Weinreise Mallorca

12. bis 19. November 2013

WEINBAUVERBAND
WÜRTTEMBERG

Top-Reiseleistungen:

- Reisebegleitung durch Werner Bader
- Besuch von 6 Weingütern inkl. Betriebsführung und Verkostung
- Fachbesuche zu den Themen Meersalz-gewinnung, Mandelanbau
- Täglich Buffet – Abendessen sowie 5 mallorquinische Spezialitäten Mittagessen

Aus gutem Grund hat diese Insel zahlreiche Verehrer, auch Prominente wie Spaniens Königsfamilie. Abseits der großen Ostküsten-Badeorte zeigt Mallorca eine Vielfalt schöner Landschaften, rundum verwöhnt von einem milden Klima.

Anmeldung erbeten bis 28.06.13

Eine der schönsten Regionen liegt nahe der attraktiven Insel-Hauptstadt Palma. Berge umrahmen und schützen die malerischen Buchten des Südwestens. Dort befindet sich der angenehme Ferienort Peguera, der perfekte Hotelstandort für unsere Reise.

Ausflüge führen in die Hauptstadt Palma, in die Bergwelt, zu versteckten Dörfern und Klöstern und bringen uns die mallorquinischen Weinbau sowie die Landwirtschaft näher. Wir besuchen 6 renommierte mallorquinische Weingüter, eine Mandelproduktion und Verarbeitung und erfahren einiges über die Gewinnung von Meersalz.

12.11.13 Anreise

Flug ab Stuttgart nach Palma de Mallorca. Am Flughafen treffen Sie Werner Bader, Geschäftsführer des Württembergischen Weinbauverbandes, der die Reise begleiten wird. Am Flughafen in Palma werden Sie von der örtlichen Reiseleitung in Empfang genommen und zum Hotel begleitet. Nutzen Sie die Gelegenheit die Umgebung des Hotels noch etwas zu erkunden und machen Sie einen kleinen Spaziergang zum nahegelegenen Strand. Gemeinsames Abendessen im Hotel.

Abendessen/Übernachtung: 3* Hotel HSM Linda Playa, Paguera

13.11.13 Klöster, Wein und der Norden

Fahrt ins beeindruckende Tramuntana-Gebirge, das 2011 zum UNESCO Weltkulturerbe erklärt wurde. Ihr erstes Ziel ist das aus dem 13. Jahrhundert stammende Kloster Lluc, der wichtigste Wallfahrtsort der Insel und berühmt für seinen Chor und seine schwarze Madonna. Übrigens ist der Chor des Klosters der älteste kirchliche Kinderchor Europas. Sie besichtigen das Kloster und den botanischen Garten. Nach der Besichtigung Fahrt über die alte Landstraße in den Norden der Insel Richtung Pollensa.

Auf dem Weg befindet sich das Weingut Mortitx. Auf über 400 Meter Höhe ist es ca. um 2-8 Grad kühler als auf dem Rest der Insel, ständig weht ein Wind und im Januar liegt Schnee. Die Rebstöcke sind hier um einiges widerstandsfähiger. Mortix wurde vor 10 Jahren von einer ambitionierten Gruppe von Weinliebhabern gegründet. Die Önologin Aurelie Mercier liebt die Herausforderung und hat mit ihren Weinen bereits viele internationale Preise gewonnen.

Auch das Landwirtschaftsministerium nutzt die einzigartige Lage von Mortitx und hat einen halben Hektar Land gepachtet, wo 25 verschiedene authochtone Rebsorten unter der Betreuung von Aurelie angepflanzt sind.

Weiter geht es nun zum Mittagessen im Restaurant des Yachthafens von Port de Pollença (3 Gänge inkl. Hauswein, Wasser u. Café).

Nachmittags geht es zum nördlichsten Punkt der Insel, dem Cap Formentor, wo Sie beim Aussichtspunkt Es Colomer einen Fotostop einlegen.

Mittagessen: inklusive – am Yachthafen von Port de Pollença
Frühstück/Abendessen/Übernachtung: 3* Hotel HSM Linda Playa, Paguera

14.11.13 Biodynamischer Weinbau und knapper Boden

Eine ausgedehnte Reise durch Argentinien wurde zum Schlüsselerlebnis für den Erben des Weingut Jaume Mesquida. Seit seiner Rückkehr praktiziert Jaume mit seiner Schwester Barbara unter dem neuen Namen „Mesquida Mora“ auf 25 Hecktar biodynamischen Anbau, zertifiziert durch die regionale Überwachungsinstitution CBPAE.

Auch andere unkonventionelle Techniken, wie das „Geo Qi“ setzt man bei Mesquida Mora ein. Dabei bepflanzt man die Äcker nach dem Vorbild der Akupunktur an ganz bestimmten Punkten. Dies soll ein harmonisches Wachstum mit den Kräften von Erde und Kosmos gewährleisten. Bei der Bearbeitung der Rebflächen hat man die Maschinen verbannt und einen bewährten Mitarbeiter von einst zurückgeholt: das Maultier. Die ersten biodynamischen Weine (zwei Rot-, ein Rosé- und ein Weißwein) sind seit März 2012 auf dem Markt.

Besichtigung der Bodega und der Rebflächen, Verkostung, Mittagessen in den Reben (bei schlechtem Wetter in der Bodega).

Nachmittags geht es zur Bodega Bordoy. Die Landschaft Richtung Mallorcas Cap Blanc ist karg und für den Anbau landschaftlicher Produkte nicht geeignet, lautete das Urteil vieler Fachleute. Der geringe Tiefgang der nutzbaren Humusschicht übersteigt in dieser Region selten einen halben Meter. Miguel Sastre Bordoy war anderer Meinung. Im Ruhestand unausgefüllt suchte der mallorquinische Unternehmer eine neue, reizvolle Aufgabe. Die Entstehung der Bodega Bordoy.

Das südlichste Weingut Mallorcas wurde 2002 eröffnet. Schon wenige Jahre nachdem die ersten Flaschen auf dem Markt waren, regnete es Auszeichnungen.

Vier Weine befinden sich z. Zeit auf dem Markt. Zwei weitere Rotweine und ein Süßwein sollen folgen. Z. Zeit werden jährlich 80.000 l Wein hergestellt. Damit verfügt die Bodega noch über Produktionsreserven von ca. 60.000 l.

Mittagessen: inklusive – Mittagessen in den Reben

Frühstück/Abendessen/Übernachtung: 3* Hotel HSM Linda Playa, Paguera

15.11.13 Mandeln und Wein

Wer kennt ihn nicht, den Hierbas „Tunel“. Schließlich wird er nicht nur auf der Insel, sondern in 24 Ländern verkauft. Wie der Zufall es will, haben die Besitzer der Firma auch 4,5 ha Weinanbaufläche im Besitz. Die Trauben wurden früher an die Bodegas José Luis Ferrer verkauft, doch jetzt gehört diese Anbaufläche zur Bodega Tianna Negre, die vom Senior Chefehepaar gegründet wurde und vom Sohn Xavier geleitet wird. Operativ managt Patrick Paulen die 2007 gegründete Bodega. Paulen ist versierter Experte. Als bekannter Sommelier, ehemals Präsident der Sommelier-Vereinigung, kann er auf langjährige Erfahrung zurückblicken. Auch beim Bau der Bodega wurde Wert auf Qualität gelegt. Sie ist

für 350.000 l Kapazität ausgelegt und es wurde auch an die Umwelt gedacht. Das mit einer Photovoltaik-Anlage bestückte Dach deckt den Stromverbrauch der Bodega, das Wasser aus den eigenen Brunnen (50.000 l pro Std) wird dank eigener Kläranlage gefiltert und sparsam eingesetzt, die vielen Glaswände sparen Licht und somit Energie. Über die Nutzung von Corten-Stahl und Steinmauern hinaus, die den „Call Vermell“, den Boden des Landstrichs verkörpern sollen, der reich an rotem Lehm und Steinen ist, ist der Keller Tianna Negre eine Hommage an die mallorquinische Tradition.

Die Römer brachten den Wein nach Mallorca und mehrere Jahrhunderte später zerstörte ihn die Reblaus. Um die Landwirtschaft zu retten, wurden die Reben entfernt und Mandelplantagen angelegt. Heute gibt es nicht mehr viele Landwirte, die sich dem Anbau und dem Vertrieb der Mandeln widmen. Die Entwicklung scheint sich nun im umgedrehten Sinne zu wiederholen, es werden Mandelplantagen gerodet, um Reben zu pflanzen. Diejenigen jedoch, die der mallorquinischen Mandel noch nicht den Rücken gekehrt haben, haben sich zu einer Cooperative zusammengeschlossen, die Sie besichtigen.

Anschließend geht es zu einer Mandelplantage, die in einem Tal liegt und von einer traumhaft schönen Finca „überschaut“ wird. Sie machen einen Spaziergang durch die Plantage (ca. 15 Minuten), wo man Ihnen die Kultur der Mandel näher bringt und nehmen dann auf der Finca ein typisch mallorquinisches, rustikales Mittagessen ein, zu dem es einen Rot- und einen Weißwein der Bodega Tianna Negre gibt.

Mittagessen: inklusive – auf der Finca der Mandelplantage

Frühstück/Abendessen/Übernachtung: 3* Hotel HSM Linda Playa, Paguera

16.11.13 Palma de Mallorca - Stadtbesichtigung

Halbtags Besuch der lebhaften Inselhauptstadt Palma. Stadtrundfahrt mit Besichtigung der gotischen Kathedrale, eines der schönsten Gotteshäuser der Christenheit mit kostbaren Portalen und eleganten Säulen. Rundgang in der Altstadt zu Kunstdenkmälern und zu Patrizierhäusern mit Blick in anmutige Patios (Innenhöfe). Anschließend Gelegenheit zum individuellen Bummel über Alleen und Plätze dieser herrlichen Stadt mit ihrem südlichen Flair. Rest des Tages zur eigenen Gestaltung in Paguera oder Nachmittag in Palma.

Frühstück/Abendessen/Übernachtung:
3* Hotel HSM Linda Playa, Paguera

17.11.13 Meersalz, Dörfer und ökologischer Wein

Fahrt in den Südosten der Insel. Der Tag ist ein wahres Geschenk für die Seele: Felder mit Mandel- und Johannisbrotbäumen, jungfräuliche Buchten, schroffe Steilküsten, kleine Dörfer umgeben von fruchtbaren Feldern.

Sie fahren zu den Salinen, wo das berühmte Flor de Sal der Insel hergestellt wird. Spaziergang durch die Salzfelder unter der Führung einer Mitarbeiterin, die Ihnen u.a. erklärt, wie das Flor de Sal der Insel gewonnen wird. Rund um die Salzteiche haben sich viele spezifisch an diese Lebensbedingungen angepassten Tiere und Pflanzen angesiedelt. Die kleinen Salzkrebse in den Teichen dienen vielen Vogelarten als Nahrung. Man kann hier Säbelschnäbler, Kampfläufer, Stelzenläufer, Enten, Rallen und im Winter sogar Flamingos finden. Mehrere hundert Vogelarten wurden hier schon gezählt. Mit Ferngläsern „bewaffnet“ haben Sie die Möglichkeit einige von ihnen zu beobachten. Nach dem Spaziergang geht es mit dem Bus weiter ins kleine Dörfchen Ses Salines, wo Sie in einem schönen Dorfrestaurant einen mallorquinischen Mittagssnack einnehmen (Pa amb oli mit Schinken u. Käse, 1 Glas Hauswein, Wasser u. Kaffee).

Nachmittags geht es nach Santa María, zu den Bodegues Macìa Batle, die eine Spitzenposition unter den mallorquinischen Bodegas einnehmen. Mit einem Produktionsvolumen von gut 1.000.000 Flaschen im Jahr gehört das Unternehmen zu den ganz großen. Zu dem Standartrepertoire der Bodega gehören neben 3 Rotweinen und dem letzten Jahreswein, ein Rosé, ein Weißwein und die sogenannten „Sonderausgaben“. Dabei handelt es sich um interessante kleinere Serien neuer oder

ausgefallener Cuvées, um Süßwein oder um Produkte, die die Themen Wein und Kunst verbinden.

Gerade letzteres ist ein ausdrückliches Anliegen des letzten Batle Erben, Don Ramön Servalls i Batle. Ihm ist es zu verdanken, dass auch über Grenzen der Insel hinaus bekannte Künstler immer wieder Flaschenetiketten für die Wein der Bodega entwerfen.

Mittagessen: mallorquinischer Mittagssnack

Frühstück/Abendessen/Übernachtung: 3* Hotel HSM Linda Playa, Paguera

18.11.13 Kleine Schwestern und große Komponisten

Fahrt in die Berge zur Bodega Santa Catarina, die 1984 von dem schwedischen Multimillionär Stalan Lundquist wieder eröffnet und 2006 den Bodegas Macia Batle angeschlossen wurde. Verstecken muss sich die kleine Schwester des großen Konzerns nicht, bringt doch auch sie preisgekrönte Weine hervor. Die Südostlage, eine milde Brise vom nahen Meer, intensive heiße Sommer und kühle Winter lassen gehaltvolle Trauben wachsen.

Schon die Römer pflanzten Wein an diesen Gebirgshängen. Sie besichtigen die Bodega und die Rebflächen. Anschließend Verkostung der Weine. Mittagessen mit Tapas und Weinen der Bodega, Wasser u. Café.

Nachmittags geht es entlang der traumhaften Westküste mit diversen Fotostopps nach Valldemossa. Bummel durch das unter Denkmalschutz stehende Dorf. Wer möchte, kann die Karthause besichtigen, in der schon Frederik Chopin und George Sand einen Winter verbracht haben oder einfach nur die Seele in einem der vielen schönen Cafés des Dorfes baumeln lassen.

Mittagessen: Tapas in der Bodega Santa Catarina

Frühstück/Abendessen/Übernachtung: 3* Hotel HSM Linda Playa, Paguera

19.11.13 Heimreise

Nach dem Frühstück bringt uns der Bus an den Flughafen von Palma de Mallorca. Rückflug nach Stuttgart.

Programm-, Hotel- und Flugplanänderungen vorbehalten

Wichtiger Hinweis zum Besuch der Weingüter / landwirtschaftlichen Betriebe:

Im Reiseverlauf ist der Besuch verschiedener Betriebe vorgesehen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die Angaben vorbehaltlich sind. Es kann kurzfristige Änderungen geben, unter anderem, da wir zumeist fachlich orientierte, persönliche Führungen organisieren möchten, und dies personenabhängig ist. Um die Reise optimal gestalten zu können, ist eine gewisse Flexibilität bei der letztendlichen Besuchsplanung vonnöten.

Preise:	**Anmeldung erbeten bis 28. Juni 2013**		
Reisepreis p. P. im DZ:		1.270 €	
Einzelzimmerzuschlag		120 €	
Mindestteilnehmerzahl:	20 Personen	Maximale Teilnehmerzahl:	34 Personen

Veranstalter: Agrardienst Baden GmbH, Hebelstraße 11, 79104 Freiburg

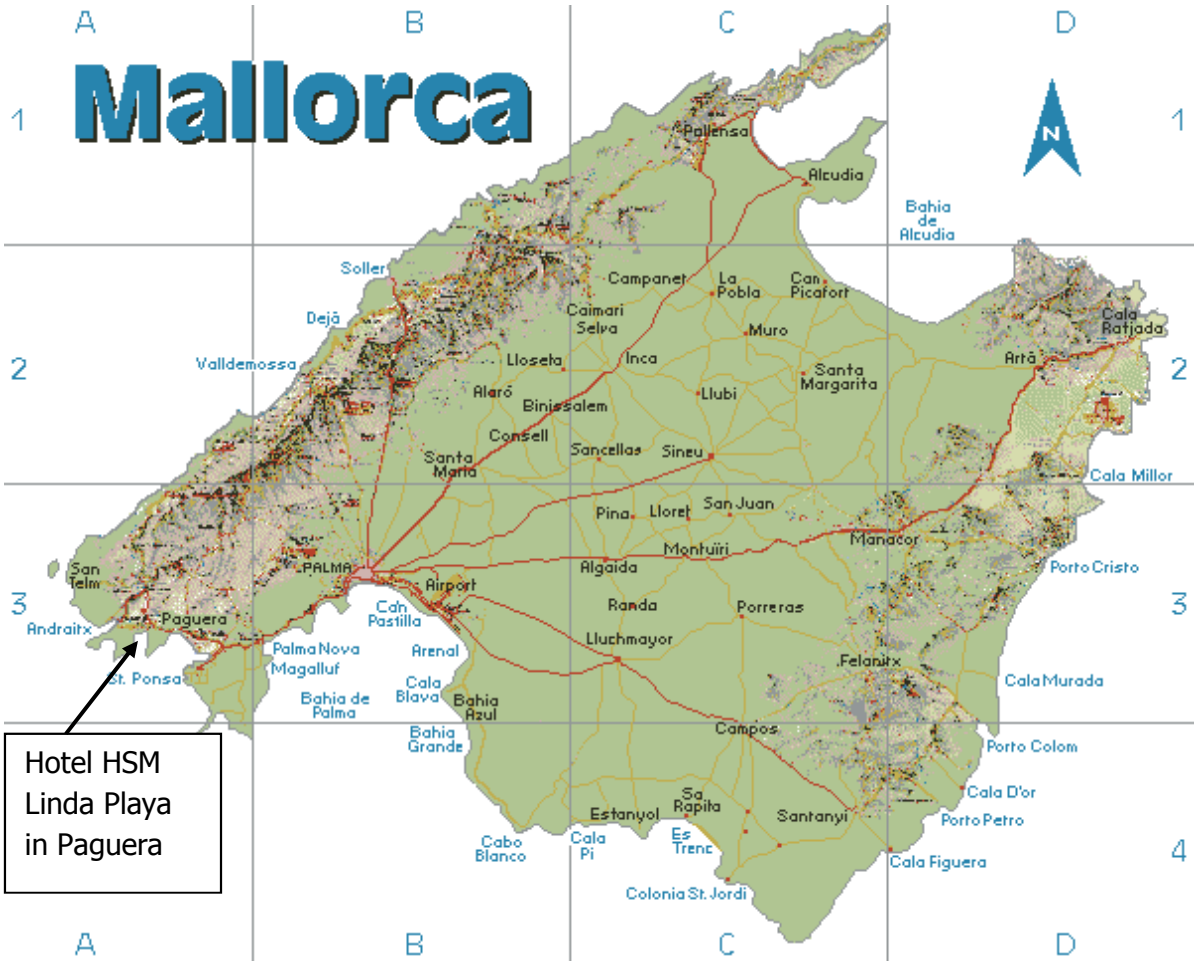
Im Reisepreis enthalten:

- Flug mit Air Berlin ab/bis Stuttgart nach Palma de Mallorca, Economy Class
- Flughafen- und Sicherheitsgebühren, Treibstoffzuschläge (***Stand April***)
- 7 Übernachtungen im 3* Hotel HSM Linda Playa in Paguera
- 7 x Buffet - Frühstück
- 7 x Buffet – Abendessen
- 5 x Mittagessen mit mallorquinischen Speisen
- Alle Weingutsbesuche inklusive Führung und Verkostung
- die im Reiseverlauf genannten Fachführungen, Besichtigungen, Ausflüge einschließlich der Eintrittsgelder
- Transfers und Fahrten in modernen klimatisierten Bussen (Fahrzeuggröße entsprechend der Teilnehmerzahl)
- Reisebegleitung durch den Württembergischen Weinbauverband
- erfahrene, qualifizierte deutschsprachige Reiseleitungen vor Ort
- **Reiserücktrittskostenversicherung**
- Reisepreissicherungsschein (R+V)
- 1 Reiseführer + ausführliches Informationspaket pro Buchung

Nicht im Preis enthalten:

- **Reiseversicherungen** (Reisegepäck-, Auslandskranken- und Reisehaftpflichtvers.)
- Weitere Mahlzeiten außer den oben genannten, Getränke zum Essen
- Persönliche Ausgaben, wie z. B. Trinkgelder, Telefonate etc.

Karte:



Hotel HSM
Linda Playa
in Paguera