



Generalitat de Catalunya  
Regierung von Katalonien  
Katalonien Tourismus



# Gastronomie und Wein erleben

Katalonien schmeckt mir

Discover the  
tastiest route  
in the world



\*Fried cod fish at  
Sant Antoni market

*Catalonia is appetising*

Enjoy the gastronomic and wine  
experiences that Catalonia offer to you





© ACT

---

# Inhalt

**07**

Katalonien,  
ein Ziel für Wein  
und Gastronomie

---

**08**

Was enthält  
diese Broschüre?

---

**10**

Wo können Sie  
Weintourismus und  
Gastronomie  
genießen?

---

**12**

Lassen Sie sich  
inspirieren und  
entdecken Sie  
die katalanische  
Gastronomie  
und Weinkultur

---

**32**

Welcher Typ  
von Wein- und  
Gastronomie-Tourist  
sind Sie?

---

**34**

Essen und Wein  
erleben

---

**36**

Heben wir  
das Glas!  
Essen und  
Wein erleben

---

**65**

Erleben Sie die  
katalanische Küche.  
Gastronomische  
Erlebnisse

---

**80**

Routen, um  
handwerkliche  
Betriebe der  
Region kennen  
zu lernen

**90**

Wege zum Glück.  
Weinrouten

**103**

Verzeichnis von  
Unternehmen und  
Einrichtungen

**108**

Weitere  
Informationen



© ACT

# KATALONIEN, EIN REISEZIEL FÜR WEIN UND GASTRONOMIE

Katalonien ist ein heiteres, festliches und gemütliches Land, in dem die Menschen es lieben, das Leben zu feiern - im Alltag, beim Wechsel der Jahreszeiten, bei Feierlichkeiten, bei großen und kleinen Ereignissen. Und wo könnte man besser feiern als an einer schönen Tafel?

Die katalanische Gastronomie basiert auf erstklassigen Produkten. Die abwechslungsreiche Landschaft wurde von den Einwohnern seit jeher genutzt, um eine erlesene Vorratskammer mit frischem Fisch und Meeresfrüchten, Gemüse, Obst, Fleisch aus den Tälern und Bergen, Pilzen, verschiedenen Käsesorten und Olivenöl und vielen anderen Produkten zu schaffen. Wenn wir zu all dem noch die ausgezeichneten Weine und Cavas aus dem ganzen Land hinzufügen und das Ganze mit hervorragenden Süßwaren abrunden, können wir sicher sein, dass wir einen Tisch vorfinden werden, der ein Fest für die Sinne ist.

Die strategische Lage dieses Landstrichs, der vom Mittelmeer umspült und von den Pyrenäen geschützt wird, hat seit jeher eine Vielzahl von Völkern angezogen. Iberer, Phönizier, Griechen, Römer, Juden, Araber, Christen... Aus der Mischung all dieser Kulturen ist eine vielfältige und köstliche Küche entstanden.

Aus diesem historischen Erbe und dieser üppigen Vorratskammer voller frischer Meeres- und Bergprodukte hat sich die katalanische Küche in einem bisher ungeahnten Ausmaß entwickelt. Die Gebrüder Adrià, die Gebrüder Roca, Carme Ruscalleda und Santi Santamaria haben mit ihren Rezepten, in denen sie Tradition und Kreativität gekonnt vereinen, Gäste aus aller Welt verzaubert.

Auf Ihrer Reise durch Katalonien werden Sie, auch ohne es eigentlich zu beabsichtigen, diese fabelhafte Gastronomie entdecken, die Sie zweifellos angenehm überraschen wird. Sie werden Wochenmärkte und kleine Handwerksläden entdecken, gemütliche Gasthäuser mit hausgemachten Gerichten und raffinierte Restaurants mit avantgardistischer Küche, Feste und kulinarische Veranstaltung rund um ein Gericht oder ein Produkt, Weinkeller in schönen modernistischen Gebäuden und historische Ölmühlen. Der Genuss der katalanischen Gastronomie bedeutet, in die Landschaft, Geschichte und Kultur eines Volkes einzutauchen, bei dem Lebensfreude und gutes Essen eng miteinander verbunden sind.



© ACT

## WAS FINDEN SIE IN DIESER BROSCHÜRE?

### EINE WELT VON VORSCHLÄGEN

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Vielzahl von Anregungen für gastronomische und weinkundliche Erlebnisse in Katalonien. Erlebnisse und Aktivitäten, um Ihr Glas zu erheben und die lebendige Küche dieses Landes zu genießen, von Nord bis Süd und von Ost bis West. Wir haben die Weine nach Gebieten geordnet und servieren sie in zwei Kategorien, je nachdem, ob Ihr Interesse eher dem Weintourismus oder der Gastronomie gilt. Außerdem haben wir die Erlebnisse markiert, die sich an die fachkundigsten *Weinliebhaber* und die größten *Feinschmecker* richten. Im Rahmen dieser ausgewählten Erlebnisse werden Sie die Gelegenheit haben, auf dem Meeresgrund gereifte Weine zu verkosten, in einem handwerklichen Weingut in Barcelona ein ländliches Frühstück einzunehmen oder die Weinberge des Penedès mit dem Fahrrad

zu erkunden. Auf Märkten, Fischmärkten, Bauernhöfen und in Restaurants lernen Sie die Essenz lokaler Produkte kennen und treffen die Menschen, die sie anbauen oder zu Hause herstellen.

### EIN UNIVERSUM VOLLER INSPIRATION

Wissen Sie, welche Art von Wein- und Gastronomietourist Sie sind? Dies könnte ein guter Ausgangspunkt für Ihre Entdeckungsreise durch die katalanische Gastronomie und Weinkunde sein. Und wenn Sie es noch nicht wissen, helfen wir Ihnen, es herauszufinden! Auf unserem Menü stehen Leidenschaft, Geschmack, Tradition, Geschichte, Charaktere, Michelin-Sterne, Qualitätsprodukte, Klischees, die man brechen kann, und viele, viele Möglichkeiten, um zu genießen und eine tolle Zeit zu haben. Auf den ersten Seiten erfahren Sie, wo

und wie Sie das Beste aus Ihrer Zeit als Feinschmecker und Weintourist machen können. Lassen Sie sich inspirieren!

### ROUTEN FÜR ALLE GAUMEN

Und falls Sie zu denjenigen gehören, die nichts verpassen wollen, lesen Sie bis zum Ende, denn auf den letzten Seiten stellen wir Ihnen fünfundzwanzig Routen vor, auf denen Sie von allem etwas finden werden. Neun Weinrouten, echte Glückspfade durch die unzähligen katalanischen Anbauggebiete für Qualitätsweine mit Ursprungsbezeichnung. Außerdem gibt es im Rahmen des Programms "Welcome to Payés", bei dem die Erzeuger das ganze Jahr über ihre Türen für Besucher öffnen, sechzehn weitere Routen, um die handwerklichen Betriebe der Region kennenzulernen.

Guten Appetit!

# WO KÖNNEN SIE WEINTOURISMUS UND GASTRONOMIE GENIEßEN?

Die Landkarte von Katalonien ist ein lebendiges Mosaik, das ein vielfältiges Angebot an Weintourismus und kulinarischen Angeboten zeigt. Aus der Sicht des Weinanbaus gibt es hier 12 Ursprungsbezeichnungen, mehr als 300 Weingüter, die besichtigt werden können, und 9 Weinstraßen. Aus gastronomischer Sicht gibt es 12 Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) und 10 mit geschützter geografischer Angabe (g.g.A.), von denen viele das ganze Jahr über im Rahmen des Programms Welcome to Payés direkt bei ihren Erzeugern kennengelernt werden können. Die katalanischen Restaurants - mehr als 50 mit Michelin-Sternen - sind der beste Ort, um Weine und Produkte zu probieren, die Sie auch bei den 180 gastronomischen Veranstaltungen, die jedes Jahr organisiert werden, auf eine festlichere Art und Weise entdecken können.



## ENTDECKEN SIE HIER KARTE DER GASTRONOMISCHEN ERLEBNISSE

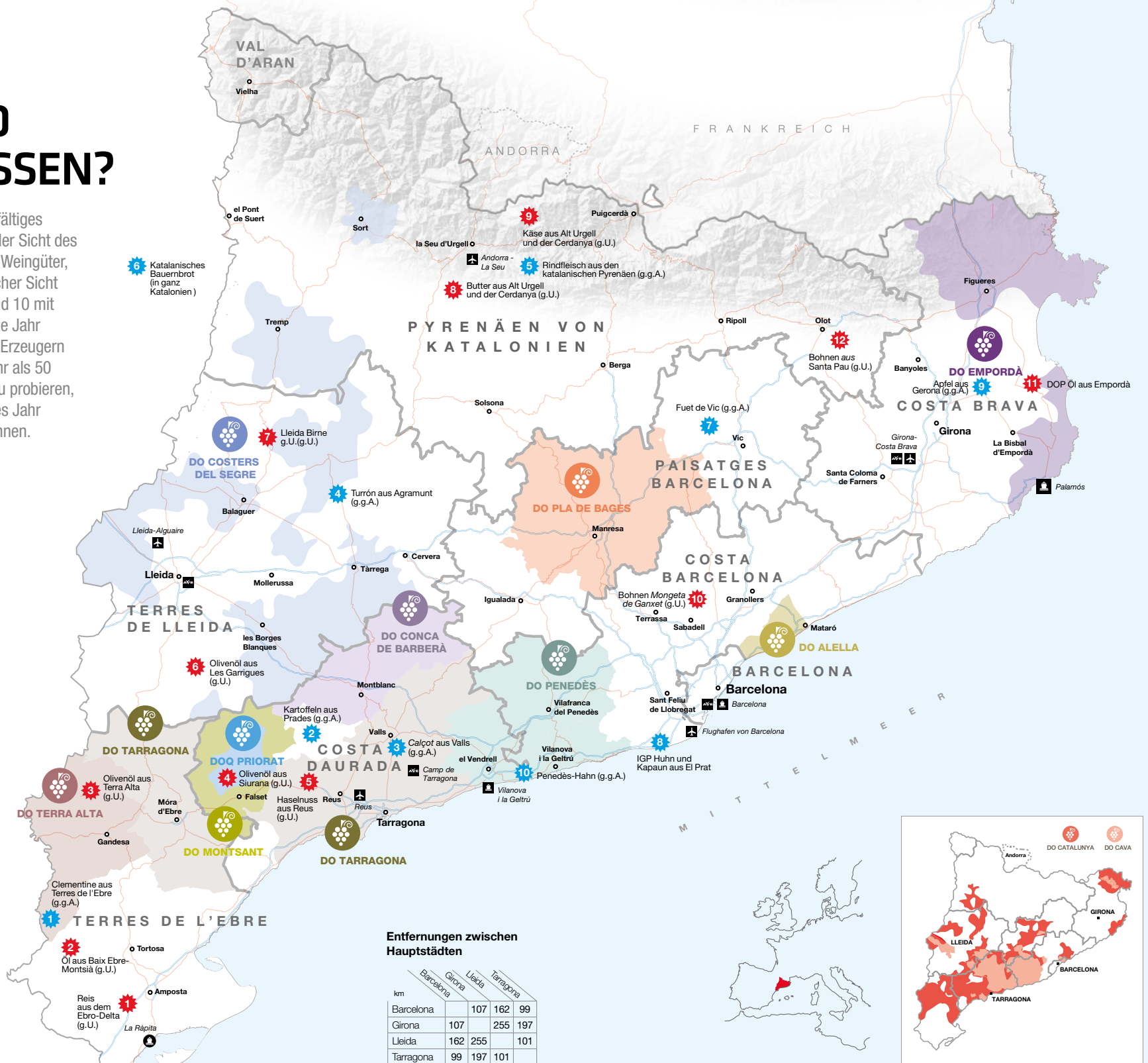
Eine Karte, die das gesamte gastronomische Angebot Kataloniens aufzeigt: Routen, Restaurants, Weinkellereien, Märkte, gastronomische Einrichtungen, usw.



## ENTDECKEN SIE HIER KARTE VON KATALONIEN

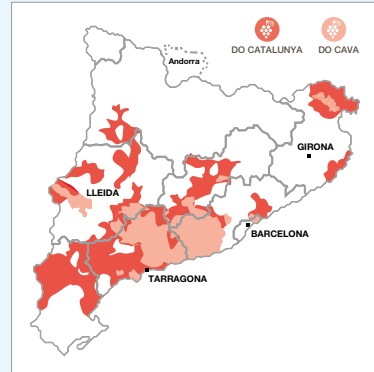
Entdecken Sie eine vielfältige und attraktive Weinlandschaft, die das ganze Jahr über für jeden etwas zu bieten hat.

- DO Alella
- DO Conca de Barberà
- DO Costers del Segre
- DO Empordà
- DO Montsant
- DO Penedès
- DO Pla de Bages
- DOQ Priorat
- DO Tarragona
- DO Terra Alta
- D.O. Katalonien
- D.O. Cava
- Geschützte Ursprungsbezeichnungen (g.U.)
- Geschützte geografische Angaben (g.g.A.)
- Hafen
- Flughafen
- AVE-Bahnhof



### Entfernungen zwischen Hauptstädten

km	Barcelona	Girona	Lleida	Tarragona
Barcelona		107	162	99
Girona	107		255	197
Lleida	162	255		101
Tarragona	99	197	101	



# LEIDENSCHAFT FÜR DIE GASTRONOMIE

WENN SIE GERNE GUT ESSEN UND TRINKEN, WENN SIE EIN LAND ERLEBEN WOLLEN, IN DEM DIE LEIDENSCHAFT FÜR DIE GASTRONOMIE IN JEDEM TELLER UND IN JEDEM GLAS, IN DEN PRODUKTEN, DEN MENSCHEN UND DEN TRADITIONEN ZU FINDEN IST, DANN IST KATALONIEN IHR REISEZIEL. SOWOHL AN DER KÜSTE ALS AUCH IM INNEREN WIRD DER REICHTUM SEINER KÜCHE ALLE IHRE SINNE ANSPRECHEN.

Ob in Dörfern im Landesinneren, in Bergdörfern, an der Küste oder in Städten, es erwartet Sie eine Gastronomie mit volkstümlichen Wurzeln, die zu ihrem feinsten Ausdruck erhoben wurde.



Die Völker, die durch dieses Land zogen, haben ein beeindruckendes kulinarisches Erbe hinterlassen, das die großen katalanischen Köche bewahren konnten.

Bescheidene Gasthöfe, ländliche Restaurants, mondäne städtische Etablissements oder sonnige Terrassen mit Blick aufs Meer. Das kulinarische Angebot ist abwechslungsreich und vielfältig.



© ACT

Kataloniens Küche zeugt von Geschichte und Erinnerung, von kontrastreichen Gegenden, von uralten Landschaften, von den Menschen, die sie bewohnen, von ihren Bräuchen, vom Leben, von der Gegenwart und der Zukunft. Es ist eine abwechslungsreiche, reiche und vielseitige Küche, die uns erzählt, wie sie zustande gekommen ist. Eine Küche, die ein Land definiert, das noch viel vorzuweisen hat. Hören Sie ihr zu, probieren Sie sie, genießen Sie sie.



© ACT



© ACT



© ACT

Wein, Öl, Fleisch, Fisch und landwirtschaftliche Erzeugnisse bilden die Grundlage für ein über Jahrhunderte hinweg überliefertes Rezeptbuch.

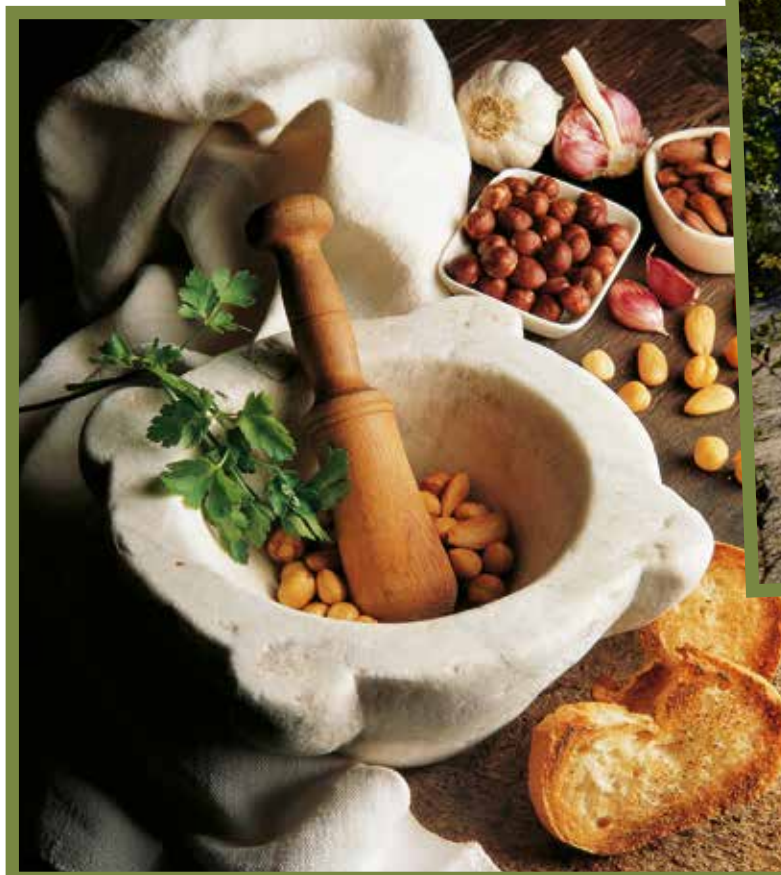
Die katalanische Küche ist ebenso vielfältig und komplex wie ihre eigene Geschichte. Ihre einzigartige Persönlichkeit ist heute international anerkannt und geschätzt.



# DER GESCHMACK DER GESCHICHTE

DIE KATALANISCHE GASTRONOMIE IST SO ALT WIE DIE ZEIT SELBST. DIE JAHRTAUSENDEALTE GESCHICHTE UND DIE OFFENE UND SICH STÄNDIG WEITERENTWICKELNDE KULTUR HABEN EINE KÖSTLICHE UND ABWECHSLUNGSREICHE KÜCHE HERVORGEBRACHT. IN DIESES KULINARISCHE ERBE EINZUTAUCHEN, SEINE NUANCEN ZU GENIEßEN UND SEINE URSPRÜNGE KENNENZULERNEN, BEDEUTET, DIE KOMPLEXE UND SPANNENDE GESCHICHTE EINES GANZEN LANDES ZU VERSTEHEN.

© ACT



© MARC CASTELLET PUIG / ACT

Auf ihrem Weg durch Katalonien legten Iberer, Phönizier, Griechen, Römer und Araber den Grundstein für eine der vielfältigsten Gastronomien des Alten Kontinents. Die einen brachten den Anbau von Getreide mit, die anderen die Meeresfrüchteküche, dann kamen Wein und Olivenöl, gefolgt von Nüssen und Reis. Der Überseehandel brachte Gewürze und neue Zutaten wie Kartoffeln, Kakao oder Mais.

Aus mittelalterlichen Rezeptbüchern stammen die Picadas und die Sofritos. Zwiebeln, Mandeln, Zimt oder Muskatnuss sind die Grundlage für viele traditionelle Gerichte.

Die Tavernen und Gasthäuser waren das Zentrum der lokalen Gastronomie, aus denen legendäre Gerichte wie Kaninchen mit Bohnen oder Seeteufelsuppe hervorgingen.

Die Geschichte des Weins ist in archäologischen Stätten aus der Römerzeit und in Kellern und Kellern, die entlang der katalanischen Küste verstreut sind, allgegenwärtig.



Landwirte, Fischer, Viehzüchter, Winzer und Olivenbauern sind die wichtigste Quelle für die großen katalanischen Rezepte, die sowohl traditionell als auch avantgardistisch sind.

Verkostungen, Wanderungen, Ernten, Gespräche, Geheimrezepte... Sie werden ein Komplize bei der täglichen Arbeit sein und Zeuge der Ehrlichkeit sein, mit der sie arbeiten.



In Harmonie mit der Landschaft und im Einklang mit der Umwelt sorgen die gastronomischen Handwerker für den Reichtum, der ihre Produkte trägt.

Erkunden Sie die Landschaft auf der Suche nach geschützten Ursprungsbezeichnungen und geografischen Herkunftsangaben. Entdecken Sie den unschätzbaren Wert des Lebensmittelhandwerks.



© ACT



© ACT

Obst, Gemüse, Öl, Fisch, Fleisch, Milch, Käse, Wein und Getreide sind einige der Produkte, die täglich die Märkte und Geschäfte in Katalonien füllen. Sie werden für die Zubereitung köstlicher katalanischer Gerichte verwendet, aber... wissen Sie, woher sie kommen? Möchten Sie aus erster Hand erfahren, wie sie hergestellt werden? Besuchen Sie die Agrar-Lebensmittel-Handwerker und erfahren Sie, wie ihr Alltag aussieht.



© ACT

# HELDEN DER VORRATSKAMMER

DIE WURZELN DER KATALANISCHEN GASTRONOMISCHEN KULTUR LIEGEN IN EINER JAHRHUNDERTALTEILTEN HANDWERKLICHEN TRADITION. LANDWIRTE, VIEHZÜCHTER UND FISCHER, DIE IHR WISSEN VON GENERATION ZU GENERATION WEITERGEBEN, SIND AUCH HERVORRAGENDE GASTRONOMISCHE HANDWERKER. BESUCHEN SIE SIE UND ERFAHREN SIE MEHR ÜBER DEN PRODUKTIONSPROZESS.

# DIE GENIALSTEN KÖCHE

IN KATALONIEN IST KOCHEN EINE KUNST, DIE ÜBER DEN HERD HINAUSGEHT. SEIT JAHRZEHNEN GREIFEN RENOMMIERTE KÖCHE UND KOCHKOLLEKTIVE AUF ALTE REZEPTE ZURÜCK UND VEREDELN SIE MIT KREATIVITÄT UND INNOVATION. EINE LOBENSWERTE AUFGABE, DIE AUF DEM RESPEKT FÜR LOKALE PRODUKTE UND DER AUFRICHTIGKEIT IHRER ANGEBOTE BERUHT.

Katalanische Köche arbeiten eng mit Landwirten und Erzeugern zusammen, um einheimische Sorten zu erhalten und ihnen neue kulinarische Verwendungsmöglichkeiten zu geben.

© ACT



© ACT

Die katalanische Küche hat es geschafft, sich den Trends und Strömungen der internationalen Gastronomie anzupassen, ohne dabei ihre eigene Identität aufzugeben.

Der *Boom* der katalanischen Gastronomie am Ende des XX. Jahrhunderts führte zur Entstehung international renommierter Kochschulen.



© ACT

Das Talent, der Wagemut und die Entschlossenheit der Köche haben Katalonien zu einem angesehenen gastronomischen Ziel gemacht. Nachdem sie die Wiege der kulinarischen Revolution war, die die Welt zu Beginn des XXI. Jahrhunderts überraschte, nimmt eine neue Generation von Gastronomen die Zügel in die Hand, um mit außergewöhnlichen Vorschlägen zu überraschen, die die Küche zu ihrem maximalen Ausdruck bringen.



© ACT



© ACT

Das Erbe der Gebrüder Adrià, der Gebrüder Roca, Carme Ruscalleda oder Santi Santamaria hat eine neue Generation von Köchen inspiriert.

# KÜCHE FÜR JEDENGAUMEN

ALS LAND DER BAUERN UND SEELEUTE BASIERT DIE KATALANISCHE KÜCHE AUF DER SELBSTVERSORGUNG, DER BESTMÖGLICHEN NUTZUNG DES LANDES, DER TREUE ZUM JAHRESKALENDER UND EINER SPEISEKAMMER, DIE AUS DER VIELFALT DER UNS UMGEBENDEN LANDSCHAFTEN ENTSTANDEN IST. DIES HAT ES UNS ERMÖGLICHT, EIN UMFANGREICHES UND VIELFÄLTIGES REPERTOIRE AN REZEPTEN ZU HABEN.

Meer und Berge nähren und versorgen die katalanischen Märkte, die Küchen und die Gerichte. Die maritime Küche, von den *Suquets*, den Fischeintöpfen der Costa Brava bis zu den Reisgerichten des Ebro-Deltas, und die Küche des Landesinneren mit Fleisch aus Girona, Schnecken aus Lleida, *Calçots* aus Tarragona und Pilzen aus der Provinz Barcelona sind nur einige der kulinarischen Köstlichkeiten des Landes.



© GEMMA MIRALDA / ACT

Städte haben ihren eigenen gastronomischen Rhythmus. Cafés, Terrassen und Cocktailbars ergänzen das gastronomische Angebot.



© FOODLOVERS / ACT



© ACT

Was wäre eine gute Gastronomie ohne eine passende Weinkarte? Katalonien kann mit Stolz auf seine hervorragenden und vielfältigen Weine verweisen.

Die katalanische Gastronomie ist ein getreues Abbild der Landschaft dieses Landes. Die Mischung der Produkte aus den verschiedenen Gebieten ist die Grundlage für den Reichtum der Region.



© GEMMA MIRALDA / ACT

Die bäuerliche Küche bietet die ursprünglichen Aromen der Region. Die langsam und mit viel Geduld gekochten Eintöpfe sind das Resultat von Erfindergeist und Notwendigkeit.



© ACT

Ein Land der Kontraste, ein privilegiertes Klima und eine tausendjährige Tradition erklären den Reichtum und die Vielfalt der katalanischen Küche.



© ACT



© ACT

# VERGESSEN SIE DIE KLISCHEES

EGAL, WIE GUT SIE DIE KATALANISCHE KÜCHE KENNEN, SIE KANN SIE IMMER WIEDER ÜBERRASCHEN. EINE REISE DURCH KATALONIEN BEDEUTET ZU ERFORSCHEN UND ZU VERSTEHEN, WOHER DIE ZUTATEN, DIE PRODUKTE UND DIE BESONDEREN ZUBEREITUNGSARTEN KOMMEN, WELCHE DIE GRUNDLAGE FÜR EIN UMFANGREICHES UND TIEFGRÜNDIGES REZEPTBUCH SIND, EIN WESENTLICHES ELEMENT EINER KÜCHE, DIE UNS SAGT, WOHER WIR KOMMEN UND WER WIR SIND.

Die Produkte erzählen von Geographie, Saisonabhängigkeit, Fachwissen und Volksweisheit, aber auch von althergebrachten Bräuchen und Traditionen.

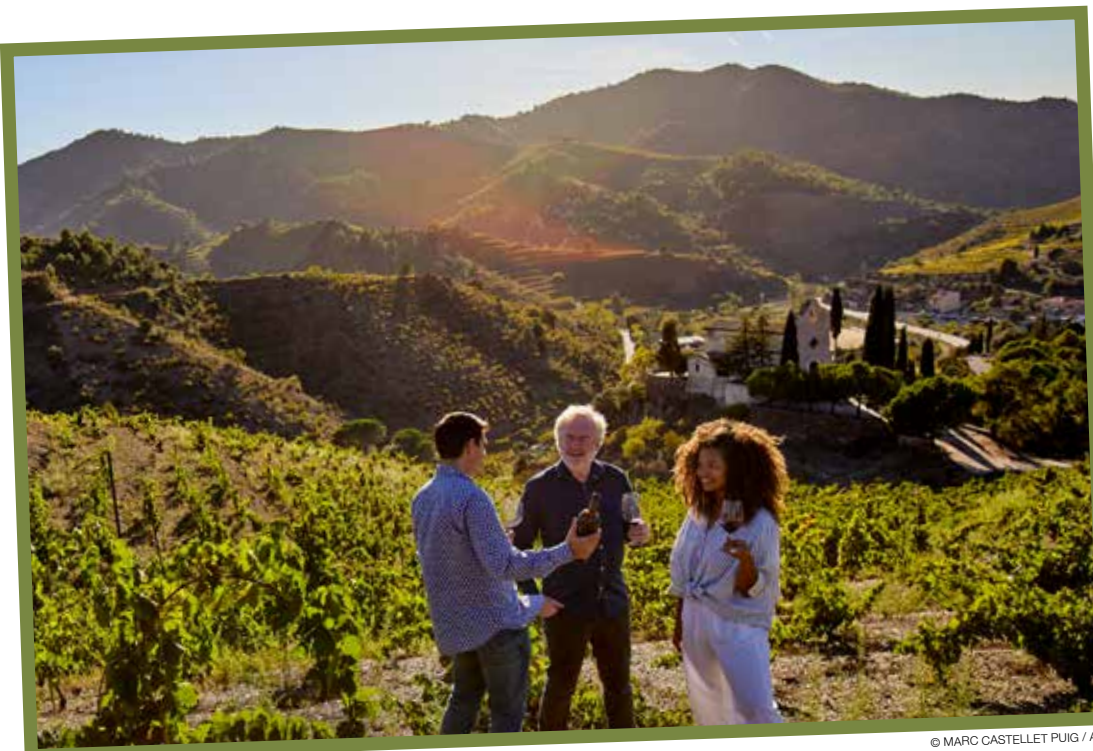
© MARC CASTELLET PUIG / ACT



© ACT



Der Besuch von Erzeugern, die Teilnahme an Kochworkshops, die Mithilfe bei der Ernte, das Erlernen von Rezepten und Geheimnissen, ein Angelausflug, das Pflücken von Wildblumen, Verkostungen in Weinkellern, kurzum, gemeinsame Momente rund um das gute Essen werden es Ihnen ermöglichen, die Produkte, die ein wichtiges gastronomisches Erbe ausmachen, eingehend kennenzulernen.



© MARC CASTELLET PUIG / ACT

Sie finden hier Weingüter aller Größen und Kategorien, von denen viele in den 12 Ursprungsbezeichnungen zusammengefasst sind.

Es gibt keinen Flecken in Katalonien, der nicht sein eigenes einzigartiges Produkt, sein eigenes lokales Rezept oder eine kuriose Interpretation seiner eigenen Tradition hat, die Sie überraschen wird.

Eine vielfältige Geographie voller Kontraste, mit einer Vielzahl von Klimazonen, ist der Ursprung einer unvergleichlichen Vorratskammer.

Rote Garnelen, Pilze, Wein, Trüffel, Olivenöl, Schnecken oder Kartoffeln sind nur eine Ausrede, um die Wochenenden auf die beste Art und Weise zu verbringen.



Die Wochenmärkte sind ein wunderbares Schaufenster, um zu sehen, was je nach Saison auf den Feldern wächst oder was im Meer gefangen wird.

Die Gastronomie ist ein Anlass, das Leben, die Küche, die Geschichte, die Landschaft, das Erbe und das Lebensmittelhandwerk zu feiern.



© ACT

© ACT

© ACT

Wählen Sie ein beliebiges Wochenende im Kalender aus und Sie werden mit Sicherheit in einer Stadt oder einem Dorf in Katalonien eine Veranstaltung finden, die einem Gericht, einer kulinarischen Tradition oder einem einzelnen Produkt gewidmet ist. Ein Besuch dort ist eine Möglichkeit, das Land zu entdecken, lokale Produkte und Rezepte kennenzulernen und gleichzeitig die spielerische Seite einer Kultur zu entdecken, in der Küche und Wein eine wichtige Rolle spielen.



© ACT

# VIEL MEHR ALS BARCELONA

IN DER KATALANISCHEN HAUPTSTADT KOEXISTIERT DIE AVANTGARDISTISCHE KÜCHE MIT DER TRADITION UND MIT KÜCHEN AUS ALLER WELT. HIER FINDEN SIE EINE KOSTPROBE DER GESAMTEN GASTRONOMIE DES LANDES, ABER WAGEN SIE ES AUCH, DIE ORTE ZU ERKUNDEN, AUS DENEN DIESE GERICHTE STAMMEN. SIE WERDEN EINE KÜCHE ENTDECKEN, DIE NICHT IN DEN REISEFÜHRERN STEHT. SIE REISEN ZU DEN WURZELN DER KATALANISCHEN KÜCHE.

# BEREISEN SIE KATALONIEN VON EINEM TÖPFCHEN ZUM ANDEREN

IN JEDER FLASCHE STECKT EINE WELT, DIE ES ZU ENTDECKEN GILT, EIN UNIVERSUM, DAS BEI DER VERKOSTUNG SEINEN CHARAKTER OFFENBART, DIE NATUR DER LANDSCHAFT, IN DER ES GEBOREN WURDE, DIE PERSÖNLICHKEIT DES MENSCHEN, DER ES GESCHMIEDET HAT UND DEN GEIST, DER ES WACHSEN LIESS. GENIESSEN SIE DEN WEINTOURISMUS IN KATALONIEN UND LASSEN SIE SICH VON DER MAGIE SEINER WEINE MITREISSEN.

Weintourismus bedeutet, durch das Land zu reisen, in seine Geschichte einzutauchen, seine Ursprünge zu verstehen, ein tausendjähriges Erbe zu feiern, das Leben zu genießen.



Beim Besuch der Weingüter kommen Sie an diskreten, jahrhundertealten Bauernhäusern, schönen modernistischen Tempeln und herausragenden Gebäuden der Avantgarde-Architektur vorbei.

Die Weine zu erkunden bedeutet, sich von einem Land verführen zu lassen, das auf Weibergen gegründet ist, indem man ein Gläschen teilt und Illusionen enthüllt.



© ACT



© ACT

Von kleinen Winzern bis hin zu renommierten, weltweit anerkannten Marken öffnen mehr als 300 Wein- und Cava-Kellereien ihre Türen für Sie, um ihre Spezialitäten zu verköstigen und gleichzeitig den historischen, sozialen und kulturellen Kontext zu beleuchten, der Katalonien zu einem erstklassigen Ziel für Weintourismus macht.



© ACT



© MARC CASTELLET / ACT

Das ganze Jahr über finden in ganz Katalonien Messen, Konferenzen, Ausstellungen und Festivals statt, die dem Wein und dem Cava gewidmet sind.

# DAS LAND DES OLIVENÖLS

DIE ENTDECKUNG DER VIELFALT DER OLIVENÖLE, DER FÜNF EXISTIERENDEN URSPRUNGSBEZEICHNUNGEN UND DER VON DEN MÜHLEN UND PRODUZENTEN ANGEBOTENEN AKTIVITÄTEN IM BEREICH DES OLIVENÖLTURISMUS IST EINE AUSGEZEICHNETE MÖGLICHKEIT, DAS HERZ DES LANDES KENNENZULERNEN UND GLEICHZEITIG EINE ERLESENE KÜCHE ZU GENIEßEN, DIE SIE IN DIE VERGANGENHEIT ZURÜCKVERSETZT.

Katalonien ist ein Land des Öls, wo Olivenbäume wie antike Skulpturen wirken und deren Wurzeln tief in die Geschichte des Mittelmeers reichen.



Im Winter gibt es viele Messen und Märkte, ideal, um die geschützten Ursprungsbezeichnungen Siurana, Garrigues, Terra Alta, Baix Ebre-Montsià und Empordà zu entdecken.

Im Herbst ist das Holen des neuen Öls direkt vom Erzeuger ein Familienritual, das den Beginn der Olivenölsaison markiert.



Olivenöl spielt in der katalanischen Küche eine wichtige Rolle und verfeinert sowohl traditionelle Gerichte als auch avantgardistische Kreationen.

Olivenbäume sind seit jeher in Katalonien verwurzelt. Sie sind ein lebendiges Zeugnis der katalanischen Geschichte und ein untrennbarer Teil der Identität des Landes. Diese hochwertigen Öle, intensiv, grün und fruchtig, mit einem starken und anhaltenden Geschmack, sind der Zugang zu einigen der ursprünglichsten Gegenden des Landes.

© ACT

© ACT

© ACT

© ACT

© ACT

# DU WIRST ES GENIESSEN

IN KATALONIEN IST JEDE MAHLZEIT EINE FEIER UND ES GIBT KEIN FEST, DAS NICHT VON EINER BESONDEREN KULINARISCHEN TRADITION BEGLEITET WÄRE. GUTES ESSEN, DAS BESTE GETRÄNK, LEBENSLANGE FREUNDSCHAFTEN ODER NEUE BEKANNTE LASSEN DEN ERLEBTEN MOMENTEN EINE ANDERE BEDEUTUNG ZUKOMMEN. GLÜCKLICH SEIN, ENTDECKEN, LERNEN, TEILEN.



© ACT



© ACT

Tauchen Sie schon vom frühen Morgen an in die lokale Kultur ein. Das sogenannte "Messer und Gabel"-Frühstück ist eine gute Möglichkeit, die lokale Küche zu entdecken.



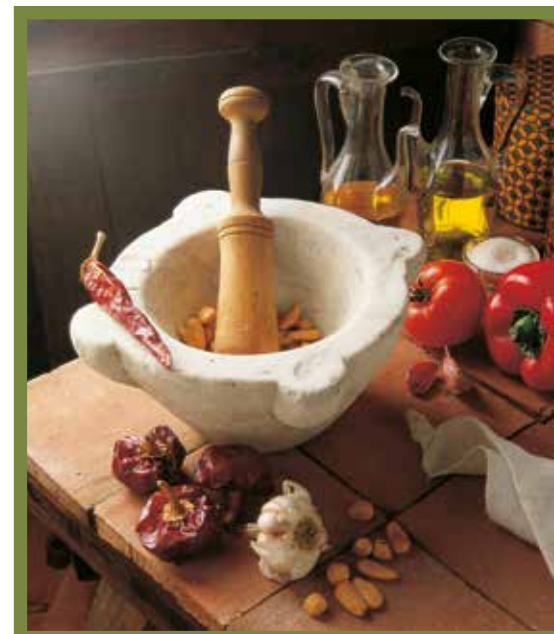
© ACT

Katalanisches Backwerk ist die Krone aller Feste. Lassen Sie sich mit den Cocas de San Juan, den Tortel de Reyes, den Monas de Pascua oder den Panellets verwöhnen.



© ACT

Jeder Moment des Tages und jeder Monat des Jahres eignen sich für ein Fest an einem gemeinsamen Tisch. Angefangen mit dem herzhaften, reichhaltigen Frühstück bis hin zu dem sonntäglichen Reissessen, vom mittäglichen Wermut bis hin zu den Tapas am Nachmittag, Sie können sich jederzeit zurücklehnen und die ausgezeichnete katalanische Küche in guter Gesellschaft genießen.



© ACT

Olivenöl bildet die Basis der katalanischen Saucen. Nehmen Sie etwas Brot und tunken Sie es in eine gute Picada, einen Romesco, eine Sanfaina oder eine Aioli.



© MARC CASTELLET PUIG / ACT

Im Herbst kommt die Weinlese und mit ihr das Weinfest. Vielversprechende junge Weine und ausgezeichnete ältere Jahrgänge füllen die Gläser mit Freude.



# WELCHER TYP VON WEIN- UND GASTRONOMIETOURIST SIND SIE?

Wir machen Ihnen maßgeschneiderte Vorschläge, die Ihrem Kenntnisstand und Ihrem Interesse an der Welt des Weins und der Gastronomie entsprechen. Sagen Sie uns, welche Art von Wein- und Gastronomietourist Sie sind, und wir sagen Ihnen, welche Erlebnisse für Sie am besten geeignet sind, um das Beste aus Ihrem Besuch zu machen.



## NEUGIERIG

- + SIE WOLLEN DIE WEINHERSTELLUNG FÜR SICH ENTDECKEN.
- + SIE SIND VON DER KULTUR, GESCHICHTE, NATUR UND GASTRONOMIE RUND UM DEN WEIN BEGEISTERT.
- + SIE MÖCHTEN DIE GEGEND UNTER DEM VORWAND DES BESUCHS VON WEINGÜTERN ERKUNDEN.
- + DIE WEINROUTE IST DIE REISEAKTIVITÄT.
- + DIE WEINGÜTER SIND FÜR SIE DIE TOURISTISCHEN ATTRAKTIONEN DES REISEZIELS.

## WINELOVER

- + SIE WISSEN FAST ALLES ÜBER DIE WELT DES WEINS.
- + SIE BESUCHEN HÄUFIG WEINANBAUGEBIETE.
- + DER BESUCH DER WEINGÜTER IST DAS HAUPTMOTIV IHRER REISE.
- + SIE SIND WEINTRINKER, SIE LESEN FACHZEITSCHRIFTEN ZUM THEMA WEIN, SIE SIND MITGLIED VON WEIN-CLUBS.
- + SIE ARBEITEN IN EINEM MIT WEIN ODER GASTRONOMIE VERBUNDENEN BERUF.

## FOODIES

- + DIE GASTRONOMIE SPIELT BEI IHREN REISEN EINE GROSSE ROLLE.
- + SIE WÜRDEN GERNE LOKALE PRODUKTE UND TRADITIONELLE REZEPTE PROBIEREN.
- + SIE KAUFEN LOKALE PRODUKTE UND BESUCHEN GERNE MÄRKTE.
- + BEI DER PLANUNG IHRER AUSFLÜGE ACHTEN SIE AUF GASTRONOMISCHE EREIGNISSE.
- + SIE TEILEN IHRE ERFAHRUNGEN IN SOZIALEN NETZWERKEN.

## GOURMET

- + IHRE REISEN PLANEN SIE MIT BLICK AUF DIE GASTRONOMIE.
- + SIE SUCHEN NACH DEN BESTEN RESTAURANTS, UM GROSSARTIGE ERLEBNISSE ZU HABEN.
- + VERKOSTUNGEN UND WEINPROBEN SIND IHR PARADIES.
- + SIE SIND MITGLIED IN WEINKLUBS ODER GASTRONOMISCHEN VEREINEN.
- + SIE FOLGEN AUFMERKSAM DEN EMPFEHLUNGEN VON FACHLEUTEN.



GASTRONOMIE UND WEIN ERLEBEN

# KATALONIEN SCHMECKT MIR



Wir bieten Ihnen mehr als 50 verschiedene Erlebnisse, bei denen Sie die Welt des katalanischen Weins mit all Ihren Sinnen erfahren können.

WEINTOURISTISCHE ERLEBNISSE

**HEBEN WIR DAS GLAS!**

- 📍 Ort
- ♿ Behindertengerecht
- 👨‍👩‍👧 Familiengerecht
- 👥 Für Gruppen



© ELIXSEA

COSTA BRAVA

## ELIXSEA - MARINE ENOLOGY GROUP

**L'Estartit Torroella de Montgrí**



Die Welt der marinen Önologie an Bord eines Katamarans oder einer Yacht von ElixSea zu entdecken, ist ein einzigartiges Erlebnis. Unter der Leitung eines Sommeliers probieren Sie einen auf dem Meeresgrund gereiften Wein, vergleichen ihn mit seinem irdischen Bruder und die Unterschiede auskosten. Diese sind zum Teil auf den hohen Druck, die stabilen Temperaturen und die Abwesenheit von Licht und Schall zurückzuführen, was dem Wein eine bessere Entwicklung ermöglicht, die auf dem Festland niemals erreicht werden könnte. Umgeben von der bezaubernden Schönheit des Mittelmeers werden Sie eine neue Dimension der Welt des Weins betreten.

[www.winesunderwater.com](http://www.winesunderwater.com)



Video



© MAS DE LA SALA

PAISATGES DE BARCELONA

## DIE TRADITION DES WEINBAUS VON PLA DE BAGES

**Sallent**



Zwischen dem Fluss Llobregat und dem Bewässerungskanal von Manresa, umgeben von trockenen Feldern und Weinbergen mit der DO Pla de Bages, können Sie bei einem Aufenthalt im Hotel Mas de la Sala ein wunderbares kulinarisches und weinkundliches Erlebnis genießen und einen geschichtsträchtigen *Weinkeller* entdecken, der zu einer traditionsreichen Winzerfamilie gehört, die sich dem Weinbau verschrieben hat. Das Weingut, das von der UNESCO zum Geopark der Welt erklärt wurde, bietet eine Weinprobe von drei verschiedenen Weinen an, gefolgt von einem Degustationsmenü mit lokalen Produkten, darunter Olivenöl einer lokalen Sorte.

[www.masdelasala.com](http://www.masdelasala.com)



WEINROUTE  
D.O PLA DE BAGES

PAISATGES DE BARCELONA

## EINTAUCHEN IN PLA DE BAGES

**Sallent**



Das Hotel Mas de la Sala liegt im Herzen des UNESCO Weltgeoparks und befindet sich seit dem XVII. Jahrhundert auf einem Familienanwesen. Hier können Sie in die Welt der D.O.P. Pla de Bages eintauchen, indem Sie sechs der hiesigen Weine verkosten, wobei Ihnen die Entwicklung dieser Ursprungsbezeichnung erklärt wird. Die Weinprobe wird von der Verkostung eines Öls begleitet, das aus lokalen Sorten hergestellt wird, und wird mit regionalen und handwerklichen Wurstwaren und Käsesorten serviert. Als krönenden Abschluss können Sie ein Degustationsmenü genießen, das mit den Weinen des Hauses abgestimmt ist.

[www.masdelasala.com](http://www.masdelasala.com)



WEINROUTE  
D.O PLA DE BAGES



© MAS DE LA SALA

PAISATGES DE BARCELONA

## MONTSERRAT MIT ZAHNRADBahn, ESSEN UND WEIN

**Monistrol de Montserrat**



Genießen Sie eine Fahrt mit der Zahnradbahn nach Montserrat, probieren Sie ein saisonales Menü und entdecken Sie die Kultur des Weins - das ist der originelle Vorschlag von Castlexperience. In Begleitung eines Reiseleiters können Sie an verschiedenen *Touren* durch das Kloster und den Berg teilnehmen und, nachdem Sie die wunderbare Umgebung auf sich wirken lassen haben, ein Menü mit regionalen Produkten in einem lokalen Restaurant genießen. Anschließend können Sie an einer geführten Besichtigung einer kleinen traditionellen Weinkellerei, Oller del Mas, teilnehmen, wo Ihnen eine Verkostung von drei hervorragenden Weinen angeboten wird.

[www.castlexperience.com](http://www.castlexperience.com)



WEINROUTE  
D.O PLA DE BAGES



Video



© CASTLEXPERIENCE



© L'OLIVERA

BARCELONA

## RUSTIKALES FRÜHSTÜCK IN EINEM WEINKELLER VON COLLSEROLA

📍 BARCELONA



Nur eine halbe Autostunde vom Zentrum Barcelonas entfernt, werden Sie erstaunt feststellen, dass im Collserola-Gebirge der Weinanbau überlebt hat. Vom Gemeindegut Can Calopa aus können Sie die umliegende Natur bewundern, die Überreste eines traditionellen Bauernhauses aus dem XVI. Jahrhundert besichtigen und ein soziales Landwirtschaftsprojekt entdecken, das die einzigartigen Weine und Öle von Barcelona produziert. Nachdem Sie den *Weinkeller* besichtigt und mehr über die letzten Handwerksbetriebe im Naturpark Collserola erfahren haben, können Sie ein ländliches Frühstück mit handwerklich hergestellten Käsesorten und Wurstwaren genießen, die mit den Weinen des *Weinkellers* kombiniert werden.

[www.olivera.org](http://www.olivera.org)



© VIEMOCIONS

COSTA BARCELONA

## DIE WEINROUTEN VON BARCELONA

📍 Abfahrten von Barcelona



Barcelona aus einer anderen Perspektive kennenzulernen ist das Ziel dieser originellen Erfahrung, die von Viemocions organisiert wird. Sie bietet eine Tour zu verschiedenen Ursprungsbezeichnungen an, die zwischen 20 und 60 Minuten vom Stadtzentrum entfernt liegen und bei der Sie die Verbindungen zwischen der katalanischen Hauptstadt und der Welt des Weins kennenlernen werden.. Zunächst besuchen Sie das Anbaugebiet Pla de Bages, ein Gebiet mit einer großen Weinbautradition, bevor Sie zu den Dörfern und Weinbergen der Herkunftsbezeichnung Penedès weiterfahren. Schließlich besuchen Sie die DO Alella, eine der kleinsten und ältesten DOs, wo die Weinberge mit dem Blau des Meeres verschmelzen.

[www.viemocions.com/producte/les-rutes-del-vi-de-barcelona/](http://www.viemocions.com/producte/les-rutes-del-vi-de-barcelona/)



WEINROUTE  
D'ALELLA



WEINROUTE  
PENEDÈS

COSTA BARCELONA

## WEIN & CAVA IM HERZEN VON PENEDEÈS

📍 El Penedès (Abfahrt von Barcelona)



Katalonien als Land der Weine und die Region Penedès; das Herzstück des Weinbaus schlechthin; bildet den roten Faden dieses Angebots von Catalunya Bus Turístic, mit dem Sie einige der bedeutendsten Weingüter entdecken können. Die Tour umfasst drei jahrhundertealte *Weinkeller* mit der Ursprungsbezeichnung Penedès: Jean Leon, in Vilafranca del Penedès ; Família Torres in Pals del Penedès und Cellers Freixenet in Sant Sadurn d'Anoia. Darüber hinaus nehmen Sie an einer Verkostung einiger der preisgekrönten Weine und Cavas der Welt teil.

[www.catalunyabusturistic.com](http://www.catalunyabusturistic.com)



Video



© CATALUNYA BUS TURÍSTIC



© CELLERS AVGVSTVS FORVM / ACT

## Wussten Sie, dass ... DER WEINANBAU MIT KLÖSTERN IN VERBINDUNG STEHT?

Seit dem Mittelalter waren die religiösen Orden die einzigen, die die königliche Erlaubnis hatten, den Wein zu produzieren, den sie für die Feier der Messen benötigten, was den Zusammenhang zwischen der Lage bestimmter Klöster und der Weinproduktion erklärt. In Katalonien, wie auch in vielen anderen Orten in Europa, erstrecken sich die Weinberge zahlreicher Herkunftsbezeichnungen um mittelalterliche Klöster, wie die Abtei von Montserrat, das Kloster Sant Pere de Rodes, das Kartäuserkloster Scala Dei oder das Kloster Santa Maria de Santes Creus. Die Bedeutung der Klöster für die katalanische Weinkultur wird an der Weinstraße der Zisterzienser deutlich.



© BIKEMOTIONS

COSTA BARCELONA

## BIKE & TASTE IN DEN WEINBERGEN DES PENEDE'S

 Penedès



Wie wäre es, wenn Sie die Landschaft und die Weine des Penedès mit dem Fahrrad entdecken würden, in völliger Freiheit und in Ihrem eigenen Tempo? Genau hier setzt der originelle Vorschlag von Bikemotions an, der verschiedene selbstgeführte Routen durch Wälder, Weinberge und Obstbaumpflanzungen bis hin zu einem familiengeführten, ökologischen *Weingut* organisiert. Dort angekommen, wird Ihnen eine Wein- und Cava-Verkostung mit einem kleinen Aperitif angeboten, der im Garten der *Bodega* serviert wird. Alternativ bietet das Unternehmen auch die Möglichkeit, an Führungen teilzunehmen.

[www.bikemotions.es](http://www.bikemotions.es)



Video



© SUMARROCA

COSTA BARCELONA

## KÄSE & WEIN - DAS PERFEKTE PAAR

 Subirats



Dieses kulinarische Erlebnis führt Sie durch einige der renommiertesten Weinanbaugebiete des Penedès, wie Banyeres del Penedès, Subirats, Sant Sadurn d'Anoia und Monistrol d'Anoia, wo die drei Weingüter der Bodega Sumarroca mehr als zwanzig Rebsorten anbauen. Der Besuch beginnt mit einem Begrüßungsgetränk, dem Auftakt zu einem *Rundgang* durch die *Bodega* und den Reifungsraum. Anschließend genießen Sie die Landschaft der Pinot Noir-Weinberge und nehmen an einer Verkostung mit vier Sumarroca-Weinen und vier exquisiten lokalen Käsesorten teil.

[www.sumarroca.com](http://www.sumarroca.com)



COSTA BARCELONA

## WEIN & TAPAS IN EINER HISTORISCHEN WEINGUT

 Subirats



Ein Besuch auf dem Weingut Sumarroca ermöglicht es Ihnen, die faszinierende Geschichte einer Familie zu entdecken, die es geschafft hat, die Essenz der Weinherstellung im Penedès mit dem Wunsch nach Innovation zu verbinden, ohne dabei die ureigene Persönlichkeit des Weinguts zu verlieren. Sie werden die historische *Bodega* besuchen und drei Sumarroca-Weine sowie das hauseigene Olivenöl verkosten. Anschließend genießen Sie eine Auswahl an mediterranen Tapas, die Ihnen in dem unvergleichlichen Ambiente der Terrasse mit Blick auf die Weinberge des Weinguts serviert werden.

[www.sumarroca.com](http://www.sumarroca.com)



© SUMARROCA

COSTA BARCELONA

## KREATIVE KÜCHE MIT NACHHALTIGEM CHARAKTER

 Sant Sadurn d'Anoia



Bei diesem Wein- und Gastronomieerlebnis, das von der Familie Gramona signiert ist, können Sie die Vergangenheit und Gegenwart der Weintradition des Alt Penedès entdecken. Die neue Generation dieser Winzerfamilie hat sich für eine ökologisch nachhaltige Kellerei und einen biodynamischen Bauernhof entschieden, die harmonisch mit ihrem jahrhundertealten *Weinkeller* koexistieren. In ihrem Gastronomiebereich vermitteln sie die kulinarische und ökologische Kultur ihrer Region durch eine kreative Küche mit mediterranen Wurzeln, die ihr Sommelier-Team klug mit ihren Weinen kombiniert. Danach können Sie das Weingut besichtigen und die weitläufigen Weinberge erkunden.

[www.gramona.com](http://www.gramona.com)



© GRAMONA



© FAMILIA TORRES

COSTA BARCELONA

## BESUCH MIT VERKOSTUNG VON WEIN UND KÄSE

 Vilafranca del Penedès



Die Berufung, das Engagement und die Leidenschaft für das Land spiegeln sich in diesem exklusiven Erlebnis wider, das Ihnen die Möglichkeit gibt, das weinbauliche Erbe der Familie Torres zu entdecken. Sie werden zwei wichtige Bestandteile der mediterranen Gastronomie probieren können, nämlich Wein und Käse, wobei jeweils vier von ihnen eine Kombination aus Affinität und Kontrast bilden. In dieser besonderen Gegend besuchen Sie auch das Weingut Mas La Plana und die Weinkellerei Waltraud, wobei Sie während der gesamten Tour von einem fachkundigen Führer begleitet werden. Sie können das Erlebnis abrunden, indem Sie die Km0-Küche des Jardí Restaurants El Celleret genießen.

[www.torres.es](http://www.torres.es)



© FAMILIA TORRES

COSTA BARCELONA

## BESUCH MIT VERKOSTUNG VON WEIN UND TAPAS

 Vilafranca del Penedès



Bei diesem Erlebnis lernen Sie nicht nur das Erbe der Familie Torres kennen, die sich seit fünf Generationen dem Wein verschrieben hat, sondern Sie können auch die lokale Gastronomie bei der Verkostung von vier Weinen und vier leckeren Tapas kennenlernen. Diese werden aus lokalen Produkten hergestellt und harmonieren perfekt mit den Weinen von Torres. Sie können dieses Genusserebnis mit einem Besuch des Weinbergs Mas La Plana und der Weinkellerei Waltraud erweitern, wobei Sie während der gesamten Tour von einem fachkundigen Führer begleitet werden. Um das Ganze abzurunden, gibt es nichts Schöneres, als die köstliche Km0-Küche im Jardí Restaurant El Celleret zu genießen.

[www.torres.es](http://www.torres.es)



COSTA BARCELONA

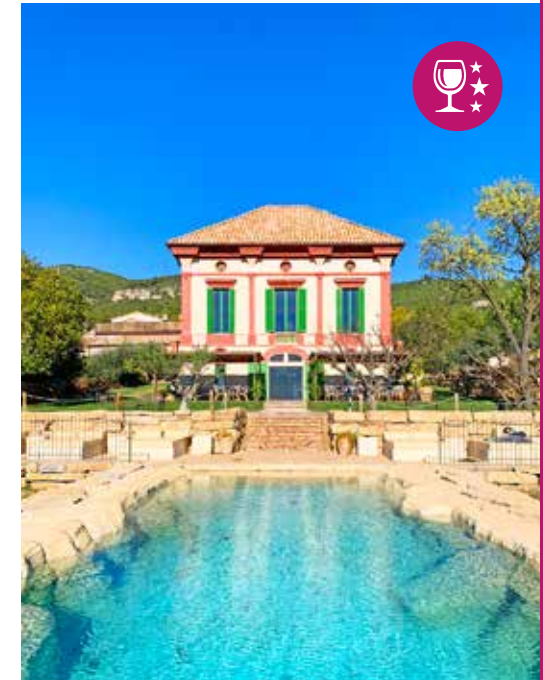
## DEGUSTATIONSMENÜ MIT WEINPROBE

 L'Avellà



Dieses weintouristische Erlebnis findet in der charmanten Umgebung der Casa Gran 1771 statt, einem historischen Bauernhaus im Dorf Avellà, welches zum Boutique Weingut Hotel de MontRubí umgebaut wurde. Während Ihres Aufenthalts werden Sie die lokale Gastronomie mit einem Frühstück und einem Degustationsmenü genießen können. Anschließend besichtigen Sie den *Weinkeller*, um mehr über eine Weinherstellung zu erfahren, die ein Gleichgewicht zwischen Tradition und Innovation anstrebt. Dieses besondere Erlebnis endet mit einer Weinverkostung, die von einem der erfahrenen Sommeliers von MontRubí geleitet wird.

[www.montrubi.com](http://www.montrubi.com)



© MONTRUBI

COSTA BARCELONA

## GASTRONOMIE UND WEIN IN EINEM BOUTIQUE-HOTEL

 L'Avellà



Die Entdeckung des *Terroirs* von MontRubí und der Besonderheit eines Projekts, das auf lokalen Rebsorten und sortenreinen Weinen basiert, ist eine der Hauptattraktionen dieses kulinarischen Erlebnisses mit Wein. Bei einem Aufenthalt im Boutique Winery Hotel in MontRubí können Sie ein Verkostung genießen, gepaart mit einigen der besten Jahrgänge seiner bekanntesten Weine. Während des Besuchs des *Weinkellers* werden Sie die einzigartigen Herstellungsverfahren entdecken, die Tradition und Innovation verbinden.

[www.montrubi.com](http://www.montrubi.com)



© MONTRUBI



© FREIXENET

COSTA BARCELONA

## FREIXENET ZUM QUADRAT

**Sant Sadurn d'Anoia**



Dieses einzigartige Erlebnis öffnet die Pforten einer der symbolträchtigsten *Bodegas* der Freixenet-Gruppe, deren Weinkeller sich nicht weniger als 20 Meter unter der Erde befinden und die Tradition und Innovation auf vorbildliche Weise verbinden. Hier können Sie die Cavas probieren, gepaart mit kleinen Gaumenfreuden der mediterranen Gastronomie. Der Cava wird zum Protagonisten der servierten Gerichte in einem der schönsten Bereiche des Anwesens, dem modernistischen Garten mit historischer Fassade, wo Sie von einem *Weinberater begleitet werden*.

[www.freixenet.es](http://www.freixenet.es)



Video



© LLOPART

COSTA BARCELONA

## BESUCH - SPAZIERGANG DURCH DAS ANWESEN VON CAN LLOPART

**Subirats**



Bei einem Besuch auf dem Weingut Can Llopart in Subirats lernen Sie das Vermächtnis einer Winzerfamilie kennen, die bereits seit 26 Generationen besteht. Bei einem Rundgang können Sie eine besondere Umgebung genießen, in der sich die ökologischen Weinbaugebiete mit dem mediterranen Wald und der wilden Vegetation vermischen. Das Erlebnis beginnt in der *Bodega* und führt Sie zwischen jahrhundertealten Weinstöcken und Trockensteinhütten hindurch in das Naturgebiet Les Flandes, wo Sie an einer Sektverkostung teilnehmen, begleitet von einem Aperitif der lokalen Gastronomie.

[www.llopart.com](http://www.llopart.com)



COSTA BARCELONA

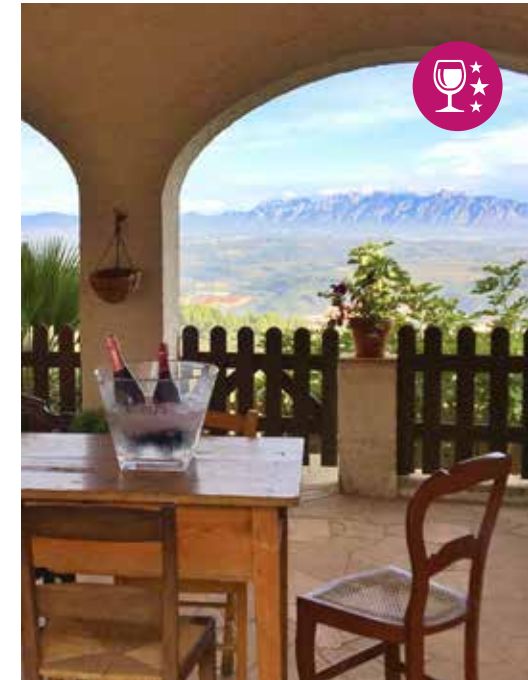
## BESUCH DES EMBLEMATISCHEN BAUERNHAUSES MASIA LEOPARDI

**Subirats**



In dem historischen Bauernhaus der Familie Llopart, das Bernardus Leopardi im XIV. Jahrhundert erbte, scheint die Essenz des Penedès erhalten geblieben zu sein. Der Charme dieses Gebäudes, das von Weinbergen umgeben ist, wo der Sekt und die Weine der *Kellerei* geboren werden, lädt geradezu zu einer Reise in die Vergangenheit ein. Das Erlebnis umfasst ein ländliches Frühstück mit einem unvergleichlichen Blick auf den Berg Montserrat, gefolgt von vier Verkostungen in privaten und exklusiven Bereichen dieses Familienanwesens.

[www.llopart.com](http://www.llopart.com)



© LLOPART



© CHARLES BCN / ACT

## Wussten Sie, dass ... MEHR ALS 50 KATALANISCHE RESTAURANTS MICHELIN-STERNE HABEN?

Das Talent der Köche Kataloniens, einer weltberühmten gastronomischen Destination, spiegelt sich in der Anzahl der vom Guide Michelin verliehenen Sterne wider. In einem Land, in dem die Kunst der feinen Küche Teil der Identität ist, ist das Erbe von Ferran Adrià, den Roca-Brüdern, Carme Ruscalleda und Santi Santamaria heute lebendiger denn je, und zwar in einem solchen Maße, dass Katalonien in den letzten zwei Jahrzehnten wieder einmal Schauplatz einer wahren kulinarischen Revolution war. Die jüngste Ausgabe des renommierten Gastronomieführers hat fünf weitere katalanische Restaurants in seine Aufstellung aufgenommen: Enigma, Aleia, Mont Bar, Slow and Low und Come by Paco.





© CODORNIU

COSTA BARCELONA

## FÜHRUNG DURCH DIE LEGENDÄRE CASA CODORNIÚ

Sant Sadurní d'Anoia



Dieses Erlebnis ermöglicht es Ihnen, die legendäre Casa Codorníu zu entdecken, in der der Cava vor über 450 Jahren entstand und deren Know-how seit 18 Generationen weitergegeben wird. Außerdem haben Sie die Gelegenheit, eines der großen Werke des Modernismus zu besichtigen, die Kathedrale von Cava, die von dem Architekten Josep Puig i Cadafalch entworfen wurde. Darüber hinaus nehmen Sie an einer Verkostung von drei der renommiertesten Cavas teil, die mit einem kleinen Aperitif serviert werden. Am Ende des Besuchs können Sie die Umgebung und den Gastronomiebereich Els Jardins de Codorníu von Cal Blay entdecken.

[www.codorniu.com/visitanos](http://www.codorniu.com/visitanos)



© CODORNIU

COSTA BARCELONA

## ENTDECKUNGSTOUR IN DER WIEGE VON CAVA

Sant Sadurní d'Anoia



Codorníu, Synonym für die Geschichte des Cava in Katalonien, ist auch die Geschichte einer der ältesten Winzerfamilien der Welt, die bis ins XVI Jahrhundert zurückreicht. Dieses Erbe, das seit 18 Generationen bewahrt wird, schlägt sich heute in einem einzigartigen und zeitlosen Cava nieder, den Sie bei einer Verkostung von zwei dieser besonderen Schaumweine probieren können. Sie besuchen auch das modernistische Gebäude von Josep Puig i Cadafalch, die Cava-Kathedrale, eines der bemerkenswertesten Beispiele für Architektur, die bei der Produktion und Reifung von Cava zum Einsatz kommt. Zum Abschluss können Sie den Gastronomiebereich Els Jardins de Codorníu von Cal Blay besuchen.

[www.codorniu.com/visitanos](http://www.codorniu.com/visitanos)



COSTA BARCELONA

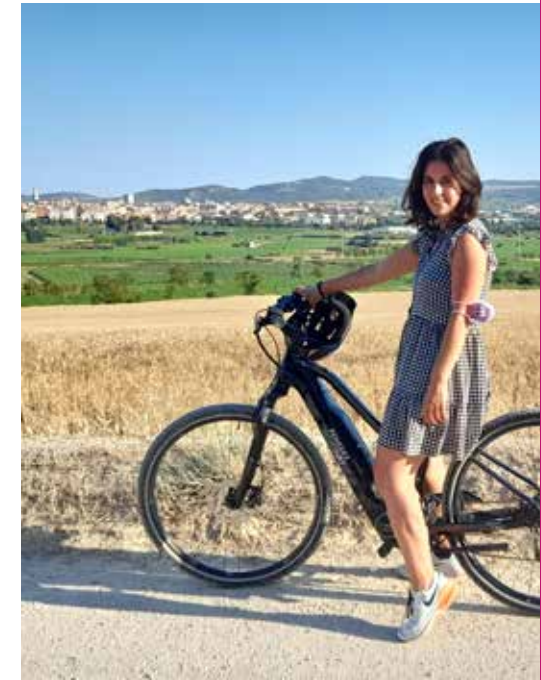
## ENTDECKEN SIE DIE PENEDES MIT DEM FAHRRAD

Penedès



Dieses Angebot von Penedès Ecotour ermöglicht es Ihnen, die Herstellung von Weinen und Cavas in einer Region mit großer Weinbautradition auf originelle Weise zu entdecken: mit einer Fahrradtour, die im Stadtzentrum von Barcelona beginnt und durch die schönsten Weinberge des Penedès führt, mit traumhaften Ausblicken auf den Berg von Montserrat. Nach Ihrer Ankunft am Zielort besuchen Sie ein echtes Familienweingut, wo Sie an zwei Verkostungen von hochwertigen Bioweinen und Cavas teilnehmen, die in einem umweltschonenden biodynamischen Produktionsverfahren hergestellt werden.

[www.penedesecotours.com](http://www.penedesecotours.com)



© PENEDES ECOTOURS



© ACHIM MEURER / ACT

### Wussten Sie, dass ... DER BRAUCH DES « ANAR A FER EL VERMUT » SEHR ANGESAGT IST?

Unter den gastronomischen Traditionen Kataloniens nimmt „anar a fer el vermut“ (einen Wermut trinken gehen) seit jeher einen herausragenden Platz ein. Serviert mit einem Spritzer Soda und einer Scheibe Zitrone, begleitet von Oliven, Sardellen, Churreria-Kartoffeln, gesalzenen Mandeln oder Herzmuscheln, wurde der Wermut Ende des XIX. Jahrhunderts zu einem Ritual, das unter Freunden oder in der Familie geteilt wurde, ein Auftakt zu den besten Mahlzeiten. Diese Tradition, die in den letzten Jahren etwas verblasst war, erlebt nun ein starkes Comeback, was zum Auftauchen neuer Hersteller und zur Wiederbelebung stillgelegter Wermutmarken sowie zur Ausbreitung von Etablissements, die als « Vermuterías » bekannt sind, geführt hat.



© HOTEL DESITGES

COSTA BARCELONA

## DESITGES WEIN & CAVA

**Sant Pere de Ribes**



Wein- und Naturliebhaber können ein exklusives Weintourismus-Erlebnis im Herzen der Weinregion Penedès, dem Geburtsort des Cava, genießen, während sie ihren Aufenthalt im Hotel Desitges im Herzen des Garraf verbringen. Nach einem reichhaltigen Frühstücksbuffet können Sie *CellerParés Baltà* besuchen, ein Weingut, auf dem Sie die Geheimnisse der Herstellung biologischer und biodynamischer Weine und Cavas kennenlernen. Nicht weit entfernt können Sie auch einige der führenden Weingüter der Region besuchen, wie Turm del Veguer, Clos Lentiscus und Vega de Ribes.

[www.hoteldesitges.com](http://www.hoteldesitges.com)



© NEPTUNO HOTEL & SPA

COSTA BARCELONA

## ERLEBNIS WEINTHERAPIE NEPTUNO WEIN

**Calella**



Im Neptuno Hotel & Spa, das 1958 gegründet wurde und im Herzen von Calella liegt, können Weinliebhaber die Vorteile der Weintherapie bei einer 30-minütigen Massage mit Qualitätsweinen entdecken. Ganz im Sinne seines Engagements für eine gesunde Küche bietet das Hotel La Fàbrica eine Verkostung von zwei Weinen, gepaart mit zwei exquisiten Tapas, die aus lokalen Produkten hergestellt werden. Das Erlebnis beinhaltet auch die Möglichkeit, ein Degustationsmenü in einem renommierten *Weinkeller* in Alella zu genießen.

[www.hotelneptuno.com](http://www.hotelneptuno.com)

COSTA BARCELONA

## AUSFLUG MIT VERKOSTUNG

**Alella**



Die Nähe zu Barcelona ist eine gute Ausrede, um die kleine Weinregion DO Alella zu erkunden und eine ihrer innovativsten *Bodegas* zu besuchen. Wenn Sie im Hotel Arrey-Alella wohnen, dessen Hauptgebäude einst das alte Signat Cavas beherbergte, können Sie nach einem mediterranen Frühstücksbuffet *Celler Alta Alella* besuchen. Umgeben von einer einzigartigen Landschaft, von der aus Sie durch die Weinberge einen Blick auf das Meer werfen können, nehmen Sie an einer Verkostung lokaler Käsesorten teil, die mit vier Weinen und Cavas aus dieser *Kellerrei* kombiniert werden.

[www.hotelarreyalella.com](http://www.hotelarreyalella.com)



© ENOTURISMO DO ALELLA / ACT

COSTA BARCELONA

## DIE FARBENPRACHT DER WEINBERGE

**Sant Pau d'Ordal**



In Subirats, im Herzen des Penedès, bietet Celler Massana Noya eine geführte Tour durch die Weinberge rund um das Weingut mit Blick auf das Kloster Sant Sebastià dels Gors an. In dieser privilegierten Umgebung, in der man sich für Ökologie und Biodynamik entschieden hat, nehmen Sie an einer Verkostung am Fuße des Weinbergs teil und machen anschließend einen Spaziergang durch die Weinberge, die das Landgut umgeben. Dort werden Sie die Geschichte der *Weinkellerei* und der Familie Massana kennenlernen und sich mit dem Prozess der Herstellung ihrer Weine und Cavas vertraut machen. Zum Abschluss nehmen Sie an einer Verkostung von drei Weinen oder Cavas teil.

[www.eudaldmassana.com](http://www.eudaldmassana.com)



© MASSANA NOYA



© CELLERS DE CAN SURIOL DEL CASTELL

COSTA BARCELONA

## DEGORGIER-WORKSHOP

Font-rubí



Das Castell de Grabuac, das sich seit Generationen im Besitz der Familie Suriol befindet, ist von biologisch bewirtschafteten Weinbergen umgeben. Es ist der perfekte Ort, um mehr über die Weinproduktion im Penedès und insbesondere über das Degorgieren, also das Entfernen der Hefe, zu erfahren. Nach einer Einführung werden Sie selbst das Degorgieren einer Flasche durchführen, die Sie anschließend wieder auffüllen, verkorken und verpacken werden. In dem Hofladen werden Sie anschließend das fertige Produkt und zwei andere Cavas verkosten, um die Unterschiede feststellen zu können.

[www.suriol.com](http://www.suriol.com)



© CELLERS DE CAN SURIOL DEL CASTELL

COSTA BARCELONA

## BESUCH UND VERKOSTUNG AUF EINEM FAMILIENWEINGUT

Font-rubí



Castell de Grabuac, dessen Mauern von der langen Weinbautradition der Familie Suriol erzählen, öffnet seine Pforten, um Ihnen seine Leidenschaft für das Land und sein Engagement für naturbelassene Weine zu vermitteln. Der Besuch beginnt im Hofladen, wo Ihnen zunächst die *Bodega* vorgestellt wird. Danach besuchen Sie das Schloss und besichtigen einen der ökologisch und biodynamisch bewirtschafteten Weinberge. Im *Weinkeller* wird Ihnen dann der Herstellungsprozess der Weine und Cavas näher erklärt. Der Besuch endet mit einer geführten Verkostung von zwei ihrer Produkte und ihrem Bio-Olivenöl.

[www.suriol.com](http://www.suriol.com)



COSTA DAURADA

## WALK&WINE MIT NORDIC WALKING

Cabra del Camp



Die Weinberge rund um das *Familienweingut* Mas Vicenç bilden die Kulisse für dieses einzigartige Erlebnis, das Sport, Wein und Gastronomie perfekt miteinander verbindet. Auf einer Nordic-Walking-Route durch die Weinberge lernen Sie die angebauten Rebsorten und die Eigenschaften des Bodens kennen. In dieser privilegierten Umgebung werden Sie köstliche kulinarische Kombinationen genießen, die von einem lokalen Restaurant zubereitet werden. Als krönenden Abschluss dieses Walk&Wine-Erlebnisses besuchen Sie die *Bodega*, wo Ihnen eine Verkostung der Produkte von Mas Vicenç angeboten wird.

[www.masvicens.com](http://www.masvicens.com)



© CELLER MAS VICENÇ



© ASSOCIACIÓ CUINA DE L'EMPORDANET / ACT

## Wussten Sie, dass... KATALANISCHE KÜCHEN- KOLLEKTIVE GROSSARTIGE ARBEIT LEISTEN?

Angesichts des Reichtums des gastronomischen Erbes Kataloniens und in dem Bestreben, dieses wertvolle kulturelle Erbe zu bewahren, wurden in den letzten Jahrzehnten landesweit mehr als 20 kulinarische Vereinigungen gegründet. Kollektive wie La Cuina de L'Empordanet an der Costa Brava, La Xicoia in Terres de Lleida, Barceloneta Cuina in Barcelona und L'essència de l'arròs in Terres de l'Ebre fördern das, was man als echten kulinarischen Aktivismus bezeichnen könnte, indem sie die Produkte und kulinarischen Traditionen der Region fördern. Dies äußert sich zum Beispiel in Aktionen zur Wiedergewinnung lokaler Produkte, zur Bewahrung alter Rezepte, zur Erfindung neuer Rezepte und, kurz gesagt, zur Aufwertung unserer gastronomischen Kultur.



© CELLERS AVGVSTVS FORM

COSTA DAURADA

## VERKOSTUNG VON HANDWERKLICH HERGESTELLTEN WEINEN UND ESSIGEN

**El Vendrell**



In der Nähe von Sant Vicenç de Calders, umgeben von Weinbergen und mit Blick auf das Mittelmeer, können Sie mit der Kellerei Cellers Avgvstvsform ein enogastronomisches Erlebnis genießen, bei dem Sie die Verkostung von vier Weinen mit vier süßen und sauren Essigen kombinieren können, begleitet von vier Antipasti, zubereitet von der Küche von Degvsta Entreviñas. Während des Besuchs werden Sie die Leidenschaft und das Engagement einer kleinen Weinkellerei kennenlernen, die seit 30 Jahren ihre Avgvstvs-Weine und Form-Essige herstellt und sich stets dafür einsetzt, Tradition mit Nachhaltigkeit zu verbinden.

[www.avgvstvsform.com](http://www.avgvstvsform.com)



COSTA DAURADA

## FASS- VERKOSTUNG IM CELLER PERINET

**Poboleda**



Das spektakuläre Weingut Mas del Xes ist Schauplatz dieses einzigartigen und persönlichen Wein- und Gastronomieerlebnisses, bei dem Sie die Architektur des Weinguts *Celler Perinet* und die Magie einer Fass-Verkostung im 1.500 m<sup>2</sup> großen Reifungsraum entdecken können, der 1998 erbaut wurde und von der Ästhetik Gaudís inspiriert ist. Sie werden drei sortenreine Weine aus den drei einzigartigen Weinbergen von Perinet sowie eine Premium-Edition probieren. Anschließend werden Ihnen einige Km0-Vorspeisen mit handwerklich hergestellten Käsesorten und Wurstwaren serviert.

[www.perinetwinery.com](http://www.perinetwinery.com)



© PERINET

COSTA DAURADA

## BESUCH & KLASSISCHE VERKOSTUNG

**Poboleda**



Im nördlichen Teil des Priorats, eingerahmt von der Gebirgskette Montsià, liegt das spektakuläre Weingut Perinet, dessen innovative Kellerei Tradition und Modernität vereint. Während einer geführten Tour werden Sie auf eine Reise durch die Terroirs, die Geschichte, die Bräuche und die Weinbautraditionen der Region mitgenommen. Anschließend können Sie das Weingut Mas del Xes besichtigen und an einer kompletten Führung durch den *Weinkeller* teilnehmen, wo Sie an einer Verkostung von drei seiner großen Weine teilnehmen, gepaart mit einem Aperitif aus lokalen Produkten.

[www.perinetwinery.com](http://www.perinetwinery.com)



© PERINET

COSTA DAURADA

## TREK'N'WINE IM PRIORAT

**Priorat**



Das Angebot von El Brogit, einem Reisebüro, das sich der Vermittlung des Weinwissens seiner Region verschrieben hat, lautet: Entdecken Sie die weltberühmten Weine des Priorats bei einer Wanderung. Auf einer maßgeschneiderten Route können Sie den Priorat erkunden, seine Geschichte und seine Verbindungen zur Welt des Weins entdecken und dabei mit allen fünf Sinnen die faszinierende Landschaft mit ihren weinbewachsenen Hügeln, ungezähmten Bergketten und weiten Panoramablicken genießen. All dies kombiniert mit einer Weinprobe gepaart mit der köstlichen lokalen Gastronomie.

[www.elbrogit.com](http://www.elbrogit.com)



© ELBROGIT



© ELBROGIT

COSTA DAURADA

## EINE TOUR ZU DEN WEINEN UND DEM ÖL AUS PRIORAT

Priorat



Die beste Art und Weise, die Weinregion Priorat zu entdecken, ist eine maßgeschneiderte Route durch ihre wichtigsten *Weinkeller*. Auf einer von El Brogit organisierten Tour können Sie diese Welt der großen Weinbautradition, die sich zwischen den umliegenden Bergen verbirgt, erkunden, während Sie die Weine der verschiedenen Ursprungsbezeichnungen und die ökologischen Olivenöle probieren. Dieses spezialisierte Reisebüro bietet auch die Möglichkeit, das Auto stehen zu lassen und sich während der gesamten Reise von einem lokalen Reiseleiter begleiten zu lassen.

[www.elbrogit.com](http://www.elbrogit.com)



© LLUÍS CARRO / ACT

COSTA DAURADA

## CALÇOT ESSEN ZWISCHEN DEN WEINBERGEN

La Bisbal del Penedès



Eine der ursprünglichsten gastronomischen Traditionen Kataloniens, wie die *Calçots*, in der unvergleichlichen Umgebung eines katalanischen Bauernhauses aus dem XVII. Jahrhundert im Herzen des Penedès zu genießen, ist das Angebot von Mas Llagostera, einem Bauernhof, der sich der Energie-Selbstversorgung verschrieben hat. Die Verkostung von *Calçots*, gepaart mit Weinen und Cavas aus dem Penedès, kann mit verschiedenen, auf Gruppen zugeschnittenen Aktivitäten oder mit Routen durch die traditionellen Trockensteinhütten ergänzt werden. Es gibt auch *Vorführungen* der Zubereitung von Romesco, der typischen Sauce, die zu den *Calçots* gereicht wird.

[www.masllagostera.com](http://www.masllagostera.com)



Video



COSTA DAURADA

## PRIORAT WELLNESS MIT VERKOSTUNG

Falset



Sich sowohl von außen als auch von innen zu verwöhnen und dabei den Genuss von Wein zu genießen, das ist die Erfahrung, die das Hotel-Hostal Sport bietet. Es befindet sich in einem emblematischen Haus in Falset und ist der perfekte Ausgangspunkt, um den Reichtum der Gastronomie und der Weine des Priorats zu entdecken. In dieser charmanten Unterkunft können Sie nach einem Frühstücksbuffet mit lokalen Produkten ein Wellness-Ritual mit verschiedenen Behandlungen genießen, wie z.B. entspannende Massagen oder Holztherapie. Dieses wunderbare Erlebnis für die Sinne wird mit einer Weinprobe in einer Bodega abgerundet.

[www.hotelpriorat-hostalsport.com](http://www.hotelpriorat-hostalsport.com)



© HOTEL-HOSTAL SPORT



© IMAGEN M.A.S. / ACT

## Wussten Sie, dass... DER URSPRUNG DES CAVA AUF DAS JAHR 1872 ZURÜCKGEHT?

Josep Raventós, ein Nachkomme von Jaume Codorníu, war der erste, der im Jahre 1872 3.000 Flaschen Schaumwein nach der Methode der *Champagnerherstellung* produzierte. Sein Sohn, Manuel Raventós, war der Wegbereiter für die Expansion des Unternehmens, ein Beispiel, dem andere lokale Hersteller folgen sollten. Aus diesem Präzedenzfall entstand die Ursprungsbezeichnung D.O. Cava, die in den letzten Jahrzehnten dazu geführt hat, dass hochwertige Schaumweine die Märkte auf der ganzen Welt erobert haben. In jüngster Zeit hat das Bestreben der kleinen und mittleren Erzeuger, die Einzigartigkeit ihres Produkts in der weiten Welt der Schaumweine auf der Grundlage ihrer geografischen Herkunft und ihrer guten Arbeit zu behaupten, zur Schaffung der Marken Clàssic Penedès und Corpinnat geführt, die beide unter dem Dach der DO Penedès stehen.



© HOTEL-HOSTAL SPORT

COSTA DAURADA

## WEIN UND GASTRONOMIE IM PRIORAT

**Falset**



Das in vierter Generation geführte Hotel Hostal Sport befindet sich in einem emblematischen Gebäude in Falset und bietet Ihnen ein Erlebnis, bei dem Sie die Empfindungen, die nur in Verbindung mit einem guten Wein entstehen, wiederfinden und eine Umgebung entdecken können, in der die mit der Welt des Weins verbundenen Traditionen noch lebendig sind. Nach einem Frühstücksbuffet mit lokalen Produkten besuchen Sie ein charakteristisches Weingut, wo Sie an einer Weinverkostung teilnehmen. Am Abend genießen Sie im Hotelrestaurant ein Abendessen mit typisch katalanischen Gerichten und Km0-Produkten.

[www.hotelpriorat-hostalsport.com](http://www.hotelpriorat-hostalsport.com)



© MASROIG

COSTA DAURADA

## BESUCH EINES WEINKELLERS UND WEINPROBE

**El Masroig**



Inmitten der Weinberge, Olivenbäume und Trockenmauern des Priorats finden Sie das Weingut *Cellar Masroig*, das Ihnen seine Türen öffnet, um Sie an seiner 100-jährigen Geschichte teilhaben zu lassen. Bei einem Besuch, der in den alten unterirdischen Ölmühlen aus dem Jahr 1917 beginnt und im neuen Lagerhaus für die Weinfässer endet, werden Sie das Erbe einer Weinbautradition entdecken, die dank der Bemühungen der Erzeuger überlebt hat, denen es gelungen ist, den Charakter ihrer Rohweine zu festigen. Der Besuch endet mit einer Verkostung von drei Weinen der DO Montsant und einer Probe des extra nativen Olivenöls.

[www.cellermasroig.com](http://www.cellermasroig.com)



COSTA DAURADA

## ROUTE ZWISCHEN WEINBERGEN UND EIN JUWEL DES MODERNISMUS

**Nulles**



Während dieses von der Vinícola de Nulles organisierten Erlebnisses genießen Sie eine angenehme Wanderung durch die letzte trockene Ebene Kataloniens mit ihrer Landschaft aus alten Weinbergen und ihren Trockenmauern, die von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt wurde. Danach erreichen Sie ein echtes modernistisches Juwel, die Kathedrale des Weins in Nulles, wo Ihnen der Herstellungsprozess der Aderats-Weine und Cavas erklärt wird. Zum Abschluss nehmen Sie an einer geführten Verkostung von fünf Weinen teil, begleitet von Bauernbrot, Olivenöl und Haselnüssen.

[www.adernats.cat](http://www.adernats.cat)



© ADERNATS NULLES

COSTA DAURADA

## SIGNATURE- WEINE UND ESSEN IN MONTSANT

**Priorat**



Das Angebot von Njoy Catalonia besteht darin, die Ursprungsbezeichnung Montsant durch den Besuch eines traditionellen *Weinkellers*, eine Weinprobe und die Verkostung eines lokalen Menüs kennenzulernen. Nach der Begrüßung mit einem Pflaumen-Aperitif besichtigen Sie die Weinberge mit Blick auf den Montsant und lernen die Welt des biodynamischen Weinbaus kennen. In ihrem Reifungsraum nehmen Sie an einer Verkostung von fünf charakteristischen Weinen aus alten Rebstöcken teil, die alle in limitierter Auflage hergestellt werden. Der Besuch wird mit einem Menü mit Produkten von Km0 in einem Restaurant in Cornudella de Montsant abgerundet.

[www.njoycatalonia.com](http://www.njoycatalonia.com)



© NJOY CATALONIA



© NJOY CATALONIA

COSTA DAURADA

## DER PRIORAT VERZAUBERT

Priorat



Njoy Catalonia bietet Ihnen einen unvergesslichen Ausflug in die Region Priorat in einem charmanten Hotel, dem Palauet del Priorat, an, in dem Sie Menüs mit lokalen Produkten genießen können. Im Rahmen einer Führung durch das Weingut *Celler Ronadelles* lernen Sie die Reifungsräume kennen. Das Erlebnis beinhaltet einen geführten Besuch der Weinkellerei Ronadelles, wo Sie einen Spaziergang durch die Weinberge machen und die Reifungsräume entdecken können. Sie werden auch an einer Verkostung von vier Weinen aus den exklusivsten und limitiertesten Sortimenten des teilnehmen *Keller*.

[www.njoycatalonia.com](http://www.njoycatalonia.com)

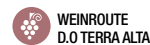
TERRES DE L'EBRE

## TERRA ALTA, AUTHENTISCH, EXKLUSIV UND NACHHALTIG

Terra Alta

Bei diesem von Viemocions organisierten Erlebnis können Sie die Authentizität, die in der Region Terra Alta noch gelebt wird, hautnah miterleben. Sie besuchen Vila Closa de Batea, eines der am besten erhaltenen alten Dörfer in Terres de l'Ebre, und nehmen anschließend an einer Olivenölverkostung teil, bei der Sie Ihr eigenes Olivenöl herstellen. Außerdem genießen Sie ein Degustationsmenü mit lokalen Produkten in einem *Boutique*-Hotel. Zum Abschluss besuchen Sie bei einem geführten Ausflug den Parc Natural dels Ports.

[www.viemocions.com/producte/terra-alta-autentica-exclusiva-i-sostenible/](http://www.viemocions.com/producte/terra-alta-autentica-exclusiva-i-sostenible/)



© HOTEL MIRALLES

TERRES DE L'EBRE

## BESUCH UND WEINPROBE

Bot



Die wunderschöne Landschaft von Terra Alta mit ihren unzähligen Weinbergen, auf denen rund zwanzig Rebsorten angebaut werden, darunter auch weißer und roter Grenache, ist die Kulisse für dieses Erlebnis, das von der *Celler Sant Josep Vins* organisiert wird. Sie werden die Gegend um Bot und ihre Weinberge entdecken, deren Anbau in den 1990er Jahren dank des Engagements der Winzer der örtlichen Genossenschaft begann. In der *Kellerei* angekommen, wird Ihnen eine geführte Verkostung von drei oder fünf Weinen angeboten, die mit einem kleinen Aperitif abgeschlossen wird.

[www.santjosepwines.com](http://www.santjosepwines.com)



© SANT JOSEP VINS

TERRES DE LLEIDA

## EIN ERLEBNIS FÜR ALLE SINNE

Raimat



Ein Besuch des Castell de Raymat, das auf das XII. Jahrhundert zurückgeht, ist ein Erlebnis für alle Sinne und ermöglicht es Ihnen, die Geschichte und Kultur des Weins in einer einzigartigen Umgebung zu erleben. Das Erlebnis beginnt mit einem Glas Wein bei Raimat Natura. Anschließend können Sie durch das größte Weingut in Familienbesitz in Europa wandern oder radeln. Anschließend genießen Sie ein Essen mit Km0-Produkten und Weinen aus der Ursprungsbezeichnung Costers del Segre. Die 10 *Suiten* bieten Ihnen die Möglichkeit, eine unvergessliche Nacht zu verbringen und am Morgen ein köstliches Frühstück im Grünen zu genießen.

[www.castellderaymat.com](http://www.castellderaymat.com)



© CASTELL DE RAYMAT / DAVID DEL VAL



© CELLER CLOS PONS

TERRES DE LLEIDA

## BESUCH UND VERKOSTUNG EINEM WEINKELLER

**L'Albagés**



Inmitten der Olivenhaine und Weinberge von Les Garrigues befindet sich der gemütliche *Celler* von Can Clos, der Ausgangspunkt dieses kulinarischen Erlebnisses, das um 10 Uhr mit einem köstlichen Frühstück auf der Basis lokaler Produkte beginnt, gewürzt mit dem Olivenöl von Pons, dem Ursprung dieses Familienunternehmens, und gepaart mit seinem Vorzeigewein Alges. Anschließend können Sie den *Weinkeller* besichtigen und zwischen den Fässern eine Verkostung der wichtigsten Weine von Clos Pons genießen. Wenn Sie Ihren Besuch um 12 Uhr mittags beginnen, können Sie an einer Weinverkostung teilnehmen und mit einem köstlichen Wermut auf der Terrasse des *Kellers* abschließen.

<https://ponshome.es/ca/agroturisme>



© MAS BLANCH I JOVÉ

TERRES DE LLEIDA

## FRÜHSTÜCK UND VERKOSTUNG UMGEBEN VON KUNST

**La Pobla de Cérvoles**



Im Herzen von Les Garrigues werden Sie ein einzigartiges Projekt entdecken, das *Vinya dels Artistes*, ein Freilichtmuseum, in dem Kunstwerke mit Weinreben und Olivenbäumen koexistieren. Nach einer Führung durch das *Celler Mas Blanch i Jové* erfahren Sie von Gregorio Iglesias mehr über die Herstellung des Weins, der " von Himmel und Erde umhüllt " ist. Anschließend können Sie ein Mittagessen mit handwerklich hergestellten Käsesorten und Wurstwaren, Bauernbrot, Tomaten aus dem Garten, Trockenfrüchten und Nüssen sowie Schokolade genießen. Dazu nehmen Sie an einer Verkostung von vier Weinen und zwei extra nativen Olivenölen teil, die mit Oliven von den eigenen Olivenbäumen hergestellt werden.

[www.masblanchijove.com](http://www.masblanchijove.com)



TERRES DE LLEIDA

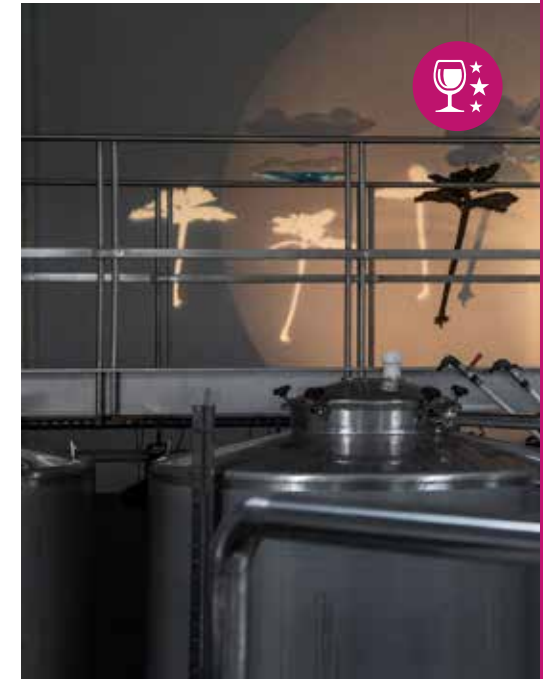
## VERKOSTUNG IN EINEM WEINGUT VOLLER KUNST FÜR DIE BESONDERS NEUGIERIGEN

**La Pobla de Cérvoles**



Nach einem Spaziergang durch das Freilichtmuseum *Vinya dels Artistes*, in dem Sie unter anderem hängende Skulpturen mit Licht- und Schattentänzen bewundern können, genießen Sie eine Führung durch das *Celler Mas Blanch i Jové*. Dort können Sie sich über die Herstellung des Weins, der " von Himmel und Erde umhüllt " ist, von Gregorio Iglesias informieren und seine Fässer, Tonnen und Flaschen verkosten. Am Ende dieses einzigartigen Weintourismus-Erlebnisses wird Ihnen eine Verkostung von vier Weinen angeboten, begleitet vom gerösteten Brot und zwei Olivenölen aus der Ölmühle del Set.

[www.masblanchijove.com](http://www.masblanchijove.com)



© MAS BLANCH I JOVÉ



© EUDALD MASSANA NOYA / ACT

## Wussten Sie, dass... IN KATALONIEN EINE VIELZAHL VON REBSORTEN ANGEBAUT WIRD?

Die Einzigartigkeit, Stärke und Komplexität der katalanischen Weine, deren Geschichte mehr als 2.500 Jahre zurückreicht, ist bis zu einem gewissen Grad auf die Vielfalt der angebauten Trauben zurückzuführen, aus denen Weiß-, Rosé- und Rotweine sowie Crianzas, Reserven und Grand Reserven, aber auch Cavas und Likörweine hergestellt werden. Derzeit werden 36 zugelassene Rebsorten angebaut, sowohl einheimische als auch internationale. Zu den 19 weißen Rebsorten gehören Chardonnay, Garnacha Blanca, Gewürztraminer und Sauvignon, während unter den 17 roten Rebsorten Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Garnacha und Xarel-Lo zu nennen sind. Hervorzuheben sind die Bemühungen einiger Weinkellereien um die Wiederherstellung alter Sorten, wie Querol, Moneu und Forcada.





© RAIMAT NATURA

TERRES DE LLEIDA

## BESUCH EINES HUNDERTJÄHRIGEN WEINGUTS

 Raimat



Dieses kulinarische Erlebnis findet im historischen Weinberg von Raimat statt, der sich über 700 Hektar erstreckt und wo Sie verschiedene Aktivitäten inmitten einer einzigartigen Landschaft genießen können, die von mehr als hundert Arten von Flora und Fauna bewohnt wird. In dieser natürlichen Umgebung werden Sie das Streben von Raimat nach nachhaltiger und ökologischer Produktion kennenlernen und den authentischen Prozess der Weinherstellung miterleben können. Sie werden auch die Schönheit des modernistischen Weinkellers genießen und an einer Verkostung der besten Produkte teilnehmen.

<https://ticketsraimat.15bodegas.com>



© RAIMAT NATURA

TERRES DE LLEIDA

## BESUCH ÖKOLOGISCH BEWIRTSCHAFTETER WEINBERGE UND VERKOSTUNG

 Raimat



Nur 15 km von Lleida entfernt liegt das 700 Hektar große Naturschutzgebiet Raimat Natura, das größte, das innerhalb einer Finca liegt. In dieser privilegierten Umgebung können Sie Wanderungen unternehmen und auch ein Fahrrad mieten, um die nachhaltigen und ökologischen Weinberge zu erkunden. Inmitten der Natur werden Sie auch die beste lokale Gastronomie genießen, gepaart mit den Weinen der Raimat. In dieser typischen Bodega lernen Sie den Herstellungsprozess der Weine kennen, die seit mehr als 100 Jahren biologisch angebaut werden.

<https://ticketsraimat.15bodegas.com>



© ACT

GASTRONOMIE UND WEIN ERLEBEN

# ERLEBEN SIE DIE KATALANISCHE KÜCHE

Entdecken Sie eine abwechslungsreiche und schmackhafte Gastronomie mit den köstlichen Erlebnissen, die wir Ihnen anbieten.



- Ort
- Behindertengerecht
- Familiengerecht
- Für Gruppen



© TURISME GARROTXA

KATALANISCHE PYRENÄEN

## GENIESSEN SIE DIE GARROTXA

Olot



Entdecken Sie La Garrotxa mit seinen ursprünglichen Dörfern und seiner köstlichen Gastronomie. Das ist der Vorschlag von Trescàlia, einem Reisebüro, das sich auf Natur und Wandern in der Region spezialisiert hat. Während der drei Übernachtungen in einem kleinen, charmanten Landhotel genießen Sie geführte Besichtigungen von Ferrer Xocolata, La Fageda Fundació, dem Vall d'en Bas und dem Wochenmarkt in Olot, wo Sie lokale Produkte probieren können. Und wenn Sie den besten handwerklich hergestellten Joghurt der Welt probieren möchten, können Sie an einer Vorführung lokaler Hersteller teilnehmen.

[www.trescalia.com](http://www.trescalia.com)



© LA GASTRONOMICA

COSTA BRAVA

## VERKOSTUNGEN AUF OFFENEM MEER

Palamós



Die Welt des Weins mit gutem Essen und der Liebe zum Meer zu verbinden, ist das Engagement von La Gastrònica, einem aktiven Tourismusunternehmen, das Ihnen ein Segel- und Verkostungserlebnis an Bord eines traditionellen Holzbootes, des *Popi*, bietet. Sie segeln entlang der Costa Brava und halten in einer wunderschönen Bucht, um die Produkte des Fischermarktes von Palamós zu probieren, die mit Weinen der Ursprungsbezeichnung DO Empordà serviert werden. Sie können zwischen verschiedenen Optionen wählen, wie z.B. den Sonnenaufgang beim Frühstück zu beobachten, nach einem Bad im Meer zu Mittag zu essen oder zu Abend zu essen und ein Bad im Mondschein zu genießen.

[www.lagastronomica.cat](http://www.lagastronomica.cat)

COSTA BRAVA

## DER CHARME EINES HUNDERTJÄHRIGEN RESTAURANTS

Girona



Das Herz der Altstadt von Girona pocht auf besondere Weise im Restaurant Casa Marieta, das 1892 gegründet wurde und als eine der Säulen der katalanischen Gastronomie der Stadt gilt. In dem gemütlichen Raum mit seinen Steinwänden und Holzbalken haben Sie das Gefühl, eine Reise in die Vergangenheit zu machen und eine gastronomische Reise durch einige der großen Klassiker der katalanischen Küche zu unternehmen, wie z.B. Ente mit Birnen, Huhn mit Flusskrebse oder das *Suquet de Peix*. Kombinieren Sie diese mit der umfangreichen Weinkarte, aus der der Hauswein, der Ursprungsbezeichnung (DO) Empordà, hervorsticht.

<https://ca.casamarieta.com>



© CASA MARIETA

BARCELONA

## BARCELONA BEER FESTIVAL

BARCELONA



Das Barcelona Beer Festival gilt als das wichtigste Bierfest in Südeuropa und ist eine authentische Party rund um Craft Beer, von dem Sie mehr als 650 Sorten probieren können. Mit dem Ziel, die Bierkultur zu verbreiten, bringt es alle neuesten Entwicklungen des Sektors zusammen und bietet Bierliebhabern alle Arten von Aktivitäten rund um das Bierbrauen. Während der dreitägigen Veranstaltung können die Besucher auch musikalische Darbietungen und ein vielfältiges gastronomisches Angebot genießen, das jeweils mit Bier in Verbindung steht.

<https://barcelonabeerfestival.com>



© BARCELONA BEER FESTIVAL



© BCNKITCHEN

BARCELONA

## MARKTBESUCH & TAPAS & KOCHWORKSHOP

📍 BARCELONA



Alle von bcnKITCHEN organisierten Kurse beginnen mit einem geführten Rundgang über einen der beiden emblematischsten Märkte Barcelonas, die Boqueria oder den Santa Caterina Markt, bei dem Sie erfahren, wie man die besten Zutaten auswählt. Anschließend lernen Sie in ihrem Workshop die Geheimnisse einiger der beliebtesten Gerichte der mediterranen Küche kennen. Zusammen mit dem Chefkoch bereiten Sie ein Vier-Gänge-Menü zu, nach dem Sie einen großen Tisch mit den leckersten spanischen Spezialitäten füllen, die Sie bei einem guten Glas Wein und in bester Gesellschaft genießen.

[www.bcnkitchen.com](http://www.bcnkitchen.com)



© CAP A MAR

BARCELONA

## ROUTE DURCH DEN FISCHERPIER

📍 Barcelona



Möchten Sie die Welt der Fischer von Barceloneta entdecken? Genau das ist der Vorschlag der Associació Cap a Mar, die darauf abzielt, das Bewusstsein für die Fischereitätigkeit zu schärfen, die in der städtischen Umgebung der Stadt noch immer überlebt. Das Erlebnis beginnt an der Moll del Relotge und besucht dann in Begleitung eines echten Fischers die verschiedenen Bereiche, in denen dieses traditionelle Gewerbe noch ausgeübt wird, wie z.B. die Anlegestellen der Boote oder den Fischmarkt, wo das Wesen der Seefahrt überraschenderweise überlebt hat. Das Erlebnis endet mit einem Glas Cava im Pati de Xarxes.

[www.capamar.com](http://www.capamar.com)



BARCELONA

## ÖLVERKOSTUNG UND TAPAS

📍 BARCELONA



Im Herzen des gotischen Viertels von Barcelona, neben der alten römischen Mauer, können Liebhaber von handwerklich hergestelltem Olivenöl dank der spezialisierten Agentur Hola Olive an einem exquisiten *Gourmeterlebnis* teilnehmen. Das Angebot findet im exklusiven Mercer Boutique Hotel statt, wo Sie das volle Potenzial der Kombination von erstklassigem Olivenöl mit Tapas, die vom Küchenchef Xavier Lahuerta kreiert und mit ausgewählten Weinen serviert werden, entdecken werden. Nach einem Begrüßungsgetränk werden Sie die Hektik der Stadt hinter sich lassen und eine Symphonie von Aromen genießen.

[www.holaolive.com](http://www.holaolive.com)



© HOLA OLIVE

BARCELONA

## ABENDESSEN MIT WEINPROBE

📍 BARCELONA



Der originelle Vorschlag des Hotel Barcelona Cathedral ist es, das Wissen über Wein durch eine unterhaltsame Aktivität zu erweitern, die den Dialog zwischen den Teilnehmern fördert. In Anwesenheit des spezialisierten Sommeliers Joan Fornells entdecken Sie zum Beispiel die Unterschiede zwischen Cava und *Champagner* oder zwischen den verschiedenen Sorten mit Herkunftsbezeichnung in Katalonien. Die Weinverkostung wird von einem Degustationsessen und einer *Teambuilding*-Aktivität begleitet, bei der die Teilnehmer im Team die ihnen gestellten Fragen beantworten.

[www.barcelonacatedral.com](http://www.barcelonacatedral.com)



© HOTEL BARCELONA CATEDRAL



© CA L'ESTAMENYA

BARCELONA

## GOURMETMENÜ MIT GARROFAL ERBSEN

📍 BARCELONA



Haben Sie schon einmal von grünem Kaviar gehört? Es handelt sich um nichts anderes als die Erbse, eine der von *Feinschmeckern* am meisten geschätzten Hülsenfrüchte, deren wahres gastronomisches Potenzial Sie im Restaurant Windsor entdecken können. Sie verwenden die Sorte Garrofal, die eine sehr feine Schale hat und seit jeher in der Region Maresme angebaut wird. *Al dente* gekocht und mit ihrem vollen Geschmack, der sich im Mund entfaltet, ist der Garrofal Teil der Komposition exquisiter Gerichte, die sich nach den Produkten der Saison richten, wie z.B. *Oeuf mollet* mit Speck und Trüffelscheiben oder das Erbsen- und Mango-Tartar mit *Txangurro* (Seespinne).

[www.restaurantwindsor.com](http://www.restaurantwindsor.com)

PAISATGES BARCELONA

## AGROTOURISMUS MIT UNTERKUNFT UND BESUCH DES ABADAL-WEINGUTS

📍 Perafita



Die ländliche Unterkunft Ca l'Estamenya liegt im Herzen von Lluçanès und ist umgeben von Wäldern, Weinbergen und Feldern. Sie ist der ideale Ort, um den gastronomischen und weinbaulichen Reichtum der Region zu entdecken. Das Erlebnis beginnt mit einem Frühstück im Hofladen von Lluçanès, wo Sie die herrlichen hausgemachten Kuchen probieren können, die über einem Holzfeuer zubereitet werden. Anschließend nehmen Sie an einer Führung durch den Celler Abadal teil, eine der herausragendsten Weinkellereien der Region, die sich durch ihr Engagement für lokale Sorten und ihr ständiges Streben nach Innovation auszeichnet, und genießen eine Weinverkostung.

[www.calestamenya.com](http://www.calestamenya.com)

© CA L'ESTAMENYA

PAISATGES BARCELONA

## MURA, HANDWERKLICH HERGESTELLTE ÖLE UND WEINE

📍 Mura



Mit Turisme Vivencial können Sie wie in einer Zeitreise ein authentisches ländliches Erlebnis genießen, bei dem Sie die lokalen Öle und Weine kennenlernen und probieren können, die in der Vergangenheit den Wohlstand der Region Mura ausmachten. Der Gastgeber Pere empfängt Sie in seinem Haus, einer alten Mühle, die in ein Museum umgewandelt wurde, und zeigt Ihnen auf sehr angenehme Weise die landwirtschaftliche Tradition der Region. Anschließend genießen Sie ein gastronomisches Erlebnis, bei dem Sie die beste lokale Küche in Mura probieren, denn der Gaumen ist zweifellos der beste Weg, um sich mit einer Region zu verbinden. In der Sommersaison können Sie übrigens einen Korb mit Gemüse aus dem Gemüsegarten der Mühle füllen.

<https://turismovivencial.com/tour-item/olis-i-vins/>



© TURISMO VIVENCIAL



© LLUÍS CARRO / ACT

## Wussten Sie, dass ... ES IN KATALONIEN TATSÄCHLICH 5 ÖLE MIT GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG GIBT?

Katalonien ist ein Land der Weinberge, aber auch der Olivenhaine, die eine große Vielfalt an erstklassigen Olivenölen mit einer breiten Palette an Geschmacksrichtungen, Aromen und Farben hervorbringen. Diese Produktion wurde von fünf geschützten Ursprungsbezeichnungen (GU) für natives Olivenöl anerkannt, wie Oli de Terra Alta, Oli del Baix Ebre-Montsià, Oli de l'Empordà, Siurana und Les Garrigues. Dieses Gütesiegel soll die Herkunft eines Agrarerzeugnisses aus einem bestimmten Gebiet bescheinigen, also dem Gebiet, das ihm seinen Namen gibt. Gleichzeitig garantiert es die Qualität des geografischen Umfelds, in dem es erzeugt wird, einschließlich der natürlichen und menschlichen Faktoren.

## GASTRONOMISCHE HOTELS. VIEL MEHR ALS ERHOLUNG

Manchmal werden Träume wahr. Man muss nur wissen, wie man den richtigen Ort und die richtige Zeit findet. Die gastronomischen Hotels in Katalonien werden Ihnen nicht nur dabei helfen, diese Träume zu erfüllen, sondern ermöglichen Ihnen auch, die Köstlichkeiten der lokalen Küche zu genießen, während Sie in die Ruhe dieser Entspannungstempel eintauchen.



© EL FAR HOTEL RESTAURANT / ACT

Eine Oase der Ruhe und des Vergnügens, eine Zuflucht inmitten des Trubels, um Ihrer Fantasie freien Lauf zu lassen. Leben. Es ist nicht leicht, eine anspruchsvolle Unterkunft zu finden, die einen warmen und freundlichen Service, ein Engagement für die Region, Persönlichkeit und darüber hinaus eine ausgezeichnete, unverfälschte Küche bietet, die von einzigartigen Weinen begleitet wird. Unter der touristische Marke der Gastronomischen Hotels finden Sie jedoch Optionen, wenn Sie dem wahren Wesen Ihres Reiseziels auf die Spur kommen wollen. Es ist Katalonien. Es schmeckt. Ob an einem idyllischen Ort im Herzen der Natur, hinter den Mauern eines jahrhundertealten Bauernhauses, direkt am weiten Meer oder dort, wo die Stadt pulsiert, diese Einrichtungen versprechen viel mehr als nur Entspannung. Sie geben Ihnen einen Einblick in das lokale Leben, lassen Sie auf Abenteuer gehen, beflügeln Ihre Reisen und entfalten die ganze Gegend vor Ihnen, ohne dabei auf die Gaumenfreuden eines guten Essens zu verzichten. Eine sorgfältige Küche, ein Angebot, das auf das Land schaut und sich um die lokalen Erzeuger kümmert; majestätische Weine; ein der Saison

getreues Rezeptbuch; reine und klare Aromen; Schmackhaftigkeit und Savoir-faire. Die Liebe zum Detail und ein hochwertiges gastronomisches Angebot sind die ideale Ergänzung zu ausgewählten Unterkünften, in denen die Geschichte spürbar ist und in denen die Besucher stets mit Wärme und Freundlichkeit empfangen werden. Hier können Sie eine aufrichtige Begegnung mit der Lebensart erfahren, nach der Sie suchen. Denn unter dieser Bezeichnung werden Sie Angebote finden, die allen möglichen Ansprüchen gerecht werden. Gastronomischen Hotels zeichnen sich aus durch ihre Individualität, eine familiäre und persönliche Atmosphäre aus, es sind kleine Einrichtungen, weit entfernt von der Anonymität großer Hotelketten. Hier erwartet Sie statt unpersönlicher Behandlung Nähe und Freundlichkeit. Hier wird man aufrichtig beraten, hier ist man bestrebt, dem Gast entgegenzukommen, und hier weiß man, dass gutes Essen und eine gute Küche der beste Weg sind, ein Reiseziel zu entdecken. Ob in imposanten Bauernhäusern, die an die Reinheit des alten Bauernlebens erinnern, oder in Jugendstilhäusern, die den Geist der alten Gasthöfe

bewahren; in mittelalterlichen Klöstern und Palästen, in Leuchttürmen mit Blick auf das Meer, in von Weinbergen umgebenen Oasen, in Almhütten, in Berghotels mit familiärer Atmosphäre, in Häusern mit Blick auf die Reisfelder, in alten Bahnhöfen oder in Gebäuden mit einer majestätischen Vergangenheit, diese Unterkünfte sind einzigartig und einmalig. Und mit ihrem Engagement für eine authentische Küche, einen traditionellen Charakter oder einen innovativen Geist verstehen sie es, den anspruchsvollen Gast zu verführen, der sich stets danach sehnt, einen Schritt weiter zu gehen, der reist, um sich weiter zu entwickeln. In den gastronomischen Hotels werden Sie es finden.



ENTDECKEN SIE HIER  
**GASTRONOMISCHE  
HOTELS**



© MARC VILA

TERRES DE LLEIDA

## BORGES ERLEBNIS

📍 Tàrraga



Mas de Colom - Casa Borges ist ein faszinierender Ort, an dem sich Geschichte, kulturelles Erbe, audiovisuelle Technik und die Authentizität des Landes und seiner Früchte inmitten von nachhaltig bewirtschafteten Mandel-, Pistazien-, Walnuss- und bewässerten Olivenhainen vermischen. Auf einer restaurierten Finca aus dem XVI. Jahrhundert nehmen Sie an einem spannenden, informativen und lehrreichen Erlebnis teil, das mit den Werten der Borges-Gruppe verbunden ist, einem Familienunternehmen, das der Tradition treu bleibt, aber auch ein Pionier auf dem Gebiet der Innovation ist.

[www.masdecolum.com](http://www.masdecolum.com)

### Wussten Sie, dass ... DAS NETZWERK SLOW FOOD KMO SICH DER NACHHALTIG- KEIT VERPFLICHTET ?

Diese Bewegung, die ihren Ursprung in Italien hat, ist auch in Katalonien stark vertreten, wie die mehr als 45 Betriebe zeigen, die dem Kollektiv Slow Food Catalunya Km0 angehören, das eng mit den lokalen Erzeugern zusammenarbeitet. Alle Mitglieder bieten eine traditionell inspirierte Küche an, ohne jedoch auf Innovation zu verzichten, mit dem Ziel, die katalanische Küche lebendig zu halten und sie an internationale gastronomische Trends anzupassen. Sie setzen sich intensiv für die Verbreitung unseres landwirtschaftlichen Erbes ein, mit Initiativen wie Märkten, gastronomischen Tagen und Festivals, die das Bewusstsein für die Geschichte, die Kultur und den Geist, der unseren Rezepten zugrunde liegt, schärfen - ein untrennbarer Teil unserer Identität.



© CRISTIAN GARCIA

TERRES DE LLEIDA

## VERKOSTUNG VON OLIVENÖL IM LA GRANADELLA

📍 La Granadella



Es gibt keinen besseren Ort, um in die Welt des Olivenöls einzutauchen, als La Granadella, die Heimat der größten Olivenhaine in ganz Katalonien, die eine stimmungsvolle, vom Wechsel der Jahreszeiten geprägte Landschaft bilden. Nach einer Einführung und Erklärung der verschiedenen Olivensorten, die vom Centre de la Cultura de l'Oli angeboten wird, und einer kurzen Schulung vor der Verkostung, beginnen Sie mit der Aktivität, die darin besteht, für einen Tag Mitglieder des sogenannten Panell de Tast zu werden, das für die Katalogisierung aller Öle zuständig ist. Zu diesem Zweck werden Sie drei verschiedene Öle verkosten und anschließend organoleptisch analysieren.

[www.culturadeloli.cat](http://www.culturadeloli.cat)



© AJUNTAMENT DE LA GRANADELLA

TERRES DE L'EBRE

## GASTRONOMISCHE VERKOSTUNG VOM OLIVENÖL

📍 Horta de Sant Joan



In seinem Bestreben, seine Leidenschaft für Olivenöl zu verbreiten, bietet Identitat Natives Olivenöl Extra ein einzigartiges Erlebnis, bei dem Sie ein exquisites gastronomisches Pairing mit Bio-Ölen aus Empeltre, Arbequina und Picual genießen können, begleitet von kleinen Gerichten und Kostproben. Die Verkostung findet in einem Haus aus dem XIII. Jahrhundert in der Altstadt von Horta de Sant Joan statt, von wo aus Sie eine herrliche Aussicht genießen können. Alle Gerichte werden mit biologischen oder regionalen Lebensmitteln zubereitet und mit Weinen mit Wein mit Ursprungsbezeichnung (DO) Terra Alta gepaart. Eine vegane und vegetarische Option wird ebenfalls angeboten.

[www.identitatoliveoil.com](http://www.identitatoliveoil.com)



© IDENTITAT EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



© GEORAMA / ACT

TERRES DE L'EBRE

## ENTDECKEN SIE DIE REISKULTUR

📍 **Amposta**



Im Herzen des Nationalparks des Ebro-Deltas können Sie einen echten Familienbetrieb in Amposta besuchen, El Molí de Lo Nostre Arròs, dessen Philosophie es ist, ein Qualitätsprodukt anzubauen und nur das zu verkaufen, was sie auf ihrem Land produzieren. Zu diesem Zweck übernehmen sie die gesamte Produktionskette, von der Aussaat bis zur Vermarktung ihrer verschiedenen Reissorten. Während dieses Erlebnisses, bei dem Sie in die Kultur des Reises in einer einzigartigen Umgebung eintauchen, besuchen Sie eine Reismühle, wo Sie die Details des Anbaus dieses Getreides kennenlernen und die wichtigsten existierenden Sorten unterscheiden lernen.

[www.lonostrearros.cat](http://www.lonostrearros.cat)

TERRES DE L'EBRE

## ZITRUSFRÜCHTE AUS ALCANAR

📍 **Alcanar**



In einer stimmungsvollen Landschaft mit Zitrusbäumen erwarten Sie Agustí und Meritxell auf ihrem Bauernhof La Calafa, um Ihnen eines der berühmtesten Produkte Kataloniens, die Clementinen von Alcanar, vorzustellen. Während des Besuchs, der von Turisme Vivencial organisiert wird, erfahren Sie mehr über die Geschichte der Umgebung und ihr ökologisches Projekt. Sie werden auch die Geheimnisse dieser beliebten Frucht lüften und Ihnen eine Verkostung von herzhaften Tapas anbieten, die mit frisch gepflückten Bio-Mandarinen zubereitet werden. Schließlich können Sie in einem der Restaurants in Les Cases d'Alcanar ein Mittagessen mit Meeresfrüchten genießen.

<https://turismovivencial.com/tour-item/alcanar-citroturisme/>

© TURISME VIVENCIAL

TERRES DE L'EBRE

## VERKOSTUNG VON ÖLEN UND ZUBEREITUNG DER CLOTXA

📍 **Horta de Sant Joan**



Bei einer geführten Verkostung von biologischem Empeltre-, Arbequina- und Picual-Öl lernen Sie bei Identitat Natives Olivenöl Extra, die verschiedenen Qualitäten des Öls zu unterscheiden, seine gesundheitlichen Vorteile zu erklären und sogar einige der vielen falschen Mythen zu widerlegen. Anschließend nehmen Sie an der Zubereitung von *Clotxa* teil, einem traditionellen Gericht, das von den örtlichen Bauern mit frisch gepresstem Öl zubereitet wird und das Sie anschließend probieren werden. Ein ausgehöhlter Brotlaib dient als Schale für eingelegten Hering, Tomaten und gerösteten Knoblauch, alles mit einem guten Schuss besten Öls beträufelt.

[www.identitatoliveoil.com](http://www.identitatoliveoil.com)



© ADRIANA ABELLA (WISCONSIN)



ROUTEN ZU DEN

# HANDWERKLICHEN BETRIEBEN DER REGION

Willkommen in Payès. Das ganze Jahr über können Sie die katalanischen Erzeuger besuchen, die fast das ganze Jahr über die Türen ihrer Häuser öffnen, um Sie an ihrer Arbeit auf den Feldern, in der Schäferei, auf dem Bauernhof oder in der Bäckerei teilhaben zu lassen. Auf diese Weise lernen Familien, Schulklassen oder Paare, woher das kommt, was wir essen und was sich hinter den Lebensmitteln verbirgt. Eine Gelegenheit, den Bauernhöfen nahe zu kommen und die Vorratskammern mit Produkten zu füllen, die direkt vom Erzeuger stammen.





© ACT

### ROUTE 1 ENTDECKEN SIE DIE GEHEIMNISSE DES LANDESINNEREN DER COSTA BRAVA

▶ 3 Tage



📍 Capmany, Siurana d'Empordà, Pals, Cruïlles, Vilademuls, Terradelles (Vilademuls), Salitja (Vilobí d'Onyar).



**HÖHEPUNKTE:** AGRAR- UND NUTZLANDSCHAFTEN, NATURRÄUME, PRODUKTE AUS HEIMISCHEN SORTEN, PRODUKTE MIT WEIN MIT URSPRUNGSBEZEICHNUNG (DO), PANORAMABLICHE, QUALITÄTSPRODUKTE.

Die Landschaften, die Sie sehen werden, reichen von den grünen und goldenen Feldern, je nach Jahreszeit, über die Bergmassive und Kiefernwälder bis hin zu den Seen, Klippen und Stränden. Auf dieser Route entdecken Sie auch eine der gastronomisch interessantesten Gegenden dieser Regionen und besuchen die Bauern und Hirten, die dieses Land bewirtschaften. Käse und Frischkäse, Weine der Ursprungsbezeichnung DO Empordà und DO Catalunya, verschiedene Reissorten, Lamm- und Kalbfleisch und Eier. Auf jedem Bauernhof haben Sie die Gelegenheit, die Menschen kennenzulernen, die die hochwertigen Lebensmittel dieser Landkreise von Girona herstellen. Diese Route verläuft von Norden nach Süden durch die Landkreise Alt Empordà, Baix Empordà, Pla de l'Estany und Selva. Auf der Strecke liegen eine ganze Reihe von Bauernhöfen.

+INFO



© ACT

### ROUTE 2 LERNEN SIE DIE LANDSCHAFTLICHE VIELFALT DER COSTA DAURADA KENNEN

▶ 3 Tage



📍 Montbrí del Camp, Vilallonga del Camp, Alcover, Capafonts, Valls, Rodonyà, El Vendrell.



**HÖHEPUNKTE:** WEINLANDSCHAFTEN, HONIGSTRASSE, WEINSTRASSE, HIRTENKÄSE, PANORAMABLICK, PRADES-GEBIRGE, PRODUKTE MIT WEIN MIT HERKUNFTSBEZEICHNUNG (DO), EINZIGARTIGE PRODUKTE.

Sie werden eine große Vielfalt an unterschiedlichen Landschaften bewundern können, die von Mandel-, Haselnuss- und Olivenhainen bis hin zu den Pra-des-Bergen reichen und in einem Gebiet mit authentischer Weinbautradition enden. Honig, handwerklich hergestellter Käse, Nüsse und Weine sind das Tüpfelchen auf dem i einer Route, auf der Sie Aktivitäten für Erwachsene und Kinder finden, wie z.B. Weinverkostungen, Honiggetränke und Kutschfahrten. Diese Route führt durch vier Regionen der Costa Daurada. Die Route beginnt am südwestlichsten Punkt, Baix Camp, durchquert auch Alt Camp und Tarragonès und endet in Baix Penedès.

+INFO



© ACT

### ROUTE 3 VON VALLÈS ORIENTAL BIS OCCIDENTAL, EIN GENUSS FÜR DIE SINNE

▶ 3 Tage



📍 Montseny, Sant Pere de Vilamajor, Lliçà d'Amunt, Sabadell, Sant Llorenç Savall, Castellar del Vallès.



**HÖHEPUNKTE:** HONIG, KÄSE, BIO-GARTEN, BIO-WEIN, KLEINE FAMILIENBETRIEBE, RESTAURANTS LANGSAMER ESSEN, NATURPARKS.

Naturparks, Honig, Käse, Weine, biologischer Anbau und Restaurants, in denen man sich um die lokalen Produkte kümmert, sind die Hauptargumente dieser Route, ein absoluter Genuss für die Sinne. Die Route führt durch zwei Regionen der Küste Barcelonas, El Vallès Oriental und El Vallès Occidental. Als Teil des Montseny-Gebiets im Süden verläuft sie parallel zur AP-7 und führt in Richtung des Naturpark Sant Llorenç del Munt i l'Obac. Durch die Betriebe, die zu dem Programm "Willkommen in Payés das ganze Jahr über" gehören, werden wir am Samstag das Vallès Oriental und am Sonntag das Vallès Occidental entdecken.

+INFO



© ACT

### ROUTE 4 DER GARTEN UND DIE WEINE VON MARESME UND VALLÈS ORIENTAL

▶ 3 Tage



📍 Tordera, Palafolls, Vallgorguina, Arenys de Munt, Argentona, Tiana.



**HÖHEPUNKTE:** OBSTGÄRTEN, OBST, VIEHZUCHT, KLEINE FAMILIENBETRIEBE, TOURISTISCHE UND PÄDAGOGISCHE BAUERNHÖFE, ÖKOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT, WEIN MIT HERKUNFTSBEZEICHNUNG (DO), NATURWEINE, NATURPARKS.

Unbestrittener Protagonist dieser Route ist der Obst- und Gemüsegarten. Aufgrund der reichhaltigen Böden ist dies eines der privilegiertesten Gebiete Kataloniens für den Anbau von Gemüse und Obst. Viehzuchtbetriebe und Weine runden eine Route ab, die die Naturräume des Montnegre, des Corredor und der Marina-Bergkette als Reisebegleiter hat. Diese Route führt durch die Regionen El Maresme und einen Teil von El Vallès Oriental. Die Reise beginnt im nördlichen Teil des Maresme, führt dann in das Vallès und kehrt in den Süden der Küste des Maresme zurück.

+INFO



© ACT

### ROUTE 5 VON DEN WEINEN VON ALT PENEDE'S BIS ZU DEN OBSTGÄRTEN VON VALLÈS OCCIDENTAL UND BAIX LLOBREGAT

▶ 3 Tage

📍 Sant Cugat del Vallès, Sant Climent de Llobregat, Gavà, Subirats, Les Gunyoles (Avinyonet del Eí Penedès), El Pla del Eí Penedès, Guardiola de Font-rubí, Font-rubí, Sant Sadurn d'Anoia.

**HIGHLIGHTS:** WEINE, CAVAS, HONIG, GEMÜSEGARTEN, ÖL, BIO-PRODUKTE, DO/PGI-PRODUKTE, LOKALE SORTEN UND ZÜCHTUNGEN.

Diese Route führt durch drei Landkreise der Costa Barcelona, wobei der Schwerpunkt auf den Gartenanlagen von Baix Llobregat und den Weingütern von Alt Penedès liegt. Um das Programm flexibler zu gestalten und Ihnen die Möglichkeit zu geben, nach Ihrem Geschmack zu wählen, bieten wir Ihnen zwei Optionen an, die am Samstagmorgen von verschiedenen Punkten aus starten, aber den Samstagnachmittag und den gesamten Sonntag gemeinsam verbringen. Die Option A beinhaltet Honig und Bio-Gemüsegarten am Morgen. Die Option B hat einen eher weintouristischen Ansatz. Beide Optionen befinden sich auf halber Strecke durch das Alt Penedès, um mit dem Besuch von Weingütern, einer Ölmühle und einer Gallo del Penedès-Farm fortzufahren.

+INFO



© ACT

### ROUTE 6 PROBIEREN SIE DIE VIELFALT DER PRODUKTE AUS OSONA

▶ 3 Tage

📍 Lluçà, Prats de Lluçanès, Oristà, Muntanyola, Viladrau.

**HIGHLIGHTS:** KLEINE FAMILIENBETRIEBE, HANDWERKLICH HERGESTELLTE KÄSESORTEN, DIE MILCHSTRASSE, DIE BROTTSTRASSE, WIEDERGEGWONNE NE SORTEN, EINZIGARTIGE PRODUKTE, USW.

Das Besondere an dieser Route ist die Vielfalt der Produkte. Einige von ihnen sind sehr emblematisch, wie Käse und Milchprodukte, Lamm-, Schweine- und Rindfleisch, eine alte Weizenart, die wiederbelebt wurde, lokale Hülsenfrüchte und die berühmten Kastanien von Montseny. Die Route beginnt in der Unterregion Lluçanès, um dann durch andere Gemeinden von Osona weiterzuführen. Sie haben die Möglichkeit, dieses Gebiet auf andere Weise zu genießen und zu probieren. Außerdem können Sie von den Aussichtspunkten Lluçanès, Les Guilleries und Montseny aus die atemberaubende Landschaft genießen. Und versäumen Sie es nicht, die zahlreichen Beispiele des kulturellen und architektonischen Erbes der Grafschaft zu besichtigen.

+INFO



© ACT

### ROUTE 7 DIE PRODUKTIVIELFALT VON BAGES UND ANOIAIE

▶ 3 Tage

📍 Castelladral (Navàs), Rajadell, Maians (Castellfollit del Boix), El Bedorc (Piera), El Saió (Santa Margarida de Montbui).

**HIGHLIGHTS:** KLEINE FAMILIENBETRIEBE, HONIG, FREILANDKÜHE, BIOWEINE UND NATIVES OLIVENÖL EXTRA, NATURLANDSCHAFTEN UND PANORAMABLICKE.

Nutzen Sie die Gelegenheit, dieses Gebiet, das aus zwei der Landkreise des Paisatges Barcelona besteht, auf eine andere Art und Weise zu entdecken und zu genießen: Bages und Anoia. Sie können auch die Aussicht auf die beeindruckenden Landschaften des Naturparks Sant Llorenç del Munt i l'Obac, Montserrat und die Bergkette Castelltallat bewundern, die neben den Landwirten die klaren Protagonisten sind. Nutzen Sie Ihre freien Nachmittage, um das vielfältige kulturelle und architektonische Erbe der Region zu erkunden. Die Route beginnt in Bages und führt von Norden nach Süden durch die beiden Gemeinden. Die Route umfasst Besuche bei Erzeugern, die Lebensmittel produzieren, die mit dem Gebiet, in dem sie ansässig sind, und mit dem Reichtum und der Artenvielfalt seiner Landschaften verbunden sind, wie Honig, Fleisch aus Weidehaltung, Bioweine und Olivenöle.

+INFO



© ACT

### ROUTE 8 PRODUKTE UND BERGLANDSCHAFTEN IN DEN PYRENÄEN VON KATALONIEN

▶ 3 Tage

📍 Barruera, Llesp, Masos de Llimiana (Llimiana), Sant Martí de Barcedana, Montferrer.

**HIGHLIGHTS:** BERGLANDSCHAFTEN, BESONDERE PRODUKTE, PANORAMABLICKE, ÖKOLOGISCHE ERZEUGNISSE, BEZAUBERENDE DÖRFER.

Entdecken Sie die Vielfalt der Berglandschaften, von schroffen Reliefs, Schluchten und Gipfeln bis hin zu mediterranen Landschaften mit Oliven, Weinbergen und Getreide. Auch kulinarisch werden Sie in den drei Bezirken nicht enttäuscht werden. Entdecken Sie Bruna-Kalbfleisch aus den Pyrenäen, Milchprodukte, Äpfel, Birnen und Kirschen, Öl und sogar Safran, Produkte, die aus einer respektvollen Bewirtschaftung der Naturlandschaften stammen, in denen sie sich befinden, und die das Ergebnis eines ländlichen Handwerks sind, das auf eine lange Geschichte zurückblicken kann und von Generation zu Generation wieder aufgewertet wird. Die Route führt durch die Pyrenäenregionen Alta Ribagorça, Pallars Jussà und Alt Urgell, mit zwei Optionen, die unterschiedliche Anfänge haben, aber beide von Norden nach Süden verlaufen und sich am Ende treffen.

+INFO



© ACT

### ROUTE 9

## ENTDECKEN SIE DIE GEHEIMNISSE DER VIEHZUCHT IN DEN PYRENÄEN VON KATALONIEN

▶ 3 Tage

▶ Joanes (Vall d'en Bas), Santa Pau, Molló, Campdevànol, Les Llosses (und alternativ Olvan).

**HIGHLIGHTS:** BERGLANDSCHAFTEN, GRASENDE HERDEN, NATURGEBIETE, KÄSE, MILCHPRODUKTE UND QUALITÄTSFLEISCH, BIOPRODUKTE.

Wenn Sie sich für die Welt der extensiven Viehhaltung, das Management von Weidevieh und die Produktion von Milchprodukten und Qualitätsfleisch interessieren, ist dies Ihre Gelegenheit. Die Kleinen werden viel Spaß mit all den Tieren haben, die sie während der verschiedenen Besuche streicheln und füttern können. Von Familienbetrieben, die seit Generationen geführt werden, bis hin zu sozialen Projekten wie der Fageda Fundació, führt Sie diese Route durch herrliche Berglandschaften, Täler, fruchtbares Land, Buchenwälder und Vulkane.

**+INFO**



© ACT

### ROUTE 10

## ÖLTOURISMUS IN GARRIGUES UND SEGRITÀ

▶ 3 Tage

▶ Arbeca, L'Albi, Els Torms, Seròs, Lleida (Huerta), Almacelles.

**HIGHLIGHTS:** LANDSCHAFTEN IN TROCKENGEBIETEN, OLIVENÖLKULTUR, DIE GÄRTNEREIEIEN VON LLEIDA, HANDWERKLICH GEBRAUTES BIER, DAS ERBE DES TROCKENSTEINS, QUALITÄTSPRODUKTE, BÄUERLICHE KULTUR.

Wenn Sie ein Liebhaber von extra nativem Olivenöl sind, werden Sie auf dieser Route alles über dieses charakteristische Produkt erfahren, von den Geheimnissen des Anbaus über die Verkostung und das Probieren bis hin zu anderen Verwendungszwecken des Öls, wie zum Beispiel für Lampen. Wenn Sie lieber fotografieren und wandern, dann sollten Sie unbedingt wiederkommen und einer der vielen Routen folgen, die von den Touristeninformationszentren angeboten werden. Diese besondere Route führt durch einen großen Teil der Region Les Garrigues und einen Teil von Segrià. Neben den charakteristischen Landschaften mit Olivenbäumen werden Sie auch den Obstgarten von Lleida und die charakteristischen Landschaften mit Obstbäumen und Getreide der Region Segrià im Norden der Stadt kennenlernen. An einem Wochenende werden Sie verschiedene Landschaften des Westens von Katalonien erkunden und verschiedene Landwirtschafts- und Viehzuchtprojekte kennenlernen.

**+INFO**



© ACT

### ROUTE 11

## DIE KÖSTLICHEN VORSCHLÄGE VON SEGRITÀ UND NOGUERA

▶ 3 Tage

▶ Alfarràs, Ivars de Noguera, Algerri, Sant Llorenç de Montgai, Foradada, Boada.

**HIGHLIGHTS:** ACKERBAU- UND VIEHZUCHTLANDSCHAFTEN, BIOLOGISCHE UND BIODYNAMISCHE WEINE, OBSTPLANTAGEN, EXTENSIVE VIEHHALTUNG, NATURGEBIETE, PANORAMABLICHE, QUALITÄTSPRODUKTE, SCHLÖSSER.

Auf dieser Route, die von der Ebene bis zum Fuß des Berges führt, entdecken Sie Naturräume mit reicher, vielfältiger und geschützter Flora und Fauna, eine perfekte Kombination aus Landschaft und Qualitätsprodukten. Von Weinen über süßes Obst bis hin zu Fleisch - dies ist sicherlich eine der köstlichsten Arten, diesen Teil der Terres de Lleida zu genießen. Wir schlagen eine Route vor, die am nördlichen Ende von Segrià beginnt und durch mehrere Dörfer und Ecken von La Noguera führt. Diese Region zeichnet sich durch eine Vielfalt von Landschaften aus, die zum Fotografieren, Wandern und einer ganzen Reihe anderer Outdoor-Aktivitäten einladen.

**+INFO**



© ACT

### ROUTE 12

## DIE LOKALEN SORTEN URGELL UND SEGARRA

▶ 3 Tage

▶ Tornabous, Torà, Biosca, Sant Domí (Sant Guim de Freixenet), Claret de Torà.

**HIGHLIGHTS:** TROCKENLANDSCHAFTEN, LAND DER SCHLÖSSER, PANORAMABLICHE, BESONDERE PRODUKTE, TROCKENFRÜCHTE UND NÜSSE, WURSTWAREN, BIO-KÄSE, KRÄUTER, LOKALE HÜLSENFRÜCHTE UND GEMÜSE.

Lokale Spezialitäten, handwerklich hergestellter Käse und Wurstwaren sind die Protagonisten dieser Route, die mit der Möglichkeit, Gemüse und aromatische Kräuter zu ernten und einen Mandelmilch-Workshop zu besuchen, mit kulturellen Besichtigungen von Schlössern, mittelalterlichen Dörfern und ummauerten Städten kombiniert wird. Die Route führt durch die Farmen Urgell und Segarra. Sie haben zwei Möglichkeiten: eine, die am Samstag in Urgell beginnt und nach Osten führt, und die andere, die am Samstag in La Segarra beginnt und in den Norden der Region führt. Die beiden teilen sich Samstag nachmittags und Sonntag. Die Route verläuft von Osten nach Westen durch die Landkreise Segarra, Urgell, Pla d'Urgell und Noguera.

**+INFO**



© LLUÍS CARRO / ACT



© ACT



© ACT



© GEMMA MIRALDA / ACT

### ROUTE 13 TERRA ALTA, EIN KLEINES GASTRONOMISCHES PARADIES

▶ 3 Tage



📍 Horta de Sant Joan, Bot, Gandesa, Vilalba dels Arcs, La Fatarella, Caseres, Batea.



**HIGHLIGHTS:** WEINLANDSCHAFTEN, OLIVENLANDSCHAFTEN, QUALITÄTSPRODUKTE, DO TERRA ALTA, DO OLIVENÖL TERRA ALTA, HISTORISCHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, PANORAMABLICKE.

Die Weinbaulandschaften der berühmten Rebsorte Garnacha Blanca und anderer Sorten sowie die Felder mit majestätischen Olivenbäumen der autochthonen Sorte Empeltre, kombiniert mit denen der Sorte Arbequina, sind die Protagonisten dieses Angebots. Terra Alta ist nicht nur ein kleines gastronomisches Paradies, sondern präsentiert auch einige der faszinierendsten Landschaften Kataloniens. Das zerklüftete Gebirgsmassiv Els Ports, die Täler der Flüsse Algars und Canaletes, das Gebirge Pàndols i Cavalls und die trockenen Landschaften mit Weinbergen, Oliven- und Mandelbäumen laden dazu ein, die Landschaft und die Poesie zu genießen - ob mit dem Auto, zu Fuß oder mit dem Fahrrad - entlang der verschiedenen Routen der sogenannten Vies Verdes.

+INFO

### ROUTE 14 ENTDECKEN SIE DIE SCHMACK- HAFTESTEN REGIONEN RIBERA D'EBRE UND BAIX EBRE

▶ 3 Tage



📍 Flix, Vinebre, Miravet, Rasquera, El Perelló.



**HIGHLIGHTS:** WEINBAULANDSCHAFTEN, EINZIGARTIGE PRODUKTE, NATURGEBIETE, OBSTPLANTAGEN, WEINE UND KÄSE.

Der Fluss Ebro begleitet Sie auf der gesamten Strecke und die Sierra de Cardó-Gebirgskette folgt auf der letzten Etappe. Diese Route ermöglicht es Ihnen, eine der weniger bekannten Gegenden der Terres de l'Ebre zu entdecken, und das auf die reizvollste Weise. Sie besuchen vier Städte, in denen sich die verschiedenen Landwirtschafts- und Viehzuchtprojekte konzentrieren. Sie werden Weine, Obst, Olivenöl, Zitrusfrüchte und Käse genießen. Wenn Sie im Frühling dorthin fahren, können Sie weite Flächen von blühenden Obstbäumen bewundern. Diese Route der Terres de l'Ebre verläuft durch die Region Ribera d'Ebre und einen Teil von Baix Ebre.

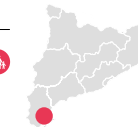
+INFO

### ROUTE 15 PROBIEREN SIE DIE TERRES DE L'EBRE MIT DER FAMILIE

▶ 3 Tage



📍 El Perelló, La Galera, Amposta.



**HIGHLIGHTS:** WEINBAULANDSCHAFTEN, NATURBELASSENEN LANDSCHAFTEN, TAUSENDJÄHRIGE OLIVENBÄUME, EINZIGARTIGE PRODUKTE, GESCHICHTE, WEINE, ÖLE, HONIG, REIS, TIERE.

Dies ist eine äußerst familienfreundliche Route, bei der Sie auf ihrer Strecke durch die Regionen Baix Ebre und Montsià die Aktivitäten von Jung und Alt kombinieren können. Eines der Merkmale der Route ist, dass Sie am Samstag den Tag in einer einzigen Gemeinde, El Perelló (Baix Ebre), verbringen werden, wo Sie bis zu vier Bauernhöfe besuchen können. Am Sonntag fahren Sie nach Süden und wechseln die Comarca, um nach Montsià am Ebro-Delta zu fahren.

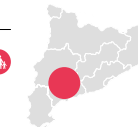
+INFO

### ROUTE 16 ERLEBEN SIE DAS WESEN DES PRIORATS UND DER WEINHERSTEL- LUNG VON CONCA DE BARBERÀ.

▶ 3 Tage



📍 La Figuera, der Maulbeerbaum von Montsant, Montblanc.



**HIGHLIGHTS:** WEINBAULANDSCHAFTEN, QUALITÄTSWEINE, PANORAMABLICHE UND EINZIGARTIGE PRODUKTE.

Priorat und Conca de Barberà sind zwei Weinbaugebiete von großem touristischem Interesse. Beim Besuch verschiedener Weinkellereien können Sie Qualitätsweine aus der DOCa Priorat und der DO Conca de Barberà entdecken. Sie können auch extra natives Olivenöl, Bio-Gemüse und ein besonderes Produkt wie Safran probieren, der erneut hier angebaut wird. Eine Route, die von den Weinbergen des Priorats an der Küste und dem magischen Berg Montsant bis zur Conca de Barberà führt, vorbei an den Bergen von Prades und dem Naturpark von Poblet. In den Weinbaulandschaften lernen Sie die typischen Sorten des Priorats kennen, wie Grenache und Carignan, sowie Trepát, die einheimische Rebsorte und Star der Conca de Barberà.

+INFO



WEINROUTEN

# WEGE ZUM GLÜCK

Wenn Sie Weintourismus in Katalonien betreiben möchten, aber nicht wissen, wo Sie anfangen sollen, finden Sie hier einige Reiserouten, die neun der katalanischen Herkunftsbezeichnungen abdecken, mit Empfehlungen für Weingüter, Unternehmungen, Freizeitaktivitäten für Familien, Weinproben, kulturelle Veranstaltungen, Haussommeliers, Unterkünfte und andere touristische Angebote, damit Sie die Weine unseres Landes in Ihrem eigenen Tempo genießen können.





# EIN RIESIGER WEINKELLER, ZUM GREIFEN NAH

Hinter jeder Flasche verbirgt sich eine Welt, die es zu entdecken gilt. Ein Universum, das sich auftut, wenn Sie den Wein entkorken, und das, wenn Sie ihn verkosten, seinen wahren Charakter offenbart, die Natur der Landschaft, in der er seinen Ursprung hat, die Persönlichkeit der Menschen, die ihn hergestellt haben, und den Geist, der ihn wachsen ließ. Lassen Sie sich beim Weintourismus in Katalonien von der Magie der Weine mitreißen.

Jeder Wein der Welt erzählt uns eine Geschichte und in Katalonien tun sie dies auf eine ganz besondere Weise. Von den traditionellen Garnachas aus L'Albera bis zur Frische der wieder erschlossenen Weinberge in den Pyrenäen; von der Wärme der Weine aus Tarragona bis zur salzigen Note der Pansa Blanca Alellense; von der Kraft der Weine aus den *Costers del Priorat* bis zur Sanftheit der Weißweine aus dem Vall del Corb, die katalanischen Weine drücken sich mit unterschiedlichen Akzenten aus. Und wenn Sie Weintourismus betreiben, werden Sie sie nicht nur verstehen, sondern auch eine hochwertige Freizeit genießen, in der Sie neben Aromen, Texturen und unverwechselbaren Nuancen Spaß, Kultur, Geschichte, Freizeit und Gastronomie finden.

Denn katalanische Weine sprechen von den Menschen, die sie wachsen ließen. Von der Tradition, der Architektur, der Küche, dem Reichtum, der Krise, der Renaissance, der Kraft und dem Fleiß, dem Handwerk, der Qualität, den verborgenen Landschaften, den jahrhundertealten Traditionen, den Bauern und Winzern, den modernistischen Tempeln, den imposanten Bauernhäusern und den avantgardistischen Weingütern, den Tavernen, der volkstümlichen Gastronomie und der Haute Cuisine, dem Heldentum, der Ausdauer und dem Mut, der Vielfalt, dem Wagemut, der Sensibilität und vor allem der Ehrlichkeit.

Das Ergebnis ist eine Weinpalette, die Sie sich gar nicht vorstellen können: Aperitifs, Wermut- und Stillweine, Cava, Schaumweine und Weine aus alten Zeiten, Mistelas, Rancios, Glühweine und Liköre, Weine aus Nüssen, Weine vom Fass, Bauern- und Landweine, langlebige Crianzas, junge Weine und sortenreine Weine aus alten Rebsorten... Und mit dem Weintourismus in Katalonien können Sie nicht nur die Einzigartigkeit und das Potenzial der katalanischen Weine kennenlernen, sondern auch Spaß und eine tolle Zeit haben.

Die mehr als 300 Weingüter, die Sie besuchen können, öffnen Ihnen ihre Pforten, damit Sie deren Spezialitäten probieren und den historischen, sozialen und kulturellen Kontext erkunden können, der Katalonien zu einem erstklassigen Ziel für Weintourismus macht. Hier können Sie alles entdecken, von den Anfängen des Weinbaus inmitten griechischer und römischer Ruinen bis hin zu den Weinen, die in den zu besichtigenden Klöstern gekeltert wurden, vorbei an den rund hundert Genossenschaften

im modernistischen Stil, die als Weinkathedralen bekannt sind, den steinernen Kasernen und Weinpressen, die aus den Wäldern geborgen wurden, den Museen des landwirtschaftlichen Lebens, den traditionellen Festen, die dem Wein gewidmet sind, und den großen Weinkellern, die als zeitgenössische Symbole für die Bedeutung des Weins in der katalanischen Gastronomie stehen. Und wenn Sie es vorziehen, die katalanische Weinlandschaft auf eigene Faust zu erkunden, dann bieten neun Weinrouten Kellereien mit einzigartigen Besichtigungen, Unterkünfte, Sommeliers, touristische Ressourcen und weintouristische Aktivitäten und Freizeitunternehmen, so dass Sie Ihre Reise ganz nach Ihrem Geschmack und in Ihrem eigenen Tempo planen können.

Ganz gleich, ob Sie ein begeisterter Sammler neuer Schätze oder ein Weinliebhaber sind, ob Sie zum Vergnügen, mit Ihrer Familie, geschäftlich oder im Urlaub reisen. Wenn Sie sich für die Welt des Weins interessieren oder einfach nur auf der Suche nach Freizeitaktivitäten sind, um die Gegend kennen zu lernen, wenn Sie ein Naturliebhaber sind oder Abenteuersportarten betreiben. Denn Sie können katalanischen Wein genießen, während Sie in einer Bucht an der Costa Brava segeln; während Sie von einem winzigen Weinberg aus Barcelona über-

blicken; während Sie eine über offenem Feuer gekochte Bauernmahlzeit genießen; während Sie bei einer Weinlese mithelfen; am Ende eines Museumsbesuchs oder einer Weinprobe inmitten römischer Ruinen trinken; nach einer Nacht in einer Trockensteinhütte aufwachen oder inmitten von Weinbergen zelten; direkt aus dem Fass eines Familienweinguts trinken; in der Dunkelheit eines imposanten Kellers; oder auf dem Gipfel einer Klippe; bei einem neuen Weinfest oder einem uralten Weinfest; eine Mahlzeit mit einem Winzer teilen, einen Spaziergang machen, mit der Familie bei einer Schnitzeljagd zwischen den Reben spielen, bei einem nächtlichen Besuch, bei einem gepaarten Abendessen, mit einer Käseverkostung, in einer Weinbar, am Ende eines ausgiebigen Essens, beim Entkorken von Flaschen bei Sonnenuntergang, bei einer Weihnachtsfeier, mit angesehenen Sommeliers...

Die Erforschung dieser Weine ist die Erforschung eines Teils von uns selbst. Es bedeutet, sich von einem Land verführen zu lassen, das um den Wein herum gebaut wurde, das mit dem Weinberg gebaut wurde, das Flaschen teilt, Illusionen aufdeckt und Sie an den Tisch einlädt. Und die Flaschen haben wir auch schon parat. Haben Sie Lust?



© ACT



© GEMMA MIRALDA



© OLLER DEL MAS



## WEINROUTE DO EMPORDÀ



Mit Blick auf das Meer und stets umschmeichelt vom temperamentvollen Charakter der Tramontana, entstehen im Empordà prächtige Weine. Eine Reise durch seine Weinberge ist eine Reise durch die Geschichte und lässt den mediterranen Einfluss mit der Kunst, einer delikaten und erhabenen Küche, der jahrhundertealten Tradition und dem Wagemut der Winzer verschmelzen, um Weine voller Raffinesse hervorzubringen. Malerische Winkel, verträumte Restaurants, Dörfer voller Licht, Weinkellereien für alle Geschmäcker und eine authentische Weinkultur warten auf Sie.

**VORSCHLAG:** Lassen Sie Ihren Blick über die Unermesslichkeit des Meeres schweifen, während Sie ein Picknick mit einem guten Garnacha in einer abgelegenen Bucht, umgeben von Weinbergen und Wäldern, genießen.

<https://de.costabrava.org/was-konnen-sie-unternehmen/wein-und-gastronomie/weinroute>



## WEINROUTE DO PLA DE BAGES



Die Beharrlichkeit und Hartnäckigkeit einiger unerschrockener Winzer hat das Erbe eines der einst wichtigsten Weinanbaugebiete des Landes wiederhergestellt. Am Fuße des Montserrat gibt es von Wäldern geschützte Weinberge, aus der Versenkung auferstandene Weinpressen, Trockensteinhütten, kleine Bodegas und beeindruckende Projekte. Mit Picapoll als emblematischer Sorte finden Sie in Pla de Bages sehr persönliche Weine und Cavas, die aus einem Erbe stammen, das wiederbelebt wird und eine lebendige Erinnerung darstellt.

**VORSCHLAG:** Tauchen Sie ein in die Geschichte des katalanischen Weins und entdecken Sie Weinpressen, Bottiche und Trockensteinhütten auf den verlassenen Terrassen inmitten der Wälder und Weinberge, wo der Picapoll geboren wird.

<https://www.rutadelvidobages.cat/en/>





© NANI ARENAS



© ACT



## WEINROUTE DO ALELLA



Alella-Weine sind seit der Römerzeit in Barcelona verwurzelt. Heute existieren sie neben der Großstadt, umgewandelt in die kleinste Ursprungsbezeichnung in Katalonien. Bei ihrer Erkundung folgen Sie den Spuren der Weine von Laietà, der Geburt der Genossenschaftsbewegung, dem Aroma des alten Landlebens und der Persönlichkeit der städtischen Weine, die für das aufstrebende katalanische Bürgertum sinnbildlich waren. Der Salzgehalt und die Mineralität seiner Weißweine, leichten Rotweine, lang gereiften Schaumweine und anhaltenden Süßweine bieten eine Reihe von Möglichkeiten für alle Gaumen.

**VORSCHLAG:** Schlendern Sie durch die engen Gassen von Alella, betrachten Sie das modernistische Gebäude der Genossenschaft, entdecken Sie das Mosaik der Weinberge, die sich die Bergkette hinunterziehen und probieren Sie den charakteristischen Geschmack der Pansa Blanca in der malerischen Companyia Vinícola, weniger als zwanzig Minuten von Barcelona entfernt.

<http://www.enoturismoalella.com/en/larutadelvi/>



## WEINROUTE PRIORAT



Die rauen und anspruchsvollen Böden von *Llicorella* lassen Weine mit einer starken Persönlichkeit entstehen. Die Kraft von Grenache und Carignan hat den Namen Priorat auf die großen Tische der Welt gebracht und dieses Stück Land, das von Klippen und steilen Hängen geprägt ist, zu einer der interessantesten Appellationen gemacht, die man besuchen kann. Und das nicht nur wegen der Qualität seiner eleganten, voluminösen, intensiven und tiefgründigen Weine, sondern auch wegen des revolutionären Geistes und der Sensibilität der Winzer, die sich des Erbes bewusst sind, das ihnen hinterlassen wurde.

**VORSCHLAG:** Erkunden Sie die Wege und Pfade des Priorats mit dem Fahrrad, wandern Sie inmitten von Klippen und Weinbergterrassen, beobachten Sie den Sonnenuntergang von einem spektakulären Aussichtspunkt und entdecken Sie das Paradies des Grenache und Carignan.

<https://www.turismepriorat.org/de/weintourismus-im-priorat>



© MARC CASTELLET PUIG



© MARC CASTELLET



## WEINROUTE VON Penedès



Das Herz des katalanischen Weinbaus bietet alles, was sich Weinliebhaber wünschen: ein Mosaik aus mediterranen Weinbergen, kleine familiengeführte Weingüter, imposante Weinkellereien, ein breites und großzügiges Weinsortiment, das jeden Weinliebhaber zufrieden stellt, Qualität und ein Weintourismusangebot, das das ganze Jahr über zugänglich ist. Die Nähe zu Barcelona und die Vielfalt der Landschaften und Universen innerhalb der DO bieten junge, zugängliche Weine, raffinierte Cavas, unerschrockene Weinbauprojekte, Tradition, Modernität und Wagemut. Viel Spaß!

**VORSCHLAG: Steigen Sie in die Tiefen der Weinkeller hinab, unterbrechen Sie die Ruhe, in der die Flaschen reifen, betrachten Sie die Spuren der Zeit und entdecken Sie all die Geheimnisse, die sich in den Bläschen des Cava verbergen.**

<https://www.penedesturisme.cat/en/penedes-wine-route>



## WEINROUTE Lleida



Wenn Sie der Route durch die Ländereien von Poniente folgen, können Sie eine der ausdrucksstärksten, originellsten und unbekanntesten Seiten des katalanischen Weins entdecken. Von den Höhenweinen, die tief in den Pyrenäen verwurzelt sind, bis hin zu Weingütern, die eine einst erloschene Tradition wiederbelebt haben; von kleinen Projekten, die den trockenen Weinbau fördern, bis hin zu Weingütern, die sich der Herstellung von Weinen mit Charakter verschrieben haben, können Sie auf dieser Route Dörfer wie aus dem Bilderbuch, eine ländliche Küche mit volkstümlichem Geschmack, unberührte Landschaften und Winzer entdecken, die offen und bereit sind, die Geheimnisse des weniger bekannten Kataloniens zu lüften.

**VORSCHLAG: Vor dem Hintergrund der imposanten Pyrenäen erkunden Sie wieder hergestellte Weinanbaugebiete, besuchen jahrtausendealte Dörfer mit ländlichem Flair und verkosten die Weine, die am Fuße des Schnees geboren werden.**

<https://www.rutadelvidelleida.cat/en/>



© HOSTATERIA DE POBLET



© GEMMA MIRALDA



## ROUTE VON TREPAT



Die Leichtigkeit der Sorte Trepat hat den Weinen von Conca de Barberà eine neue Note verliehen. Ein Gebiet, das seit der Zeit der Reconquista mit dem Weinbau verbunden ist, das dank der Zisterziensermönche die Entstehung der Weinkultur erfuhr, das den *Boom* der Genossenschaften miterlebte, das modernistische Keller bewahrt, die wahre Kathedralen des Weins sind, und das heute dank der Winzer, die auf die Vergangenheit schauen, um die Zukunft zu gestalten, wieder auflebt. Die Winzerschule, die vom Trepat und den lokalen Sorten inspirierten Initiativen und der Wunsch, die Weinszene zu modernisieren, sind die Hauptattraktionen einer Ursprungsbezeichnung, die noch einen langen Weg vor sich hat. Seien Sie der Erste, der diesen Weg geht, und Sie werden es nicht bereuen.

**VORSCHLAG:** Erkunden Sie die Grenzen von Kunst und Wein, indem Sie an der **Festa del Trepat** teilnehmen, einem Kulturfestival, bei dem Winzer, Künstler, Musiker und Weinliebhaber die Vitalität einer der unentdeckten Appellationen Kataloniens entdecken.

<http://rutadeltrepat.cat/index.php/en/the-trepat-route-2/>



## WEINROUTE DER DO TERRA ALTA



Der mediterrane Charakter, den Terra Alta ausstrahlt und in den sich schon Picasso verliebte, ist auch die Heimat der besten weißen Garnachas. Ein Mosaik aus Mandelbäumen, Weinstöcken und Getreidefeldern; eine jungfräuliche Natur; der Charme des Landlebens; der Naturpark von Els Ports; die Ruhe, die Stille und der Eindruck, dass das Leben unveränderlich ist, während man fruchtige, vollmundige und geschmeidige Weine genießt, die dem Gaumen schmeicheln. Zwischen genossenschaftlichen Weingütern, die ihre Sammlungen und Signaturprojekte aktualisieren, finden Sie eine gute Küche, aktive Tourismusaktivitäten, Kriegsgeschichte und den Charme des katalanischen Hinterlandes. Wenn Sie auf der Suche nach authentischem und echtem Weintourismus sind, wird Terra Alta Sie nicht enttäuschen.

**VORSCHLAG:** Inmitten von Schützengraben, Gedenkstätten, Landschaften des Sterbens und Überlebens, Weinbergen und Weingütern erleben Sie den Schauplatz der größten Schlacht des Bürgerkriegs im Land der Garnacha Blanca wieder.

<https://www.doterraalta.com/rutadoterraalta/en/>



© MARC CASTELLET PUIG



## WEINROUTE DO TARRAGONA



Sie machen noch keinen Lärm und sie scheinen auch noch nicht da zu sein, aber die Weine von DO Tarragona erwachen langsam. Und zwar mit Gewalt. Wenn man ihnen zuhört, flüstern sie von alter Geschichte, von einer glorreichen Vergangenheit, von einer mächtigen Industrie, von Wermut, von Genossenschaften, von dem großen Fluss und von einer Küche mit ausgezeichneten Produkten, die auf das Meer und das Hinterland schaut. Der Süden birgt ungeahnte Überraschungen mit sportlichen, kulturellen, familiären und natürlichen Attraktionen, die Sie ebenso wie seine Weine nicht verpassen sollten.

**VORSCHLAG: Das Feuer, die Glut, die Gemeinschaft, die scharfe Soße, ein herzhaftes Essen und die besten Weine von Tarragona sind die Hauptmerkmale, um den Geist der authentischen Calçotada zu verstehen.**

<https://rutadelvidotarragona.cat/en/>

## UNTERNEHMENSVERZEICHNIS

### COSTA BRAVA

#### Reisebüros und Aktivitätsunternehmen

**La Gastronòmica**  
[www.lagastronomica.cat](http://www.lagastronomica.cat)

#### Weinkeller

**Celler La Vinyeta**  
[www.lavinyeta.es](http://www.lavinyeta.es)

**ElixSea - Underwater Winery**  
[www.winesunderwater.com](http://www.winesunderwater.com)

**Terra Remota**  
[www.terraremota.com](http://www.terraremota.com)

#### Gastronomische Hotels

**El Far Hotel Restaurant**  
[www.hotelelfar.com](http://www.hotelelfar.com)

**Hotel Els Caçadors**  
[www.hotelescassadors.com](http://www.hotelescassadors.com)

**Hotel Empordà -  
Restaurant el Motel**  
[www.hotelemporda.com](http://www.hotelemporda.com)

**Hotel Masia La Palma**  
[www.masialapalma.com](http://www.masialapalma.com)

**Hotel Restaurant Casamar**  
[www.hotelcasamar.net](http://www.hotelcasamar.net)

**Hotel Restaurant del Teatre**  
[www.hoteldelteatre.com](http://www.hoteldelteatre.com)

**Hotel Restaurant  
La Plaça de Madremanya**  
[www.laplacamadremanya.com](http://www.laplacamadremanya.com)

**Hotel Terramar Llafranc**  
[www.hterramar.com](http://www.hterramar.com)

**Hotel-Restaurant Empòrium**  
[www.emporiumhotel.com](http://www.emporiumhotel.com)

**Sant Pere del Bosc Hotel & Spa**  
[www.hotelsantperedelbosc.com](http://www.hotelsantperedelbosc.com)

#### Weinrouten

**Winroute DO Empordà**  
[www.costabrava.org](http://www.costabrava.org)

#### Restaurants und Produzenten

**Olive Oil Experience**  
[www.oliventallo.com](http://www.oliventallo.com)

**Restaurant Casa Marieta**  
[www.casamarieta.com](http://www.casamarieta.com)

#### Stellen für Tourismusförderung

**Patronat de Turisme Costa Brava**  
[www.costabrava.org](http://www.costabrava.org)

### PAISATGES BARCELONA

#### Reisebüros und Aktivitätsunternehmen

**Bagesterradevins**  
[www.bagesterradevins.cat](http://www.bagesterradevins.cat)

#### Weinkeller

**Bodegas Abadal**  
[www.abadal.net](http://www.abadal.net)

**Oller del Mas**  
[www.ollerdelmas.com](http://www.ollerdelmas.com)

#### Gastronomische Hotels

**Hostal Estrella**  
[www.hostalestrella.com](http://www.hostalestrella.com)

**Hotel Mas de la Sala**  
[www.masdelasala.com](http://www.masdelasala.com)

**Hotel Moli de la Torre**  
[www.molidelatorre.cat](http://www.molidelatorre.cat)

#### Andere Unterkünfte

**Ca l'Estamenya**  
[www.calestamenya.com](http://www.calestamenya.com)

#### Weinroute

**Ruta del Vi DO Pla de Bages**  
[www.rutadelvidobages.cat](http://www.rutadelvidobages.cat)

#### Önogastronomische Reiseziele

**Oficina Municipal de Turisme  
de Vilanova i la Geltrú**  
[www.vilanovaturisme.cat](http://www.vilanovaturisme.cat)

**Thermalia.  
Museu i Oficina de Turisme**  
[www.visiteucaldes.cat](http://www.visiteucaldes.cat)

#### Stellen für Tourismusförderung

**Gerència de Turisme  
de la Diputació de Barcelona -  
Barcelona és molt més**  
[www.diba.cat/turisme](http://www.diba.cat/turisme)

### COSTA BARCELONA

#### Reisebüros und Aktivitätsunternehmen

**Aborigens - Local Food Insiders**  
[www.aborigensbarcelona.com](http://www.aborigensbarcelona.com)

**Esportec**  
[www.esportec.cat](http://www.esportec.cat)

**One Wish**  
[www.onewish.travel](http://www.onewish.travel)

**Penedès Ecotours**  
[www.penedeseicotours.com](http://www.penedeseicotours.com)

**Turismo Vivencial**  
[www.turismovivencial.com](http://www.turismovivencial.com)

#### Gastronomische Hotels

**Hotel Casa Gran 1771**  
[www.montrubi.com](http://www.montrubi.com)

#### Andere Unterkünfte

**Cava & Hotel Mastinell**  
[www.hotelmastinell.com](http://www.hotelmastinell.com)

**Hotel Arrey Alella**  
[www.hotelarreyalella.com](http://www.hotelarreyalella.com)

**Hotel Desitges**  
[www.hoteldesitges.com](http://www.hoteldesitges.com)

**Hotel Neptuno**  
[www.hotelneptuno.com](http://www.hotelneptuno.com)

#### Weinkeller

**Bodega Sumarroca**  
[www.sumarroca.com](http://www.sumarroca.com)

**Castell de Grabuac**  
[www.suriol.com](http://www.suriol.com)

**Caves Llopart**  
[www.llopart.com](http://www.llopart.com)

**Caves Vilarnau**  
[www.vilarnau.es](http://www.vilarnau.es)

**Cellers Carol Vallès**  
[www.cellerscarol.com](http://www.cellerscarol.com)

**Codorníu**  
[www.visitascodorniu.com](http://www.visitascodorniu.com)  
[www.codorniu.com](http://www.codorniu.com)

**Família Torres**  
[www.torres.es](http://www.torres.es)

**Finca Viladellops**  
[www.viladellops.com](http://www.viladellops.com)

**Gramona**  
[www.gramona.com](http://www.gramona.com)

**Grupo Freixenet**  
[www.grupofreixenet.com](http://www.grupofreixenet.com)



CATALAN PYRENEES  
**OPEN  
365**



# Weitere Informationen

## Stellen für Tourismusförderung

**Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona**  
www.costadaurada.info  
www.terresdelebre.travel

**Patronat de Turisme Costa Brava Girona**  
www.costabrava.org

**Patronat de Turisme de la Diputació de Lleida**  
www.aralleida.cat

**Oficina de Promoció Turística de la Diputació de Barcelona**  
www.barcelonaesmoltmes.cat

**Turisme de Barcelona**  
www.barcelonaturisme.com

## Weitere Informationen über Katalonien

www.catalunya.com

 [www.facebook.com/catalunyaexperience](https://www.facebook.com/catalunyaexperience)  
@catalunyaexperience

 [www.twitter.com/catexperience](https://www.twitter.com/catexperience)  
@catexperience

 [www.instagram.com/catalunyaexperience](https://www.instagram.com/catalunyaexperience)

 [www.youtube.com/user/CatalunyaExperience](https://www.youtube.com/user/CatalunyaExperience)

**Palau Robert**  
**Katalanisches Zentrum für Touristeninformation**  
Passeig de Gràcia, 107 – 08008 Barcelona  
+ 34 93 238 80 91 / 92 / 93  
www.gencat.cat/palaurobert

## Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag : von 10.00 bis 20.00 Uhr  
Sonn- und Feiertage: von 10.00 bis 14.30 Uhr.

## Touristeninformation

012 (Katalonien)  
902 400 012 (außerhalb Kataloniens)  
+34 902 400 012 (außerhalb Spaniens)

## Auslandsbüros der Katalanischen Agentur für Tourismus

**Benelux**  
info.act.bn1@gencat.cat  
+32 26 406 151

**Skandinavien**  
info.act.nordic@gencat.cat  
+358 40 7177 295

**Frankreich**  
info.act.fr@gencat.cat  
+ 33 140 468 448

**Vereinigtes Königreich**  
info.act.uk@gencat.cat  
+44 20 7583 8855

**Mitteleuropa**  
info.act.de@gencat.cat  
+49 69 7422 4873

**Italien**  
info.act.it@gencat.cat  
+39 02 873 935 73

**Spanien**  
info.act.esp@gencat.cat  
+34 915 241 000

**Russland**  
info.act.ru@gencat.cat  
+ 7 495 567 1871

**China**  
promotion.act.cn@gencat.cat  
+86 10 848 682 84

**Südostasien**  
info.act.sea@gencat.cat  
+65 622 04 022

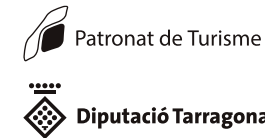
**Vereinigte Staaten von Amerika**  
info.act.usa@gencat.cat  
+1 212 7823332

**Südamerika**  
info.act.latam@gencat.cat

**Buchungen**  
 Experience Catalunya  
<https://experience.catalunya.com>

 Generalitat de Catalunya  
Regierung von Katalonien  
**Katalonien Tourismus**

Partner/Mitglieder Catalan Tourist Board



Partner



Hauptsponsoren



**Fotografias:**  
Foto portada: © ACT  
Foto contraportada: © ACT

© Catalan Tourist Board

## Ausgabe

© Catalan Tourist Board. Passeig de Gràcia, 105, 3.ª planta. 08008 Barcelona  
Producción: ORMOGRAF, SA - GRUPO ORMÓ, www.grupoormo.com.

Die Vervielfältigung des gesamten Werkes oder von Teilen davon, gleichgültig in welchem Verfahren, einschließlich der Reprographie und der Computerverarbeitung, sowie die Verbreitung von Kopien durch Vermietung oder öffentlichen Verleih, ist ohne die schriftliche Genehmigung der Urheberrechtsinhaber unter Androhung der gesetzlich festgelegten Strafen ausdrücklich untersagt.

There are trips  
that you hope  
never end



**THE JOURNEY OF YOUR LIFE**  
Enjoy the multi-camera experience at  
[isyourhome.Catalunya.com](https://isyourhome.Catalunya.com)



 **Generalitat  
de Catalunya**







[catalunya.com](http://catalunya.com)  
[act.gencat.cat](http://act.gencat.cat)

