



5- tägige Wein – und Kulturreise der Freiamter Weinfreunde

PRIORAT

**Dienstag – Samstag 9. – 13. Juni 2026
und 16. – 20. Juni 2026**



Wir freuen uns, dieses Jahr auf eine exklusive Weinreise ins Priorat zu gehen, eine der renommiertesten und zugleich charakterstärksten Weinregionen Spaniens.

Im Fokus stehen geführte Besuche ausgewählter Weingüter, bei denen Sie tiefgehende Einblicke erhalten über das einzigartige Terroir, die schiefrigen Llicorella-Terrassen und die Arbeit mit den Rebsorten Garnacha und Cariñena. Namhafte Winzer und Persönlichkeiten des Weinbaus vermitteln sympathisch und verständnisvoll die einzigartige Stilistik, das Reifepotenzial und die aktuelle Entwicklung der Weine im Priorat.

Die überschaubare Region mit rund 2200 Hektar Rebfläche wird von ca. 500 Weinbauern bewirtschaftet, davon füllen ca. 120 Weingüter unter eigenem Etikett ab. Die Strukturen sind klein und ländlich und von natürlichem Charme. Zerklüftete Hügel und Täler, abwechslungsweise Baumbestand und Reben, angelegt auf imponierenden Terrassen, prägen das Landschaftsbild. Dieses hat wohl früher schon die Kartäusermönche beeindruckt, die hier ihre 'Priorei' hatten und damit der Region den Namen gaben. Über viele Jahre herrschte ökonomische Schwäche in der zerklüfteten Region, Wirtschaftszweige, Gewerbe und Industrie fehlten, mit der Folge, dass die jungen Menschen abwanderten und die Dörfer zerfielen.

Neue Dynamik kam Ende der 1980er-Jahre ins Priorat. Auslöser war der Önologe René Barbier, der gemeinsam mit einer kleinen Gruppe visionärer Winzer – Álvaro Palacios, Daphne Glorian, José Luis Pérez und Carles Pastrana – das enorme Potenzial der alten Garnacha- und Cariñena-Reben auf den Llicorella-Schieferböden neu interpretierte. Diese als die „Clos-Gruppe“ bekannten Pioniere setzten auf niedrige Erträge, kompromisslose Qualität und internationale Stilistik. Ihre ersten Weine erzielten rasch weltweite Aufmerksamkeit und hohe Bewertungen. Damit legten sie den Grundstein für den qualitativen und wirtschaftlichen Aufschwung des Priorats und dessen heutigen Spitzenstatus.

Tag 1, 9. / 16. Juni 2026

09:00 Besammlung / Abreise Schüwo Parkplatz mit dem Car zum Flughafen

Flug Zürich - Barcelona

09.06.26	Zürich - Barcelona	12:20 - 14:05
16.06.26	Zürich - Barcelona	12:20 - 14:05

15:30 1. Besuch auf der Strecke: Cava-Produzent Segura Viudas

www.seguraviudas.com



Wir starten die Reise prickelnd mit Cava, dem spanischem Schaumwein, hergestellt nach dem klassischen Flaschengärverfahren. Segura Viudas zählt zu den renommiertesten Cava-Produzent aus der Penedès-Region bei Barcelona, dessen Weinbautradition bis ins 11. Jahrhundert zurückreicht. Die Kellerei produziert hochwertige Schaumweine, obligatorische nach der klassischen Methode hergestellt, unter Verwendung der traditionellen, autochthonen Rebsorten Macabeo, Xarel-lo und Parellada. Segura Viudas-Cavas reifen oft mehrere Jahre auf der Hefe, was ihnen Feinheit, Komplexität und ein ausgewogenes Aromaprofil verleiht und sie bei internationalen Wettbewerben vielfach ausgezeichnet. Dort werden wir eine Besichtigung und eine geführte Verkostung mit Snacks haben.

17:30 Transfer zum Hotel

Hotel-Hostal Sport

Miquel Barceló 4-6
43730 Falset

+34 977 830 078

www.hotelpriorat-hostalsport.com
info@hotelspriorat.com

20:00 Nachtessen im Restaurant, Hotel Sport



Tag 2, Mittwoch, 10. / 17. Juni 2026

ab 08:30 **Morgenessen**

10:00 **Transfer mit Bus zum Weingut**

10:30 **Besuch Miguel Torres, Priorat mit Mittagessen auf dem Weingut**

www.torres.es

Finca "La Solteta"

43737 El Lloar



Die allermeisten Weinfreunde werden schon die Gelegenheit gehabt haben, das faszinierende Weingut von Miguel Torres in Pals del Penedès zu besuchen.

Bereits früh in den 1990er Jahren hat er begonnen, Land im Priorat zu erwerben. Der erste eigene Jahrgang wurde jedoch erst 2005 produziert, als die Kellerei in El Lloar voll einsatzbereit war. Heute werden von ihm rund 75 Hektar Rebland bewirtschaftet, womit er einer der grössten Weinbergsbesitzer in der Region ist.

Das Weingut der Familia Torres im Priorat befindet sich in der malerischen Gemeinde El Lloar und ist ein wunderbares Ziel für Weinliebhaber. Inmitten spektakulärer Steilhänge produziert die Familie dort charakterstarke Weine wie den „Salmos“ oder den „Perpetual“, oder die Einzellage Mas de la Rosa, die das Terroir der Region widerspiegeln. Wie im ganzen Priorat sind auch hier die Llicorella-Schieferböden prägend für die Qualität der Trauben. Dies gibt dem Wein die typisch mineralische Note. Das moderne Kellereigebäude fügt sich harmonisch in die Landschaft ein und unterstreicht das Engagement der Familie für Nachhaltigkeit und Umweltschutz.

ca. 12:00 **Mittagessen auf dem Weingut**

14:30 **Transfer mit Bus**

14:45 Besuch Cellers Can Blau / Juan Gil Gruppe, Montsant

www.gilfamily.es/bodegas_can_blau



Das Weingut Cellers Can Blau wurde im Jahr 2003 in der katalanischen Gemeinde El Molar gegründet. Es ist ein Projekt der renommierten Familie Juan Gil, die damit ihre Expertise über die Region Jumilla hinaus nach Katalonien brachte und für nachhaltigen Weinbau in ganz Spanien steht. Geografisch liegt das Weingut in der **D.O. Montsant**, einer Region, die das berühmte Priorat wie einen Gürtel umschliesst. Die Weinberge erstrecken sich über rund 35 Hektar und profitieren von einer enormen Bodenvielfalt aus Schiefer, Kalkstein und Sand.

Das Klima im Montsant ist mediterran geprägt, weist aber durch die umliegenden Berge auch deutliche kontinentale Einflüsse auf. Typisch für die Weine von Can Blau ist die Cuvée aus den Rebsorten Cariñena, Garnacha und Syrah. Die Rebstöcke wachsen teilweise in Höhenlagen von bis zu 800 Metern, was den Weinen eine besondere Mineralität und Frische verleiht. Die Familie Gil schafft es hier meisterhaft, die Kraft des Terroirs mit einer modernen, fülligen Stilistik zu vereinen.

17:00 Transfer zum Hotel Sport

17:20 Zeit zur freien Verfügung

**18:45 Transfer zum Restaurant,
Nachessen im Restaurant Amics mit
den Weinen von Cellers Can Blau und
Juan Gil**



21:30 Transfer zum Hotel Sport

Tag 3, Donnerstag 11. / 18. Juni 2026

ab 08:30 Morgenessen

09:10 Transfer zum Weingut

09:30 Besuch Merum Priorati

Carretera a Falset (T-740), km 9,3

43739 Porrera

www.merumpriorati.com



Das Weingut Merum Priorati liegt in der malerischen Gemeinde Porrera im Herzen des katalanischen Priorats. Der Name leitet sich vom lateinischen Wort für „rein/echt“ ab und spiegelt die Philosophie wider, Weine von höchster Reinheit, Qualität und Ausdruckskraft zu erzeugen. Auch hier ist es das Ziel, durch die Reben den Ausdruck des Schieferbodens in den Wein zu bringen: markante Mineralität und enorme Komplexität! In den Kellern von Merum Priorati entstehen kraftvolle Cuvées aus traditionellen Sorten, ergänzt durch Syrah und Cabernet Sauvignon. Besonders bekannt ist die dreistufige Weinlinie mit den klangvollen Namen Inici – der Beginn, Destí – das Schicksal/die Fügung und El Cel - Der Himmel. Durch die geschützte Lage am Montsant-Gebirge profitieren die Trauben von kühlen Nachtwinden, was trotz der intensiven Sonne für Eleganz und Frische sorgt. Ein feines, modernes Weingut auf internationalem Niveau, unter der Leitung von Pere Ventura, das auf nachhaltigen Weinbau setzt.

12:30 Transfer mit Bus zum Restaurant

13:00 Mittagessen Celler Clos Figueras & Restaurant Les Figueres

www.closfigueras.com



15:30 Transfer

16:00 Besuch Weingut Mas d'en Gil

www.masdengil.com

Finca Mas d'en Gil,
s/n, TP-7101, km 4,
43738 Bellmunt del Priorat



Vor allem jene, die an unserem Online-Tasting mit Mas d'en Gil teilgenommen haben, als Marta Rovira so lebendig und sympathisch aus ihrer Wohnstube zu uns gesprochen hat, dürfen sich jetzt richtig freuen, sie endlich auch persönlich kennen zu lernen.

Das Weingut Mas d'en Gil wurde 1867 von Francesc Gil gegründet und von Martas Vater, Pere Rovira, 1998 erworben, der sich damit einen Lebenstraum erfüllte. Unter seiner Leitung wurde das Weingut neu, in der jetzigen Form positioniert. Marta, die erst als Wirtschaftsingenieurin in der Luftfahrtbranche tätig war, kehrte 2008 auf das elterliche Weingut zurück. Mit ihrem Eintritt stellte sie den Betrieb auf die biodynamische Bewirtschaftung um. In der Branche wird sie nicht nur für ihre Weine bewundert, auch für ihre Kenntnisse und Ausführungen rund um den biologischen Weinbau, von denen wir profitieren dürfen. Das Weingut bewirtschaftet 35 Hektar Rebfläche, unterteilt in 53 individuelle Parzellen, auf den typischen Llicorella-Schieferböden, sowie Kalkstein und Mergel. Im Focus stehen Garnacha und Carignena, manchmal in Begleitung von internationalen Rebsorten.

18:00 Transfer zum Hotel Sport

18:15 Aufenthalt im Hotel Sport
zur freien Verfügung

19:45 Fussmarsch 10 Minuten zum Abendessen

20:00 Restaurant Brichs, Falset
mit der Winzerin Marta Rovira
Dresscode smart casual!
www.brichsrestaurant.com



22:45 Fussmarsch zurück in Hotel Sport

4. Tag. Freitag, 12. / 19. Juni 2026

08:00 Morgenessen

09:30 Transfer

10:00 Besuch Cellers de Scala Dei

www.cellersdescaladei.com



Ein Besuch bei Cellers de Scala Dei ist weit mehr als eine klassische Weinprobe – es ist eine Reise zur Geburtsstätte des modernen Priorats. Als ältestes Weingut der Region verbindet es die jahrhundertealte Tradition der Kartäusermönche mit einer heute wegweisenden, terroirfokussierten Önologie. Cellers de Scala Dei liegt in der nördlichen, malerischen Gemeinde Escaladei. Die Weine reifen in einem Keller aus dem 17. Jahrhundert, in dem einst die Verwalter des Klosters residierten. Wir spüren die Atmosphäre in der historischen Barrique-Halle, geprägt von Stille und Geschichte, während wir erfahren, wie 1878 der erste Priorat-Wein überhaupt in die Flasche gefüllt wurde, um auf der Weltausstellung in Paris präsentiert zu werden.

12:00 Geführter Besuch Cartoixa de Santa Maria d'Escaladei, Kartäuserkloster aus dem 12. Jh.



Wir tauchen ein in die Stille und Geschichte der Cartoixa de Santa Maria d'Escaladei, dem ersten Kartäuserkloster der Iberischen Halbinsel. Am Fusse des imposanten Montsant-Gebirges gelegen, erwartet uns ein Ort, an dem die Zeit stillzustehen scheint. Dort werden wir durch die rekonstruierten Kreuzgänge geführt und spüren den Geist der Mönche, die hier ab dem 12. Jahrhundert den Weinbau kultivierten. Dank moderner Technik ist es heute möglich mitzuerleben, wie prachtvoll das Kloster in seiner Blütezeit ausgesehen hat. Die Ruinen sind eingebettet in die sanften Weinberge und die faszinierende Landschaft des Priorats. Ob Geschichtsfan, Weinliebhaber oder Ruhesuchender – Escaladei ist ein Erlebnis für alle Sinne.

13:25 Transfer mit Bus zum nächsten Weingut

14:00 Besuch Weingut Marco Abella mit spätem Mittagessen auf dem Weingut

www.marcoabella.com



Das Weingut Marco Abella ist ein traditionsreiches Familienunternehmen in Porrera, dessen Wurzeln im Weinbau bis in das 15. Jahrhundert zurückreichen. Nach einer langen Geschichte gründeten David Marco und Olívia Bayés im Jahr 2001 die moderne Kellerei, um die Authentizität ihrer Heimat in charakterstarken Weinen wie dem Clos Abella einzufangen.

Die rund 40 Hektar Rebfläche verteilen sich auf sieben hochgelegene Einzellagen, die durch die typischen Llicorella-Schieferböden des Priorats geprägt sind. Dank ökologischer und teilweise biodynamischer Bewirtschaftung sowie der Nutzung von Gravitation im Keller entstehen dort besonders elegante und frische Rotweine aus Garnacha und Cariñena. Besonders hervorzuheben ist die architektonisch beeindruckende, teils unterirdisch in den Berg gebaute Bodega, die eine natürliche Temperaturkontrolle für die Reifung der Weine ermöglicht.

17:00 Transfer zum Hotel Sport

17:30 Ankunft Hotel Sport, Zeit zur freien Verfügung in Falset

20:00 Leichtes Nachtessen, Degustation, Tapas Buffet im Hotel Sport

5. Tag Barcelona – Rückreise, Samstag 13.Juni / 20.Juni 2026

08:00 Morgenessen

09:00 Checkout und Gepäckverlad

09:30 Transfer nach Barcelona, wo wir den Tag noch verbringen



12:30 **Ankunft Luftseilbahn Montjuïc (Station Parc Montjuïc)**
Fahrt mit Luftseilbahn. Spaziergang & Aussichtsterrasse,
Kurze, geführte Einführung zur Stadt & Region"

14:30 Tapas & Cava

15:45 **Zeit zur freien Verfügung**
oder Besuch Miro Museum

17:15 **Treffpunkt und Transfer zum Flughafen**

20:00 Flug von Barcelona nach Zürich
13.06.26 Barcelona
Zürich 20:00 - 21:45
20.06.26 Barcelona -
Zürich 20:00 - 21:45

22:15 **Transfer Flughafen Zürich nach Wohlen**
(Treffpunkt: Station Parc Montjuïc)

22:45 **Ankunft in Wohlen**

