

Andalusien 2020
Tonelerias & Bodegas - Sherry und Küfer
SO 8. März bis SA 14. März 2020

Fachreise des Verbands Deutscher Whiskybrenner
mit Unterstützung durch die Austrian Whisky Association

Reiseveranstalter im Sinne des Deutschen Reiserechts
ist

UNIQUE Reisen GmbH & Co. KG, Bernstorffstraße 120, 22767 Hamburg
Tel.: +49 (0) 40 75366115
www.uniquereisen.de

Gruppengröße minimal/maximal 16 Personen

Diese Fachexkursion richtet sich **ausschließlich an aktive Personen des Whisky-Brennereigewerbes**, die sich in Fragen der Whisky-Reifung fortbilden möchten. Es ist keine touristische Reise, sondern ein Fachseminar zur beruflichen Fortbildung für Destillateure und Geschäftsführer. Vorort erleben Sie im Fachgespräch mit Küfern und Weinmachern die Prozesse kennen, wie in den Regionen Montilla-Moriles und Jerez sogenannte *Seasoned Casks* für die Reifung von Destillaten entstehen. Besuche in den prominenten Kufereien von Montilla und Jerez sowie Präsentationen und Gespräche ermöglichen Ihnen in kompakter Form Wissen zu erwerben, Beziehungen aufzubauen, die es erlauben neue Aspekte der Whisky-Reifung kennenzulernen. Die langjährige Erfahrung der Küfermeister in Zusammenarbeit mit renommierten Destillerien wie Macallan, Glendronach, Tamdhu, Midleton, GlenAllachie, BenRiach u.v.a. erweitert das Reifungswissen hinsichtlich der unterschiedlichen Wirkungsweisen von Eichenhölzern, Toastungen, Größen und den Verfahren des Seasonings. Die Begehung von Bodegas erlaubt darüber hinaus die sensorische Bewertung der für das Seasoning eingesetzten Likörweine/Sherries.

Das intensive Besichtigungs- und Begegnungsprogramm gewährt Ihnen Einsichten, die Sie in dieser Dichte und Kompaktheit kaum selbst organisiert erfahren können.

Es ist keine touristische Reise! Sie steht allen Whiskymachern offen, denn Sie müssen nicht Mitglied der Verbände sein.

*Ziel ist es, Ihre Kompetenz im Bereich der Sherry-Likörwein-Fassreifung und des Fassbaus/bindens qualitativ, nachhaltig zu erweitern und zugleich mögliche Geschäftsbeziehungen zu den Küfern aufzubauen.
Die Gespräche in den Tonelerias und Bodegas sowie bei den Abendessen erfolgen auf Englisch.*

Leitung: Ernie - Ernst J. Scheiner, The Gateway to Distilleries - www.whisky-distilleries.net. Fachautor, Veröffentlichungen *The Highland Herold, Kleinbrennerei, Shmckr, Irland Journal, Whisky Passion*. Er selbst führte als ehemaliger Leiter der VHS im WBZ Ingelheim Studienreisen in Andalusien durch. Die Tonelerias und Bodegas sind ihm durch Besuche persönlich bekannt. Das Programm wird in Zusammenarbeit und in Absprache mit den Tonelerias und Bodegas thematisch inhaltlich strukturiert, sodass ein höchstmöglicher Lerngewinn erhalten wird.

Info: info@whisky-distilleries.net

Programm (Änderungen im Ablauf möglich)

SO

Flug von Frankfurt a.M. um 11.50 Uhr mit Lufthansa nach **Sevilla**. Das individuelle Einchecken erfolgt spätestens um 9.00 Uhr (empfohlen). Anschlussflüge aus München, der Schweiz und eventuell aus Österreich sind auf Anfrage bei Unique-Reisen möglich, eventuell entstehen Zusatzkosten. Fahrt nach **Montilla** in das **Zentrum des Pedro Ximénez Anbaus**.

Dinner mit Gesprächen in Englisch: Henk Meyer (Toneleria Rodriguez),

Rafael Cabello (Toneleria del Sur, Casknolia) und Miguel Leiva (Toneleria Juan Pino)

4-Sterne-Hotel Atalya mit Swimming Pool o.ä. **Es stehen in diesem Hotel nur sehr wenige EZ zur Verfügung.**

Mo

Montilla, das Zentrum des Pedro Ximénez Anbaus ganztags

Toneleria del Sur und Bodegas Robles ökologischer Weinausbau und ökologische Fasskulturen, danach Toneleria Juan Pino sowie ihre Bodegas. Erleben der Weinlagen mit Picknick (Zusatzkosten 15 Euro pro Person) . Besuch der Bodega Perez Baquero: Traditionelle Herstellung des Pedro Ximénez Likörweins und Lagerhalle mit Kastanienfässer).

Dinner im Hotel Atalaya o.ä. Möglichkeit zu individuellen Gesprächen in Englisch mit den Geschäftsführern der Kufereien.

Di

Montilla

Besuch der Toneleria Rodriguez.

Fahrt nach **Jerez**

Premium Sherries der Bodegas **Lustau**, Schwerpunkt: Das Seasoning für Midleton, Ireland, in PAEZ-Fässern ÜB plus Dinner Buffet. Sehr gutes 4-Sterne-Hotel Sherry Park mit Swimming Pool o.ä.

Dinner-Gespräche mit Vertretern der Tonelerias Humberto Domecq, Vasyma, Paez, Tevasa (angefragt)

MI

Jerez ganztags: Toneleria Vasyma plus ihre Brennerei sowie Bodegas. Anschließend Toneleria Paez und ihre Bodegas.

Danach Besuch der Bodegas in den Fässer von der Toneleria del Sur aus Montilla ein Seasoning erfahren.

ÜB plus Dinner Buffet im Hotel Sherry Park o.ä.

Dinner-Gespräche in Englisch mit Vertretern der Tonelerias Humberto Domecq, Vasyma, Paez, Tevasa (angefragt)

DO

Jerez Gespräche in den Tonelerias Tevasa und Humberto Domecq

Besichtigung der berühmten architektonisch wertvollen Eremitage nahe Tevasa,

danach das Seasoning in den Bodegas Williams & Humbert, falls Zeit individueller Rundgang in Jerez.

ÜB plus Dinner Buffet im Hotel Sherry Park o.ä.

Eventuell weitere Gespräche mit den Tonelerias auf individueller Basis.

FR

Jerez Bodega und Brennerei González Byass.

Besichtigung der Kathedrale von Jerez

Bodegas Fundador. Herstellung von Brandy aus Sherry. Fahrt nach Tablas. Weinberg-Rundgang.

Bodega Spinola Ximénez. Wein- und Brandy-Verkostung mit Tapas (exklusiv, Kosten Person ca. 60,- Euro, ist nicht im Reisepreis inkludiert)

ÜB **ohne** Dinner Buffet im Hotel Sherry Park o.ä.

Samstag....

Transfer zum Airport Sevilla. Direktflug von Sevilla nach Frankfurt mit Lufthansa um 13.30 Uhr, Ankunft um 16.20 Uhr, Weiterreise nach eigenen Vorstellungen oder zu den Ausgangsflughäfen.

Programm Copyright The Gateway to Distilleries 2019

**Reisepreis: 1350,- pro Person im DZ
EZ 220,-**

Inkludierte Leistungen:

- Direkt-Flüge mit Lufthansa in der Economy Classic von Frankfurt – Sevilla – Frankfurt mit 8 kg Handgepäck, 23 kg Freigeäck
- 2 Übernachtungen im Hotel Atalaya de la Campina o.Ä., 4 Übernachtungen im Hotel Sherry Park o.ä.
- 5x Abendessen, 6x Frühstück, Mittagsimbiss im Freien in Montillas Weinlagen
- Eintritt und Besichtigung der Cartuja de Santa Maria, Catedral de Jerez de la Frontera jeweils mit deutschsprachigem Reiseleiter
- Rundreise im klimatisierten Bus mit spanischem Fahrer
- Besichtigungen, Fachgespräche, Begegnungen, Exkursionen wie im Programm angegeben
- Eintritte Eremitage, Kathedrale Jerez
- Fachreiseleitung Ernie -Ernst J. Scheiner

Direktflug mit Lufthansa (Stand Juni 2019, vorbehaltlich):

SO 8.03.2020 Frankfurt – Sevilla 11:50 – 12:00 LH1140

SA 14.03.2020 Sevilla – Frankfurt 13:10 – 16:10 LH1141

*Mit Teilnehmern aus Österreich und der Schweiz stimmt Unique Reisen gerne einen passenden Flug ab.
Bitte beachten Sie, dass es hier zu Aufpreisen kommen kann. Programmverlängerungen sind möglich.
Bitte sprechen Sie mit Unique Reisen.*

Nicht inkludierte Leistungen:

Trinkgelder, Ausgaben für den persönlichen Bedarf, Versicherungen wie Reiserücktritts- oder Auslandsrankenversicherung, Kosten für Picknick in Montilla ca. 15,- Euro pro Person, Kosten für die Tapas-Wein- und Brandy-Begutachtung in der Bodega Spinola Ximénez ca. 60,- Euro pro Person. Eintritte Bodegas. Namensschilder. Gastgeschenk 0,5 l Flasche Whisky oder Edelbrand aus der eigenen Produktion pro Teilnehmer. Transfers zum und vom Flughafen Frankfurt, eventuelle Anschlussflüge.

Rechtlicher Hinweis: Die Besichtigung der Kufereien und Bodegas geschieht auf eigene Gefahr.

Reiseveranstalter im Sinne des Deutschen Reisevertragsrechts ist ausschließlich

Unique Reisen GmbH & Co. KG | Bernstorffstraße 120 | 22767 Hamburg

Phone : 040/75366115

Email : info@uniquereisen.de

Website : www.uniquereisen.de

*Der Verband der Whisky Deutscher Whiskybrenner
und
die Austrian Whisky Association
sowie*

The Gateway to Distilleries treten nur als Vermittler auf.

Bitte senden Sie Ihre **unterschiedene Anmeldung**
umgehend an die **Vorsitzende Michaela Habel:**

Verband Deutscher Whiskybrenner c/o
Destillerie & Brennerei Heinrich Habel
Gevelsberger Str. 127, 45549 Sprockhövel
Mail m.habel@brennerei-habel.de

Es gelten die Reise- und Geschäftsbedingungen von Unique Reisen Hamburg.