

Landwirtschaftliche Fachreise Nordportugal

Termin: 10. - 17. März 2027

Frühbucherpreis
bis 30.09.2026



lisboa

Portugal, eines der schönsten Länder Europas, bietet zahlreiche Postkartenmotive: Verträumte Dörfer, kontrastreiche Landschaften, bunte Fischerboote und weitläufige Strände am Atlantik.

Weltberühmt ist das Land auch für seine kulinarischen Köstlichkeiten und edlen Weine. Entdecken Sie mit uns unter anderem Porto sowie eine weitere Reihe sehenswerter Städte. Wo Geografie und Klima so unterschiedliche Bedingungen schaffen, gedeiht auch eine vielfältige Baum- und Pflanzenwelt. Ein abwechslungsreiches Programm mit interessanten Agrar-Besichtigungen ist garantiert.

1. Tag: Anreise - Porto - Póvoa de Varzim

Treffpunkt am Flughafen Wien-Schwechat und Abflug nach Porto. Nach der Ankunft Empfang durch Ihre örtliche, deutschsprachige Reiseleitung. Beginn der Stadtbesichtigung von Porto, der zweitgrößten Stadt Portugals, gelegen am Ufer des Douro. Lernen Sie unter anderem den Torre dos Clérigos, die Spannbogenbrücke Dom Luís I., die Altstadt mit ihren typischen, kachelverzierten Fassaden, die Kathedrale mit der romanischen Wehrkirche und viele weitere Sehenswürdigkeiten kennen. Transfer zum Hotel in Póvoa de Varzim und Bezug der Zimmer. Abendessen und Nächtigung.

2. Tag: Fachprogramm Konservenfabrik - Fachprogramm Gärten & Portwein

Als Start in den heutigen Tag steht ein Besuch einer Konservenfabrik in Matosinhos auf dem Programm. Die Manufaktur ist weit über die Landesgrenzen hinaus für ihre Sardinen bekannt und hat sich über die Jahre hinweg einen hohen Stellenwert in der Branche gesichert. Anschließend fahren Sie zur beeindruckenden Quinta Villar d'Allen, einem geschichtsträchtigen Herrenhaus mit malerischer Gartenanlage. Rundgang durch das Anwesen und die historischen Weinkeller mit Verkostung eines gereiften 20-jährigen Tawny Port. Rückkehr zum Hotel. Abendessen und Nächtigung.

3. Tag: Aveiro - Fachprogramm Korkproduktion - Fachprogramm Obst- und Gemüseanbau

Erster Halt ist Aveiro, das wegen seiner drei Kanäle auch das „Venedig Portugals“ genannt wird und dessen farbenfrohe Boote das Stadtbild prägen. Ein „kulinarisches Wahrzeichen“ der Stadt sind sicherlich die „Ovos Moles de Aveiro DOP“ (Denominação de Origem Protegida). Nach einem Stadtrundgang widmen Sie sich einem weiteren sehr wesentlichen Produkt Portugals: dem Kork. In dieser Gegend findet man einen großen Teil der portugiesischen Korkeichen. Fachbesuch eines Betriebes in der Korkproduktion. Anschließend besuchen Sie einen Obst- und Gemüsehof, wo Sie einen spannenden Einblick in nachhaltigen Anbau erhalten. Eine kleine Rohkostverkostung rundet den Besuch ab. Rückkehr zum Hotel. Abendessen und Nächtigung.

4. Tag: Fachprogramm Räucherei - Braga - Fachprogramm Weinbauregion Vinho Verde

Am Vormittag besuchen Sie eine traditionelle Räucherei, die sich auf die Herstellung von Wurst, Schinken und Käse spezialisiert hat. Dort erfahren Sie Wissenswertes über die Veredelungstechnik und können die Produkte selbstverständlich auch verkosten. Ihre Reise führt Sie nun nach Braga,

eine Stadt voller Geschichte, Kultur und einem unvergleichbaren Charme, die wegen Ihrer vielen Kirchen und Paläste auch das „Rom Portugals“ genannt wird. Ein Highlight ist sicherlich die berühmte Wallfahrtskirche „Igreja Bom Jesus do Monte“ mit dem wohl prachtvollsten Treppenaufgang Portugals. Weiterfahrt in die Weinbauregion Vinho Verde im Norden Portugals, wo rund 25% der portugiesischen Weine erzeugt werden. Besuch einer Quinta mit Führung sowie Verkostung. Rückkehr zum Hotel. Abendessen und Nächtigung.

5. Tag: Guimarães - Fachprogramm Gärten - Fachprogramm Gemüseanbau - Fachprogramm Weinbauregion Vinho Verde

Nach dem Frühstück starten Sie nach Guimarães, der Kulturhauptstadt Europas 2012 und Geburtsort des ersten portugiesischen Königs Alfonso Henrique. Nach einem Rundgang durch die zum UNESCO-Weltkulturerbe gehörende Stadt mit Besuch der Gärten des Palacio Vila Flor fahren Sie weiter zu einer Quinta, welche sich auf den Anbau von Gemüse spezialisiert hat. Lernen Sie hier verschiedene Anbausysteme sowie moderne Agrarwirtschaft kennen. Am Nachmittag geht es zu einer renommierten Quinta, wo Sie nicht nur die herrliche Parkanlage genießen, sondern auch ausgezeichnete



nete Weine verkosten können. Rückkehr zum Hotel. Abendessen und Nächtigung.

6. Tag: Fachprogramm Weinbauregion Douro - Fachprogramm Olivenölproduktion

Im Nordosten Portugals, entlang des Flusslaufes des Douro, erstreckt sich die gleichnamige Weinbauregion, eine der wohl berühmtesten. Die in den Schiefer gehauenen Terrassen, ragen teilweise bis zu 700 Meter in die Höhe. Bis 1979 war die Herkunftsbezeichnung ausschließlich der Portweine vorbehalten, heute dürfen nun auch normale Weine unter der Bezeichnung DOC Douro auf den Markt gebracht werden. Der überwiegende Teil der Rebfläche wird jedoch weiterhin für Portwein genutzt. Panoramafahrt sowie Fachbesuch einer Quinta inkl. Verkostung und gemeinsamen Mittagessen. Anschließend Besuch einer Olivenölproduktion. Das Klima auf den sonnenverwöhnten Hügeln dieser Region bietet eine ideale Bedingung für den hochwertigen Anbau von Oliven mit einer außergewöhnlichen Qualität und unvergleichlichen



Geschmack. Rückkehr zum Hotel. Abendessen und Nächtigung.

7. Tag: Coimbra - Fachprogramm Landwirtschaftliche Kooperation - Fachprogramm Weinbauregion Bairrada

Abfahrt in die Studentenstadt Coimbra. Die Stadt beherbergt die bedeutendste Universität des Landes, welche auch zugleich die älteste Europas ist und sich auf dem höchsten Punkt der Altstadt befindet. Besichtigungsrundgang durch das Universitätsviertel. Im Anschluss besuchen Sie eine landwirtschaftliche Kooperative, wo Sie über moderne Genossenschaftsstrukturen und Vermark-

tungsstrategien informiert werden. Der Weinbau in der Region Bairrada reicht zurück bis in die römische Antike – Heutzutage findet man eine gute Mischung aus traditionellen Familienbetrieben und modernen Weingütern, welche Weine mit dem offiziellen DOC-Status (Denominação de Origem Controlada) auf den Markt bringen. Besuch einer Quinta sowie Verkostung. Rückkehr zum Hotel. Abendessen und Nächtigung.

8. Tag: Heimreise

Transfer zum Flughafen von Porto und Rückflug nach Wien-Schwechat.

Inkludierte Leistungen

- Flug von Wien-Schwechat nach Porto und retour (mit Umstieg)
- Rundreise im klimatisierten Komfortbus
- Hotelarrangement der gehobenen Mittelklasse
- Basis Halbpension

- 1x Mittagessen auf einer Quinta im Douroal
- Ausflugs- und Besichtigungsprogramm lt. Beschreibung
- sämtliche Betriebsbesichtigungen und Verkostungen lt. Programm
- örtliche, deutschsprachige Fachreiseleitung lt. Programm
- Basistrinkgeld für Reiseleitung und Busfahrer

Moser Reisen empfiehlt den Abschluss einer HanseMerkur PREMIUM Storno- und Reiseversicherung:



€ 149,- bei einem Reisepreis bis zu € 3.000,- bzw. € 235,- bei einem Reisepreis bis zu € 4.000,-

inkl. 100% Stornoschutz, sowie zusätzliche Stornogründe wie zB. Verschlechterung eines bestehenden Leidens, Tod/stationäre Behandlung einer nicht verwandten Person uvm.

*Aus gesetzlichen Gründen dürfen wir als Reisebüro keine Versicherungsprämien, die den Wert von € 200,- übersteigen, abschließen. Bei Interesse an einer Reiseversicherung, bitte folgenden Buchungslink der Hanse Merkur Reiseversicherung verwenden: https://secure.hmr.de/rvw-ba/initBa.jsp?baid=854&adnr=4249405&locale=de_AT&wt=POPUP



Unser Versicherungspartner ist die HanseMerkur Reiseversicherung AG, Informationen dazu finden Sie unter www.hansemerkur.at und www.moser.at/versicherung. Die Moser Reisen GmbH tritt bei Versicherungsleistungen als Vermittler auf. Eine Detailübersicht der Leistungen finden Sie unter www.moser.at/versicherung. Datenschutzhinformation der HanseMerkur Reiseversicherung AG finden Sie unter www.hansemerkur.at/datenschutz.

Eventuelle Ortstaxen sind von jedem Reisegast an der Hotelrezeption zu begleichen.

Gültiges Reisedokument erforderlich! Jede(r) Reiseteilnehmer/in ist persönlich verantwortlich, dass der Name bei Buchung ordnungsgemäß lt. Reisedokument angegeben wurde. Kinder benötigen ein eigenes Reisedokument (Miteintragungen im Reisedokument der Eltern sind nicht mehr gültig). Nicht österreichische Staatsbürger sowie Inhaber von Dienst- bzw. Diplomatenpässen sind für die Besorgung der jeweils erforderlichen Einreiseformalitäten selbst verantwortlich!

Reise bei Buchung	bis 30.09.2026	ab 01.10.2026
Reisepreis	€ 2.290,-	€ 2.390,-
Flughafentaxen und Gebühren dzt. (vorbehalten. Treibstoffpreisschwankungen)	€ 100,-	€ 100,-
Pauschalpreis	€ 2.390,-	€ 2.490,-
EZ-Aufpreis	€ 390,-	

Mindestteilnehmerzahl: 21 Personen | Aufpreis bei 16 - 20 Personen: € 250,-

Anmeldung bis spätestens 23. November 2026

außer die Reise ist bereits zu einem früheren Zeitpunkt ausgebucht; Stichtag: Eingang bei Moser Reisen

Wir weisen darauf hin, dass die Reise für Personen mit eingeschränkter Mobilität nicht geeignet ist!

Bordverpflegung: Keine bzw. nur minimale (je nach Airline). Programm- und Preisänderungen vorbehalten.

Für den Buchungseingang gilt der Posteingangsstempel bzw. das Datum des E-Mail-Eingangs.

Einzelzimmer stehen nur in begrenztem Ausmaß (10 % der Zimmeranzahl) zur Verfügung und werden nach Buchungseingang vergeben. Weitere Einzelzimmer nur gegen zusätzlichen Aufpreis möglich. Der angegebene Reisepreis gilt lediglich bei Reisebuchung bis 3 Monate vor Abreisetage. Danach (entscheidend ist das Datum des schriftlichen Eingangs bei uns per Email bzw. eingeschriebenen Brief!) gilt ein höherer Preis, welcher vom tagesaktuellen Flugpreis der jeweiligen Fluggesellschaft abhängt – dieser kann daher den Pauschalreisepreis empfindlich verteuern.

Es gelten die AGB / Abschnitt B – Moser Reisen GmbH als Reiseveranstalter. Abweichend von Punkt 15.3. gelten besondere Bedingungen. Es gilt: **bis 65 Tage vor Reiseantritt 20% / bis 30 Tage vor Reiseantritt 30% / bis 15 Tage vor Reiseantritt 50% / bis 2 Tage vor Reiseantritt 90% / ab 1 Tag (24 Std.) vor Reiseantritt 100%.** Weiters gelten die Reisebedingungen, die Flugbeförderungsbedingungen, die Datenschutzerklärung der Moser Reisen GmbH, die „Vorvertraglichen Informationspflichten“, die aktuellen Fluggastrechte sowie die Versicherungsbedingungen der HanseMerkur Reiseversicherung AG. Detaillierte Informationen dazu finden Sie unter www.moser.at, können bei uns angefordert werden bzw. liegen im Büro auf. „Vorvertragliche Informationspflichten“ sowie Reisebedingungen entnehmen Sie der zum Programm gehörenden Reiseanmeldung. Moser Reisen GmbH ist gemäß der Pauschalreiseverordnung durch eine Bankgarantie der VKB Linz abgesichert. Stand der Preise, Tarife, Treibstoffpreiszuschläge, Flughafentaxen und Wechselkurse: 27.05.2025. Programmstand: 20.05.2026



4010 Linz, Graben 18

Frau Carmen Dienstl

Tel. 0732 / 2240-45, dienstl@moser.at

www.moser.at