



Gastro-Tourismus

Praktischer Reiseführer / Turismo Gastronómico



# Andalusien



Andalusien ist ein Beispiel für Vielfalt und Integration. Vor den andalusischen Küsten fließen Mittelmeer und Atlantik zusammen und die Gastronomie seiner acht Provinzen ist das Resultat einer Mischung verschiedener Kulturen, gewürzt mit Bräuen, Landschaften, Düften und Aromen. Traditionen verschmelzen mit Moderne und Innovationen aus der Hand international renommierter Köchenscheffs, die zu den besten Botschaftern der andalusischen Küche geworden sind und sich für ihre Kreationen der einzigartigen Erzeugnisse der Region mit eigener Herkunftsbezeichnung bedienen.

an die Weltspitze gestellt. An diesem Phänomen waren die andalusischen Maitres de Cuisine nicht ganz unbeteiligt mit ihrer neuen Autorenküche, die aus ihren Speisen ein Fest für die Sinne machen möchte, indem sie Erzeugnisse aus der Region verwendet und sich ausgeklügelter Methoden und großem Einfallsreichtum bedient. Zu den mit den renommierten Guide Michelin-Sternen ausgezeichneten Küchenmeistern zählen Ángel León aus Cádiz (Nationaler Gastronomiepreis), Dani García, Diego del Río, José Carlos García und Alejandro Sánchez aus Málaga, Julio Fernández aus Sevilla und Kisko García aus Córdoba.

Granada' und 'Montes de Granada'), Jaén ('Sierra de Cazorla', 'Sierra Mágina', 'Sierra de Segura'), Málaga ('Antequera') und Sevilla ('Estepa'). Hinzu kommt die DOP 'Oliven aus Álora in der Provinz Málaga'.

Obst und Gemüse sind seit der Epoche der Mauren aus den andalusischen Kochbüchern nicht wegzudenken. In Almería wird die geschätzte Tomate La Cañada angebaut, die erste und einzige, die in Spanien mit einer geschützten geografischen Angabe (g.g.A./IGP) ausgezeichnet ist. In Granada wird der Spargel 'Espárrago de Huétor-Tájar' (g.g.A.) geerntet, während die Küsten Granadas und Málagas berühmt für ihr subtropisches Obst sind, insbesondere für die Cherimoya mit der Ursprungsbezeichnung DOP Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga. Málaga beansprucht auch die DOP 'Pasas de Málaga' für seine Rosinen.

Der Rohschinken ist ein traditionelles andalusisches Produkt, ein Highlight der spanischen Küche und eines ihrer identitätsstiftenden Merkmale. In den letzten Jahren wurde er über die Landesgrenzen Spaniens hinaus bekannt und bereits heute ist die Zahl derer, die dieses hervorragende Produkt mit den Herkunftsbezeichnungen 'Schinken aus Huelva' und 'Los Pedroches' zu schätzen wissen, beträchtlich. Vervollständigt werden die Auszeichnungen dieses Produkts durch die beiden geschützten geografischen Angaben 'Schinken aus Trevélez' und 'Schinken aus Serón' sowie die garantiert traditionelle Spezialität 'Jamón Serrano'. Unter den Fleischprodukten ist zudem das Lamm aus der Region Segura 'Cordero Segureño' (g.g.A.) hervorzuheben.

Der Weinbau ist ausschlaggebend für das Ansehen unserer Region in Spanien und weltweit, mit international anerkannten großen Marken, die in den letzten Jahren aus familiengeführten Unternehmen und Weinkellereien hervorgingen, die mit ihren hochwertigen Produkten neue Märkte erschließen. Dieses Renommee führte zur Anerkennung seines Gütesiegels in Form von sieben geschützten Herkunftsbezeichnungen: in der Provinz Huelva 'Condado de Huelva' und 'Orangenwein aus Condado de Huelva' (die erste für aromatisierten Wein in Spanien), 'Sherry' und 'Manzanilla-Sherry aus Sanlúcar de Barrameda' in Cádiz, 'Málaga', 'Sierras de Málaga' und 'Montilla-Moriles' (Córdoba). Hinzu kommen zwei weitere Qualitätsweine mit geografischer Angabe: 'Granada' und 'Lebrija' sowie sechzehn Weine mit geschützter geografischer Angabe, auch als Regionalweine bezeichnet, die sich auf verschiedene Provinzen verteilen. Zum Wein gesellt sich der Essig mit drei DOPs ('Essig aus Jerez', 'Essig aus Condado de Huelva' und 'Essig aus Montilla-Moriles') und der 'Brandy aus Jerez' (g.g.A.).

Den qualitativ erstklassigen Backwaren wie das Brot 'Pan de Alfacar' (g.g.A.), der Mandel-Nuss-Honig-Kuchen 'Alfajor de Medina Sidonia' (g.g.A.), das Schmalzgebäck 'Mantecados de

Estepa' (g.g.A.) sowie das knusprige Gebäck 'Tortas de aceite de Castilla de la Cuesta' (garantiert traditionelle Spezialität) stehen die hervorragenden Konserven mit den geschützten geografischen Angaben 'Makrelen aus Andalusien' und 'Makrelenthunfisch aus Andalusien' in nichts nach, die einzigen ihrer Art in Spanien, die in der Europäischen Union eingetragene sind. Vervollständigt wird die Aufzählung der mit Gütesiegeln ausgezeichneten andalusischen Produkte durch den Honig Miel de Granada (DOP), die Kichererbsen aus Escacena (g.g.A.) und die garantiert traditionelle Spezialität 'zertifizierte Milch vom Bauernhof'.

+ Informationen über Gütesiegel und Aufsichtsbehörden



## Tour durch die Tapa-Bars

Ein kulinarischer Brauch, der in Andalusien aufgrund des ganzjährig herrschenden günstigen Klimas und dem geselligen Charakter der Andalusier schon eingefleischte Tradition ist, ist die Tapa, eine Form der Verkostung von Gerichten aus der kulinarischen Vielfalt Andalusiens in kleinen Häppchen... in der Regel in Einhergang mit einem Bier oder einem guten Wein aus der Region. In den andalusischen Bars, Tavernen und Restaurants werden Unmengen an Tapas angeboten, von den klassischen Tafeloliven über Kartoffelortillas, russischer Salat, Schinken, Käse und Schnecken bis hin zu raffinierten Tapas, die die Haute Cuisine in Miniaturform nachstellen. In manchen Regionen Andalusiens werden die Tapas gratis zum Getränk gereicht. Dies ist in den Provinzen Almería, Granada und Jaén der Fall.



In nahezu allen Ortschaften Andalusiens werden das ganze Jahr hindurch Tapas-Routen organisiert. Hierbei kann es sich um Themenrouten handeln (Route der ökologischen Tapa aus Jaén), Routen rund um eine kulinarische Spezialität wie die Ruta de la Tapatrucha (Forellen-Route) in El Bosque (Cádiz), Teile eines Wettbewerbs (Tapa-Wettbewerb Córdoba, Gastronomie-Wettbewerb Córdoba oder Tapa-Wettbewerb Granada) oder um Tapas-Routen im Rahmen von Feierlichkeiten (Ruta de la Tapa Cofrade in der sevillanischen Ortschaft Ultra). In vielen Orten Andalusiens sind zudem die sogenannten Gourmet-Märkte Mode geworden, auf denen die Tapa verfeinert und internationalisiert wird, ohne jedoch dabei ihre Identität zu verlieren. Hervorzuheben sind in Sevilla der Mercado Gourmet in der Lonja del Baranco und in Granada der Mercado San Agustín Gourmet.

## Von Provinz zu Provinz

Andalusien ist ein strahlender Stern der Kochkunst am kulinarischen Firmament Spaniens. Es gibt nur wenige Küchen, die so abwechslungsreich und durch so unterschiedliche Persönlichkeiten vertreten sind wie die acht Provinzen Andalusiens.

Die Küche Almerias ist einfallsreich, autonom, vielfältig und originell. Eine gewisse traditionelle Isolation brachte eine charaktervolle Küche hervor, deren Maßstab die maurische Küche ist. Darüber hinaus ist sie gesund und verarbeitet in ihren Kreationen Gemüse wie Paprika und das daraus hergestellte Gewürz, das Paprikapulver (das in einigen landestypischen Gerichten wie dem Fischtopf Caldo de Pimentón oder dem Fisch-Kartoffel-Eintopf Ajo Colorao verwendet wird) oder die bekannte Tomate aus La Cañada sowie Meeresschnecken, darunter insbesondere Fisch, der zu den traditionellen Moragas (Fischgerichte) verarbeitet wird und frische Meeresfrüchte wie die geschätzte rote Garnele aus Garrucha. Sie sind typischer Bestandteil der mediterranen Kost, zusammen mit nativem Olivenöl, das in der Würste von Tabernas hergestellt wird, dem Käse aus der Gebirgsregion Alpujarras, dem Schinken Jamón de Serón und den Regionalweinen.

In der Küche von Cádiz geben sich Fischfang, Landwirtschaft und Produkte aus dem bergigen Hinterland ein Stelldichein. Die Speisekarte von Cádiz ist so reichhaltig und vielfältig wie die Region selbst, die erstklassige Zutatenbeisteuert, aus denen Gerichte komponiert werden, denen das Aroma einer geschichtsträchtigen Tradition zu eigen ist. In Cádiz wandern Artischocken und Kohl, der berühmte Spargel von Alcalá del Valle und die Pilze aus den Korkeichenwäldern Los Alcornocales in den Kochtopf. Aus den Erzeugnissen der Landwirtschaftsgebiete entstehen Gazpachos und Pirinacas, während an der Küste der Fisch seinen großen Auftritt hat, wie beispielsweise die Zahnbrasse, die Seezunge oder der mithilfe der Almadraba-Technik gefangene Thunfisch, sowie Meeresfrüchte wie die Garnelen aus Sanlúcar, die gebraten, in Fischernetzen, als Enebollas zubereitet werden oder als Pescado frito

auf den Tisch kommen. In den Bergen wird ein hervorragendes natives Olivenöl hergestellt, dazu handgemachte Käse als Beilage zum ausgezeichneten Fleisch vom Retinto-Rind und den Würstwaren aus traditioneller Schlachtung. Ganz besondere Erwähnung verdienen die Weine aus Jerez und seinem Umland wie der klassische Sherry und der Manzanilla-Sherry aus Sanlúcar.

Die Küche Córdobas ist breit gefächert und nuancenreich, dank der großen Vielfalt und hohen Qualität ihrer Zutaten, die aus der prall gefüllten „Speisekammer“ der gesamten Provinz stammen. Aus dem Bergland stammen das iberische Schwein, aus dem der herrliche Jamón de los Pedroches hergestellt wird, Honig, Esskastanien, wilder Spargel und Hochwild. Aus der Region Campiña und den Flussbenen des Guadalquivir stammen Olivenöl, Wein und Essig aus Montilla-Moriles und geschätztes Obst wie die Orangen aus Palma, Quittenbrot aus Puente Genil und Pfirsiche aus Almódovar. Ganz zu schweigen von Anis und dem Schmalzgebäck aus Rute, den Käsesorten aus Zuheros, den Kichererbsen aus Cañete de las Torres und dem Knoblauch aus Montalbán. Zu den beliebtesten Gerichten zählen der Salmorejo, der für Córdoba typische Flamenquín und die Artischocken à la montillana.

Die abwechslungsreiche Küche Granadas verdanken wir sowohl dem immensen kulturellen Erbe der Region als auch den geografischen Besonderheiten Granadas und seinem hervorragenden Klima. Während der Landkreis Vega Gemüse wie den berühmten Spargel von



Huétor Tájar beisteuert, trotz man den niedrigen Temperaturen im Landesinneren mit deftigen Eintöpfen, zu deren Zutaten Fleisch wie das exquisite Lammfleisch aus Segura gehören. Die Gebirgsregion Alpujarras mit ihren vielen Erzeugnissen aus Schweinefleisch (darunter der Schinken Jamón de Trevélez als Vorzeigeprodukt par excellence) bildet einen scharfen Kontrast zur Küche der Costa Tropical mit ihrem frischen Fisch und ihren tropischen Früchten, insbesondere der Cherimoya. Die ausgezeichneten Öle aus der Provinz würden so typische Gerichte wie Saubohnen mit Schinken, Arme-Leute-Kartoffeln oder Plato alpujarreño. Eine ganz besondere Note verleiht den Gerichten der äußerste geschätzte ökologische Kaviar aus Ríofrío. Einen besonderen Platz unter den Süßspeisen nehmen in den Klöstern hergestellte Süßwaren ein, darunter der exquisite Honig aus Granada.

Die Vielfalt ist das beherrschende Element in der Küche der Provinz Huelva, deren Gastronomie eine Kombination aus Meer und Bergland darstellt, die seit jeher für die kulinarischen Traditionen der Nachbarregion Extremadura und des Nachbarlands Portugal empfänglich war. Das Bergland ist bekannt für die Zucht der berühmten iberischen Schweine, dessen Vorzeigeprodukt der Schinken Jamón de Huelva ist. Zu dieser Delikatessens gesellen sich des Weiteren diverse Wurstwaren, die zusammen mit köstlichen Fleischprodukten, ganz zu schweigen von Wildbret, Ziegenkäse und den schmackhaften Pilzen aus der Sierra de Aracena genossen werden können. All diese Gaumenfreuden verkostet man idealerweise zusammen mit einem herrlichen Wein aus dem Anbaugelände Condado de Huelva. Das Meer ist die andere große Speisekammer Andalusiens und bietet so berühmten Fisch und Meeresfrüchte wie die weiße Garnele von Huelva oder den beliebten Tintenfisch, der auf keinem Tisch fehlen darf. Und als Dessert gibt es nichts Besseres als leckere Erdbeeren aus der Region.

Die Küche von Jaén stellt eine gelungene Fusion des Vermächtnis der Römer (Weinreben, Getreide und Olivenbäume) und der Mauren, das sich in den Süßspeisen offenbart, mit den Einflüssen der benachbarten Regionen wie La Mancha oder Granada dar, in Form einer Kombination aus Gemüseprodukten wie den berühmten Auberginen von Andújar und Fleisch wie Geflügel, Hirsch, Wildschwein und Schwein aus dem Bergland. Abgerundet wird diese Komposition mit aromatischen Kräutern und dem unumgänglichen nativem Olivenöl Extra aus der Provinz. Mit diesen Qualitätsprodukten werden Salate und Gazpachos wie Pipirrana, in Öl eingelegte Konserven sowie die beliebten Eintöpfe mit Hülsenfrüchten und Einlage wie die Andrajos zubereitet. Da sich die Provinz Jaén landeinwärts befindet, ist der Fisch in dieser Küche hauptsächlich in Form von Marinaden und Pökelfisch anzutreffen, insbesondere Kabeljau. Als Abschluss gibt es nichts Besseres als das ausgezeichnete Obst, das in der Provinz angebaut wird, angefangen bei den Kirschen aus Castillo de Locubín bis hin zu den Pfirsichen aus Alcaudete.

Die Küche Málagas zeichnet sich aus durch die Einfachheit der verwendeten Zutaten, die Vielfalt und Fülle ihrer Gerichte sowie ihren besonderen Geschmack. Tradition und Moderne geben sich in einer Küche die Hand, die Bergland und Meer klug zu kombinieren wusste in Gerichten, bei denen Gemüse, Fleisch, Fisch, Hülsenfrüchte und Obst im Vordergrund stehen. Gazpacho, Salat,

Ajoblanco (kalte Suppe, Variante aus Málaga des Gazpacho mit Mandeln und Muskatellertrauben), fritierter Fisch, die berühmten Espetos (Sardinen auf Spießen, die in den Sand gesteckt und über dem Feuer gebraten werden), Nudelteller nach Málaga-Art oder die Porra antequerana sind nur einige der Gerichte, für die die gute Küche Málagas bekannt ist, zu der auch die berühmten Weine aus Málaga und den Bergen Málagas gehören.

Die kulinarische Fülle und Vielfalt der Provinz Sevilla entstammt der perfekten Kombination aus traditioneller andalusischer und moderner mediterraner Küche. Die mediterrane Grundlage zeigt sich in der Verwendung von Olivenölen von überragender Qualität, Most und Weinen wie denen, die in der Region um Aljarafe und Lebrija hergestellt werden, einer großen Auswahl an frischem Obst und Gemüse wie der Tomate aus Los Palacios, Reissorten aus dem Marschland, Hülsenfrüchten, Hoch- und Niederwild sowie Schinken und Wurstwaren aus den Bergen der Sierra Norte. Der sevillanische Speisezeitel ist lang und einfallsreich und umfasst so exquisite Gerichte wie Huevos a la flamenca (gebackene Eier auf Gemüse), Soldaditos de pavia (fritierter Stockfisch), Menudo (Eintopf mit Kutteln), geschmorten Ochsenfleisch und Reis mit Ente. Zu den vielfältigen Süßspeisen zählen Delikatessen wie das Schmalzgebäck Mantecados und das Weihnachtsgebäck Polvorones aus Estepa sowie das knusprige Gebäck Tortas de aceite de Castilla de la Cuesta, die sich bestens mit Anischnaps aus Cazalla genießen lassen.



**Andalucía**

www.andalucia.org

JUNTA DE ANDALUCÍA  
Consejería de Turismo y Deporte  
Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía, S.A.  
C/Compañía, 40.  
29008 Málaga  
www.andalucia.org

FSC RECYCLADO  
DIN 6738  
PCF  
Ecolabel  
PROCESO CERRADO

Die Verwendung von Recyclingpapier in dieser Broschüre ermöglicht es Andalusien, im Jahr 2015, die Umweltbelastung wie folgt zu verringern:

116.762 kg Abfall	17.261 kg CO <sub>2</sub>	172.614 km Autofahrten
3.158.272 Liter Wasser	193.575 kWh Energie	189.686 kg Holz





# Paisajes con Sabor

Die gastrotouristischen Routen durch die Region zeichnen anhand ortstypischer Produkte ein getreues Abbild der andalusischen Küche. Einige Routen haben den Wein, das Öl, den Reis, den Schinken oder den Thunfisch zum Thema und lassen den Reisenden zudem in die Kultur, die Geschichte, das Naturerbe und die Traditionen der Ortschaften, durch die diese Routen verlaufen, eintauchen. Nachfolgend werden die offiziellen Gastro-Routen erläutert, die umfassend touristisch erschlossen sind. Viele der Routen sind Teil des Projekts "Landschaften mit Geschmack", das in Zusammenarbeit mit privaten Unternehmen sowie mit den Provinzen und Ortschaften vom Ministerium für Tourismus, Handel und Sport der andalusischen Regierung initiiert wurde und bestimmte Qualitätskriterien zugrunde legt, um den landschaftlichen und kulinarischen Reichtum der Region zur Geltung zu bringen.

## /01. Olivenöl- und Oliven-Route in der Provinz Sevilla

Diese Route führt durch dreizehn Gemeinden der Provinz Sevilla, die sich durch die Vielfalt und die große Auswahl an Olivenöl und Tafeloliven sowie ihre Erzeugung und Ausfuhr auszeichnet, die im Mittelpunkt dieser Route stehen.

SIERRA NORTE: Guadalcanal, Cazalla de la Sierra, Almadén de la Plata, El Pedroso, Constantina und Puebla de los Infantes.

VIA DE LA PLATA: Gerena.

GUADALQUIVIR-DONANA: Villanueva del Río y Minas, Alcolea del Río, Dos Hermanas und Pilas.

ALJARAFE: Albalá del Aljarafe, Huelva del Aljarafe und Bollullos de la Mitación.

LA CAMPiNA: El Viso del Alcor, Mairena del Alcor, Alcalá de Guadaíra, Utrera, Los Molares, Arahal, Paradas, Marchena, Ecija, La Campana, La Puebla de Cazalla, El Rubio, Marchena und Osuna.

## /02. Reis-Route in der Provinz Sevilla

Dies ist eine Reise durch die Natur, das kulturelle Erbe, die Feste und die Gastronomie von neun Gemeinden in der Provinz Sevilla, deren gemeinsamer Nenner der Reisbau und der Fluss Guadalquivir auf seinem Weg bis zur Mündung in Sanlúcar de Barrameda sind.

Amalcalázar, Coria del Río, La Puebla del Río, Isla Mayor, Lebrija, Las Cabezas de San Juan, Los Palacios und Villafranca, Utrera und Dos Hermanas.

www.federaciondearroceros.es

## /03. Thunfisch-Route in der Provinz Cádiz

Die Route bringt das reiche kulturelle, kulinarische und sportliche Erbe sowie das Naturerbe verschiedener Ortschaften in Cádiz zur Geltung, die durch ihre Nähe zum Meer und den Thunfisch spürbar geprägt sind, an dem die Fischer ihre spektakuläre Kunst des Fischfangs unter Beweis stellen.

Conil de la Frontera, Barbate und Tarifa.

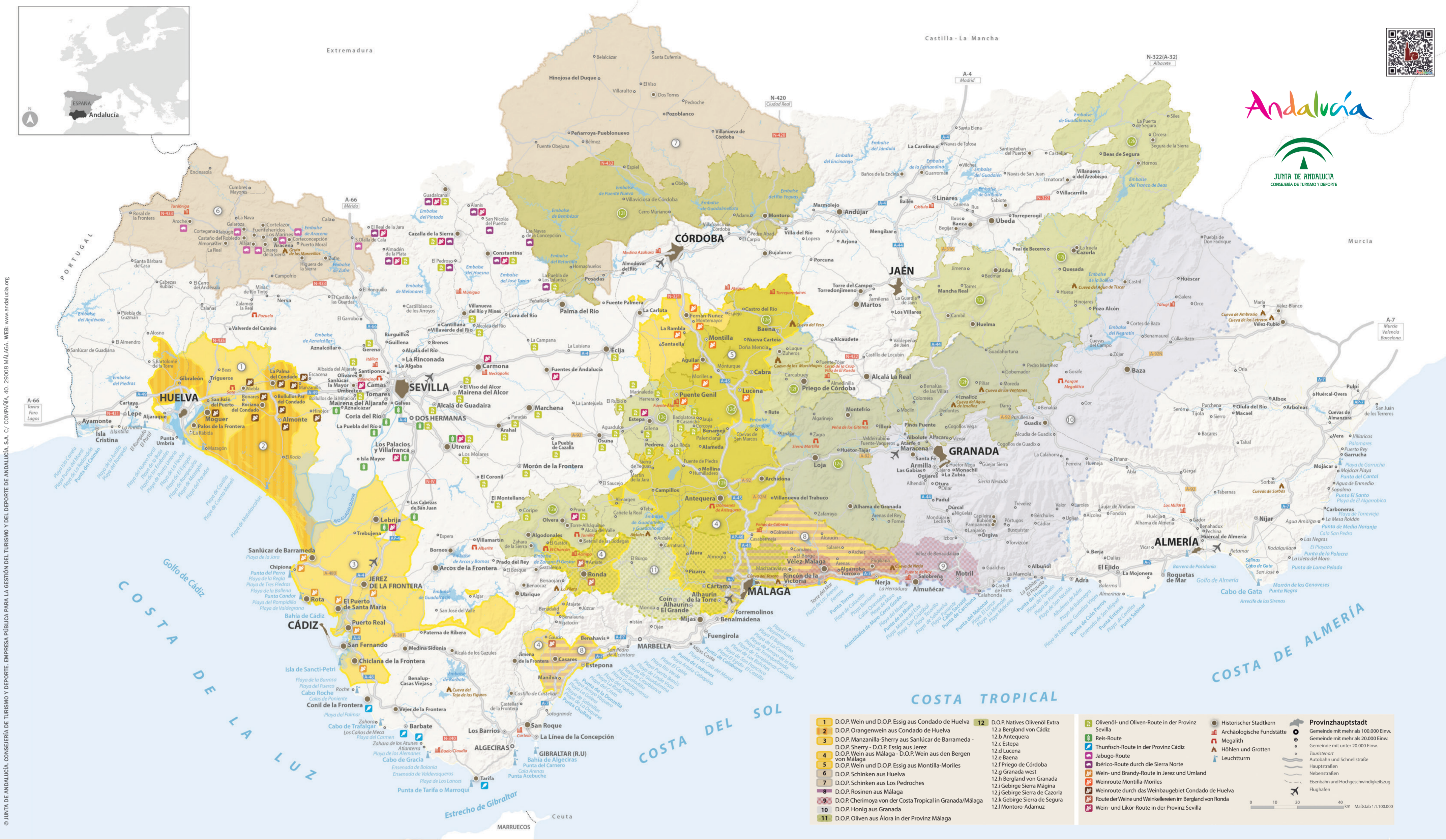
## /04. Jabugo-Route

Dies ist eine gastrotouristische Initiative, die den Besucher im Bergland der Provinz Huelva in die Welt des iberischen Schweins einführt, angefangen bei dessen natürlichem Lebensraum (der Dehesa, den bewaldeten Ebenen) über die Lufttrocknung der Schinken und Wurstwaren in den Reife- und Trockenkammern bis hin zu seiner Verkostung und seinem Genuss auf dem Teller.

Aljarafe: Almonaster la Real, Aracena, Aroche, Arroyomolinos de León, Cala, Cahavital de León, Castaño del Robledo, Corteconcepción, Cortegana, Cortelazor, Cumbres de Enmedio, Cumbres de San Bartolomé, Cumbres Mayores, Encinasola, Fuenteheridos, Galaroza, Higüera de la Sierra, Hinojales, Jabugo, La Nava, Linares de la Sierra, Los Marines, Puerto Moral, Rosal de la Frontera, Santa Ana la Real, Santa Olalla de Cala, Valdearco und Zufre.

www.rutadeljabugo.travel

Dem Projekt „Andalusien, Landschaften mit Geschmack“ zugeordnete Routen.



## /05. Ibérico-Route durch die Sierra Norte

Die zehn Gemeinden dieses sevilanischen Landkreises, der sich sowohl für die Zucht des iberischen Schweins als auch für die Verarbeitung und Lufttrocknung von Schinken eignet, sind der Schauplatz dieser Route, die Besichtigungen von Trockenkammern und Wurstfabriken, Unterküfen, Restaurants und andere interessante Besichtigungen anbietet.

Alanián, Almadén de la Plata, Cazalla de la Sierra, Constantina, El Pedroso, El Real de la Jara, Guadalcanal, La Puebla de los Infantes, Las Navas de la Concepción und San Nicolás del Puerto.

www.rutadeljerezbrandy.es

## /06. Wein- und Brandy-Route in Jerez und Umland

Besuchen Sie die berühmten riesigen Kellereien, wohnen Sie in einem Haus mitten in den Weinbergen, lernen Sie die subtile Kunst der Weinverkostung kennen... All das bietet Jerez und sein Umland dem Weintouristen und noch vieles mehr: ein umfangreiches historisches Erbe und Naturerbe, ein mildes Klima und einige Traditionen und Feste, die Sie so schnell nicht vergessen werden.

Chiclana de la Frontera, Chipiona, El Puerto de Santa María, Jerez, Puerto Real, Rota, Sanlúcar de Barrameda und Trebujena.

www.rutadelvinomontillamoriles.com

## /07. Weinroute Montilla-Moriles

Eine Reise in das Herz Andalusiens, zur Geburtsstätte dieses önologischen Kleinsods, durch neun Gemeinden der Provinz Córdoba, die dem Besucher ihr reiches kulturelles, künstlerisches und kulinarisches Erbe und ihr Naturerbe sowie ein entsprechendes themenaffines Freizeitangebot anbieten.

Córdoba, Montemayor, Montilla, Moriles, Aguilá de la Frontera, Lucena, La Rambla, Fernán Núñez und Puente Genil.

www.rutadelvinocondadodehuelva.es

## /08. Weinroute durch das Weinbaugebiet Condado de Huelva

Die Route umfasst rund zehn sehr attraktive Touristikpakete, bei denen die Natur, die Baudenkmalerei, die Geschichte und Traditionen des Weinbaugebiets Condado de Huelva im Vordergrund stehen sowie eine erlesene Auswahl an Kellereien und Einrichtungen, die darauf ausgerichtet sind, den Reisenden in das Wissen und den Genuss der Weinkultur eintauchen zu lassen.

Almonte, Bollullos Par del Condado, Bonares, Chucena, Escacena del Campo, Hinojos, La Palma del Condado, Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Paterna del Campo, Rociana del Condado, Villalba del Alcor und Villarrasa.

www.rutadelvinocondadodehuelva.es

## /09. Route der Weine und Weinkellereien im Bergland von Ronda

Wandern Sie genüsslich in Begleitung von Önologen durch die Weinberge dieses so traditionellen Weinbaugebiets Málaga, genießen Sie Weinverkostungen für Anfänger und Fortgeschrittene, erleben Sie Verkostungen mit lokalen Gerichten, lassen Sie sich mit einer entspannenden Weinanwendung verwöhnen...

Ronda und Arriate.

www.ruta-vinos-ronda.com

## /10. Wein- und Likör-Route in der Provinz Sevilla

Auf dieser Route lernen Sie die Weinberge und die Einrichtungen der Kellereien und Destillieren der Provinz Sevilla aus erster Hand kennen, anhand einer erlesenen Auswahl an Wein-, Likör- und Gastronomiebetrieben.

ALJARAFE: Espartinas, Umbrete, Villanueva del Aljarafe, Huelva und Guadalcanal.

SIERRA NORTE: Cazalla de la Sierra, Constantina, Alanián und Guadalcanal.

BAJO GUADALQUIVIR: Los Palacios y Villafranca, Lebrija und Utrera.

CAMPiNA: Carmona, Fuentes de Andalucía und Pruna.

www.rutasdelvinoesevilla.com

