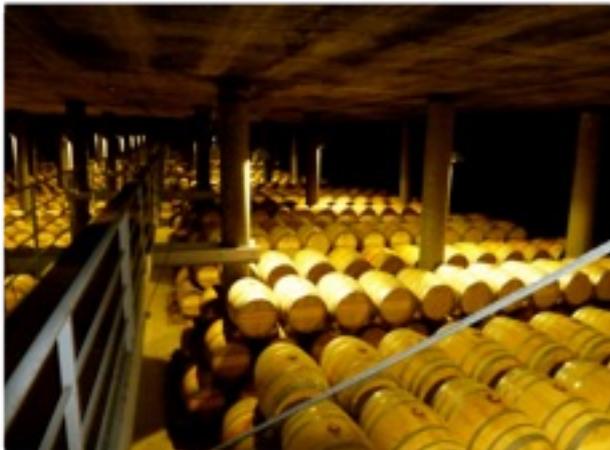
Kapitel 2 Our Majesty of Winemaking, Mr. Peter Sissek, himself

Claudia und ich gingen auf die Suche... Wir dachten, das Restaurant wird schon ausgeschildert sein. Aber das war wohl nicht so. Wir liefen suchend über die Arkaden des Innenhofes, dann unten am Innenhof entlang, aber wir fanden nichts. Schauten hinter fast jede Tür, bis wir ein Treppenhaus fanden, das nach unten zum Restaurant führte. So ein großes altes Gemäuer. Viele von den Weinreisenden schliefen noch. Es erwartete uns ein tolles Frühstücksbuffet mit viel Obst, verschiedenen Käse und dem typischen Tomatenaufstrich (bestehend aus Knoblauch, Olivenöl und passierten Tomaten) den sich der Spanier auf sein Frühstücksbrot macht. Das war so lecker.

Um 9.15 Uhr gingen wir zum Bus. Da wurden die Rufe nach einem Regenschirm schon sehr groß. Wir hatten aber doch blauen Himmel, was ist denn da los? Franz und Gucki haben sich etwas weiter rinter gesetzt, denn über ihrem Platz tropfte die Klimaanlage. Großes Gelächter wurde ausgelöst durch den qualifizierten Kommentar aus den hinteren Plätzen: „Lieber zu feucht, als zu trocken!“

Dann setzte sich der Bus in Bewegung und Beate erklärte uns während der Fahr zum ersten Termin den Tagesablauf.

Nach ca. 15 Minuten erreichten wir das Weingut Monasteria, wo wir von Herrn Carlos al la Foente, der Winemaker und ein Assitent von Peter Sissek (Starwinemaker in Spanien) begrüßt wurden. Auf der Terrasse hatten wir einen herrlichen Ausblick über die Rebanlagen, die 1990 gepflanzt wurden. Seit 1991 arbeitet er mit Peter Sissek zusammen und erzählt uns, dass heute der letzte Tag der Lese für den Jahrgang 2016 ist.



Sie haben 12 verschiedene Bodenformationen auf dem 100 ha großen Weingut. Davon ist der kalkige Boden der Beste für den Wein hier. Nach 6 Jahren stellten sie auf organischen Weinbau um, ließen sich aber erst vor 4 Jahren zertifizieren. Man benötigt ca. 3 Jahre bis man das Zertifikat bekommt. Sie bewässern ihre Rebanlagen nicht und haben ein kontinentales Klima, mit ca. 300 - 400 l Regen.

Die eigene Rebfläche beträgt 100 ha, aber alles zusammen sind es ca. 145 ha, welche mit 85% Tempranillo, 12 % Cabernet Sauvignon, 2 % Malbec und 6% Merlot bepflanzt sind. Sie kaufen keine Trauben zu. Das Weingut hat 3 private Besitzer unter anderem das Sherry Haus Tio Pepe. Nach der sehr interessanten Einführung in die Welt von Monasteria gingen wir durch den

Fasskeller. Eigentlich müsste man sagen über den Fässern durch den Keller. Es war wie ein schwebender Weg, der in den Gärkeller führte. Dort wurde uns ihre Philosophie der Weinbereitung erklärt. Die Weine werden hier ca. 17 Monate im Fass ausgebaut, wovon 30% neue Holzfässer benutzt werden. Bei den Weinen der Kategorie Reserva Especial werden 50% neue Holzfässer eingesetzt und sie verwenden ausschließlich französische Eiche.

2013 war für sie ein sehr schlechtes Jahr, da haben sie 40% ihres Weines als Bulk Wine (Wein der nicht ausreichende Qualität für den Namen Monasteria besitzt) verkauft. Im September diesen Jahres haben sie den 2014-er Jahrgang in Flaschen gefüllt.

Nach der Besichtigung gingen wir in den Verkostungsraum, welcher mit einer Glaswand versehen war, mit Blick auf den Fasskeller. Es war das ehemalige Wohnzimmer von Peter Sissek, der auf dem Weingut sehr lange Zeit gelebt hat. Die Räumlichkeiten wurden dann zu Büro's umgebaut. Wir setzten uns an die tolle Tafel mit diesem super Ausblick. Dann ging es auch schon los mit dem zweiten Frühstück:

2015 Tempranillo Fassprobe

Der Wein hatte Kaffeenoten am Gaumen, uns wurde erklärt, das es ein Anzeichen für eine malolaktische Fermentation im Fass ist.

2014 Hacienda Monasteria
80% Temp., 10% ME, 10% CS

Dieser Wein wurde im Juli gefüllt.

2013 Hacienda Monasteria
80% Temp., 20% CS
15 Monate im Holz gelagert

2011 Monasteria Reserva

2012 Monasteria Reserva Especial
75% Temp., 20% CS, 5% Petit Verdot

2009 Monasteria

2005 Monasteria Reserva
80% Temp. 20% CS

1999 Monasteria



1999 und 2000 hatten sie Probleme mit Brettannomyces, was dazu führte, das sie 2001 alle Fässer tauschten. Ich habe mal gefragt, ob sie beim Verkauf angeben müssen, das die Fässer vom „Brett“ befallen sind und sie sagten, das sie es nicht müssen. Da heißt es: Augen auf, beim Fässerkauf, denn da kann man für viel Geld ganz schön viel Wertloses kaufen.

1996 Monasteria Reserva

1994 Monasteria Reserva Especial
Der erste Wein des Weingutes

Bis 1993 kauften sie noch Trauben zu, das haben sie dann aber aufgehört. Das ist leider auch schon das Schlagwort. Wir mussten wenn es am schönsten ist, aufhören. Es ging schon wieder los...

Michael Bauer fasste diese ganz tolle Weinprobe, mit sehr guten Weinen, noch einmal zusammen. Bedankte sich für die Zeit und für die Mühe, trotz der stressigen Lesezeit, die uns gegenüber aufgebracht wurde.

Was für ein toller Start in den Tag. Um 11.40 Uhr fuhren wir leider schon weiter, aber das Ziel entschädigte. Wir fuhren auf die Domaine de Pingus.

Gegen 12 Uhr erreichten wir ein Tor in einer Häuserreihe. Sah aus, wie ein gewöhnliches graues Tor zu einem Hinterhof. Wir gingen hindurch und sahen, das da kräftig gearbeitet wurde. Die Weinpresse lief im Hochbetrieb. Geschäftiges Treiben herrschte da, in der Domaine Pingus. Aus dem Chai kam eine schlanke, jung aussehende Frau heraus. Sie stellte sich mit dem Namen Julia vor und ist die rechte Hand von Peter



Sissek und für diese Domaine verantwortlich. Ursprünglich kommt sie aus Russland, hat aber ihr Handwerk, wie ihr Chef, in Bordeaux gelernt. Sie begrüßte uns herzlich und startete gleich mit der Führung durch dieses Garagenweingut. Es war wirklich nicht groß, gerade mal 4,5 ha Rebfläche sind im Besitz. Sie erzählte uns wichtige Dinge über die Winemakingphilosophie in dieser Domaine. Der große Wein, Pingus, vergärt in Holzgärständern und der Zweitwein, Flor de Pingus, inahltanks. Sie arbeiten ohne Reinzuchthefen und vergären alles spontan. Dieses Jahr war der erste Lesetag am 28. September und haben jetzt ungefähr Halbzeit.

1995 viel der Startschuss für das Erfolgsweingut, welches in der jetzigen Form 1999 gebaut wurde. Trauben werden nur für den PSI zugekauft. Die Weine bestehen aus 100% Tempranillo. Die Reifezeiten der Weine sind 17 - 20 Monate im Fass für den Flor de Pingus und der große Bruder darf 24 Monate im Fass verweilen. Es werden für den Pingus nur 2 jährige Fässer verwendet und bei dem Flor de Pingus wird 30 - 35% neues Holz verwendet. Nach der Nach dem Rundgang kamen wir zu einem aufgebauten Tasting im Fasskeller.

2014 Flor de Pingus

Pingus ist übersetzt der Pinguin, den Spitznamen bekam Peter Sissek auf dem Weingut seines Onkels Peter in Graves. Und dann kam er persönlich zu dem Tasting dazu. Ich dachte, das man mit soviel Erfolg ein bisschen Arrogant sei, aber ganz das Gegenteil war der Fall. Er begrüßte uns auf seiner Domaine und gab uns gleich noch viel mehr Infos zu seinen Weingütern. Wow, was für ein Erlebnis!

Er bekam am Anfang seiner Karriere in Spanien viel Hilfe von seinen Freunden auf Vega Sicilia, daran erinnert die Cuvée von der Domaine Monasteria, die in der Zusammensetzung der von Vega Sicilia gleicht. Er erläuterte auch das Weinjahr 2016, welches ein Ungewöhnliches war. Es regnete im Frühjahr sehr viel, dafür dann 3 Monate gar nicht. Es entwickelte sich aber zu einem Superjahr, was mit einer schönen Tanninstruktur herüber kommt.

Der Zweitwein Flor de Pingus entstand dadurch, das ein amerikanischer Importeur meinte, er solle doch mehr als nur 30 Fässer Wein machen.

Die Lagen für diese Weine liegen in einem Ort namens Laura. Sein erster Jahrgang ist eingeschlagen wie eine Bombe. 1995 wurde auf der ganzen Welt gehyprpt, was es für ihn schwer machte. Denn jetzt musste er die Qualität halten oder toppen.



2014 Pingus

2014 PSI

Von dem PSI werden pro Jahr ca. 360 000 Flaschen produziert und er ist seit 2007 auf dem Markt. Peter Sissek möchte mit dem Wein der Region etwas zurückgeben. Der Name kommt von dem Buchstaben PSI aus dem griechischen Alphabet, der wie ein alter Tempranillo Rebstock aussieht.

2011 Pingus

Das war ein großes Jahr in dieser Gegend. Normalerweise gibt es bei Tastings auf diesem Weingut nur den aktuellen Jahrgang, aber Herr Sissek machte für uns eine Ausnahme und öffnete auch ältere Jahrgänge.

2007 Pingus

Unser Präsident lies es sich bei diesem Ausnahmeweingut nicht nehmen, die Danksagung selber zu übernehmen. Er bedankte sich bei Julia für die tolle Führung, bei Herr Sissek für die tollen Weine beim Tasting. Es war einfach eine Ehre ihn einmal kennen gelernt zu haben.

Beim rausgehen sahen wir noch in einem Presskuchen weiße Trauben drin. Da fragten wir Julia, was das ist und sie sagt, das sie in den Rotweinen 10% Malvasia Trauben mit dazu geben.

Die Zeit flog heute mal wieder einfach so dahin und schon war es Zeit fürs Mittagessen, welches wir nach einem kurzen Fußmarsch erreichten.

Es war 13.35 Uhr als wir in der Mühle am Fluss ankamen. Das Restaurant hieß Fuente de Acena. Wir nahmen im Dachgeschoss platz und die Küche begann zügig unseren Hunger zu stillen.

Carpaccio & Thunfisch mit Tomaten und Erdbeeren

2009 Montecastro
Tinto Fino

Gänseleberterrine

2009 Monasterio
Cabernet Sauvignon

Pacalau auf Aspencat und Parnceta mit Gambas

2011 Monasterio Reserva

Rinderfilet mit Kartoffelgratin

2011 Monasterio Reserva Especial

Schokomousetörtchen mit weißem Schokoladeneis

2013 Aalto
Crianza



Mt dem Aalto hat der erste Wettkandidat von letzter Reise (9 Plätze 9 Schätze) seine Schulden eingelöst. Die 2 Flaschen wurden von Hermann Lankmaier bezahlt. Bei dem Hintergedanken, das Vorarlberg den schönsten Platz Österreich's hat, schmeckte der Wein noch viel besser! Leider mussten wir dann schon die Tafel aufheben, denn der nächste Termin stand schon bevor und so fuhren wir los.

Um 16.30 Uhr kamen wir auf dem Weingut Vinas de la Vegas del Duero an. Wir stiegen aus, aber kurz danach schon wieder ein, denn die Tour startete im Weingarten. Der Busfahrer schaute auch nicht schlecht, als er die Geländefähigkeiten des Busses testen musste. Der Schotterweg führte einen kleinen Berg hinauf, wo man eine tolle Aussicht auf das Duero Tal hatte. Im Weingarten wurden wir von Christian, dem Winemaker von Quinta Saradona begrüßt wurden. Sie

steckten auch mitten in der Lese, die immer ca. 24 Tage dauert. Sie sind aber fast fertig, momentan wird der Cabernet Sauvignon gelesen. Die Rebflächen sind mit 7 Sorten bepflanzt: Tempranillo, Malbec, Petit Verdot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. Sie haben auch genauso viele Bodenformationen, am meisten kommt Kalkstein und Lehm vor. Die verschiedenen Böden werden bei der Vergärung nicht gemischt, weil sie die Typizität des Terroirs nicht verfälschen möchten. Da kann es vorkommen, dass sich Malbec und Tempranillo einen Gärtank teilen. Die Mitarbeiter des Weingutes sehen sich auch als Winegrower, nicht als Winemaker, was ich sehr begrüße, denn im Weinkeller kann man nur die Qualität des Weines halten, oder verschlechtern, nicht verbessern.



Der Weingarten, an dem wir standen ist in 3 Teile geteilt. Ganz oben wachsen die Trauben für den Quinta Saradonia, im unteren Teil für den QSQ und im Mittelstück für den Saradon.

Peter Sissek ist auch unterstützend bei dem Weingut tätig, ihn reizt es, weil hier viele Rebsorten wachsen, die in der DO Ribera del Duero nicht zugelassen sind. Sie geraten aber trotzdem sehr gut! Dann war unser kleiner Landausflug vorüber und wir fuhren retour zum Weingut. Der Bus kam nach diesen Strapazen mit riechenden Bremsen und Getriebe an, aber er konnte jetzt ja etwas durchschnaufen, denn wir unsere Besichtigung ging weiter.

Wir sahen die Arbeiter beim Sortieren der Trauben. Am 1. Sortiertisch werden die angetrockneten Trauben aussortiert. Die Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot werden entrappt, um nicht zuviel Tannin in den Wein zu bringen. Manchmal kommt es vor, dass der Traubel halbiert wird, weil die Trauben oben reifer sind als am unteren Ende. Dann wird die obere Hälfte mit Rappen vergoren und der untere Teil wegen der Unreife entrappt. Das war auch für mich neu. Im Chai sahen wir auch Betoneier, die für die Vergärung der weichsten Weine dienen. Wir verließen den Weinkeller und gingen in das Haus gegenüber, wo im ersten Stock für uns eine Verkostungstafel gedeckt war. Zu uns dazu kam Rachel Martinez, sie erklärte uns ein weiteres Weingut dieser Gruppe. Es heißt Terras Gauda und ist in Galicien. Dort werden nur autochtone Rebsorten angebaut, aber diese wachsen wie bei uns am Drahtrahmen, was für die Region recht untypisch ist. Dort gibt es eigentlich eher das Pergolasystem. Das Weingut hat 160 ha Rebfläche und die Böden sind größtenteils Schiefer. Dann starteten wir die Verkostung und es ging zur Freude aller, mit einem frischen Weißwein los.

2015 Abadia de San Campio
Albariño
Galicien

Der Weingarten befindet sich im Orosal, das ist eine der vielen Subregionen von Rias Baixas.

2015 Terras Gauda
Albariño
Galicien

2014 Terras Gauda Black Label
Albariño mit malolaktischer Vergärung
Galicien

2013 La Mar white
Albariño
Galicien

2010 Pittacum
100% Mencia, ca. 70 bis 100 Jahre alte Rebstöcke
DO Bierzo

2014 Val La Loba
100% Mencia
DO Bierzo

2012 La Prohibition
Garnacha & Tintoresa
DO Bierzo

2008 Pittacum Aurea
Mencia
DO Bierzo

2009 Pittacum Aurea
Mencia
DO Bierzo

2010 Pittacum Aurea
Mencia
DO Bierzo

2007 Pittacum Aurea
Mencia
DO Bierzo

2014 Sardon de Quinta Sardonía
Tinto Fino, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Malbec
DO Ribera del Duero

2013 QS2, Quinta Sardonía
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
DO Ribera del Duero

2010 Quinta Sardonía
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot,
Syrah, Malbec, Merlot, Cabernet Franc
DO Ribera del Duero

2011 Quinta Sardonía
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot,
Syrah, Malbec, Merlot, Cabernet Franc
DO Ribera del Duero

2012 Quinta Sardonía
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot,
Syrah, Malbec, Merlot, Cabernet Franc
DO Ribera del Duero

2013 Quinta Sardonía
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot,
Syrah, Malbec, Merlot, Cabernet Franc
DO Ribera del Duero



Wahnsinn, was für eine Verkostung. Unsere Gaumen wurden ganz schön gefordert. Aber wir sind ja nicht zum Spaß in Spanien. Unser Neuzugang Werner Leibner durfte diese intensiven Stunden auf dem Weingut nochmal zusammenfassen. Wir wurden herzlichst verabschiedet. Durften uns aber noch auf weitere Weine des Weingutes freuen, die es beim Dinner geben wird.

Um 19.30 Uhr fuhren wir zurück zum Hotel, wo wir uns alle frisch machten und die Geschmacksnerven mit einem Gin Tonic neutralisierten. Die große Uniform durften wir im Kleiderschrank lassen, da es ein Essen ohne Weingut war. Um 20.45 Uhr ging es schon wieder los in Richtung Dinner.

Gegen 21.10 Uhr kamen wir am Restaurant El Molino in Peñafiel an. Es war ein schönes Haus, am Fluss gelegen. Die Tafel war in einem hohen Gewölbe für uns gedeckt. Im Nachbarräum gab es einen Holzofen, der schon angeschürt war. Ein junger Mann kam zu uns dazu und stand mit einem großen Klemmbrett neben dem Tisch. Wir wunderten uns, wie groß die Tischpläne in Spanien gezeichnet werden. Wie sich aber später rausstellte, war es kein Mitarbeiter vom Restaurant. Ein paar mal konnten wir beobachten, wie es von der Decke bröselte und die Blicke gingen etwas bedenklich nach oben, ob man nicht unter dem Kronleuchter sitzt, der den Raum erhellt. Die Thekenkraft bemerkte unsere Gesichter und erklärte uns, das der Regen daran Schuld ist. Das Haus arbeitet bei Feuchtigkeit, deshalb rieselt weißer Staub von der Decke. Wir saßen nicht lange, ging das „Tischlein Deck dich“ wieder los. Viele Platten wurden eingesetzt und die Weingläser füllten sich wieder.

Eingelete Artischocken

2015 Terres Gauda

Salat mit Truthahnfleisch & Tomaten mit Olivenöl und Meersalz

2011 Quinta Saradonia

Lamm aus dem Holzofen mit Salat

2010 Pittacum Aurea

Schokokuchen, Apfeltarte oder Milchreis

Nach dem Hauptgang gab es noch eine Magnum Flasche, welche von Paul Pfefferkorn spendiert wurde.

2003 Valbuena
Vega Sicilia

Der Wein stimmte uns schon auf morgen ein, denn da werden wir das Weingut besuchen. Werner Leibner löste auch seine Strafmagnum vom ersten Tag ein und kaufte sich mit zwei Flaschen Bollinger Champagner frei. Diesen genossen wir zum Dessert. Dann sollte auch noch das Geheimnis des jungen Herren an unserem Tisch gelüftet werden. Es ist durchgesickert, das er uns gezeichnet hat, jeden Einzelnen von uns. Beate erklärte, das er vom Weingut Quinta Saradonia engagiert wurde und dafür extra aus Madrid angereist ist. Jetzt mussten wir noch raten, wer auf seinen Charikaturzeichnungen zu sehen ist. Das sorgte für viel Gelächter, erkannt haben wir aber jeden. Wir bedankten uns recht herzlich und den Abend fasste unser Präsident noch einmal in einer kleinen Rede zusammen. Wir gingen dann durch den Regen in den Bus und kamen um 0.30 Uhr im Hotel an. Heute kamen wir ohne Zwischenfälle und komischen Begegnungen in unser Zimmer.



Kapitel 3

Vom Spanferkel bis hin zu einer Begrüßung mit Schlagstock



Um 9.40 Uhr ging es schon wieder los. Frisch gestärkt vom Frühstück stiegen wir in den Bus und fuhren in Richtung Pago de Caraovejas, wo wir um nach 25 Minuten Fahrt ankamen. Wir wurden herzlich von Esther Navarro Portabella auf der Terrasse des Weingutes empfangen, sie ist die rechte Hand vom Juniorchef der Bodega, sein Name ist Pedro und ist seit 8 Jahren der Manager. Der Ausblick war unglaublich. In der Ferne sieht man auf einem Berg eine Burg und es reiht sich Rebstock an Rebstock. José Maria, der Gründer des Weingutes hat 1971 in Mailand die Sommeliermeisterschaft gewonnen. Er wollte in Spanien ein Restaurant auf machen, das er 1982 gemacht hat und im Jahre 1987 pflanzte er den ersten Rebstock. Er startete das Weingut mit 5 ha Rebfläche und hatte nach 2 Jahren schon 29 ha. Der erste Jahrgang, der in die Flasche kam war 1991, mit dem Gedanken Wein zu produzieren, für das Spanferkelgericht in seinem Restaurant.

Seit dem Jahr 2005 genießt das Weingut den hohen Status der DO Pago. Bepflanzte sind die Rebflächen mit 80% Tempranillo und sonst mit Cabernet Sauvignon und Merlot. 20% der verarbeiteten Traubenmenge werden zugekauft, sie zahlen für das Kilo Trauben 3€, normalerweise kostet es nur 1€. Der Grand Vin ist seit dem Jahrgang 2011 reinsortig aus Tempranillo gekellert. Die Rebfläche ist mit der Zeit schon auf 200 ha gewachsen und befindet sich auf einer Seehöhe von 700 hm, hier findet man auch wieder den Lehm- und Kalksteinboden, wie schon bei anderen Weingütern und der Weißwein wächst auf Schiefer. Sie machen 5 verschiedene Rotweine hier, aber die Terrassenlagen sind ausschließlich für den Anejon, dem 2. Wein. Das Restaurant José Maria, weswegen es das Weingut eigentlich gibt, braucht pro Jahr 150 000 Flaschen Wein. Auch hier sind sie mitten in der Lese, die am 4.10. gestartet ist. Sie haben angefangen die Trauben ab dem 19.8. auf die physiologische Reife im Labor zu testen um den perfekten Lesezeitpunkt zu finden. Nach einem kleinen Rundgang im Weingarten startete die Tour im Weinkeller. Der war ja sowas von groß. Sie arbeiten hier komplett mit der Schwerkraft. Ein Kran namens I Fall bringt die Trauben vom Sortiertisch über den richtigen Gärtank und leert sie hinein. Wir liefen an den großen Öffnungen der Stahltanks vorbei und kamen in einen weiteren Chai, der mit Holzgärständen versehen war. Da war die Vinifikation voll im Gange, Pumpen liefen für die Remontage und es wurden fleißig Schläuche von A nach B getragen. Wir schauten dem Ganzen einige Zeit zu und gingen dann weiter ins Labor. Dort wurde uns die Korkproduktion ausführlich erklärt und dann hohlte sie 2 Kästchen hervor, wo die ganzen Parasiten aus dem Weingarten zu sehen waren, in Originalgröße. Das Labor war völlig aus Glas und bot einen Blick auf den Chai. Laufend kamen neue Proben von Gärtanks rein und wurden ausgewertet, es wird heutzutage kaum mehr was dem Zufall überlassen. Wir gingen weiter, die Treppe hinunter. Da waren an den Holztanks Gläser für uns bereit gestellt und es gab für uns den seit kurzen gärenden Most zu kosten. Sie gab uns einen der gerade mal 3 Tage gärt, 5 und 9 Tage. Es ist immer spannend, den Wein in seinen verschiedenen Stadien zu kosten. Wir verließen diesen Vatraum und befanden uns dann unter den großen Edeltanks. Die hingen sprichwörtlich an der Decke, was das Arbeiten unglaublich erleichtert. Die Mitarbeiter waren dort mit der Ecoulage beschäftigt.



Das war recht simpel, man macht unten den Tank etwas auf und der Wein läuft ohne Einwirkung von mechanischen Kräften ab, ein sehr schonendes verfahren. Auch muss man diese Tanks nicht mühselig ausschaufeln, denn ist der Wein raus, macht man den Tank ganz auf und die Rückstände rutschen aus den Tanks, ein Mitarbeiter muss nur noch zum Putzen rein. So ein System habe ich schon auf Chateau Lafleur in Bordeaux gesehen. Nach dem Chai gingen wir in den Fasskeller weiter, wo ca. 3000 Eichenfässer lagerten. Die Zusammensetzung ist 30% amerikanisches Holz und 70% Französisches. Sie kaufen jedes Jahr 1000 Fässer neu ein. Nach der Tour durch dieses große Weingut wurden wir in einen lichtdurchfluteten Verkostungsraum im obersten Stock des Verwaltungstraktes geführt. Gegen 11. 45 Uhr starteten wir wieder zu kosten, um unseren Horizont der spanischen Weine zu erweitern.

2014 Crianza

Tempranillo, 9% Merlot, 14% Cabernet Sauvignon

2012 Reserva

76% Tempranillo, 16% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot

2010 El Anejon

94% Tempranillo, Cabernet Sauvignon & Merlot

2011 El Anejon

91% Tempranillo, 4% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot

2011 Cuesta de las Liebres

100% Tempranillo

Das Weingut produziert jährlich zwischen 600 000 und 800 000 Flaschen pro Jahr. Der Cuesta de las Liebres wird nur in den besten Jahren produziert. Der nächste Jahrgang wird 2014 sein. In Rueda gehört noch das Weingut Ossian dazu, dort wird der Verdling angebaut. Das ist eine Kreuzung aus Verdejo und Riesling. Peter Keller war auf der Bodega anfangs als Berater tätig. Es ging von der Verkostung zum Lunch über. Wir waren von der großen Tour und den ganzen Informationen schon sehr hungrig.

2014 Verdling trocken
Ossian

2013 Verdling dulce
Ossian

2013 Capitel
Verdejo
Ausbau im Pièce - Fass (228l)

Croquette (Hühnerfarce mit Mandel), Reis & Safran

2015 Quinta Luna
Verdejo
Ossian

Bei 60°C pochiertes Eigelb mit Pancetta Consocha Brot

2014 Outdoor Crianza
(Wein für das Restaurant)
Pago de Caraovejas

Taube mit Reis & Gemüse

2013 Ossian
Verdejo

Linsenragout mit Hasenfleisch

2012 Reserva
Pago de Caraovejas

knuspriges Spanferkel

Empfehlung waren leichte Terrassenweine



Leider war im Timetable kein Platz mehr für das Dessert, da die Zeit mal wieder davon rannte. Dominik, der Green Card Gewinner, fasste den tollen Vormittag und frühen Nachmittag nocheinmal zusammen und bedankte sich für die tollen Einblicke in die Philosophie des Hauses und ihre Art, Wein zu bereiten. Wir bekamen als Dankeschön ein Glas mit Erde aus dem Weingarten geschenkt. Ein Glas voll Spanien zum Mitnehmen, das war eine sehr nette Idee. Vor dem Weingut machten wir noch ein schnelles Gruppenfoto und dann mussten wir wirklich los! Es stand Vega Sicilia auf dem Programm und da möchte man wirklich nicht zu spät kommen.

Um 15 Uhr kamen wir auf dem Weingut an. Wir stiegen aus und schauten uns um. Es war ein sehr schönes Gelände mit vielen Bäumen und Grünflächen. Hinter einem Gebäude kam aber noch etwas anderes Grünes hervor. Es war der SecurityMan von der Bodega. Er sah nicht gerade freundlich aus und hatte einen Schlagstock umgebunden. Grimmig fragte er, was wir hier wollen. Unser Präsident redete kurz mit ihm und schon war der Sicherheitsmann ein wenig freundlicher und meldete uns an. Aus dem Bürogebäude kam eine



kleine quirliche Frau, begrüßte uns herzlich und stellte sich als Angie aus New York vor. Sie legte mit ihrer Tour gleich los, es war ja keine Zeit zu verlieren! Das Weingut wurde 1864 gegründet, früher war es ein kleines Dorf. Das Familienhaus auf dem Anwesen war früher die Schule im Ort. Die Familie Alvarez kaufte im Jahre 1982 Vega Sicilia, 1991 kam das Weingut Alion in Rioja dazu und 1993 kauften sie ein Tokaj - Weingut in Ungarn. Das ist aber noch nicht alles, was die Familie macht. Zusammen mit Benjamin de Rothschild betreuen sie in Rioja das Weingut Macan.

Das Anwesen von Vega umfasst 1000 ha, davon sind 210 ha mit Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Merlot bepflanzt. Sie haben 56 verschiedene Bodenformationen, die seperat vinifiziert werden. Auf dem Weingut

arbeiten ca. 56 Festangestellte und ca. 150 Leiharbeiter, die zu arbeitsintensiven Zeiten eingesetzt werden. Der Weinkeller war lichtdurchflutet, die Mitarbeiter waren mit der Vinifikation beschäftigt. Hier eine Pumpe, dort eine Presse, es wird kräftig gewerkelt. Die Lese ist hier gerade abgeschlossen. Auf dem Weingut werden ca. 260 000 Flaschen Wein produziert, davon sind 8000 Stück der begehrte Vega Sicilia Unico. Nach dem Chai ging es für uns in den Fasskeller. Dort lagert der Wein in französischen und amerikanischen Eichenfässern, die zu 30% in der hauseigenen Käferei produziert werden. Die Fässer werden immer Freitags aufgefüllt, da spricht man von der Ullage. Dann ging es in das Flaschenlager, wo ca. 1 000 000 Flaschen zur Reifung liegen. Die Käferei durften wir auch sehen. Davor lagert das Holz für 3 Jahre bis zur Verarbeitung, davon 1 Jahr ohne Dach darüber, also der Witterung ausgesetzt. Wir gingen im Anschluss durch einen wunderschön angelegten Garten, welcher im asiatischen Stil gehalten ist. Ein Teich und viele Pflanzen säumten den Weg, bis wir zu einem kleinen Holzhaus kamen. Dort war unsere Verkostung vorbereitet.

2014 Mandolas
Tokaj Dry
Tokaj - Oremus

2008 Pintia
Toro DO
Bodegas y Vinedos Pintia

2011 Valbuena 5°
Ribera del Duero DO
Vega Sicilia

2006 Valbuena 5°
Ribera del Duero DO
Vega Sicilia

2008 Unico
Ribero del Duero DO
Vega Sicilia

Die Weine waren hervorragend! Wir saßen an 2 runden Tischen und fragten Angie Löcher in den Bauch, bis der Herr Präsident den Nachmittag noch einmal zusammen fasste. Es war einfach eine Ehre auf dem Weingut Gast sein zu dürfen. Auf der Veranda des Häuschens setzten wir uns noch auf einen Zigarillo hin und schauten auf den Teich. Es war alles so herrlich, warum könnte es nicht jeden Tag so sein? So verging noch eine nette halbe Stunde und dann mussten wir los. Wir gingen den Pfad, über die Steinplatten, zurück und verabschiedeten uns noch bei Angie. Um 17.45 Uhr fuhren wir bei Abadia Retuerta vor. War das groß! Unglaublich. Im Minutentakt fuhren neue Traktoren vor und brachten das Lesegut zu den Sortiertischen. Es gab ca. 6 Sortiertische, wo je 6 Mitarbeiter



dran standen und die guten von den schlechten Trauben trennten. Dann vielen die Trauben, nach dem Rebler, in einen großen Metallbehälter, der dann an einen großen Kran gehängt wurde und präzise die Trauben in den Gärständer leerte. Wie eine Fabrik!

Es eilte eine Frau herbei, die sich bei uns mit dem Namen Crystal vorstellte. Sie kommt ursprünglich von der Insel La Reunion, ist aber schon lange in Spanien. Sie wollte uns erst die Weinberge zeigen, bevor es in den Weinkeller ging. Wir fuhren mit dem Bus durch die Rebanlagen und stiegen am höchsten Punkt aus. War das eine tolle Aussicht auf die Golden Mile. Das Weingut hat komplett 700 ha, davon sind 180 ha mit Rebstöcken bepflanzt. Um das Gelände herum ist ein Pinienwald und es gehört noch ein Relais & Chateau Hotel dazu. In den Rebanlagen standen Propeller, die aussahen wie kleine Windkraftwerke. Diese dienen dazu, die Luftmassen zu bewegen, wenn frostgefahr herrscht. Die kalte Luft wird dann mit der darüber liegenden, wärmeren Luft vermischt. Das ist eine von 3 Arten, die Rebstöcke vor Frost zu schützen. Für die Lesezeit haben sie 200 Mitarbeiter angeheuert, welche die Trauben aus den 54 Plots in den Keller bringen. Gelesen wird Plot für Plot und seperat vergoren. 1991 viel der Startschuss für dieses Weingut in der IGP Castilla y Leon und der erste Jahrgang in der Flasche war 1996. Angepflanzt sind die Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Syrah, Tempranillo, Sangiovese, Touriga Nacional, Tinta Negra für die Rotweine und für die Weißen Verdejo, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer und Riesling. Sie arbeiten mit dem selben Winemaker zusammen, wie dass Chateau Ausone und Chateau Belair in Bordeaux.

Dem Wein kommt ein großes Tag - Nacht Gefälle der Temperatur, von 13°C (2015), zugute. Die Rebanlagen liegen auf einer Seehöhe von 725 m und 850 m über Null.

Nach der Weingartenbesichtigung schauten wir uns das große Weingut an, wir gingen über einer Brücke über den Sortiertischen hinweg und hatten eine Aussicht auf jeden Teil des Chai und konnten die Arbeitsschritte verfolgen. Es roch hier arg nach Schwefel, was in einer Lesezeit aber normal ist. Am Ende der Brücke gingen wir eine Wendeltreppe hinunter und kamen in den Fasskeller. Dieses Weingut arbeitet auch ohne Pumpen, nur mit der Schwerkraft. Als wir am Ausgangspunkt unserer Tour ankamen nahmen wir an einer Tafel platz und durften uns von den Weinen überzeugen:



2011 Selection Especial
75% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah
Eine Cuvée aus verschiedenen Plots

2011 Pago Negralada
100% Tempranillo

2011 Valle de Bejon
100% Cabernet Sauvignon
Eine Parzelle mit Kalksteinboden

1996 Selection Especial
65% Tempranillo, 30% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot

Am Ende der Verkostung fasste Franz und Johannes Pfefferkorn das Erlebte noch einmal zusammen und bedankten sich für die Gastfreundschaft hier. Dann mussten wir schon wieder los um pünktlich zum Abendessen zu erscheinen.

Um 20.30 Uhr kamen wir im Restaurant Trigo an. Und da gönnten wir uns das einzig richtige zum Aperitif, nach soviel Wein. Ein Bier! Die Weine für das Abendessen kamen von der Bodega La Harro, die Beate für uns erklärte.

Gutierrez Colosia
Amontilado Seco

Krabbensalat
Leber & Apfel
Blutwurst und Reispop

2012 Corimbo
100% Tempranillo
Ribera del Duero

Wassermelone mit Haselnuss
Streichfähiges Olivenöl
Parta Negra & Reis

2011 Roda I Reserva
100% Tempranillo
Rioja

Cabrache (Drachenkopf) mit Tomate



2011 Corimbo I
Ribera del Duero

Carabinero & Kalbsbries

2009 Roda I Reserva
Rioja

Filet vom Iberico mit geschmorten Zwiebeln

Käseauswahl
Sorbetvariation
Schokolade

Es gab natürlich auch einige Info's zu den Weinen. In Laura, erzählte Beate, ist die Lese eine Woche früher als im Rioja. Die Rebflächen liegen auf einer Höhe von 600 m über Null und heute ist die Lese fertig geworden. Der Wein von der Bodega La Harro gärt in französischer Eiche und die malolaktische Fermentation findet im Fass statt. Der Roda I besteht immer zu 100 % Tempranillo. Der Jahrgang 2009 war der erste Jahrgang des Corimbo, das Weingut im Ribera del Duero.

Der Abend ging mal wieder zu schnell vorbei. Das Essen war wirklich vorzüglich und reichlich. Johannes und Beate fassten das Dinner noch einmal in zusammenfassende Worte, bevor wir fuhren. Um 0.00 Uhr gingen wir zum Bus und erreichten um 1 Uhr das Hotel. Auf der Heimreise war es ruhig im Bus, die meisten schliefen und verarbeiteten das Gesehene und Erlebte. Die hinteren Reihen im Bus nahmen noch einen Digestif zu sich, in Form von der restlichen Flasche Brandy, die wir am ersten morgen geöffnet hatten. Gegen 1 Uhr erreichten wir das Hotel. Die Nacht war viel zu kurz, denn um 9.00 Uhr hieß es Abfahrt, aber gepackt!

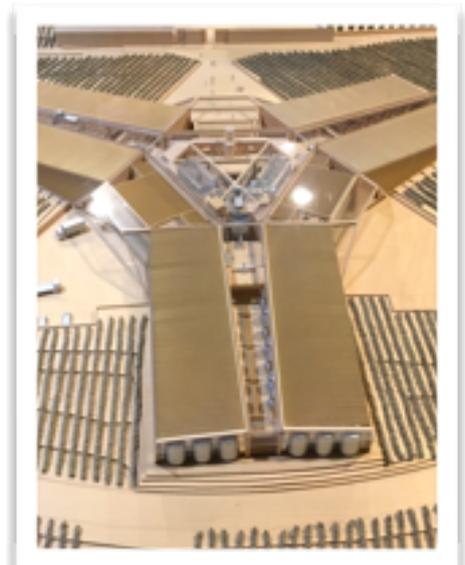
Kapitel 4

Von modern und riesig zu ganz schön teuer

Nach dem Frühstück gingen wir mit den Koffern zum Bus. Es hieß Abschied nehmen vom Weinbaugebiet Ribera del Duero und dem tollen Hotel. Aber wir hatten noch einen Termin auf der Liste. Wir kamen um 10 Uhr auf dem Weingut Portia an. Von der Toreinfahrt bis zum Eingang fuhr man fast 10 Minuten, so groß war das Gelände. An der Rezeption wurden wir von Carmey Oros begrüßt. Gemeinsam schauten wir uns ein Model des Weingutes an. Einer von uns machte eine richtige Anmerkung: „Da sollte man eine Jause mitnehmen, wenn man einmal ums Haus muss.“ Das Weingut sah von oben aus, wie ein dreistrahliger Stern. Es handelte sich um die Auffahrten zur Traubenanlieferung und eine liefen wir kurz darauf hoch.

Unglaublich, war das groß. Ein Traktor kam gerade angefahren, um seinen Anhänger mit Trauben abzuleeren. Die Fracht wurde in eine Öffnung im Boden gekippt, wo sie dann mithilfe von Schnecken ins Gebäudeinnere transportiert wurde. Uns war bei dem Anblick klar, das es sich hier um die Produktion eines Massenweines ging. Aber dazu kamen wir später. Das Weingut gibt es seit 2008 und gehört zu der Faustino Group, welche 7 Weingüter ihr Eigen zählt. Die nächste Appellation ist die DO Bugros. Sie haben 160 ha Rebfläche, die nur mit Tempranillo bepflanzt sind. Produziert werden hier verschiedene Weinstile: Portia Robles ist ein Wein der Quantität, dafür waren die Trauben eben bestimmt. Dann gibt es noch einen Wein namens Portia Crianza und Portia Criania und Portia Prima, welche die Qualitätsweine des Hauses sind. Das Lesegut wird für diese Weine händisch sortiert. Dann gingen wir in den Weinkeller und sahen einen kleinen Film. Es war ein sehr moderner Chai, der mit Schwerkraft arbeitete. Teilweise war er in rotes Licht getaucht, was durch die roten Fenster hervorgerufen wurde. Wir gingen eine Treppe hinunter, an einer Fassreihe entlang, wo Rotwein darin fermentiert. Dann wurde eine riesige Türe aus Metall aufgemacht und wir waren im Fasskeller. Auch hier war der Raum in rotviolettetes Licht getaucht. Hier lagerten ca. 2000 Fässer. Da der

Winemaker den Wein wenig bewegen möchte, sind die Wege vom Vat Room bis in den Barrel Room sehr kurz gehalten. Nach der Reifung im Fass folgt ja die Reifung in der Flasche, das in einem Nachbarräum geschieht. Da war auch wieder so eine riesengroße Tür davor, die geräuschlos aufschwang. Es waren unglaublich viele Flaschen hier drin, die zu Wänden aufgetürmt waren. Carmey erklärte uns, das in dem Weingut im Jahr über 1 000 000 Flaschen produziert werden. Sie führte uns in einen weiteren Raum, den sie Tresor nannte. Hier lagerten die Flaschen für Kunden, die schon eingekauft wurden. Einige Privatpersonen waren angeschrieben und Restaurants. In der Mitte gab es ein aufgeschlagenes Buch,



welches von einem Lichtkegel erhellt wurde. Das ist das Gästebuch des Weingutes. Wir trugen uns natürlich ein.

Weiter ging es ins Restaurant geführt, wo man durch eine große Glasscheibe das treiben im Weinkeller beobachten konnte. Dort setzten wir uns an die Tafel und legten mit der Verkostung los.

2015 Portia Roble
100% Tempranillo
20 Tage Maceration a froid
4 Monate in französischer Eiche

2012 Portia Crianza
100% Tempranillo
5 - 6 Monate im Holzfass
Anfang in französischer Eiche, zum Schluss in Amerikanischer

2013 Portia Crianza
100% Tempranillo

2013 Portia Prima La Encina
100% Tempranillo
Wein von der Einzellage La Encina
25 - 30 Jahre alte Rebstöcke
Letzter Teil der Lese

2014 Portia Prima La Encina
100% Tempranillo
Handlese
malolaktische Fermentation im Fass

2012 Triennia de Portia
100% Tempranillo
60 Jahre alte Rebstöcke in Buschform
2010 erster Jahrgang
2x neues Holz



Vom Portia Prima werden jährlich 40 000 Flaschen produziert und vom Triennia ca. 5 000 Flaschen. Karl Heinz Pale fasste die Verkostung zusammen. Er bedankte sich für die Einblicke in diese moderne und große Kellerei. Im Anschluss gab es für uns noch ein Tapas Lunch.

Tomatencarpaccio mit Thunfisch und schwarzen Oliven

gebackene Blutwurst mit Reis auf einer fruchtigen Mangoglace

Salat mit Ente, Haselnüssen, Kumquats, süß marinierten Zwiebeln

Caneloni gefüllt mit Ochsenfleisch

Dann mussten wir schon weiter fahren. Es ging um 13.30 Uhr los in Richtung Toro-Gebiet. Ich legte während der Fahrt ein Mittagsschlafchen ein. Es ist ganz schön anstrengend soviel zu Essen und zu Trinken. Gegen 16 Uhr kamen wir bei unserem neuen Hotel Valbusenda an. Es war ein Tagungs- und Wellnesshotel, welches zum benachbarten Weingut gehörte und mitten in den Weinbergen lag. Moderne Einrichtung lies es ganz anders wirken als das charmante Klosterhotel der letzten Tage. Wir trafen uns auf der Terasse auf eine Zigarre und eine Flasche Wein. Die Rechnung bezahlte überraschend unser Green Card Gewinner Dominik und Neuzugang Michael als Dankeschön für die Aufnahmen und für die Möglichkeit beim Club mal mitfahren zu dürfen. Auf der Terasse ließ es sich schön sitzen, im Bus aber auch, so fuhren wir gegen 17.30 Uhr zur Bodega Teso la Monja, welches der Familie Eguren gehörte. Um 18.05 Uhr kamen wir, nach Zwischenstop am Weingut, im Weingarten an. Begleitet wurden wir von Jonathan und Jorge.

Wir gingen noch ein paar Meter zu Fuß und standen dann in einem Weingarten. Sie erklärten uns einiges über die Familie Eguren, welche in Rioja Weingüter besitzt, wie z.B. San Vincente, Sierra Cantabria und Teso la Monja in Toro. Die Böden hier bestehen meistens aus Lehm, der Unterboden aus ca. 2% Lehm und der rest ist Kalkstein. Im Sommer erreichen hier die Temperaturen an die 40°C. Der Weingarten hier ist Wurzelecht, sie haben keinen Phylloxera - Befall hier. Die Rebstöcke für den Wein Alabaster sind 90 bis 100 Jahre alt, sie wachsen auf ca. 11 ha Rebfläche. Wo der Weingarten ist, wissen nur ausgewählte Mitarbeiter. Dadurch möchte man vermeiden, das Neider die Rebärten zerstören. Im Rioja wachsen die Reben auf 630 hm, hier im Toro auf 700 - 900 hm. Nachdem wir einen kleinen Überblick über die Böden bekommen haben und über die Reben, stiegen wir wieder in den Bus und fuhren zurück zur Bodega. Vor dem Tor in den Innenhof war der Name Eguren in den Boden gepflastert. Die Fenster bestanden aus dem Alabaster Gestein, nachdem der Wein benannt wurde.

Der Alabaster durchzieht innerhalb von 20 Tagen seine Maceration und Fermentation, bevor er im Holzfass reifen darf. Für die Lese werden zusätzlich 62 Leute angeheuert, die dabei helfen, die Ernte in den Keller zu bringen. Im Fasskeller bekamen wir dann auch einen guten Schluck Wein.

2015 Sierra Cantabria

Der Ausbau findet ausschließlich in französischer Eiche statt. Bei dem Wein Alabaster und Teso la Monja arbeiten sie ohne Rebler. Da ist das Abbeeren dann Handarbeit. Wir gingen nach der Weingutsbesichtigung in den ersten Stock, wo eine Tafel für uns gedeckt war. Uns wurde ein Film gezeigt, über die Arbeit im Weingut. Darauf hin folgte eine straffe Verkostung durch das Eguren - Imperium mit einem ganz tollen Dinner!



Die Weine:

2007 Sierra Cantabria Coleccion Privada
Rioja

2012 Sierra Cantabira Coleccion Privada
Rioja

2007 San Vincente
Rioja

2012 San Vincente
Rioja

2008 El Puntido
Rioja

2012 El Puntido
Rioja

2007 La Nieta
Rioja

2014 La Nieta
Rioja

2007 El Bosque
Rioja

2013 El Bosque
Rioja

2006 Amancio
Rioja

2013 Amancio
Rioja

2007 Victorino
Toro

2014 Victorino
Toro



2008 Alabaster
Toro

2014 Alabaster
Toro

2015 Sierra Cantabria Otoman
Rioja

2009 Teso la Monja
Toro

Colorin
Süßwein aus Muscattrauben
Toro



Das Menü:

Iberico Schinken

hausgeerntete frische Tomaten

Gemüsetarte

Zucchini mit Ei

hausgemachte Croquetten

geschmorter Ochsenschwanz

Hausgemachte Desserts, Käse, Kaffee

Wir bekamen noch viele Info's zu den Weinen. 2007 war ein schweres Jahr in Rioja, aber die Weine sind der Familie sehr gut gelungen. Der San Vincente 2007 reifte zu 90% französischer Eiche und 10% in Amerikanischer. Der Wein La Nieta wird nach dem Mondkalender angebaut und verarbeitet. Die Rebflächen für dne El Bosque sind gerade mal 1,5 ha groß und der Wein wird zu 90% in französischer Eiche und zu 10% ungarischer Eiche angebaut. Nicht so schöne Geschichten bekamen wir auch erzählt, so kam einmal eine Reportage über die Familie Eguren im Fernsehen. Da haben Neider rausgefunden, wo die Rebärten der Familie sind und haben 100 Jahre alte Rebstöcke ausgerissen. Seit dem sind sie sehr vorsichtig, wem sie welche Informationen geben. Für den Teso La Monja sind die Rebstöcke 230 Jahre alt und wachsen auf 1,8 ha Rebfläche. Von dem Wein werden gerade mal 800 Flaschen pro Jahr erzeugt. Er wird in einem Holzei angebaut, wo er auch die malolaktische Fermentation vollzieht. Der Wein kostet 950 € im Einkauf, was ein sehr stolzer Preis ist. Er schmeckt aber auch hervorragend.

Günther Meindl fasste das Erlebte nocheinmal in einer wirklich tollen Rede zusammen. Es war eine Ehre bei der Familie Eguren Gast gewesen sein zu dürfen. Nachdem die Zigarren aufgeraucht waren fuhren wir um 0.30 Uhr zurück zum Hotel und ließen den Abend auf der Terasse bei einer Flasche

2008 Loibenberg
Knoll, Riesling

ausklingen.

Kapitel 5 **Hopping, hopping, hopping**



Ein tolles Frühstücksbuffet erleichterte uns den Start in den leider schon letzten Tag der Reise. Frisches Obst, verschiedene Käsesorten, Fisch, Wurst und vieles mehr ließ keinen Wunsch offen. Um 10 Uhr fuhren wir dann gen Madrid, wo unsere Tour vor ein paar Tagen gestartet ist. Beate hielt ihre tägliche Morgenansprache und bereitete uns auf das vor, was uns in der Stadt erwartet. Dann konnten wir uns noch 2,5 Stunden bei der Busfahrt ausruhen. Ich nahm mir meinen Lernstoff zur Hand, für die bevorstehende Prüfung im November, andere schiefen noch eine Runde oder unterhielten sich über das Erlebte. Gegen 12.55 Uhr trafen wir am Plaza Santa Ana ein und wurden von Nicole und Rodriguez begrüßt. Sie arbeiten für die Weingüter Marqués de Vargas im Rioja, Pazo San Mauro in Rias Baixas und Conde de San Cristóbal im Ribera del Duero. Sie haben eine Tour durch Madrid vorbereitet, die einen besonderen Abschluss der Reise bilden sollte. Wir machten ein Tapasbar-Hopping. So erfuhren wir sehr viel über die Stadt, gingen am

Parlament vorbei, bis wir nach 10 Minuten Fußmarsch bei dem ersten Restaurant ankamen. Es war der Palacio de Tapa, wo angeblich das Tapas - Essen erfunden wurde. Bekocht wurden wir von Jesus Almagro. Wir nahmen die Sitzplätze an der Tafel ein und lauschten den Erklärungen von Nicole zu der Gruppe Marques de Vargas. Gegründet wurde sie 1989 in Rioja und sie besitzen sehr alte Rebgrärten aus dem Jahr 1850, die Rebfläche beträgt jetzt 17 ha in diesem Gebiet und machen nur Reserva - Weine aus Tempranillo, Garnacha und etwas Cabernet Sauvignon. In Rias Baixas, an der Atlantikküste, haben sie 30 ha und es wird Albariño gekeltert. Wir starteten dann auch mit dem ersten Wein und zu unserem Vergnügen ging es mit Weißwein los. Die letzten Tage gab es immer schwere Rote, da war es eine Wohltat mal etwas frisches Weißes von der Küste Galiciens zu trinken.



2015 Pazo de San Mauro
100% Albariño

Dazu wurden die ersten 2 Tapas gereicht:

Schwertmuschel
mit grüner Sauce aus Minze und
Basilikum

Kammuschel
mit Zitrone, Estragon und Kaffir - Limette

Herr Almagro erklärte die Gerichte sehr genau, das wir auch den Hintergrund seiner wirklich guten Komposition

verstanden. Manche von uns erinnerten sich bei seinen ausführlichen Erläuterungen an den Dampfplauderer (Weingut Rotem & Mounir Saouma) im Rhôneetal. Der hat damals auch soviel geredet. Nicole erzählte noch etwas zu der Geschichte der Tapas. Das Wort leitet sich vom Wort Tapa = Deckel ab. Die Weingläser wurden früher von einem kleinen Teller abgedeckt, um den Inhalt vor Fliegen zu schützen. Da die Fahrer, die auf ihre Gäste warteten, auch etwas essen mussten, bekamen sie auf diesen Tellern kleine Mahlzeiten serviert. Jesus fragte nach, was uns nach Spanien verschlägt und so erklärte unser Präsident den Club der Sommelierie, was für eine Philosophie dahinter steckt und wo wir tätig sind.

Dann ging es mit Rotwein Weiter.

2013 Conde de San Cristóbal
80% Tempranillo, 10% Merlot, 10% CS

Dazu gab es wieder 2 Tapas:

Hausgemachte Blutwurst
mit Zwiebelsuppe und Dill

Croquette von der Haxe des Iberico Schwein
mit Sußkartoffel und Kurkuma

Es war einfach köstlich. Toll aufeinander abgestimmte Gerichte und die Weine waren auch sehr gut. Rodrigéz erklärte uns, das der Rotwein nicht nur in französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut wird, sondern auch in Russischer. Das kam durch eine Fehllieferung zustande. Die Eichenfässer haben ähnliche Eigenschaften wie welche, die aus französischem Holz gefertigt sind. Die Bäume wachsen in der Region des Kaukasus. Conde de San Critóbal kommt aus Ribera del Duero, dort nennt die Winegroup 80 ha Rebfläche ihr Eigen. Hier machen sie auch Crianza - Weine um etwas mehr Freiheiten in der Weinproduktion haben möchte.

Es fing an gemütlich zu werden an der Tafel, aber wir mussten ja weiter „hoppen“. So bedankten wir uns herzlich für die Gastfreundschaft und zogen weiter durch die Straßen Madrids.

Nach 10 Minuten erreichten wir gegen 14.25 Uhr eine sehr interessante Location mit dem Namen Alimentación Quiroga. Es war ein Tante Emma Laden, welcher auch Tapasgerichte servierte. Wir gingen vorbei an einer Käse- und Wursttheke, schauten uns das gut sortierte Weinregal an und nahmen an 2 Stehtischen platz. Ein altes Radio spielte Oldies, was dem ganzen noch mehr Charme verlieh. Kaum angekommen, ging es schon mit dem ersten Wein los.

2010 Marques de Vargas, Reserva
75% Tempranillo, 10% Mazuelo, 5% Garnache, 10% andere Rebsorten

Der Wein wurde 2 Jahre in französischer, russischer und amerikanischer Eiche ausgebaut. Die besten



Jahrgänge des Weingutes sind 2001, 2005 und 2010. Es gab dann auch die ersten Tapas dazu:

Salmoreja
(wie eine cremige Gazpacho)

Sardellen
auf Tomatenpüree

Mojama con almendras mit Olivenöl
(getrockneter Thunfisch mit Mandeln)

Sesina
(Rinderschinken aus Leon)

Dazu wurde ein weiterer Rotwein gereicht:

2011 Marques de Vargas

Es wurde immer Geselliger in der Runde. Am liebsten wären wir geblieben. Der Gang auf die Toilette war auch sehr spannend. Man musste die Treppe hinunter, an dem alten Radio vorbei und ging durch einen Antiquitätenladen. Der Keller stand voll, bis oben hin, mit alten Kaffeemühlen, Spielbrettern und Möbeln. Das jemand in diesem Geschäft den Überblick hat, wage ich zu bezweifeln. Mit den Tapas ging es auch schon wieder weiter:

Saladia
(russischer Salat mit Thunfisch)

Pata Negra und Lomo

Die Besitzerin hatte für uns sogar noch ein Dessert vorbereitet, aber das mussten wir aus zeittechnischen Gründen absagen. Denn leider mussten wir noch weiter ziehen. Es war so eine schöne Location, wo das Ambiente zum berühmten „verhocken“ eingeladen hätte. Nicole beschrieb das als „Philosophie of Life“. Wir kauften noch ein paar Mitbringsel in dem Geschäft und zogen dann weiter. Gegen 15.45 Uhr kamen wir am 3. und letzten Restaurant, mit dem Namen El Barril de las Letras, der Reise an. Wir hatten eine Tafel im ersten Stock, wo ein kleiner Fernseher an der Wand hing. Bevor wir die Weine weiter verkosteten, sahen wir einen Film über die Weingüter der Gruppe. Dann wurden wir schon wieder verwöhnt:

2011 Marques de Vargas, Selection Privada
63% Tempranillo, 4% Mazuelo, 8% Ganacha, 25% andere Rebsorten

Dieser Jahrgang wurde nur in russischen Eichenfässern ausgebaut. Dazu gab es:

Austern

4 verschiedene Käsesorten

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Zum Abschluss genossen wir noch einen Cafe Asiatico. Eine spanische Spezialität, aus Kondensmilch, Likör 43, Weinbrand, Schlagsahne und Espresso besteht. Dann hieß es schon fast Abschied nehmen. Unser Präsident erhob sich für seine Zusammenfassung und Abschlussrede. Er bedankte sich bei Nicole und Rodriguez für den tollen Mittag in Madrid und die Reise durch die Welt von Marques de Vargas. Er bedankte sich ganz herzlich bei unserer Reiseleiterin Beate. Sie hat die Tage in Spanien super geplant und in die Realität umgesetzt.

Wir gingen dann zurück zu unserem Ausgangspunkt, wo der Bus schon auf uns wartete. Es war ein großes „Auf Wiedersehen“, denn ein Teil blieb noch in Madrid, nachdem der sein Gepäck hatte, der andere Teil im Bus auf den seinen Plätzen saß, fuhr der Shuttle gen Flughafen.



Es platziert sich wieder eine Weinreise vom Club der Sommelierie ganz oben ein, in die Reihe von Highlights im Jahr 2016. Es waren ganz tolle Tage in Spanien und sehr Lehrreiche dazu! Es gilt der Dank an Beate für die Organisation der Reise und vor allem dafür, das sie Kom.Rat Peter Morandell so geholfen hat. Er musste aus gesundheitlichen Gründen in die Klinik und sie stand ihm als Übersetzer bei Seite und lozte ihn durch das spanische Gesundheitssystem, während wir weiter die Weingüter besuchten. Ich hoffe für dich, das dein heiß ersehnter Besuch auf Vega Sicilia bald in Erfüllung geht. Wir danken auch Peter Morandell für die Besuche auf tollen Weingütern, wie Vega Sicilia. Der Firma WeinArt gilt auch der Dank für den Termin auf Abadia Retuerta. Ein ganz ganz großes Highlight für mich war die Verkostung mit Peter Sissek auf der Domaine de Pingus. Ich bin schon gespannt auf die nächste Reise des Clubs. Es geht ins Bordeaux, bis dahin verbleibe ich mit lieben Grüßen aus Stuben am Arlberg,

Eure
Katharina Greifenstein