

# Exclusieve en unieke wijnstudiereis Wijnacademie Ribera del Duero en Rioja: de top twee DO's van Spanje - met een vleugje Rueda en Txakoli - Dinsdag 22 mei 2018 tot en met zondag 27 mei 2018, 6 dagen



Deze fantastische en leerzame reis is samengesteld in samenwerking met de producenten, importeurs, de Wijnacademie en Vinos de España. Wat is het verschil tussen een rode Ribera del Duero en Rioja? Gedurende deze reis ontdekken wij deze mooie gebieden, de invloed van het micro- en meso klimaat op de druivenrassen en wijnen, de historie, de onderscheidende keuken en vooral de enorme gastvrijheid. We maken in beide gebieden kennis met zowel een aantal topproducenten als producenten die karakteristiek voor de regio zijn, van klein tot groot. Naast wijn ervaren we ook de cultuur van deze regio's in plaatsen als Peñafiel, Laguardia, Haro en Bilbao! Hiernaast hebben we tevens een verrassende kennismaking met Rueda en Txakoli.

Onderstaand vind je het afwisselende programma in grote lijnen. Details volgen de komende maanden. Wijzigingen voorbehouden. Deze reis wordt begeleid door Rudolf Nipius RV (specialisatie Spanje), Ibert van der Waal MV (specialisatie tempranillo), beiden docent aan de Wijnacademie en Klazien Vermeer RV, opleidingsmanager Wijnacademie.



Ribera del Duero valt onder de regio Castilla y León en Rioja, met de sub-gebieden Rioja Alta, Rioja Alavesa en Rioja Baja onder La Rioja, País Vasco en Navarra.

## Dag 01: dinsdag 22 mei 2018

Vertrek uit Amsterdam, verzamelen om 05.00 uur voor vlucht 07.00 uur (KL1699) een aankomst in Madrid-Barajas om 09.35 uur. *Transfer* naar Quintanilla de Onésimo in het hart van de *Golden Mile* voor de *check-in* voor 2 nachten bij Hotel Arzuaga. [www.hotelarzuaga.com](http://www.hotelarzuaga.com).

's Middags staat een bezoek gepland aan de bodega en/of wijngaarden van Dominio de Pingus, een klein biodynamisch wijnbedrijf dat met Pingus de duurste Spaanse wijn maakt en verder naast de tweede wijn Flor de Pingus tegenwoordig ook met PSI zorgt dat oude percelen tinto fino behouden blijven. Aansluitend lunch. [www.pingus.es](http://www.pingus.es).



Dominio de Pingus is een klein maar uiterst verzorgd, vooraanstaand bedrijf in Quintanilla de Onésimo.

Na de lunch bezoek van de indrukwekkende Finca La Planta, een hooggelegen *finca* van eigenaar Florentino Arzuaga met naast wijngaarden veel herten, everzwijnen en mouflons. Aansluitend rondleiding en proeverij bij Bodegas Arzuaga Navarro en diner. [www.arzuaganavarro.com](http://www.arzuaganavarro.com).



De hooggelegen Finca La Planta is naast een uitstekend *terroir* voor tinto fino ook een wildreservaat met zeldzaam oude bomen.

## Dag 02: woensdag 23 mei 2018

Na ontbijt vertrek naar de goede buur van Arzuaga: Vega Sicilia. Deze icoon-bodega van Ribera del Duero staat al decennia op de kaart als een van de bodegas van Ribera del Duero. Ontvangst en proeverij van de diverse bodegas die de familie Álvarez bezit. [www.vega-sicilia.com](http://www.vega-sicilia.com).



Bodegas Vega Sicilia met zijn beroemde klokketoren en aquaduct.

Rond 11.30 uur *transfer* naar Monasterio Santa María de Valbuena in San Bernardo de Valbuena aan de overkant van de rivier de Duero. Overzichtsproeverij van een aantal Rueda producenten, rondleiding klooster en genieten van wit want Ribera is vooral rood en een beetje rosado.



Fraaie kloosters en kerken wisselen hier af met dito ontworpen wijnkelders.

Rond 12.30/12.45 bezoek aan Viñas del Jaro, privé eigendom van Osborne in Pesquera de Duero. Ontvangst en proeverij. [www.vinosiberian.com](http://www.vinosiberian.com).



Kenmerkend uitzicht richting de Duero rivier in de buurt van Sardón de Duero.

14.00/14.15 uur vertrek naar Roa de Duero en lunch in het beroemde restaurant Asados Nazareno, hét restaurant waar je zuiglam uit de klei oven gegeten moet hebben. [www.asadosnazareno.es](http://www.asadosnazareno.es).

Rond 16.00 uur vertrek naar Bodegas Hnos. Pérez Pascuas in Pedrosa de Duero. Sympathiek bedrijf van de gebroeders Pérez Pascuas dat mede met Alejandro Fernández van Pesquera aan de basis van de Ribera revolutie heeft gestaan. [www.perezpascuas.com](http://www.perezpascuas.com).

Rondleiding, proeverij en aansluitend diner in de regio. Overnachting in Hotel Arzuaga.



Traditioneel bereiden van het zuiglam bij Asados Nazareno in Roa de Duero en een wijngaard in traditionele *en vaso*-snoei voor de Viña Pedrosa-wijn bij Bodegas Hnos. Pérez Pascuas, in de omgeving van Pedrosa de Duero.

### Dag 03: donderdag 24 mei 2018

Na ontbijt om 08.00 uur vertrek om 09.00 uur naar Dominio del Águila, een van de revelaties in Ribera van de afgelopen jaren. Jorge Monzón maakt hier tempranillos in een stijl die op Bourgogne lijkt. Bezoek aan de pittoreske kelder in het plaatsje La Águilera en proeverij in de wijngaarden. [www.dominiodelaguila.com](http://www.dominiodelaguila.com).



Dominio del Águila bestaat uit ruim 200 percelen *viñas viejas* op de meer zanderige bodems ten noorden van Aranda de Duero.

10.45 uur: vertrek naar het Castillo de Peñafiel. Het kasteel in deze regio dat niet onopgemerkt blijft en zeker een bezoek waard is.



Het imposante kasteel van Peñafiel steekt fier uit boven de gelijknamige plaats; fier op zijn historie is zeker Bodegas Torremilanos.

Na het kasteel bezoeken wij een ander memorabele Ribera bodega: Bodegas Torremilanos in Aranda de Duero. De familie Peñalba Lopez boert hier al sinds 1975, terwijl het bedrijf al sinds 1903 bestaat! Een van de weinige bedrijven in Ribera die een eigen *tonelería* hebben. [www.torremilanos.com](http://www.torremilanos.com).

Na proeverij en rondleiding lunch in de regio. Na de lunch verlaten wij het Ribera gebied en vertrekken naar die andere grootheid in Spanje: Rioja.

Wij slapen 2 nachten in (lees: buiten de muren van) het monumentale stadje Laguardia (Werelderfgoed Unesco) in Hotel Villa de Laguardia, met een adembenemend uitzicht op de Sierra de Cantabria!



Imposant uitzicht vanaf het ommuurde stadje Laguardia, bovenop een heuvel, op talloze percelen wijngaard in Rioja Alavesa.

Na inchecken en oprispen zijn wij klaar voor het eerste bezoek in deze meest beroemde regio van Spanje aan Marqués de Vargas. Hier ontvangt Javier Ausás ons, voormalig wijnmaker van Vega Sicilia...Onder zijn leiding wordt Vargas omhoog getild op een ander Rioja niveau! [www.marquesdevargas.com](http://www.marquesdevargas.com).

Diner in de regio. 's Avonds nog de mogelijkheid om te genieten van het prachtige plaatsje Laguardia.



Laguardia met zijn monumentale huizen en buiten de muur tal van grotere en kleine bodegas én ... de immer aanwezige Sierra Cantabria.

### Dag 04: vrijdag 25 mei 2018

Na ontbijt om 08.00 uur vertrek om 09.00 uur naar het onderzoekstation in Logroño voor een druivenrassenproeverij. Na een rondleiding en proeverij van de bekende en minder bekende (recent geautoriseerde) rassen van Rioja vertrekken wij naar een bodega in het minder bekende Rioja Baja.

Rioja Baja staat vooral bekend vanwege een wat warmer klimaat en een groter aandeel garnacha in de blend. Ook hier gebeurt de laatste jaren veel en bezoeken wij een bodega die van deze ontwikkeling duidelijk een voorbeeld is.



Karakteristieke wijngaarden in Rioja (foto's hierboven), met heel andere bergruggen dan in Ribera del Duero dat op de *Meseta Norte* ligt (foto hieronder).



Na de lunch gaan we terug naar Laguardia om dé man van Rioja te bezoeken die het gewaagd heeft om uit de DO te stappen: Juan Carlos López de Lacalle van Bodegas Artadi. Bezoek van de *state of the art* bodega en als het mee zit ook nog de meest beroemde wijngaard van Rioja: El Pisón, met nog steeds top tempranillo producerende stokken, geplant in 1945! [www.artadi.com](http://www.artadi.com).

Juan Carlos is een man met een bijzondere visie en passie. Maar er zijn er gelukkig in Rioja nog meer: eind van de middag een bezoek aan Abel Mendoza in San Vicente de la Sonsierra of de beroemde Eguren familie in hetzelfde dorp zal zeker ook zo interessant zijn.



Oude wijngaarden zijn een passie van Jorge Monzón (foto midden) van Dominio del Águila in Ribera én van Juan Carlos López de Lacalle van Artadi met zijn beroemde wijngaard El Pisón (foto rechts).

Diner in de regio. Overnachting in Laguardia.

## Dag 05: zaterdag 26 mei 2018

Na ontbijt om 07.00 uur uitchecken om 08.00 uur en vertrek naar de coöperatie van Uriñuela, vlakbij Nájera. Rioja heeft veel meer coöps dan men veelal beseft en er wordt vaak prima wijn gemaakt.



Bodegas Muga is een van de toonaangevende bedrijven op de *Barrio de Estación* in Haro, de 'hoofdstad' van Rioja Alta.

Na dit bezoek verlaten wij het Rioja Alavesa gebied definitief en vertrekken wij naar Rioja Alta. In het plaatsje Haro huizen bij de *Barrio de Estación* tal van beroemde bodegas waaronder Bodegas Muga, [www.bodegasmuga.com](http://www.bodegasmuga.com) en het er tegenover gelegen zeer klassieke R. López de Heredia.

López de Heredia is bekend van zijn zeer klassieke stijl en maakt nog een traditionele *blanco de crianza*. [www.lopezdeheredia.com](http://www.lopezdeheredia.com). Beide bedrijven beschikken nog over een kuiperij (een voor reparatie en een voor het maken van nieuwe vaten) en na een uitgebreid bezoek en lunch genieten wij van een van de vele terrassen in Haro.

Einde van de middag *transfer* naar Bilbao, ruim een uur rijden met de bus. Rioja en het Baskenland zijn meer verweven dan menigeen denkt. En de gastronomie in het Baskenland is in Spanje geheel terecht beroemd! We checken in bij Hotel Barcelo Nervión. Vrije besteding voor de rest van de avond en diner in stijl want morgen vertrekken we helaas al weer uit Spanje....Diner in Bilbao! Voldoende keuze...

### Dag 06: zondag 27 mei 2018

Na ontbijt om 07.00 uur bezoeken we een Txakoli producent uit het Bizkaiko gedeelte (samen met Getariako het belangrijkste gebied in Txakoli, Álava is veel kleiner en relatief minder belangrijk), bv Itsas Mendi in Gernika-Lumo, [www.bodegasitsasmendi.com](http://www.bodegasitsasmendi.com) en proeven naast de wijnen ook een overzicht van andere wijnen uit de DO.



Txakoli de Bizkaiko en Getariako zijn kwalitatief enorm in ontwikkeling. Er wordt zelf al *vendimia tardía* geogst. Bilbao heeft zich van een vieze industriestad ontwikkeld tot een aantrekkelijk, modern Baskische stad.

Na dit verfrissende bezoek (heerlijk wit maken ze hier) vertrekken wij terug naar de stad Bilbao voor een vrij bezoek van de stad: het Guggenheimmuseum, slenteren in de stad, langs de Nervión rivier, *pinchos* of *sidra* pakken in de talloze barretjes...vergeet de (verschillende types) Txakoli niet!

Na de zelf in te vullen lunch vertrekken wij naar het vliegveld van Bilbao voor de retourvlucht (KL1688) om 17.30 uur naar Amsterdam. Een topervaring in Ribera del Duero en Rioja rijker, met korte uitstapjes in Rueda en Txakoli!

Aankomst op Schiphol om 19.35 uur.



## Algemene informatie

### Inbegrepen in de reissom:

De voorlopige reissom voor deze reis is € 1475,00 per persoon, hierbij is inbegrepen:

- vlucht met KLM naar Madrid en retour vanuit Bilbao
- luchthavenbelasting en toeslagen\*
- vervoer in luxe bus voor alle programma-onderdelen met eigen chauffeur
- alle overnachtingen in luxe en sfeervolle hotels
- alle ontbijten, alle lunches en diners in het programma
- blendingsessie bij een nog te bepalen bodega
- bezoek wijnhuizen inclusief proeverijen
- reisbegeleiding door Rudolf Nipius, Ibert van der Waal en Klazien Vermeer

### Niet inbegrepen:

- een vrije lunch en een vrij diner
- persoonlijke uitgaven
- reis- en annuleringsverzekering

\* Onder luchthavenbelasting en toeslagen wordt verstaan: luchthavenbelastingen, veiligheidstoelagen en brandstoftoelagen.

Inschrijving kan middels [de digitale link](#) of het inschrijfformulier op de volgende bladzijde:

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfd4tv5GuYv9vXq2L7VJLtUGASUAX-HXIFy97iACYZ6luwAhw/viewform?c=0&w=1>

**Inschrijfformulier voor deelname aan de wijnreis naar Spanje van 22 mei t/m 27 mei 2018**

Ondergetekende:

Naam:.....

Voornaam/roepnaam:.....

Adres:.....

Postcode en Woonplaats:.....

Telefoonnummer:.....mobiel.....

Leeftijd:.....

Mailadres: .....

Schrijft zich in voor de wijnstudiereis naar Spanje

Wenst op basis van tweepersoonskamer ad € 1475,00\*

\*Wil graag de kamer delen met:.....  
(kan ook later ingevuld worden)

Toeslag bezetting kamer door één persoon €325,00

Dit formulier zenden/mailen aan:

De Wijnacademie  
Klazien Vermeer  
Sprinckelermaat 10  
3863 XB Nijkerk  
Mail: klazien.vermeer@wijnacademie.nl  
06-49604158

Je ontvangt na inschrijving een bevestiging.

Datum \_\_\_\_\_ Handtekening \_\_\_\_\_