

SOMMELIER MEDIUM

5 Tagen - 4 Nächte



- ✓ **Unterkunft im Doppelzimmer mit Frühstück**
- ✓ **Transfer IN OUT APT/HTL/APT**
- ✓ **Regelmäßige Ausflüge mit englischsprechendem Reiseführer.**
- ✓ **Nicht Eingeschlossene Leistungen: Inlandsflüge**
- ✓ **Eintrittskosten in die Nationalparks.**

Reiseplan

1

Mendoza

Ankunft am Flughafen von Mendoza und Transfer zum Hotel. Stadtrundfahrt durch die wunderschöne Stadt von Mendoza.

2

Besuch der Bodegas Die Tommaso und Zuccardi mit Weinprobe

Frühstück im Hotel. Danach machen Sie einen Ausflug entlang der Weinstraße. Der erste Halt wird bei der alten Weinkellerei 1869 die Tommaso in Russell, Maipú, um die Bodega zu besuchen.

Die Gründerfamilie, die aus Friuli, Italien, stammt, hat die in Generationen gesammelte Erfahrungen in der Produktion hochqualitativer, mit internationalen Preisen ausgezeichneten Weinen eingesetzt. Sie nehmen an einem Seminar unter der Führung eines erfahrenen Weinexperten teil, in dessen Verlauf Sie verschiedene Weinsorten kosten werden. Sie setzen ihre Fahrt zur Weinkellerei Zuccardi fort, wo Sie die Geheimnisse der Santa Julia-Weine erfahren.

Sie lernen, wie der Wein entsteht und hergestellt wird und nehmen danach an einer Kostprobe teil. Im Anschluss daran wird Ihnen ein für dieses Gebiet typisches Mittagessen serviert (Bruschetas, Fleischtaschen, gegrilltes Fleisch mit Salat und hausgemachte Desserts), zu dem die Möglichkeit besteht, weitere Weine zu kosten. Nachmittag Rückfahrt zum Hotel.

3

Besuch der Bodegas Chandon und Catena Zapata mit Weinprobe

Frühstück im Hotel. Der heutige Tag ist auch der Weinkultur gewidmet. Sie besuchen zwei der traditionsreichsten Bodegas: Chandon und Catena Zapata. Die Weinkellerei Chandon, erste Tochterfirma außerhalb Frankreichs der Firma Moët & Chandon, wurde 1743 von Claude Moët in Epernaz als Maison Moët gegründet. Zu diesem Unternehmen gehören 1333 Hektar mit Weinbergen bebauten Land, das im Oberlauf des Mendoza Flusses und im Uco Tal liegt.

Je nach Höhe sind diese Gebiete für den Anbau der Syrah, der Cabernet Sauvignon und der Merlot sowie der Malbec Rebe geeignet. Im Uco-Tal ist der Chardonnay und der Pinot-Noir zu Hause. Danach



besuchen Sie die Bodega Catena Zapata, die zum Ausdruck der Kunst in der Weinproduktion geworden ist. Die Kellerei liegt in einem bevorzugten Gebiet, das von 20-jährigen Weinbergen umgeben ist.

Eine eindrucksvolle Treppe im Inneren des Gebäudes verbindet über vier Ebene die Kristallkuppel mit dem Keller. Der runde Weinkeller mit viertausend Eichenfässern beherbergt den gemütlichen Raum, in dem die Weinproben stattfinden. Am Nachmittag Rückfahrt zum Hotel.



Besuch der Bodegas Andeluna Cellars und Salentein mit Weinprobe

Frühstück im Hotel. Fahrt zu dem 80 Hektar großen Weingut Andeluna Cellars, das sich am Fusse der Anden im Tupungato Tal - 1300 Meter über dem Meeresspiegel - befindet. Die Weinkellerei, in deren Räumen die Temperatur und Luftfeuchtigkeit ständig kontrolliert wird, verfügt über 4500 qm. Die Bodega hat eine Lagerkapazität von 1 Million Liter in Tanks aus Edelstahl, bedient sich neuester Technologie und besitzt einen Weinkeller für 1200 Fässer.

Nach langjähriger Tradition in der Weinbauindustrie schloss sich die aus Italien stammende Familie Rutini - Eigentümer der Bodega La Rural - mit dem amerikanischen Geschäftsmann Way Lard zusammen, um ausschließlich Weine bester Qualität zu produzieren. Danach besuchen Sie die Bodega Salentein, die 1200 m über dem Meeresspiegel liegt und die Landgüter El Portillo, La Pampa und San Pablo umfasst.

Der einzigartige Bau hat die Form eines Kreuzes. In jedem Arm befindet sich eine kleine Bodega mit zwei Abteilungen. Die erste, ebenerdig, beherbergt die Stahltanks während die zweite zum Reifen des Weines in Eichenfässern benutzt wird. Die vier Bodegas, die in einem zentralen Amphitheater zusammentreffen, teilen sich den modernen Abfüllraum. Um den Tag magisch ausklingen zu lassen, fahren Sie zum Gasthaus Salentein, wo Sie wirkliche Gastfreundschaft erleben werden.

Dieser ist der richtige Ort, um die regionale Gerichte und die Weine der gleichnamigen Bodega zu genießen, die Umgebung zu Fuss oder mit Fahrrad zu erkunden sowie an Weinproben teilzunehmen. Zurück in dem Gasthaus finden Sie immer ein Kaminfeuer, während die Luft mit einem Hauch von Gewürzen erfüllt ist. Hier erleben Sie die Weinentstehung. Abendessen im Gasthaus



Posada Salentein – Mendoza

Frühstück im Hotel. Transfer zum Flughafen von Mendoza.