

Die exklusivste Weinreise Portugals

Treffen Sie die Stars für Wein und Genuss.

Super Reserva Tour 2026



Ein besonderer GENUSS:

Momente mit faszinierenden Menschen.

LIEBE CONSUL-GÄSTE,

Seit mehr als 40 Jahren bringt CONSUL seine Gäste zu den außergewöhnlichsten Orten der Welt. Nun laden wir Sie ein, eine neue Seite Ihres Reisebuchs aufzuschlagen: eine exklusive Wein- und Genussreise durch Portugal – mit unvergesslichen Begegnungen, großartigen Weinen und kulinarischen Erlebnissen.

Mit der Super Reserva Tour reisen Sie in einer kleinen, erlesenen Gruppe und tauchen tief in Portugals faszinierende Genusswelt ein. Wir öffnen Ihnen die Türen zu renommierten Weingütern, Spitzenrestaurants und leidenschaftlichen Produzenten, die ihr Handwerk mit Hingabe leben.

Portugal zählt zu den ältesten und spannendsten Weinländern Europas. Mit über 250 autochthonen Rebsorten entstehen hier charaktervolle Weine – von eleganten Douro-Weinen, über Weine, die auf traditionelle Art in Amphoren oder sogar unter Wasser reifen, bis hin zu frischen Vinhos Verdes.

Doch wahrer Genuss entfaltet sich erst im Zusammenspiel mit der richtigen Küche: Fangfrische Meeresfrüchte, traditionelle Spezialitäten wie der beste Käse der Welt und kreative Neuinterpretationen erwarten Sie in außergewöhnlichen Restaurants.

Bei dieser Reise stehen die Menschen im Mittelpunkt. Sie begegnen charismatischen Winzern, visionären Küchenchefs und Lebensmittelproduzenten, die ihre Geschichten mit Ihnen teilen. Vom privaten Dinner mit einem Michelin-Koch bis zur exklusiven Verkostung in einem legendären Weingut: Sie sind nicht nur Gast, sondern mittendrin. Um diese Reise zu entwickeln und durchzuführen, arbeiten wir mit dem portugiesischen Reiseveranstalter *Winebuddys* zusammen, der über ein einzigartiges Netzwerk in Portugals Genussszene verfügt. Das Team von *Winebuddys* kennt das Land in all seinen Facetten und ermöglicht Ihnen mit der Super Reserva Tour einzigartige Erlebnisse jenseits des Gewöhnlichen – eine Reise voller Genuss, Begegnungen und besonderer Momente.



DIE SUPER-RESERVA-TOUR IM ÜBERBLICK

7 TAGE. 25 HIGHLIGHTS.

UNENDLICHER GENUSS.



PORTO

Tag 1

- WELCOME TO PORTO
- CULINARY WALK – DAS VIELFÄLTIGE GENUSS-WARM-UP
- TIME OUT MARKET: TOP-KULINARIK IN STAR-ARCHITEKTUR
- BESUCH BEI EINER LEGENDE: FAMILIE NIEPOORT
- DINNER MIT PERSÖNLICHER CHEFBETREUUNG
- HOTEL MIT "BESONDERER HANDSCHRIFT"



PORTO → DÃO

Tag 2

- YACHT-TOUR DURCH DAS DOURO-TAL
- WEIN UND HERZBLUT MIT JOANA MAÇANITA
- DAS WEINGUT IM WELTKULTURERBE
- PRIVATE FAMILIEN-DINNER IM WEINGUT
- ÜBERNACHTUNG AUF DEM WEINGUT



DÃO

Tag 3

- AUF DEM WEINGUT MIT STAR-APPEAL
- LUNCH IM MICHELIN-STERN-RESTAURANT
- MASTERCLASS MIT SARA DER WEIN-PROFESSORIN
- "DIE BESTE WEINBAR EUROPAS"
- IHRE WAHRSCHEINLICH ERSTE NACHT IN EINEM SLEEP SPA



DÃO → PENICHE

Tag 4

- BEIM MESSERSCHMIED DER STERNEKÖCHE
- DIE STRANDBAR MIT NACHHALTIGEM GENUSS-KONZEPT
- UNTERWASSER-EXPEDITION ZU WEINSCHÄTZEN
- PRIVATE COOKING MIT ZWEI CHEFKÖCHEN IM AREIAS DO SEIXO
- ENTSPANNT NACHT IM WELLNESS-STRANDHOTEL



PENICHE → TEJO/PENICHE

Tag 5

- GESCHMACKSEXPLOSION MIT ANANAS UND PÉT NAT
- ODE WINERY – AUSTRALISCHE WEIN-LEIDENSCHAFT UND JAPANISCHE DELIKATESSEN
- BARBEQUE IM VERRÜCKTEN FAMILIENWEINGUT
- ZWEITE NACHT IM WELLNESS-STRANDHOTEL



PENICHE → LISSABON

Tag 6

- URBAN WINERY LISSABON
- KÖNIGLICHE AUDIENZ BEI DER AUSTERN-QUEEN
- DINNER BEI TV-STAR-KÖCHIN
- ÜBERNACHTUNG IN DER STADTVILLA IM HERZEN LISSABONS



LISSABON

Tag 7

- WEIN-MASTERCLASS IM EINHORN-HUB
- FAREWELL-LUNCH IN LISSABON

Tag 1

PORTO ENTDECKEN

Tag 2

IM HERZEN DES DOUROTALS

Tag 3

GENUSS IM DÃO

Tag 4

EINTAUCHEN IN PENICHE

Tag 5

GENUSSTOUR DURCHS TEJOTAL

Tag 6

LISSABON UND DAS
KULINARISCHE UMLAND

Tag 7

ABSCHLUSS IN DER
HAUPTSTADT



Auf dieser Reise durch Portugal sind auch die Orte ein Genuss.

Vom charaktervollen Porto über das malerische Dourotal bis zum majestätischen Lissabon: Diese Karte gibt Ihnen eine gute Orientierung, wo wir uns in Portugal bewegen und in welchen Orten wir übernachten. Einige unserer Highlights liegen aber auch am Weg dazwischen. Sie müssen sich aber um nichts kümmern. Wir holen Sie am ersten Tag am Flughafen ab und chauffieren Sie dann mit dem Premium-Van von einer Station zur nächsten. So können Sie sich auf die wichtigste Aufgabe konzentrieren: jeden Moment zu genießen.

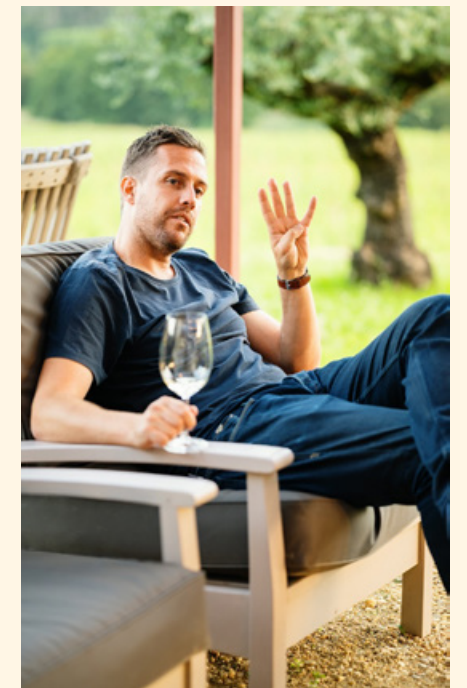


NICHT NUR EIN REISEBEGLEITER –
SONDERN IHR PERSÖNLICHER

Genuss-Guide.

Auf dieser Reise erleben Sie preisgekrönte Restaurants, außergewöhnliche Weingüter und die herausragenden Persönlichkeiten der portugiesischen Genussszene. Doch erst Ihr persönlicher Genuss-Guide Christian Soares macht das Erlebnis perfekt. Er ist Ihr Begleiter, Ihr Chauffeur, Ihr Türöffner und Ihr Ansprechpartner bei allen Wünschen und Anliegen.

Christian ist der Sohn einer traditionsreichen Gastronomen-Familie an der Algarve. Er interessierte sich früh für Kulinarik und Wein und arbeitete im elterlichen Unternehmen sowie für den besten Weinhandel in Portugal. In den vergangenen Jahren hat er ein einzigartiges Netzwerk in der Wein- und Genusswelt Portugals aufgebaut. Die persönlichen Kontakte von Christian ermöglichen besondere Begegnungen und öffnen unseren Gästen Türen, die üblicherweise verschlossen bleiben. Christian spricht Portugiesisch, Englisch, Deutsch und Spanisch, verfügt über ein WSET-Zertifikat und hat vor allem immer ein offenes Ohr für Sie. Wenn Sie also in die Geheimnisse der portugiesischen Genuss-Szene wirklich eintauchen wollen, dann gibt es keinen besseren Begleiter als Christian. Freuen Sie sich darauf.



STERNEKÖCHE UND WEIN-STARs IN PORTO.

Diese Persönlichkeiten treffen Sie an Tag 1.



Tag 1

ZWISCHEN WEINLEGENDEN, TOP-ARCHITEKTUR UND STERNE-KÜCHE

NACH DER ANREISE
AM VORMITTAG:

CULINARY WALK – DAS VIELFÄLTIGE GENUSS-WARM-UP

Am ersten Tag beginnt Ihre Reise mit einem exklusiven Culinary Walk durch die Gassen von Porto, der Ihnen einen ersten Eindruck der pulsierenden Stadt verschafft und Sie direkt in die Welt portugiesischer Genüsse entführt. Unter fachkundiger Begleitung probieren Sie bestes Olivenöl und Essig, herzhaften iberischen Schinken und den "besten Käse der Welt". Dazu Wein-, Leitão- und Bubbles-Spezialitäten sowie authentisches Streetfood wie Prego no Pão. Höhepunkt ist ein Besuch des traditionsreichen Mercado do Bolhão. Gäste, die später ankommen, können sich nach ihrem Check-in jederzeit dazugesellen.



MITTAG:
TIME OUT MARKET PORTO

TOP-KULINARIK IN STAR-ARCHITEKTUR

Zur Mittagszeit lassen Sie sich im Time Out Market Porto nieder, einem redaktionell kuratierten Food- und Kulturmarkt. Hier vereinen sich Portos Spitzenköche – darunter die Michelinstern-Gastronomen Rui Paula, Vasco Coelho Santos und Rafa Louzada – in einem architektonischen Meisterwerk des Pritzker-Preisträgers Eduardo Souto de Moura. Bei einem Glas und kleinen Leckereien, etwa einem Pastel de Nata, lassen Sie den Vormittag ausklingen.



NACHMITTAG:

BESUCH BEI EINER LEGENDÄREN FAMILIE: FAMILIE NIEPOORT

Am Nachmittag führt Sie die Fahrt über die Ponte Dom Luís I nach Vila Nova de Gaia in den renommierten Niepoort Weinkeller. Dort empfängt Sie Daniel Niepoort persönlich und gewährt Ihnen seltene Einblicke in die moderne, authentische Philosophie dieser weinverrückten Familien-Dynastie. In privater Runde verkosten Sie besondere Portwein-Jahrgänge, die sonst kaum zugänglich sind.



ABEND:

KREATIVDINNER MIT PERSÖNLICHER CHEFBETREUUNG

Den Abend verbringen Sie im Restaurant Mito, wo Chef Pedro Braga Sie persönlich durch ein kreatives Degustationsmenü begleitet. Die intime Atmosphäre dieses Hauses macht das Dinner zu einem unvergesslichen Erlebnis.



IHR HOTEL AN TAG 1

EINE ÜBERNACHTUNG MIT GANZ BESONDERER HANDSCHRIFT

Die Tipografia do Conto "Arts, Books & Residence" ist ein faszinierendes Boutique-Hotel im historischen Zentrum von Porto. Die ehemalige Typografie- und Grafikwerkstatt wurde liebevoll restauriert und verbindet nun Tradition und Gegenwart. Zehn individuell gestaltete Zimmer bieten Ruhe und modernes Premium-Gefühl. Der lichtdurchflutete Innenhof, ein ruhiger Gartenbereich und ein eleganter Pool verleihen dem Refugium eine fast private Atmosphäre. Für seinen liebevollen und gleichzeitig sensiblen Umbau gewann das Projekt 2020 den Nationalen Preis für Stadtentwicklung und Tourismus in Portugal – eine renommierte Anerkennung für die gelungene Kombination aus Erhalt historischer Werte und neuen Nutzungskonzepten. Für Sie wird diese Übernachtung ein entspanntes Auftaktkapitel Ihrer Reise – mit ganz eigener Handschrift.



FRAUENPOWER UND EIN VISIONÄR DES GUTEN GESCHMACKS.

Diese Persönlichkeiten treffen Sie an Tag 2.



EINE FAMILIE IM NAMEN DES GENUSSES

Es gibt wohl kaum eine zweite Familie in Portugal, die sich derart konsequent einem ganzheitlichen Genusslebnis für die Gäste verpflichtet fühlt. Fernando kümmert sich um die Herstellung lebendiger und eleganter Weine mit minimaler Intervention. Manuela und ihr Mann António führen Sie durch das Weingut. Und Mutter Fernanda verwöhnt Sie mit nordportugiesische Köstlichkeiten. Das Schöne: Nach dem Besuch werden Sie sich als Teil der Familie fühlen.

Familie Coelho



DIE PREISGEKRÖNTE WEIN-ENTERTAINERIN

Joana ist ein Energiebündel, die jede Gruppe sofort mitreißt. Sie ist eine leidenschaftliche Expertin für Douro-Weine, hat ein Buch geschrieben, das Anfängern den Einstieg in die Welt des Weines ermöglicht und wurde immer wieder ausgezeichnet. So kürte Anibal Coutinho sie zum „Young Winemaker of the Year“, das Magazin Sabado zählt sie zu den 100 einflussreichsten Frauen Portugals. Für Sie ist sie eine charmante, unterhaltsame und extrem inspirierende Gastgeberin.

Joana Maçanita

“SIE IST EXPERIMENTIERFREUDIG UND
VOLLER DRIVE – GANZ IM STILE VON DIRK
NIEPOORT.

JANCIS ROBINSON ÜBER JOANA MAÇANITA //



Tag 2

GENUSS AM DOURO – IM THEATER DER SINNE

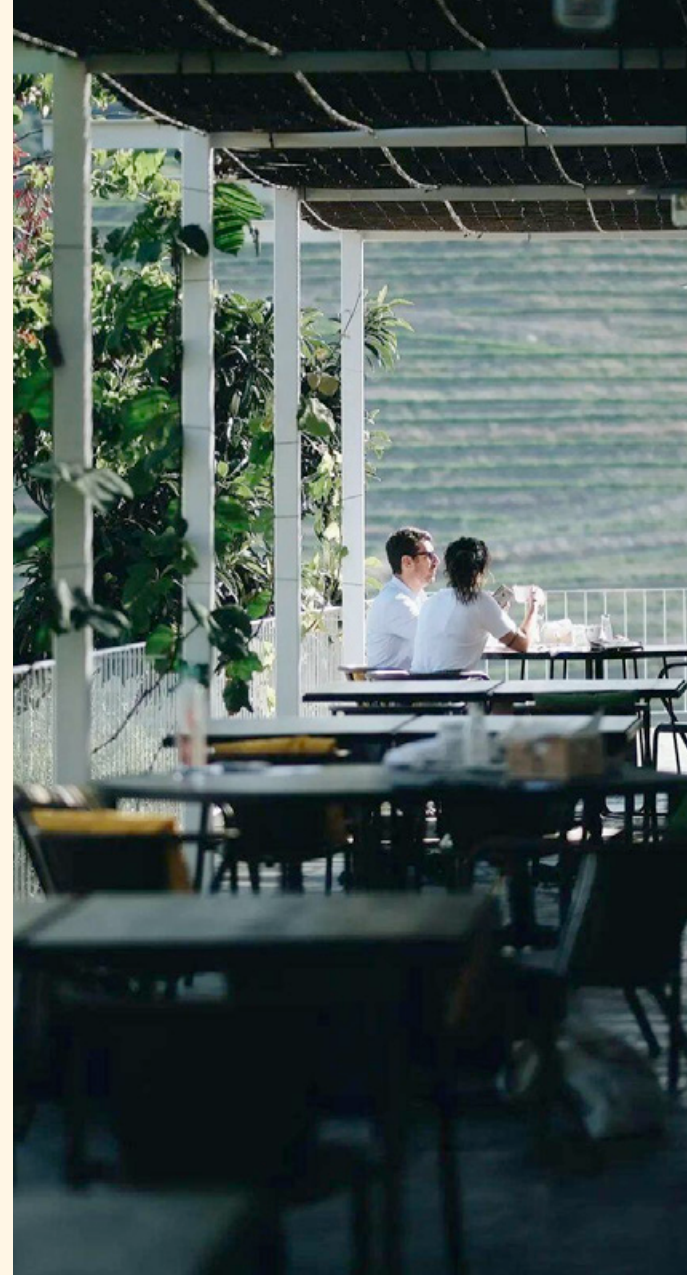


VORMITTAG & MITTAG:

WEIN UND HERZBLUT MIT JOANA MAÇANITA

Nach dem Frühstück geht es von Porto nach Pinhão. Von dort aus gleiten Sie mit einer privaten Yacht gemütlich über den Douro und machen schließlich an einer kleinen, sonnenverwöhnten Anlegestelle vor Joana Maçanitas Weingut fest – im ältesten Weinbaugebiet der Welt. Dort erleben Sie die einmalige Vielfalt autochthoner Rebsorten. Joanas Leidenschaft gilt einem Stück Land, das einst von den Einheimischen als unbrauchbar abgetan wurde – bis sie es mit Herzblut und außergewöhnlichem Können wieder zum Leben erweckte.

Heute zählen die Maçanita-Weine zu den besten des Douro und zeugen davon, dass Joana Maçanita zu den herausragendsten Önologinnen Portugals gehört. Nach einer ausführlichen Führung lassen Sie sich zum gemeinsamen Mittagessen nieder, bei dem Sie noch einmal die charaktervollen Tropfen ihrer Weine genießen.



NACHMITTAG:

DAS WEINGUT IM WELTKULTURERBE

Die Quinta Casa Amarela liegt am linken Ufer des Douro – im gleichnamigen Tal, das wie eine Traumlandschaft anmutet. Das Weingut befindet sich seit 1885 im Familienbesitz und erfreut Gäste sowohl mit Portweinen als auch mit DOC Douro-Tropfen. Bei Ihrer Führung und dem dazugehörigen Tasting wird es unterhaltsam – denn viel Humor und klassische Musik in Weinfässern spielen eine Rolle. Es ist kein Wunder, dass die Quinta Casa Amarela bereits vor einiger Zeit mit dem Preis „Wine Tourism of the Year“ ausgezeichnet wurde. Und weil es hier so schön ist, kehren Sie nach einem weiteren Highlight später zum Übernachten zurück.

ABEND:

PRIVATES FAMILIEN-DINNER MIT DER FAMILIE COELHO

Zum Abendessen empfängt Sie die Familie Coelho in der Quinta de Tourais, einem kleinen, familiengeführten Weingut, das für seinen unkonventionellen Stil und seine künstlerisch gestalteten Weine bekannt ist.

Nach einer Führung durch das Anwesen nehmen Sie gemeinsam Platz an der Familientafel, wo Manuela Sie mit ihren köstlichen Kreationen verwöhnt. In den persönlichen Gesprächen werden Sie sehen: Der Charakter der Weine beginnt mit dem Charakter ihrer Macher.



IHR HOTEL AN TAG 2

SCHLAFEN SIE DOPPELT AUSGEZEICHNET – UND IN STILVOLLEM DESIGN.

Die Quinta Casa Amarela ist nicht nur ein inspirierendes Weingut, sondern auch eine außergewöhnliche und zugleich entspannende Unterkunft – mit doppelter Auszeichnung. Bereits 2006 erhielt es einen Preis für herausragenden Weintourismus. Kein Wunder: Vom Außenpool haben Sie hier einen atemberaubenden Blick über das UNESCO Welterbe Douro-Tal. Im Inneren erfreuen vier stilvolle Suiten, die vom renommierten Innenarchitekten Paulo Lobo gestaltet wurden. Abgerundet wird dies durch die herzliche Gastfreundschaft der Eigentümer. Die Zufriedenheit der Gäste ist schließlich die schönste Auszeichnung.



ZWISCHEN JAMES BOND, RONALDO UND EINER WEIN-PROFESSORIN.

Diese Persönlichkeiten treffen Sie an Tag 3.



Manuel Lemos

DER JUNGE WILDE IN GROSSER TRADITION

Die Familie Lemos hat über Generationen ein globales Unternehmen für Premium-Handtücher aufgebaut – ganz gleich wo Sie auf der Welt in einem Top-Hotel schlafen, es ist sehr wahrscheinlich, dass Sie sich dabei mit einem Produkt aus dem Hause Lemos abgetrocknen. Mit ihrem Weingut hat die Familie ein neues Kapitel aufgeschlagen. Manuel ist einer der Köpfe hinter dieser Erfolgsgeschichte und führt Sie durch ein Weingut, das international begeistert. So sehr, dass die Produzenten der James-Bond-Filme schon dort waren – ebenso wie Cristiano Ronaldo. Jetzt werden Sie erwartet.



DIE VERSPIELTE WEIN-PROFESSORIN

Sara hat Önologie und Tourismus studiert, bei Wein-Legende Luís Pato gelernt und ist mittlerweile zertifizierte WSET-Ausbilderin. Nach einem Gastspiel in Australien hat sie nun die Wein-Akademie „The Wine House“ gegründet. Hier nutzt sie Spiele und Storytelling, um Menschen unterhaltsam und ohne Barrieren in die Welt des Weines zu entführen. Mit diesem Ansatz hat sie die gesamte portugiesische Weinwelt bereichert – und macht für Sie jedes Glas zu einer Entdeckungsreise.

Sara Matos

Diogo Rocha



STERNEKOCH, BUCHAUTOR UND TV-STAR

Diogo führt das Restaurant Mesa de Lemos, das direkt auf dem Weingut Quinta de Lemos liegt. 2019 krönte er sein Schaffen mit einem Michelin-Stern, den er seither verteidigt hat. Er ist außerdem Autor eines preisgekrönten Kochbuchs und war mehrfach als Mentor und Juror in der TV-Show „MasterChef Portugal“ zu sehen. Bei Ihrem Besuch sind Sie jedoch die Stars und er lässt Sie ein wenig hinter die Kulissen seiner Gourmet-Philosophie schauen.

Tag 3

VON STAR-WEINGÜTERN BIS ZUR SPIELERISCHEN WEINREISEN



VORMITTAG & MITTAG:

WEINGUT MIT STAR-APPEAL & RESTAURANT MIT STERN

Nach dem Frühstück tauchen Sie in die bewegte Familiengeschichte der Quinta de Lemos ein, während Sie durch die liebevoll restaurierten Gemäuer streifen – ein architektonisches Juwel des Dão. Danach verkosten Sie Weine, samtig-fruchtiges Olivenöl und einzigartigen Essig, der nur hier hergestellt wird.

Zur Krönung des Aufenthalts geht es schließlich in das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurant „Mesa de Lemos“. Hier arbeitet Chefkoch Diogo unter dem Motto „flavor alchemy cuisine“. Mit regionalen und nachhaltig produzierten Zutaten entstehen Menüs, die nicht aus Gängen, sondern aus „Momenten“ bestehen. Lassen Sie sich von dieser Kombination verzaubern – und reisen Sie kulinarisch im wahrsten Sinne des Wortes zu den Sternen.



NACHMITTAG:

MASTERCLASS MIT SARA DER WEIN-PROFESSORIN

Am Nachmittag begrüßt Sie Sara Matos in der renommierten Wein-Akademie „The Wine House“ von Coimbra. Doch Angst vor trockener Theorie braucht hier niemand zu haben. Denn mit den von ihr entwickelten „Wine Games“ kann jeder spielerisch in das Thema einsteigen und neben spannenden Grundlagen auch seine eigenen Vorlieben entdecken. Denn nicht nur Rebsorte, Lage, Boden und Vinifizierung entscheiden, ob ein Wein uns gefällt – das Geheimnis steckt in uns. In Saras Masterclass kommen übrigens sowohl neugierige Anfänger als auch Genießer mit Vorwissen auf ihre Kosten – denn ihr Ansatz eröffnet für jeden unabhängig von bisherigen Erfahrungen neue Perspektiven.



ABEND:

EINE FANTASTISCHE WEINBAR – GANZ FÜR UNS ALLEIN

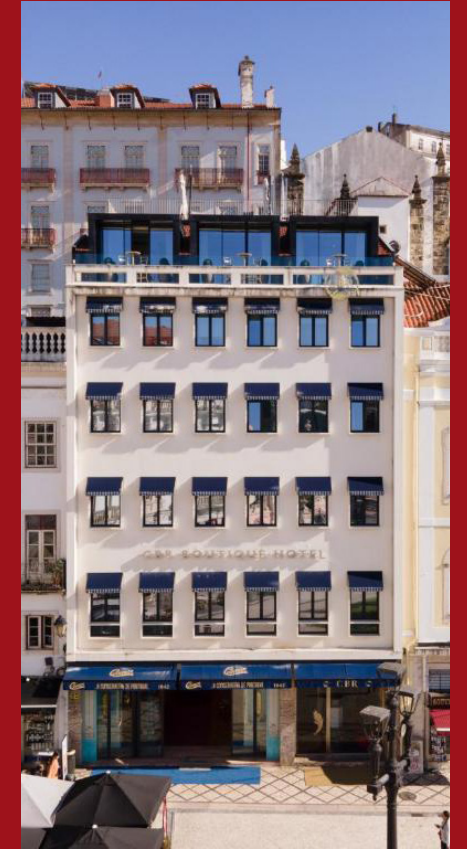
Zum Abschluss des Tages geht es in die Noster Taberna & Wine Bar. Direkt hinter der Santa Cruz Kirche in Coimbra gelegen gibt es hier wunderbares Essen, die dazu passenden Weine und eine Atmosphäre, die man einfach erleben muss. Inhaberin Maria ist an diesem Abend ganz für Sie allein da und wird mit viel Sachverstand und Empathie genau den richtigen Wein für Sie finden. Wer einmal dort war, möchte immer wieder hierher zurück. Und Fans beschreiben sie als die „wahrscheinlich beste Weinbar Europas“.



IHR HOTEL AN TAG 3

NICHT NUR EINE UNTERKUNFT, SONDERN EIN SLEEP-SPA.

Im Herzen Coimbras wartet das CBR Boutique Hotel mit einem einzigartigen Schlaferlebnis auf Sie: der Hästens Sleep Spa. In 15 individuell gestalteten Zimmern verschmelzen barocke Eleganz und modernes Design – inspiriert von der berühmten Joane-Bibliothek der Universität Coimbra. Mittelpunkt ist das handgefertigte Hästens-Bettmodell „Herlewing“, das auf über 168 Jahren Expertise basiert und dank seiner mehrschichtigen Konstruktion aus reiner Baumwolle, Rosshaar und schwedischem Kiefernholz jede Bewegung perfekt ausgleicht. Mit einem Preis von 30.000 EUR gehört es zu den exklusivsten Schlafsystemen weltweit. Ergänzt wird das Angebot durch einen persönlichen Sleep-Consultant, der Sie bei der Wahl der individuell abgestimmten Bettwaren berät – so wird die Nacht im CBR Boutique Hotel zum erholsamen Highlight Ihrer Portugal-Reise.



STERNE-SCHMIED UND STAR-TAUCHER.

Diese Persönlichkeiten treffen Sie an Tag 4.



Paulo Tuna

DER MESSERSCHMIED DER STERNEKÖCHE

Paulo ist Handwerker, Künstler und Exzentriker – vor allem aber ist er einer der besten seines Fachs weltweit. Die Messer, die er aus glühendem Stahl schmiedet und mit besonderen Materialien wie Strandgut oder alten Holzartefakten zu Unikaten veredelt, sind in der Spitzengastronomie rund um den Globus begehrt. Viele Sterneköche gehören zu seinem Fanclub. Sie dürfen ihm exklusiv und ganz privat in seiner Werkstatt über die Schulter schauen.

“PAULO TUNA IS
THE BEST MANUFACTURER
OF KNIVES IN PORTUGAL,
PERHAPS IN THE WORLD.”

ALEXANDRE SILVA, CHEFKOCH LOCO,
AUSGEZEICHNET MIT EINEM MICHELIN-STERN



João José

**DER STAR-TAUCHER MIT
GENUSS-VISION**

Für João wurde der Begriff Multitalent erfunden: er ist Star-Taucher, Profi-Sportler, Meeresbiologe, Unternehmer, Dozent, Chef des Meerestaucher-Verbandes in Portugal, als einer von zwei Personen in Portugal Inhaber einer besonderen Tiefseetauch-Lizenz, außerdem Genuss-Forscher und vieles mehr. Er entführt Sie mit seinem Boot in ein abgelegenes Meeresgebiet im UNESCO Biosphären Reservat, wo Weinflaschen, aber auch Brände, Öle und Essige im Atlantik reifen. Für Sie holt er auch die ein oder andere Flasche nach oben.

Tag 4

SCHARFE MEISTERWERKE, WEIN-SCHATZSUCHE UNTER WASSER
UND PRIVATE DINNER



VORMITTAG:

SCHARFE KUNSTWERKE AUS FEUER

Ihr Tag beginnt im Atelier von Paulo Tuna „The Bladesmith“, wo aus rohem Stahl filigrane Küchenkunst entsteht. Paulo, gefeierter Messerschmied unter Starköchen wie Alexandre Silva und Kiko Martins, formt hier Unikate, die bereits in Nomias Gourmetküche in Kopenhagen im Einsatz waren. Bei einer persönlichen Führung erleben Sie, wie aus seiner imaginativen Vision und jahrzehntelanger Erfahrung funktionale Kunstwerke wachsen – und erhalten exklusiv Ihr eigenes, handgeschliffenes Profi-Messer.

NACHMITTAG:

DIE STRANDBAR MIT NACHHALTIGEM GENUSS-KONZEPT

Nachdem Sie sich die Messer der Spitzenköche angesehen haben, ist es Zeit für einen köstlichen Mittagsstopp. Dafür geht es in die traumhafte Strandbar Tribo da Praia mit einem atemberaubenden Blick auf den Atlantik am Baleal Beach. Die Gerichte dort sind leicht, raffiniert, atlantisch – und mit frischen Zutaten aus dem eigenen Bio-Garten zubereitet. Genießen Sie dazu die lockere Atmosphäre mit Surfern und Wellenrauschen – und tanken Sie Energie für die weiteren Highlights des Tages.



NACHMITTAG:

UNTERWASSER-EXPEDITION ZU WEINSCHÄTZEN

Am Nachmittag tauchen Sie wortwörtlich ab: Bei Atlantic Cellar erfahren Sie von Gründer João, wie Wein, Gin und Olivenöl in den Tiefen des Atlantiks nachhaltig reifen. Die 2021 gestartete Methode nutzt den Wasserdruck und die gleichmäßigen Wellenbewegungen vor Peniche sowie die Nähe zum UNESCO-Biosphärenreservat Berlengas für völlig neue Aromenprofile. Ein spannender Einblick in eine völlig andere Welt der Weinveredelung. Das Beste: Nach Bootstour und Tauchgang kommt die Verkostung mit ganz neuen Nuancen – geschaffen von der Kraft des Meeres.

ABEND:

PRIVATE COOKING IM AREIAS DO SEIXO

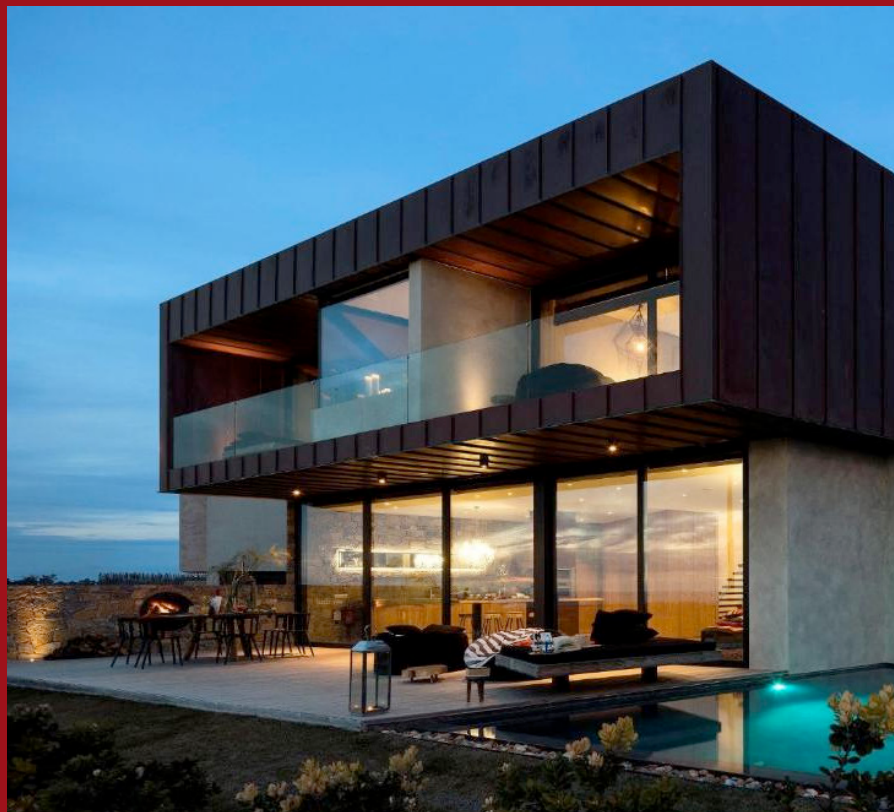
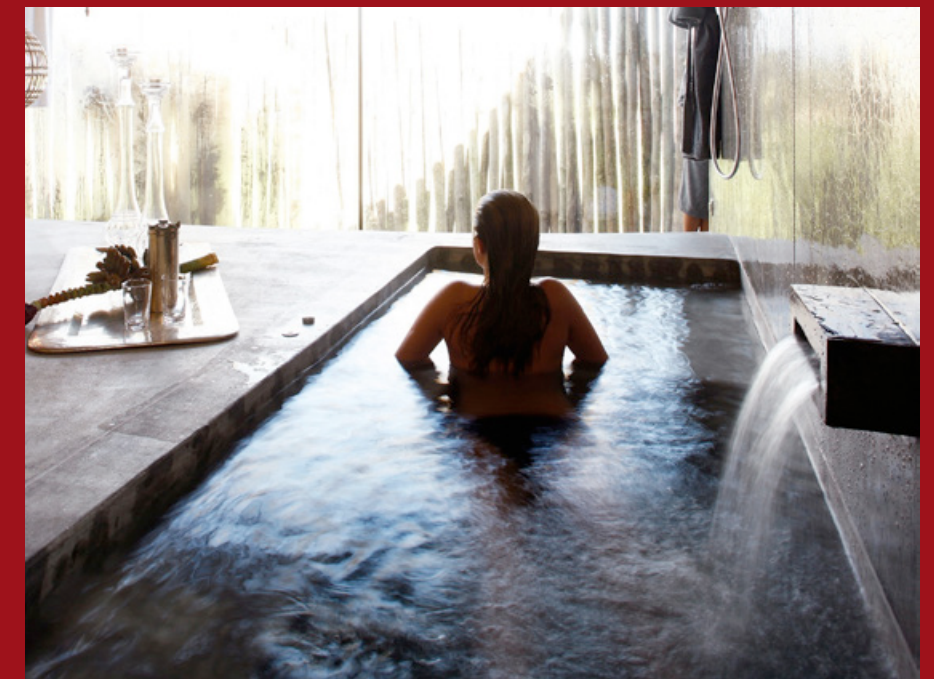
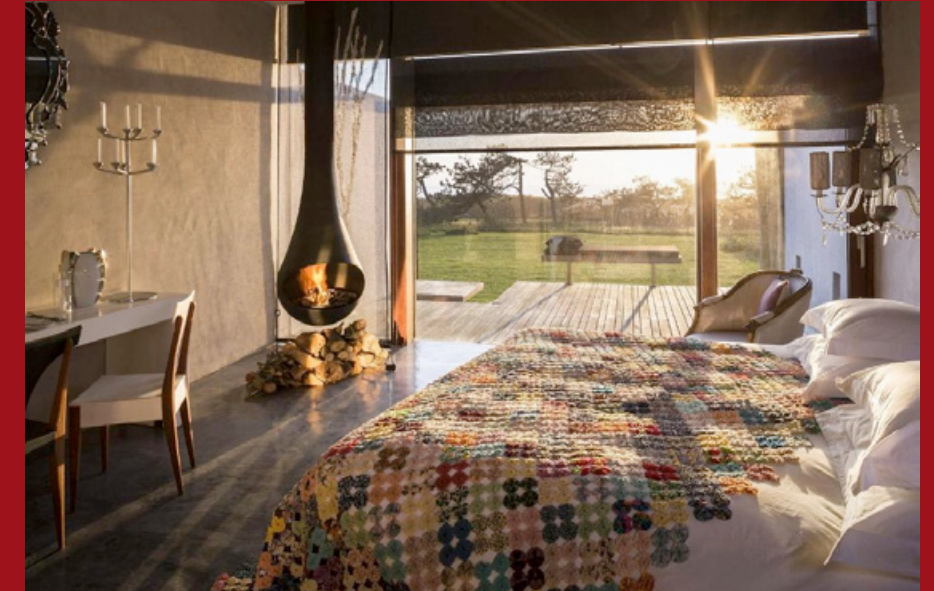
Den Tag beschließen Sie im exklusiven Areias do Seixo mit einem kreativen Reis- Degustationsmenü. Unter der Anleitung von Christian Soares' Freunden Valter und Carlos erkunden Sie die Vielseitigkeit eines in Portugal so beliebten Grundnahrungsmittels (16 kg Reis pro Kopf jährlich) – von aromatischem Risotto bis zu überraschenden Fusion-Gerichten. Jeder Gang wird von meisterhaft abgestimmten Weinen begleitet und macht das gemeinsame Kochen zum krönenden Abschluss dieses Tages.



IHR HOTEL AN TAG 4 UND 5

EIN ORT, DER EIGENTLICH ZU SCHÖN IST, UM ZU SCHLAFEN

Mitten in den Dünen von Torres Vedras liegt das Areias do Seixo, ein Luxus-Wellness-Refugium, das auf atemberaubende Weise Natur, Kunst und Komfort vereint. Die 15 individuell gestalteten Suiten sind kleine Kunstwerke mit großen Glasfronten, Feuerstellen und kreativ Holzkonstruktionen. Das Gebäude schmiegt sich trotz des modernen Designs geradezu natürlich in die Landschaft und eröffnet durch bodentiefe Fenster freie Blickachsen auf den Atlantik. Im Spa-Bereich des Areias do Seixo erwarten Sie eine Pool-, Jacuzzi- und Sauna-Area sowie ein breites Spektrum klassischer Anwendungen: Shiatsu-Massagen, ayurvedische Shirodhara-Behandlungen, entspannende Körperpackungen und Aromatherapien – perfekt, um nach einem Strandspaziergang oder einer Dünenwanderung tief zu entspannen und neue Kraft zu schöpfen. Ob bei einer meditativen Dünenwanderung, einer privaten Kerzenlicht-Massage im „Dreamcatcher“-Pavillon oder einfach beim Betrachten des Meeres vom Pool aus: Areias do Seixo macht jeden Moment zum bewussten Innehalten und ist damit der perfekte Ort für Reisende, die den Moment genießen und sich selbst neu entdecken möchten.



EIN HIGHLIGHT AUS „DOWN UNDER“ UND EIN WEIN-REVOLUTIONÄR.

Diese Persönlichkeiten treffen Sie an Tag 5.



Pedro Marques

DER BEHUTSAME WEIN-REVOLUTIONÄR

Pedro führt das Weingut Quinta Vale da Capucha mittlerweile in fünfter Generation. Und doch hat er bei der Bewahrung der Familientradition eine echte Revolution vollzogen. Weg von den massentauglichen Weinen der Region hin zu mehr Exklusivität – mit Handlese und Biozertifizierung. Seine Leidenschaft für Qualität und die dafür nötigen Details werden Sie in entspannter Atmosphäre mit ihm besprechen können.



Jim Cawood

DIE AUSTRALISCHE WEIN-ENTDECKUNG IN PORTUGAL

Jim hat es aus Australien hier nach Portugal verschlagen. Er ist der charismatische „Director of Wines & Good Times“ bei Ode Winery und gilt längst als eines der aufregendsten Winzertalente Portugals. Unter seiner Führung wurde Ode bereits 2024 von der renommierten Fachzeitschrift Grandes Escolhas zum „Revelation Producer of the Year“ gekürt – ein Ritterschlag, der die rasante Erfolgsgeschichte des Projekts in gerade einmal drei Jahren unterstreicht.

Tag 5

VON DEN AZOREN ÜBER AUSTRALIEN BIS NACH TOKIO –
ALLES IN PORTUGAL

VORMITTAG:

GESCHMACKSEXPLOSION IM GEWÄCHSHAUS

Ihr Tag beginnt in einem lichtdurchfluteten Gewächshaus direkt beim Hotel, wo Sie sich an einem üppigen Brunch rund um die berühmten Anáns dos Açores laben – die geschützte DOP-Ananas, die nur auf São Miguel gedeiht. Die Intensität ihres Geschmacks (der mit den hier bekannten Ananas wenig zu tun hat) lässt sich mit Worten nicht beschreiben, man muss es erleben. Dazu genießen Sie ein Glas des natürlich perlenden Pét Nat, dessen spritzige Frische perfekt mit der süßen Tropennote der Ananas harmoniert. Umgeben von üppigem Grün erfahren Sie bei jedem Bissen und Schluck mehr über Anbautechnik und Tradition dieser einzigartigen Frucht.



NACHMITTAG:

ODE WINERY – AUSTRALISCHE WEIN-LEIDENSCHAFT UND JAPANISCHE DELIKATESSEN

Am Nachmittag reisen Sie weiter ins malerische Tejo-Tal, in dem ein Australier als „Exil- Weinbauer“ seine neue Heimat gefunden hat. Jim, Managing Director von Ode Winery, empfängt Sie mit seinem Credo „Minimum Intervention, Maximum Attention“ und führt Sie durch Weinberge und Keller, während er unkompliziert jede Ihrer Fragen beantwortet. Bei kleinen Petiscos (bitte nicht „Tapas“ sagen!) verkosten Sie die charakterstarken Tropfen der Quinta. Die spannende Anekdote dazu: Die Begegnung des Besitzers mit einem japanischen Chef in Vietnam inspirierte die Eröffnung eines Restaurants im Izakaya-Stil auf dem Gut – ein Hauch Tokio mitten im portugiesischen Weinland.



ABEND:

BBQ IM VERRÜCKTEN FAMILIENWEINGUT

Die Quinta Vale da Capucha ist ein familiengeführtes und bio-zertifiziertes Weingut nördlich von Lissabon. Geprägt vom Klima des Atlantik. Hier werden Sie ein besonderes Barbeque genießen. Mit Köstlichkeiten vom Lande, aus der Luft und aus dem Wasser. Begleitet von den mineralisch-prickelnden Weinen der beiden Eigentümer Pedro und Manuel. Als kleines Extra-Highlight besichtigen Sie gemeinsam den verrückten Weinkeller, den man nur über eine Liftkonstruktion erreichen kann. Dabei tauchen Sie auch in die Geheimnisse der Region, der Familie und des perfekten Weins ein.



ZWEI WEIN-FREIGEISTER, EINE KÖNIGIN UND EIN TV-STAR.

Diese Persönlichkeiten treffen Sie an Tag 6.

David & Catarina



DAS BESTE WEIN-PAIRING LISSABONS

Dieses kongeniale Duo erwartet Sie in seinem urbanen Wine-Think-Tank Adeg Belém zu einer Reise für alle Sinne. Mit außergewöhnlichen und preisgekrönten Weinkreationen, regionalen Köstlichkeiten und wissenswerten Geschichten. Kein Wunder, dass ihr Herzensprojekt immer wieder ausgezeichnet wird, zuletzt als „Best Emerging Winery 2024“ in Portugal. Julia Harding bezeichnete die beiden in den Jancis Robinson Tasting Notes als „bemerkenswert, furchtlos und experimentell“. Freuen Sie sich also auf etwas Besonderes.



Célia Rodrigues

DIE AUSTERN-KÖNIGIN PORTUGALS

In ihrem Reich südöstlich von Lissabon züchtet sie regionale Austern für die internationale Spitzengastronomie. Nebenbei ist sie Umweltaktivistin und globale Botschafterin und Vordenkerin für nachhaltige Produktion von Delikatessen. Célia empfängt normalerweise keine Touristen – aber für Sie macht sie eine Ausnahme. Freuen Sie sich hier auf eine private Führung und eine echte Krönung für Ihre Geschmacksknospen.

Louise Bouvrat



DIE PREISGEKRÖNTE KOCH-REBELLIN

Diese junge und kreative Chefköchin ist ein echter Fernseh-Star: 2022 ging sie als Siegerin aus der französischen TV-Show „Top Chef“ hervor. Doch sie hat auch „klassische Erfolge“ vorzuweisen: zum Beispiel eine Erwähnung im Guide Michelin. Sie verbindet regionale Zutaten und eine international geschulte Perspektive zu überraschenden Gourmet-Erlebnissen. Tauchen Sie ein in ihr gemütliches Restaurant im Lissaboner Viertel Príncipe Real – und schnuppern Sie neben tollen Aromen ein bisschen Star-Luft.

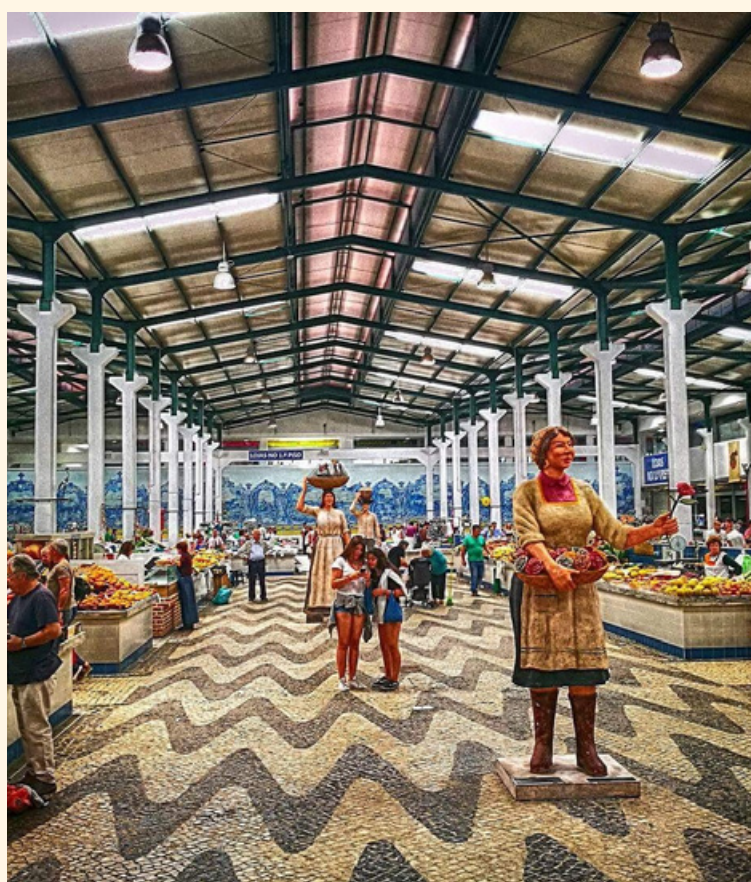
Tag 6

KREATIVE WEIN-ABENTEUER UND KRÖNUNGEN DES GENUSSES.

VORMITTAG:

URBAN WINERY LISSABON

Ihr Tag beginnt in einer versteckten Hinterhofwerkstatt, die David & Catarina in die einzige Weinmanufaktur der Hauptstadt verwandelt haben. Wo früher Motoren dröhnten, reifen heute edle Tropfen nach dem Credo „Minimal Intervention, Maximum Character“. Catarina, Biologin aus Lissabon (ihr Logo: eine kriechende Kröte!), und David, Anthropologe aus Frankfurt, gaben ihre akademischen Karrieren auf, studierten Önologie und erfüllten sich hier ihren Traum. Bei einem Glas ihrer charaktervollen Weine (aus ebenso charaktervollen und farbenfrohen Flaschen) plaudern sie in bester Laune über ihre Philosophie und die bürokratischen Tücken ihres Umbau-Abenteuers. Diese Einblicke sind ebenso ein Genuss, ganz wie die edlen Tropfen und regionalen Tapas.



NACHMITTAG:

KÖNIGLICHE AUDIENZ BEI NEPTUNE PEARL

Am Nachmittag empfängt Sie Célia, die legendäre „Austern-Queen“ von Setúbal, zu einem persönlichen Workshop am Ufer. Normalerweise setzt sie sich in Lissabon für den maritimen Tierschutz ein oder spricht vor dem Parlament, doch für Sie öffnet sie heute ihre Austernbänke. Sie zeigt Ihnen, wie man die Perlentiere fachgerecht erntet, und verrät dabei Meeresgeheimnisse, die selbst gestandene Muschelexperten zum Staunen bringen. Diese Begegnung bleibt Ihnen als einzigartiges Sinneserlebnis am Wasser unvergessen. Und wenn Sie wollen, können Sie sogar selbst ins Becken steigen und Hand anlegen.



ABEND:

DINNER BEI TV-STAR-KÖCHIN

Den krönenden Abschluss bildet ein Dinner im angesagten BouBou's, wo moderner Chic auf portugiesische Herzlichkeit trifft. In loungiger Atmosphäre genießen Sie ein innovatives Menü aus Meeres- und Landesköstlichkeiten - begleitet von ausgewählten Weinen. Und den persönlichen Besuch bei Chefköchin Louise, die Sie über die Schulter und in die Töpfe schauen lässt. Diese Kombination aus regionaler Qualität und Tradition sowie internationaler Exzellenz wird Ihnen neue Geschmackshorizonte eröffnen.



IHR HOTEL AN TAG 6

DER RUHEPOL DIREKT AM PULS DER STADT.

Mitten im pulsierenden Viertel Cais do Sodré empfängt Sie Look Living, Lisbon Design Apartments – ein stilvolles Aparthotel, das urbanen Komfort und durchdachtes Design nahtlos vereint. Die 16 individuell gestalteten Apartments sind mit hochwertigem Parkett, geräumigen Sitzbereichen sowie modernen Bädern mit separater Badewanne und Dusche ausgestattet. Und vor allem mit jeder Menge extravaganter Charme. Luftige, raumhohe Fenster mit Schallschutz garantieren ruhige Nächte – und einem tollen Blick am Tag. Die zentrale Lage macht diese Unterkunft zum idealen Ausgangspunkt für Ihre Genussstouren – und ist gut erreichbar, wenn Sie am Ende eines vollen Tages zur Ruhe kommen und in Erinnerungen schwelgen wollen.



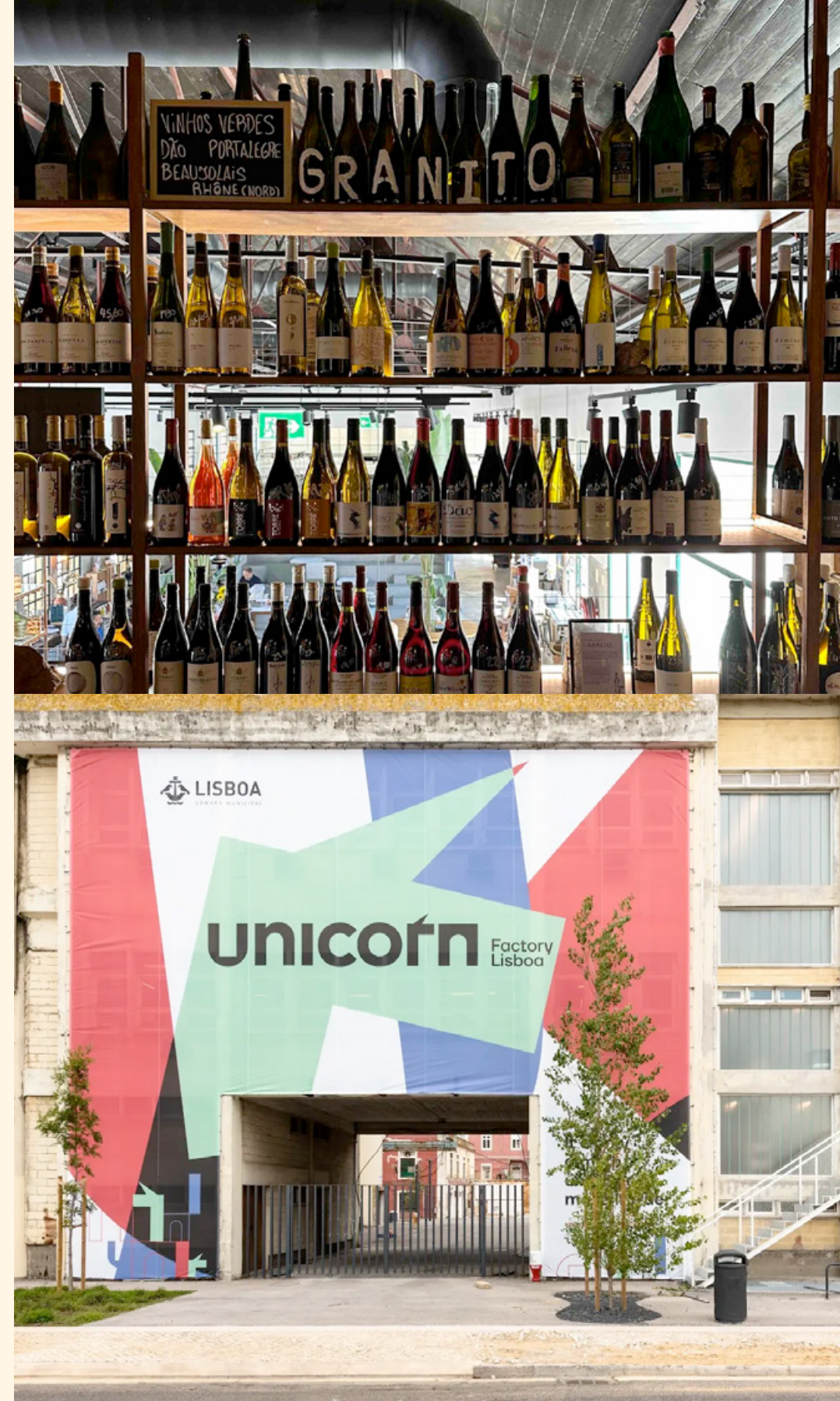
Tag 7

EINHÖRNER ALS KRÖNENDER ABSCHLUSS
DAS PROGRAMM:

VORMITTAG/MITTAG:

WEIN-MASTERCLASS IM EINHORN-HUB

An Ihrem letzten Morgen tauchen Sie in die Welt der innovativen Unternehmen ein und besuchen ein wahres „Unicorn Hub“. Dieser kreative Hotspot bietet alles, was für die Entwicklung neuer Projekte notwendig ist – ein Ort, an dem Ideen florieren. Hier erwartet Sie eine exklusive Masterclass, in der Sie eine spannende Weinverkostung in einem besonderen Weinladen erleben: Sie vergleichen Weine der gleichen Rebsorte, die auf verschiedenen Böden gewachsen sind. Dabei werden Sie erleben, dass es einen großen Unterschied macht, ob die gleiche Traube auf Muschelkalk oder Schiefer wächst. Ein echtes Erlebnis für alle Sinne. Danach nehmen Sie gemeinsam ein entspanntes Mittagessen ein und lassen die letzten Tage Revue passieren. Ein perfekter Abschluss einer unvergesslichen Reise.



UNSERE LEISTUNGEN UND WICHTIGE HINWEISE

Reisedatum

NACH WUNSCH

Reisepreis

REISEPREIS: 4.999 EURO PRO PERSON IM DZ

Klima / Temperaturen

MAI:

In Porto liegen die durchschnittlichen Tageshöchsttemperaturen bei etwa 20 °C, es kann aber auch etwas wärmer werden. In Lissabon liegen sie bei etwa 22 °C. Abende und Nächte können aber kühl sein.

SEPTEMBER/OKTOBER:

In dieser Zeit liegt die durchschnittliche Tageshöchsttemperatur in Porto bei etwas 24°C, in Lissabon bei etwa 26 °C.

Was ist inbegriffen?

- Sechs Übernachtungen mit Frühstück in außergewöhnlichen Premium-Hotels
- Sechs magische Dinner-Abende in Sterne-Restaurants oder begleitet von Top-Cefköchen
- Alle weiteren Mahlzeiten und Snacks vom Mittag des ersten Tages bis zum Frühstück am letzten Morgen
- 16 Exklusive Treffen mit Top-Stars der portugiesischen Wein- & Genuss-Szene
- Persönlicher CONSUL Genuss-Guide mit WSET-Zertifikat (spricht Deutsch, Englisch, Spanisch und Portugiesisch)
- Chauffeur-Service im Premium-Van von der Ankunft am Flughafen bis zum Abflug
- Alle im Programm erwähnten Aktivitäten wie Besuche, Tastings, Events
- Alle Getränke, einschließlich vom Genuss-Guide / oder vom jeweiligen Chefkoch/Sommelier empfohlener Wein (oder Bier) zum Mittag- und Abendessen
- Trinkgelder

SIE HABEN FRAGEN?

Wir beraten Sie gern. Bitte rufen Sie uns an unter:
Telefon: 0163 - 4 18 45 50
oder schreiben Sie eine E-Mail an Nina Lübeck
nl@consul-weltreisen.com

Was ist nicht enthalten?

- Hin- und Rückflug – diese buchen wir jedoch gern für Sie!
- Reiserücktrittsversicherung oder sonstige Reiseversicherung
- Persönliche Ausgaben wie Souvenirs und eingekaufter Wein
- Spontane Bar & Clubbesuche nach Ende des Programms

ANMERKUNGEN: Änderungen im Reiseprogramm sind aus zwingenden Gründen vorbehalten. Es wird gleichwertiger Ersatz angeboten. Austausch von Unterkünften ist bei gleichwertigem Ersatz aus zwingenden Gründen vorbehalten.