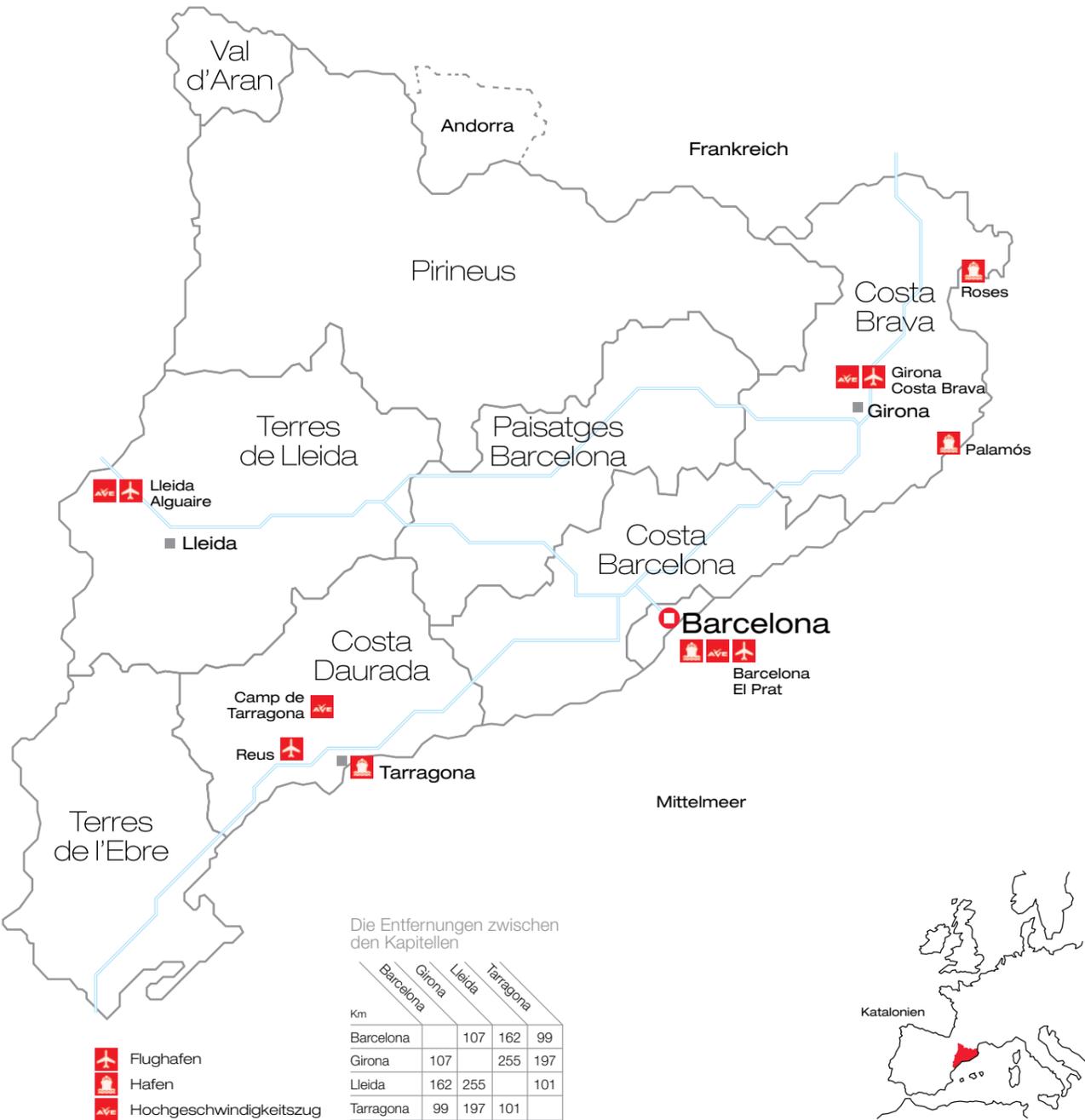




Weintourismus in Katalonien

Touristische Hotspots in Katalonien



Inhalt

03

Willkommen
in Katalonien

05

Weindestination
Katalonien

06

Die zwölf
Ursprungsbezeichnungen (DO)

08

DO Alella

12

DO Catalunya

16

DO Cava

20

DO Conca de
Barberà

24

DO Costers del
Segre

28

DO Empordà

32

DO Montsant

36

DO Penedès

40

DO Pla de Bages

44

DOQ Priorat

48

DO Tarragona

52

DO Terra Alta

56

Weinwissen und
Weinvokabular

58

Gastronomie

60

Adressen
und Infos



Katalonien

Die mediterrane Urlaubsdestination Katalonien hat unendlich viel zu bieten: jahrtausendealte Geschichte, eine eigene Sprache, ein reichhaltiges Kulturangebot und landschaftliche Vielfalt.

In den vier großen Städten Barcelona, Girona, Lleida und Tarragona finden Sie altehrwürdige Viertel und mittelalterliche Gebäude ebenso wie die Architektur des Modernisme und unzählige Museen. Die Städte abseits der Küste wie Figueres, Manresa, Montblanc, Reus, Solsona, Tortosa, Vic oder Vilafranca del Penedès machen mit ihren eindrucksvollen Sehenswürdigkeiten auf sich aufmerksam.

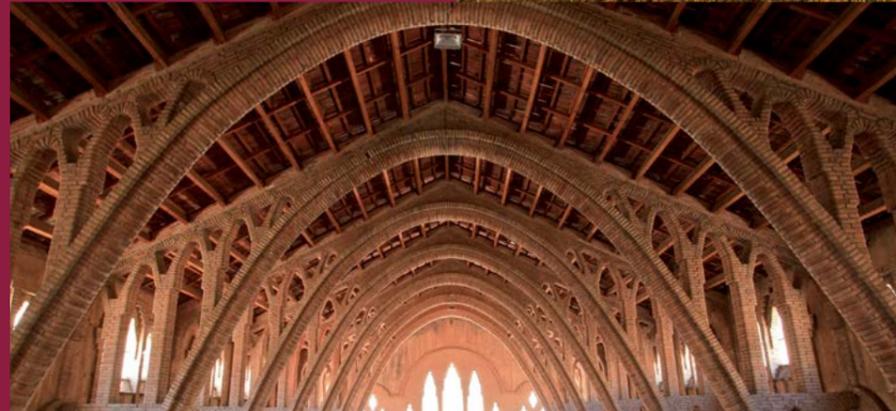
Katalonien wartet mit 580 Küstenkilometern, den katalanischen Pyrenäen und zahlreichen Naturschutzgebieten auf. Das breite touristische Angebot hält für jeden Geschmack etwas bereit und ist das ganze Jahr über attraktiv, sei es für Familien-, Kultur- und Sportreisen, Natururlaube oder Geschäftsrips. Mit mehr als 300 Weinkellereien, die besichtigt werden können, lässt auch der Weintourismus keine Wünsche offen.

Wir heißen Sie herzlich willkommen!

Wir stehen am Beginn unserer Tour im Zeichen des Weins, eines kulturellen und vollmundigen **Weintourismus-Erlebnisses.**



Unseren ersten Halt legen wir im Weingarten ein, wo wir verschiedenste Rebsorten kennen lernen und zu jeder Jahreszeit spezielle Arbeiten verrichtet werden. Wir machen uns mit sämtlichen Aspekten dieses landwirtschaftlichen Lebens vertraut, aus denen **die Magie des Weins entspringt.**



Bei einem Besuch im **Weinkeller** erfahren wir mehr über die Weinbereitungs- und Ausbaumethoden der einzelnen Weinsorten. Ihre charakteristische Architektur erzählt uns über das bemerkenswerte Lebensprojekt jedes Winzers.

In der Umgebung können Weintouristen außerdem Korkeichenwälder, interessante Korkfabriken, archäologische Ausgrabungen, mittelalterliche Klöster und Weinmuseen **erkunden.**



Weintourismus zu Fuß auf Wanderwegen, im Rahmen eines Radausflugs und hoch zu Ross durch die Weinberge geht in **Katalonien** Hand in Hand mit dem Genuss typischer Produkte und den Verlockungen der lokalen Gastronomie.



Bei uns finden Weininteressierte nachhaltige Angebote für alle Geschmäcker, für Groß und Klein und natürlich **das ganze Jahr über.**

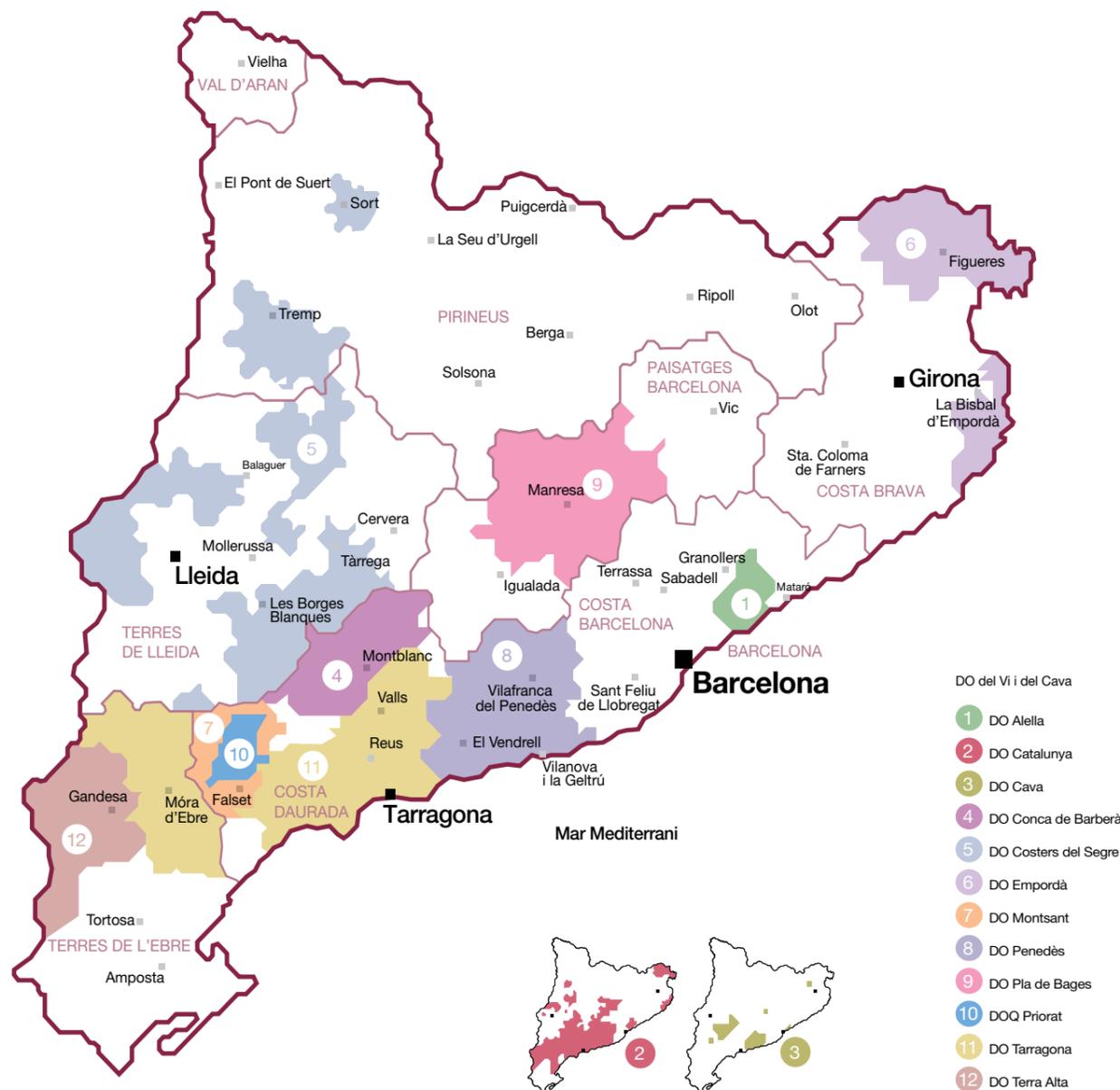


Weindestination Katalonien

10 gute Gründe für eine Weintour durch Katalonien:

- 1. Geschichte** Die Weinberg- und Weinkultur reicht 2500 Jahre bis zu den Iberern, Griechen und Römern zurück.
- 2. Landschaft** Meer und Berge. Mediterrane Weinberge - an die Küste geschmiegt oder in den angrenzenden Tälern.
- 3. Weinkellereien** In mehr als 300 Betrieben werden die Geheimnisse der Weine und Cavas gelüftet.
- 4. Architektur** Geschichtsträchtige Bauten, Weinkeller im Stil des katalanischen Modernisme und neuartige Weinbau-Architektur.
- 5. Spitzenweine** International hochrangige Weine und Cavas.
- 6. Gastronomie** Die Weine bilden eine gelungene Kombination mit der traditionellen oder innovativ interpretierten mediterranen Küche.
- 7. Barcelona** Weintourismus in Verbindung mit dem reichhaltigen Angebot einer der attraktivsten Städte Europas.
- 8. Unterkünfte und besondere Dienstleistungen** Gastro-Hotels, Unterkünfte, Restaurants und touristische Dienstleistungen auf höchstem Niveau.
- 9. Lebensart** Sonne, Strand, Natur, Gastronomie und Kultur - eine Region für jeden Geschmack.
- 10. 12 Ursprungsbezeichnungen (DO)** 11 Weine mit Ursprungsbezeichnung und der DO Cava. 600 Weinkellereien, von denen mehr als 300 besichtigt werden können.

Die zwölf Ursprungsbezeichnungen



DO Alella
das Weinbaugebiet um Barcelona



DO Costers del Segre
Vom Segre und der Ebene von Lleida bis zu den Pyrenäen



DO Pla de Bages
terrassenförmige Weinberge mit Trockenmauern rund um Montserrat



DO Cava
ausgezeichnete Schaumweine auf internationalem Niveau



DO Catalunya
die große Vielfalt katalanischer Weine



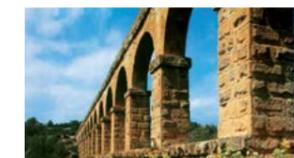
DO Empordà
von den Tramontana-Winden geprägte Weine



DOQ Priorat
einsame Weinberge und renommierte Weine



DO Tarragona
das römische Tarragona und modernistische Weinkeller



DO Conca de Barberà
die Catedrals de Vi und das Kloster Poblet

DO Penedès
hunderte Weinbaubetriebe nur 45 Minuten von Barcelona entfernt



DO Terra Alta
das Land der Rebsorte Garnatxa blanca





DO Alella

Das Weinbaugebiet mit der Ursprungsbezeichnung **DO Alella** ist typisch mediterran geprägt und liegt Barcelona am nächsten. Es zeichnet sich durch **kleine Weingärten in Ortslage** der **Sommerfrische-Dörfer** des katalanischen Bürgertums zu Beginn des 20. Jh. aus.

DO Alella ist eine der **ältesten Ursprungsbezeichnungen mit einer relativ kleinen Fläche** in Katalonien. Das Anbaugebiet erstreckt sich an den beiden Hängen des **Küstengebirges**, wobei der Küstenhang sonnenseitig im Gebiet **Maresme** liegt und der zum Hinterland ausgerichtete Hang im Gemeindeverband **Vallès Oriental** kontinentaler und gemäßigter ist. Einer der charakteristischen Orte hier ist **Vall de Rials** mit ausgedehnten Anbauflächen und einigen historischen Weinbergen.

Die klassische lokale Rebe ist die Weißweinsorte **Pasa Blanca**, die auf grobsandigem Boden (**Sauló**) gezogen wird. Dabei handelt es sich um zersetzten Granit mit hervorragenden Drainageeigenschaften. Die repräsentativsten Weine der Ursprungsbezeichnung **DO Alella** sind **weiß**, mild, aromatisch und klar. Daneben werden auch **Rosé- und Rotweine** hergestellt. Über eine weit zurückreichende Geschichte verfügen die Süßweine, und in den letzten Jahren verzeichnet die Erzeugung von **Schaumweinen** einen Aufwärtstrend.

Die große **historische Tradition** der Weine mit der Ursprungsbezeichnung **DO Alella** geht auf **Laietània** in der Römerzeit zurück, dessen Überreste in dieser Gegend besichtigt werden können. Die Weinbauern hier genossen im Mittelalter hohes Ansehen, und die Produkte gehörten am Ende des 19. Jh. zu den katalanischen Exportweinen, besonders beliebt in den Überseekolonien. Auch das **bürgerliche und modernistische Barcelona**, wo gegen Ende des 19. Jh. der Grundstein für die Großstadt von heute gelegt wurde, hegte eine Vorliebe für diese Weine.

Sehenswürdigkeiten



Alella ist der Hauptort des Anbaugebiets. **Canet de Mar, Mataró** und **Argentona** sind typische Sommerfrischeorte des Bürgertums von Barcelona im frühen 20. Jh. und weisen nach wie vor Beispiele der **modernistischen Architektur** auf, insbesondere der beiden berühmten katalanischen Architekten **Lluís Domènech i Montaner** und **Josep Puig i Cadafalch**. In Teià sollten Sie unbedingt dem Weinkeller **Celler Romà de Vallmora** einen Besuch abstatten. **Caldes d'Estrac** besticht durch die aus dem 18. Jh. erhalten gebliebene Thermaltradition. Einen Abstecher wert sind auch die **Naturparks** des **Küstengebirges** und **Montenegro-Corredor**, wo Sie zahlreiche **Dolmen, Oppida** und mittelalterliche Burgen wie etwa Burriac vorfinden. Die Rennstrecke **Barcelona-Cataluña**, wo der **Große Preis von Katalonien** und die **FIM-Motorrad-Weltmeisterschaft** ausgetragen werden, wartet das ganze Jahr über mit Aktivitäten für jedermann auf. Shopping-Liebhaber werden im Outlet **La Roca Village** ihr Glück finden, und begeisterte Golfspieler sind in **Vallromanes** an der richtigen Adresse.

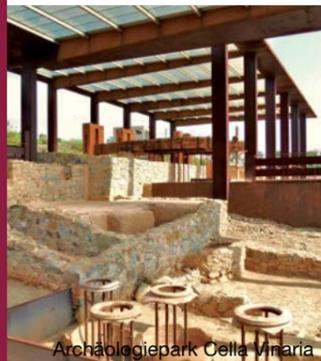


Weingenüsse



Nur zwanzig Minuten von Barcelona entfernt kann man im Anbaugebiet **DO Alella Weingüter** besuchen und **Weingenüsse** der besonderen Art erleben. Im **Archäologiepark Cella Vinaria (Teià)** lernen Sie dabei auch **römische Ausgrabungen** eines Weinguts aus dem 1. Jh. und die größten nachgebauten römischen Weinpressen Europas kennen. In der unmittelbaren Umgebung liegen weitere römische Fundstätten wie **San Sentromà (Tiana)**, **Can Ferrerons (Premià de Mar)** und **El Moré (Sant Pol de Mar)**. Sehenswert sind auch die **römischen Öfen Fornaca (Vilassar de Dalt)**, die speziell zur Herstellung der Amphoren für den Weintransport auf dem Seeweg hergestellt wurden. Auf jeden Fall sollten Sie auch dem **Museu de Badalona** einen Besuch abstatten und die römische Stadt Baetulo sowie die **Casa del Doins** besuchen. Hier ist das Weingut einer Familie aus der Zeit gegen Ende des 1. Jh. v. Chr. erhalten geblieben. In der gleichen Kloster können Sie sich auch das **gotische Kloster Sant Jeroni de la Murtra** ansehen oder durch den **ländlich geprägten Ortsteil Canyet** streifen und den Wein aus den Weinbergen **Masia Coll de Canyet** probieren.

Das reizende Dorf **Alella**, nur 15 Minuten von Barcelona entfernt, fungiert als Namensgeber für dieses Weinbaugebiet. Im Ortszentrum liegt die älteste Genossenschafts-Weinkellerei Kataloniens, **Alella Vinícola**. Sie wurde im Jahr 1906 von lokalen Adeligen als Reaktion auf die verheerenden Folgen einer Reblausplage gegründet. Errichtet wurde das Gebäude vom Architekten **Jeroni Martorell** in drei Phasen.



Archäologiepark Cella Vinaria



Weingut Bouquet de Alella



Barcelona

Bemerkenswert sind die modernistischen Gewölbe in den Hallen des Weinkellers und die Fassade im Stil des Rationalismus. Gleich neun Weinkellereien im Anbaugebiet **DO Alella** können besichtigt werden. Sie werden die Landschaft, die Weine und Cavas garantiert lieben, und die angebotenen Aktivitäten werden Sie begeistern! Eine Vielzahl an Möglichkeiten bieten Ihnen die Chance, Geschichte und Spitzenweine der Region kennen zu lernen. Die **Weingärten** können zu Fuß, auf dem Segway, mit E-Bikes oder im Pferdesattel **erkundet** werden. Zusätzlich können Sie an **Yogakursen** teilnehmen und Energie aus den Weinreben schöpfen oder eine **Wanderung** vorbei an traditionellen Weinbaugütern unternehmen und Picknicks oder Weinverkostungen in den Weinbergen genießen. Die ganze Familie wird viel Spaß an diesen Unternehmungen haben, die wunderbar mit einem **Barcelona-Besuch** verbunden werden können.

Veranstaltungen im Jahreskreis



Juni

Tast (Tiana)

Juli

Mostra de vins i caves catalans (Sant Pol de Mar)

August

Mostra Gastronòmica (Cabrils)

September

Festa de la Verema (Alella)
Jornades Gastronòmiques de Tastets (Vallromanes)
Fira del Tast i mostra gastronòmica (Llinars del Vallès)

Oktober

VI+ (Anbaugebiet DO Alella)

Lokale Produkte und Gerichte



Im Gemeindeverband **Maresme** wartet ein wahres Paradies herrlicher Spezialitäten aus dem **Meer** und aus der **Landwirtschaft** auf die Besucher. Zu den **wichtigsten Agrarerzeugnissen** zählen die Erbsen aus **Llavaneres**, die Erdbeeren aus dem **Vallalta**, die Kirschen aus **Roca**, die Tomatensorte **Pometa** sowie die Tomaten aus **Montserrat**, Pilze, die Bohnensorte **Ganxet** und der von Hand gemachte Käse aus **Vilassar de Dalt** und **Vilassar de Mar**. An **Meeresprodukten** sind die Kalmaren und Garnelen aus **Arenys** zu nennen, außerdem Tintenfische, Kaisergranaten, Venusmuscheln und Sandaale. In **Montsolís**, dem Fischerviertel von Montgat, wird noch direkt am Strand die **Fischauktion** abgehalten. Das Vorzeigeprodukt im Gemeindeverband **Vallès Oriental** ist die Bohnensorte **Ganxet** mit der **geschützten Ursprungsbezeichnung Vallès-Maresme**. Eine Sünde wert sind außerdem das geschmorte Fleisch mit Pilzen, die Schweinsfüße, die Reistöpfe und weitere Spezialitäten der katalanischen Küche. Beim **Dessert** haben Sie die Qual der Wahl: das Gebäck Carquiñoles, die Schokowaffelröllchen Barquillos de chocolate, die Kekse Vitrales aus **Canet**, die Küchlein Masnovinas und die Kuchen Cocas.

www.catalunya.com

Highlights



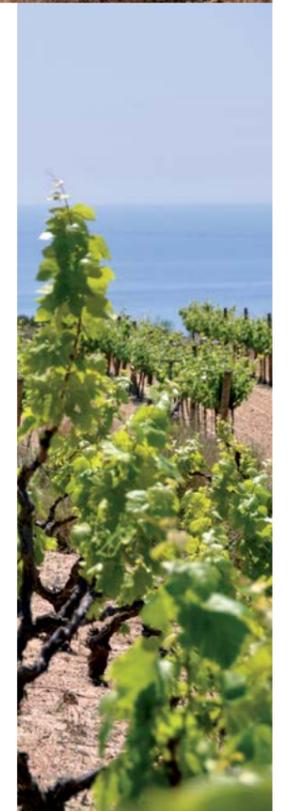
Weinverkostung auf dem Segelboot: Dank der Nähe zu Barcelona gelangt man vom **Port Olímpic** mit dem Segelschiff ins Städtchen **El Masnou** und genießt an Bord einen Aperitiv mit Weinprobe. Wenn Sie lieber festen Boden unter den Füßen haben, können Sie sich bei der **Kathedrale von Barcelona** einer Gruppe anschließen und mit dem E-Bike ins Anbaugebiet **DO Alella** fahren. Von dort bietet sich auch ein Abstecher nach **Vall de Rials** an. Von Barcelona aus können Sie diese Weintour auch auf dem Motorrad mit Beiwagen und Führer oder bei einem spannenden Helikopterflug machen.



Weinmuseen



Museu de Badalona (Badalona)
Archäologiepark Cella Vinaria (Teià)



Info



ENOTURISME DO ALELLA
Tel. 935 556 353
www.enoturismedoalella.cat
info@enoturismedoalella.cat

CONSELL REGULADOR
DO ALELLA
Tel. 93 555 91 53
www.doalella.com
doalella@doalella.com

DIPUTACIÓ DE BARCELONA
Tel. 93 402 29 60
www.barcelonaesmoltmes.cat
turisme@diba.cat



Barcelona - Parc Güell

DO Catalunya

Der Weinbau in **Katalonien** reicht bis zu den Ursprüngen der Geschichte und Kultur der Region zurück. Um die griechische Stadt **Emporion** (dem heutigen Empúries an der Costa Brava) pflanzten die Phönizier und Griechen im 4. Jh. vor Christus die ersten Rebstöcke. Der Weinbau fasste während des **Römischen Reichs** Wurzeln und führte zur Entstehung eines bedeutenden **Weinexport-Marktes** im gesamten **Mittelmeerraum**.

Tragischerweise wurden die Weinberge während der späteren **Barbaren- und Muselmaneninvasionen** zerstört. Doch mit der Festigung der **Grafschaft Barcelona** mit Hilfe von Zisterzienserklöstern wie **Santes Creus** und **Santa Maria de Poblet**, die massive Förderer des Weinbaus waren, nahm eine wahre Blütezeit ihren Anfang. Im 18. Jh. zählte der Weinbau bereits zu einer der **vorrangigen Einnahmequellen** der ländlichen Bevölkerung und zu den wichtigen Wachstumsmotoren der katalanischen Wirtschaft. Damals exportierte man **Weine, Süßweine und Branntweine** in die englischen Märkte und Überseekolonien.

Gegen Ende des 19. Jh. entstand eine der bedeutendsten künstlerischen, politischen und wirtschaftlichen Strömungen der Geschichte, nämlich der katalanische **Modernisme**. Architekten wie **Gaudí, Cèsar Martinell, Domènech i Montaner** und **Puig i Cadafalch** bauten große Weinkeller, die so genannten **“Catedrals del Vi”**.

Heute erlebt man die **Weinkultur** in vielen **Weinbauorten** lebendiger denn je, was durch **Weinerntefeste, Castellars-Wettbewerbe** (Menschenpyramiden) und **unzählige Veranstaltungen rund um den Wein** zum Ausdruck kommt. Eine der größten dieser Art stellen die **Festes de la Mercè** in Barcelona dar. Unter den katalanischen Ursprungsbezeichnungen liegt das Anbaugebiet **DO Catalunya** in Bezug auf Ausdehnung, Erzeugung und Absatz an erster Stelle. Die Zahlen sprechen für sich: Es umfasst beinahe alle Anbauflächen mit mehr als 300 Gemeinden, 50 000 Hektar Weingärten, 35 zugelassenen Rebsorten, mehr als 200 angemeldeten Weinkellereien und einem Produktionsvolumen von 60 Millionen Flaschen.

Sehenswürdigkeiten



In **Barcelona** kann man die Architektur **Gaudís** und des **Modernisme**, **Las Ramblas**, **das Gotische Viertel** und **das mittelalterliche Viertel El Born** besichtigen. Die Stadt ist idealer Ausgangspunkt zur Entdeckung der zwölf katalanischen DO-Weine. Um Barcelona sollten Sie **Montserrat, Món Sant Benet** und das **Centre Alícia**, die historischen Städte **Manresa** und **Vic**, die **modernistische Architektur** des Küstenortes **Sitges** und das **Vinseum** in **Vilafranca del Penedès** nicht verpassen. An der **Costa Daurada** stellen die römische Weltkulturerbe-Stadt **Tarragona** und das modernistische **Reus** mit dem **Gaudí Centre** besondere Anziehungspunkte dar. Einen Besuch wert sind an der **Costa Brava** die Stadt **Girona**, das **Teatre-Museu Dalí**, mittelalterliche Dörfer wie **Pals** oder **Peratallada** und Fischerorte wie **Cadaqués** oder **Calella de Palafrugell**. Eine absolute Attraktion in **Lleida** ist die Alte Kathedrale **Seu Vella**, und nördlich davon in den Pyrenäen hält der **Nationalpark Aiguestortes** Naturerlebnisse der besonderen Art bereit. Weiter südlich in **Terres de l'Ebre** sollten Sie die eindrucksvollen **modernistischen Genossenschaften** und den **Naturpark des Ebrodeltas** besuchen.



Weingenüsse



Schon seit der Ansiedelung von Phöniziern und Griechen ist der Wein aus der katalanischen Kultur nicht wegzudenken. **Katalonien** weist außergewöhnliche Voraussetzungen auf, unter anderem die Vielfalt an Böden und Mikroklimata sowie eine bevorzugte geographische Lage, wodurch das Potenzial der Weine in Hinblick auf Variantenreichtum, Qualität und Kontinuität voll ausgeschöpft werden kann. Der Weingenuss der Ursprungsbezeichnung DO Catalunya ist in der gesamten Region mit 300 Gemeinden möglich. Besucher können unter unzähligen Aktivitäten rund um das Landleben und den Weinbau wählen. Die **Weinlesefeste** finden in den Monaten September und Oktober statt. Oft gibt es parallel dazu in vielen katalanischen Orten Weinmessen, wobei hier als größte die **Mostra de Vins i Caves de Catalunya** im Rahmen der **Festes de la Mercè** im September in Barcelona zu nennen ist. Die **Castellers-Wettbewerb** in den Weinorten **Vilafranca del Penedès, Valls, La Bisbal del Penedès** und **l'Arboç del Penedès** gehören zu den eindrucksvollsten katalanischen Traditionen. Falls Sie sich im August oder September in Barcelona aufhalten, nutzen Sie doch die Initiative **"Hotels amb DO"**. Dabei können Sie in vielen Hotels der Stadt an Weinverkostungen teilnehmen und die Weine und Cavas aus Katalonien kennen lernen. Der Weinbaubetrieb **Cellers Torres** wiederum bietet einen Weinkurs, eine Sternennacht, eine Wein-Photo-Tour und "Blind Tapas". Besonders schön ist eine Segelbootfahrt von **Barcelona** aus zu den Weinbergen des Anbaugebiets **Alella**. Wenn Sie den Landweg



Barrierefreier Weintourismus



Menschenpyramiden "Castellers"



Weinlese

bevorzugen, können Sie nach **Vilafranca del Penedès** fahren und das Cavamuseum **Centre d'Interpretació del Cava** sowie das **Vinseum**-Museu de les Cultures del Vi de Catalunya besichtigen. Oder Sie besuchen **Sant Sadurní d'Anoia**, die unumstrittene Hochburg des Cava, und tauchen ein in die Magie dieses herrlichen Produktes und internationalen Aushängeschildes von Katalonien. Nördlich davon, im Gebiet **Bages**, warten Klöster mit bis zum 10. Jh. zurück urkundlich erwähnten Weinbergen und ein großer gotischer Weinkeller auf Sie. Machen Sie auch einen Abstecher zur **Costa Brava** und probieren Sie die von den Tramontana-Winden geprägten Weine des kleinen Landstrichs, der ein reiches historisches, kulturelles und landschaftliches Erbe in sich birgt. **Tarragona** weiter südlich besticht durch die außergewöhnlichen Hinterlassenschaften der Römerzeit, die herrlichen Strände der **Costa Daurada** und die modernistischen Weinkeller. Das Gebiet **Terres de l'Ebre** ganz im Südosten Kataloniens bietet großartige Sehenswürdigkeiten und Viadukte, die Ihnen den Weg durch dieses Grenzland weisen. Der kleine Landstrich **Priorat** im Landesinneren wartet dagegen mit einmaligen Naturparks für Wanderungen in einer Landschaft mit Weinreben an Schieferhängen auf. Weiter nördlich, in der **Conca de Barberà**, werden Sie die so genannten **Catedrals del Vi** - modernistische Weinkeller - begeistern. In der Gegend **Terres de Lleida** können Besuche von Weinkellern mit interessanten Kulturangeboten und faszinierender Landschaft verbunden werden.

Veranstaltungen im Jahreskreis



- April**
Alimentària (Barcelona)
- August**
Ruta de Vins DO Catalunya (Barcelona)
- September**
Mostra de Vins i Caves de Catalunya (Barcelona)
- Oktober**
Mercat de Mercats (Barcelona)
Fòrum gastronòmic (Girona und Barcelona)
- November**
Dia Europeu de l'Enoturisme (verschiedene Orte)
- Das ganze Jahr über**
Biblioteques amb DO (verschiedene Orte)



Lokale Produkte und Gerichte



Brot mit Tomate

International bekannte Gourmetköche wie **Ferrán Adrià**, die **Brüder Roca** und **Carme Ruscalleda** haben Katalonien zur **Welthauptstadt der Gastronomie** gekürt. Die katalanische Küche bietet **herausragende Produkte und sehr charakteristische Spezialitäten** wie Tomatenbrot, Würste, handgemachten Käse, Alioli, typische Reisgerichte, das Gemüsegericht Escalibada, den Eintopf Escudella und das Fleischgericht Carne a la olla, den Kabeljausalat Esqueixada, die Fischsuppe Caldillo, gefüllte Kalmare, Frikassee mit Pilzen, die Schnecken Caracoles a la lata, Ente mit Birne, Huhn mit Kirschen und Pinien, Klöße mit Bohnen oder Schnecken, Canelloni, Kabeljau Bacalao a la lata und natürlich **Süßspeisen** wie die Crema catalana, den Frischkäse mit Honig Miel con mató, den Kuchen Coca de Sant Joan und vieles mehr. Katalonien konnte die Auszeichnung **Europäische Gastronomieregion 2016** für sich entscheiden. Mit diesem Titel wird die Qualität der Produkte und der Küche prämiert.

Weinmuseen



Vinseum-Museu de les Cultures del Vi de Catalunya (Vilafranca del Penedès)
Centre d'Interpretació del Cava (Sant Sadurní d'Anoia)

www.catalunya.com

Highlights



Besuchen Sie **Barcelona**, und flanieren Sie über den **Passeig de Gràcia**, halten Sie Ausschau nach den Bauwerken von **Gaudí** und genießen Sie die maritime Seite der Metropole. Oder blicken Sie vom **Tibidabo** auf die Stadt hinunter, verlieren Sie sich im **Gotischen Viertel** und im mittelalterlichen Viertel **Born** oder spazieren Sie die **Rambles** entlang. Museen, Plätze, Parks, Architektur und Gastronomie - Barcelona wartet auf Sie.

Weingenuss im **Mirador de Colom**: Im Weinkeller der Aussichtsplattform können Sie vier der besten Weine und Cavas mit Ursprungsbezeichnung probieren, und zwar aus dem Küsten-Anbaugebiet **DO Alella**, außerdem den **DO Pla de Bages** aus dem Landesinneren, den innovativen **DO Catalunya** und den international renommierten **DO Penedès**. Sie können nach Belieben aus dem Angebot wählen und dazu süße oder salzige Häppchen genießen, während Sie einer kurzen Erläuterung zu Ihrem Lieblingswein lauschen. Außerdem erhalten Sie hier umfassende Infos zu allen Angeboten rund um den Weintourismus in Katalonien und können die verkosteten Weine erstehen.



Info



CONSELL REGULADOR
DO CATALUNYA
Tel. 977 328 103
www.do-catalunya.com

DIPUTACIÓ DE BARCELONA
Tel. 93 402 29 60
www.barcelonaesmoltmes.cat

PATRONAT DE TURISME DE LA
DIPUTACIÓ DE TARRAGONA
Tel. 977 230 312
www.costadaurada.info

PATRONAT DE TURISME
DIPUTACIÓ DE LLEIDA
Tel. 973 245 408
www.aralleida.com

PATRONAT DE TURISME
COSTA BRAVA GIRONA
Tel. 972 208 401
www.costabrava.org

TURISME DE BARCELONA
Tel. 932 853 834
www.visitbarcelona.com



Codorniu

DO Cava

Katalonien ist das **Land des Cava**, dieses herrlichen Schaumweins, der für Feste und Glamour steht. Die Ursprungsbezeichnung DO Cava zeichnet sich durch die traditionelle Herstellungsmethode **“Mètode champenoise”** aus, bei der es zu einer zweiten Gärung in der Flasche und zur Entstehung der magischen Kohlendensäure im Cava kommt. Bei einem Besuch der **unterirdischen Cava-Keller** sieht man die aufgereihten Flaschen, die hier jahrelang lagern.

Die **Cava-Region** umfasst 150 Gemeinden, vorwiegend um **Barcelona** und **Tarragona** sowie im Gebiet **Penedès**, wo 95 % des Gesamtvolumens hergestellt werden. Aber auch in der Gegend **Empordà** und in **Lleida** wird Cava erzeugt. Sein Ursprung in Katalonien geht auf die Blütezeit des Weinbaus Mitte des 19. Jh. zurück. **Sant Sadurní d'Anoia** wurde zur unumstrittenen **Hauptstadt des Cava**. Mit beinahe 250 Erzeugerbetrieben (mehr als 100 Kellereien können besichtigt werden), über 200 Millionen Flaschen jährlich und Exporten in 150 Länder rund um die Welt ist der Cava zum internationalen Aushängeschild Kataloniens schlechthin geworden. Zwei einfache Ansätze helfen bei der Unterscheidung der verschiedenen Cavasorten. Anhand der **Zuckermenge** im Wein wird der Cava in **Brut Nature, Extra Brut, Extra Seco, Seco, Semiseco** und **Dulce** unterteilt, wobei ersterer keinen Zuckerzusatz enthält und letzterer mehr als fünfzig Gramm Zucker pro Liter. Und abhängig von ihrer Reifungszeit wird der Cava als **Joven, Reserva** oder **Gran Reserva** bezeichnet (mindestens neun, fünfzehn oder dreißig Monate). Für die Cava-Erzeugung kommen die weißen Rebsorten **Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Malvasia** und **Chardonnay** zum Einsatz. Außerdem werden die blauen Trauben **Garnacha Negra, Monastrell, Pinot Noir** und **Trepat** für den Rosé-Cava verwendet.

Sehenswürdigkeiten



Die “Hochburg” des Cava, **Sant Sadurní d'Anoia**, liegt nur 45 km von Barcelona und ist mit Zug oder Auto gut erreichbar. Verbringen Sie auf jeden Fall etwas Zeit an der **Küste** mit ihren mediterranen Orten, herrlichen Stränden und Buchten in begünstigtem Klima. Ein absolutes Muss ist **Sitges** mit dem alten Ortskern, der modernistischen Architektur der Strandpromenade und den **Museen Cau Ferrat** sowie **Maricel**. Folgen Sie der **Straße des katalanischen Salats Xató** und genießen Sie ihn in **Calafell, El Vendrell, Sitges, Vilafranca del Penedès** und **Vilanova i la Geltrú**. Ein wenig Zeit sollten Sie für das **Museu Pau Casals** in **El Vendrell** einplanen. Weiter nördlich hält die **Costa Brava** unzählige Angebote bereit: **Girona**, Fischerorte und mittelalterliche Dörfer oder **Figueres** mit dem **Teatre-Museu Dalí**. Im Landesinneren führt Sie die **Ruta del Cister** zu den Zisterzienserklöstern **Santes Creus, Poblet** und **Santa Maria de Vallbona**. Zudem warten in **Gelida, Mediona, Penyafort** und **Subirats** sehenswerte **Burgen** auf Sie, während **Olèrdola** und **Sant Martí Sarroca** stolz auf ihre **alten Stadtkerne** sind. Auf Naturliebhaber warten die Naturparks **Garraf, Olèrdola** und **Foix**.



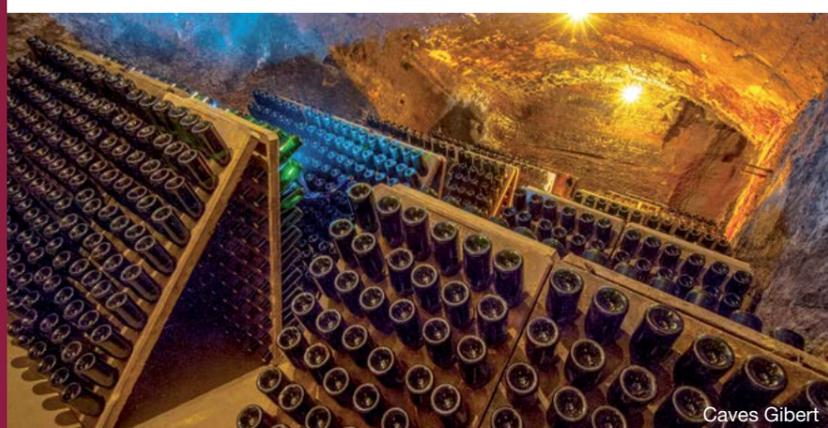
Weingenuisse



Mehr als 100 Mitglieder der Ursprungsbezeichnung **DO Cava** bieten eine unermessliche Vielfalt an Schaumweinen. Die unumstrittene Hauptstadt des Cava ist **Sant Sadurní d'Anoia**, und im Landstrich **Penedès** befindet sich die Mehrzahl der Cava-Kellereien. Das **DO Cava**-Anbaugebiet streift aber auch andere Zonen Kataloniens. Begeben Sie sich in den katalanischen Weinkellern auf die Spuren dieses magischen Schaumweins und nutzen Sie das Rahmenprogramm in den Weinbergen. **Stampfen Sie** während der Weinlese **Trauben** oder seien Sie bei den **traditionellen Verarbeitungsschritten** im **Keller** wie dem Degorgieren oder dem Rütteln der Flaschen in den Pulten hautnah dabei. Sehr angenehm ist auch ein Aufenthalt in den **Chill-out-Bereichen mitten im Weinberg** bei einem guten Glas Cava und erfrischenden Häppchen, wo Sie den Sonnenuntergang über der Cava-Region erleben können. Wenn Sie es lieber traditionell haben, besu-



Schokoladenmanufaktur
Simón Coll



Caves Gibert



chen Sie doch eine der **Calçotadas**, ein herrliches Essen im Kreise von Freunden und Familie. Viele Cava-Güter bieten auch vorzügliche **Picknicks im Weingarten** an. Eine unvergessliche Erfahrung sind Workshops, wo Sie **Ihren eigenen Cava herstellen**. Dabei kosten und wählen Sie Ihr Lieblingsprodukt, bringen den Kork, die Korkkrone sowie das Etikett an und dürfen Ihre persönlich gestalteten Flaschen als unvergessliches Andenken mit nach Hause nehmen. Im **Penedès** wird der Genuss des **DO Cava** oft mit **Besuchen der verschiedenen Güter**, von **Montserrat**, des Cava-Museums **Centre d'Interpretació del Cava** (CIC-Fassina), des **Vinseum-Museu de les Cultures del Vi de Catalunya** oder der **Schokoladenmanufaktur Simón Coll** verbunden. Beliebte Ziele sind auch die **“Ruta Modernista”** in **Sant Sadurní d'Anoia**, **Gelida** und **Vilafranca del Penedès** mit Besuchen der Keller und der Häuser, die zu Beginn des 20. Jh. von den besten Architekten des katalanischen Modernisme im Auftrag von Un ternehmern erbaut wurden. Wir empfehlen Ihnen außerdem einen Besuch des **modernistischen Weinkellers Codorniu**, der mehr als 450 Jahre Geschichte in sich trägt. Stärken Sie sich im Weinkeller, nehmen Sie an der Spaßolympiade **Codorniu Quest** teil, machen Sie Ihren eigenen Sortenverschnitt oder besuchen Sie einen Intensiv-Weindegustationskurs.

Veranstaltungen im Jahreskreis



- Juli**
Festa del Cava (Prades)
- September**
Mostra de Vins i Caves de Catalunya (Barcelona)
Festa de la Fil·loxera (Sant Sadurní d'Anoia)
- Oktober**
Cavatast (Sant Sadurní d'Anoia)
Setmana del Cava (Sant Sadurní d'Anoia)



Lokale Produkte und Gerichte



Wussten Sie, dass der Cava ein Allrounder ist und **zu jedem Gericht passt**? Sei es als Aperitiv, zur Vorspeise, in Kombination mit Fischen und Meeresfrüchten, Geflügel oder traditionellen Braten bis hin zu Desserts, Obst und Käse - mit Cava liegen Sie nie falsch. Dank der breiten Palette an Weiß- und Rosé-Cavas können Sie das Getränk **wunderbar kombinieren**. Zum Aperitiv mit Canapés, Austern, Schinken, Käse und Trockenfrüchten nehmen Sie am besten einen **Brut**. Meeresfrüchte, Fisch und Reisgerichte dagegen harmonieren perfekt mit **Brut** oder **Brut Reserva**. Zu Fleischgerichten reicht man am besten einen **Brut Nature Gran Reserva** mit ausgeprägterem Körper und Volumen, zu Süßspeisen empfiehlt sich ein **Semiseco** oder **Dulce**. **Auch zum Kochen** eignet sich der Cava auf vielfältige Art und Weise. Damit kann man leckere leichte Saucen zubereiten, die herrlich zu Fisch und Huhn passen. Der typische Salat **Xató** aus dem **Penedès** besteht aus Kraussalat mit Thunfisch, Sardellen oder Kabeljau und einer fantastischen Marinade aus Mandeln, Haselnüssen, Knoblauch, Paprikaschoten, Essig, Salz und Olivenöl. Probieren Sie ihn entlang der so genannten **Ruta del Xató!**

Highlights



Im **Centre d'Interpretació del Cava (CIC Fassina)**, das in einer Destillerie aus dem Jahr 1814 mit dem Namen **Fassina de Can Guineu** untergebracht ist, erfährt man alles über den Cava. Unternehmen Sie hier mit audiovisuellen Projektionen und 3D-Installationen einen Abstecher in die Welt dieses Produkts von seinen Ursprüngen über die Verarbeitungsmethoden bis hin zu seiner symbolträchtigen Funktion als Festgetränk. Wenn Sie schon einmal da sind, besuchen Sie gleich auch die verschiedenen Cava-Kellereien, machen Sie eine Radtour durch die Weinberge oder spazieren Sie durch das architektonisch und kulturell interessante **Sant Sadurní d'Anoia**, die Hochburg des Cava.



Info



ENOTURISME PENEDÈS
Tel. 93 817 01 60
www.enoturismepenedes.cat

CONSELL REGULADOR DEL CAVA
Tel. 93 890 31 04
www.crcava.es

DIPUTACIÓ DE BARCELONA
Tel. 93 402 29 60
www.barcelonaesmoltmes.cat

PATRONAT DE TURISME DE LA DIPUTACIÓ DE TARRAGONA
Tel. 977 230 312
www.costadaurada.info

PATRONAT DE TURISME DIPUTACIÓ DE LLEIDA
Tel. 973 245 408
www.aralleida.com

PATRONAT DE TURISME COSTA BRAVA GIRONA
Tel. 972 208 401
www.costabrava.org



Weinmuseen



Centre d'Interpretació del Cava (Sant Sadurní d'Anoia)
Vinseum (Vilafranca del Penedès)
Museu de Plaques de Cava i Champagne (Sant Feliu de Guíxols)



DO Conca de Barberà

Die **Conca de Barberà** liegt mitten im Herzen der **Route der Zisterzienser (Ruta del Cister)** mit dem Königs-kloster **Reial Monestir de Santa Maria de Poblet**, das zum **UNESCO-Weltkulturerbe** erklärt wurde. Sie liegt zwischen den Städten **Tarragona** und **Lleida**, etwa 50 km von der Küstenlinie der **Costa Daurada** entfernt und am Fuße der Bergkette **Muntanyes de Prades**.

Als sich im 12. Jh. die **Zisterziensermönche** in **Poblet** ansiedelten, legten sie den Grundstein für den Weinbau, den der **Templerorden** weiterführen sollte. Beide Orden haben die Weinkultur und das Know-how über den Weinbau an die Bauern in der Umgebung weitervermittelt. Das goldene Zeitalter begann im 18. und 19. Jh., als der Wein und der Weinbrand nach **Nordeuropa** und **Amerika exportiert** wurden und man sich dadurch in der Comarca fast ausschließlich dem Weinbau widmete. Die **Reblausplage** zum Ende des 19. Jh. beendete jäh diese glanzvolle Epoche. Schon damals war die **Conca de Barberà** pionierhaft in der Gründung von **Winzergenossenschaften**, die heute ein kostbares Erbe der Architektur des Modernisme darstellen: die so genannten **Catedrals de Vi**, wie sie vom Architekten **Àngel Guimerà** benannt wurden.

Trepat ist eine autochthone Rebsorte, aus der ein zarter, fruchtiger und frischer Rotwein mit würzigen Noten und geringem Alkoholgehalt hergestellt wird. Hervorgebracht werden hier Weine, die man zu jedem Anlass genießen kann und die absolut unverfälscht und einzigartig sind.

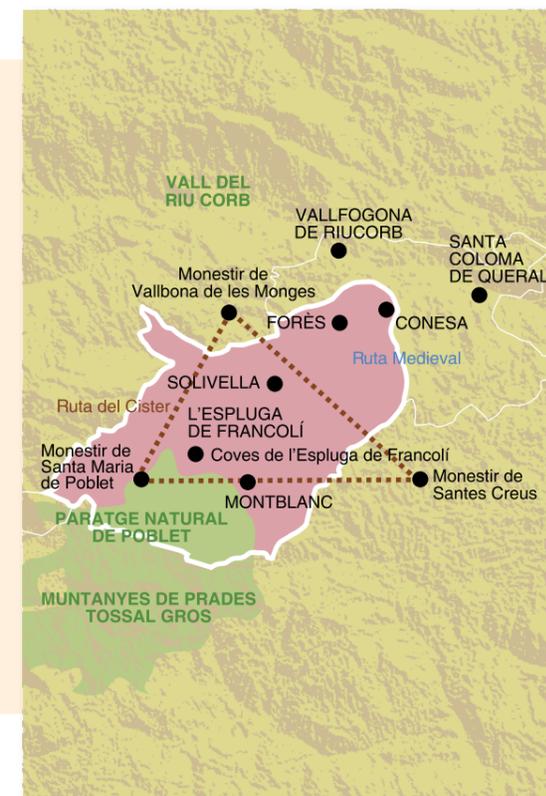
In **Montblanc**, einer der ersten mittelalterlichen Siedlungen in Katalonien, befindet sich der Turm **Torre del Portal de Sant Antoni**, Sitz der **Aufsichtsbehörde** für die geschützte Ursprungsbezeichnung. In demselben Gemäuer befindet sich das Zentrum für die Vermittlung von Weintourismus, **Centre d'interpretació Enoturístic de la Conca de Barberà**, ein Ausgangspunkt für viele Touren zum Thema Weingastronomie.

Sehenswürdigkeiten



Die **Route der Zisterzienser** ist geprägt durch die **Klöster Poblet, Santes Creus und Vallbona de les Monges**. Besonders sehenswert ist das **Königskloster Reial Monestir de Santa Maria de Poblet**, die größte aktive Zisterzienserabtei in Europa. Fast alle Gebäude, die in den unterschiedlichen Expansionsphasen errichtet wurden, vor allem seit Peter III., genannt der **Zeremoniöse** (1336-1387), das Kloster zum **königlichen Pantheon** der Dynastie erwähnte, sind noch erhalten.

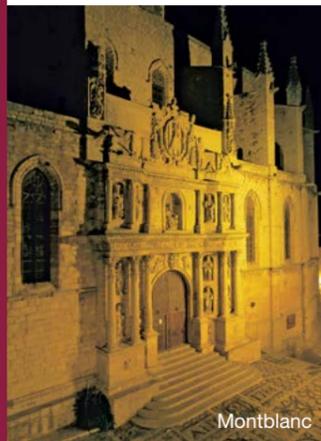
Die **Mittelalterroute (Ruta Medieval)** führt durch die Hauptstadt des Gemeindeverbands, **Montblanc**, und andere Orte wie **Conesa, Forès, Solivella, Santa Coloma de Queralt** und **Vallfogona de Riucorb**. In den Höhlen von **L'Espluga de Francolí** und in den **Wandmalereien** von **Montblanc** können Sie urchenheitliche Spuren entdecken. Von den Naturschutzgebieten empfehlen wir insbesondere den **Naturpark Paratge Natural de Poblet**, die Bergkette **Muntanyes de Prades** und den Berg **Tossal Gros**. Auf der Route **Ruta del Río Francolí** treffen industrielle Entwicklung und Landwirtschaft aufeinander.



Weingenuisse



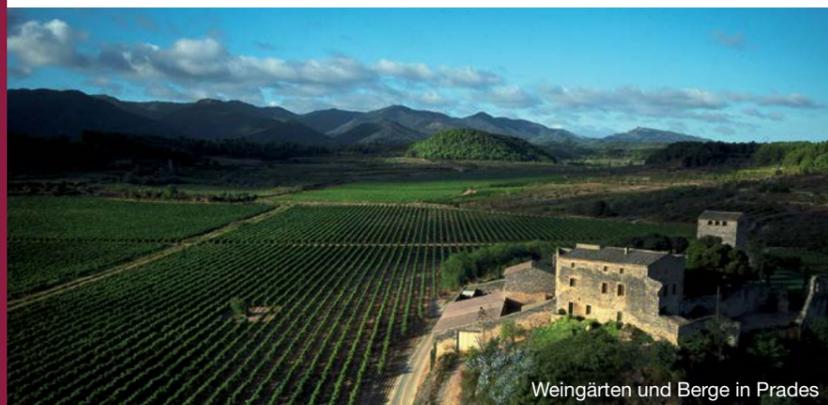
Ein Highlight der Weingenuisse in der **Conca de Barberà** ist ein Ausflug auf der **Route der modernistischen Kellereien** und ein Besuch der berühmten **Weinkathedralen**. Auf der Reiseroute erfahren Sie, mit welcher Dynamik sich die **Genossenschaften** zu Beginn des 20. Jh. entwickelt haben und wie diese soziale und wirtschaftliche Bewegung in der **modernistischen Architektur** dieser Epoche ihren Ausdruck fand. Sehen Sie sich das Werk der Architekten **Pere Domènech** und **Cèsar Martinell** an, das die Pracht der gotischen Architektur mit der Modernität und der erforderlichen Funktionalität für den Betrieb einer Weinkellerei vereint. Die Route umfasst **sechs modernistische, für Besucher offene Weinkellereien**, die zwischen den Jahren 1913 und 1920 erbaut wurden: **Agrícola de Barberà**, **Vinícola de Sarral** und die modernistischen Weinkeller von **L'Espluga de Francolí**, **Rocafort de Queralt** und **Montblanc**. Ebenso interessant ist der **Celler de Pira**, für Besucher derzeit geschlossen, dessen äußeres Erscheinungsbild die traditionelle Architek-



Montblanc



Modernistischer Weinkeller in L'Espluga de Francolí



Weingärten und Berge in Prades



tur des Modernisme zu dieser Zeit widerspiegelt. Für Besucher, die es individuell mögen, können wir auch eine Selbstreiser-Weinroute unter dem Namen **Weinlandschaften (Paisajes del Vino)** anbieten, bei der Sie die Erklärungen im eigenen Auto anhören können. Wenn Sie ein Mitbringsel kaufen möchten, finden Sie am Eingang in das Kloster **Monestir de Poblet** das **Vinum Conca**, einen Shop für Wein, Cava und andere gastronomische Spezialitäten. In diesem Landstrich gibt es außergewöhnlich viele **Themen-Museen**, die sich mit der Kultur des Weinbaus und des Weins befassen. Besonders sehenswert ist das **Museu del Vi** in **L'Espluga de Francolí**. Sollten Sie auf der Suche nach anderen Weingenuissen sein, gönnen Sie sich einen **gastronomischen Streifzug in Montblanc**. Angeboten werden Besuch, Speisenverkostung und Weindegustation, **Fahrt durch die Weinberge in einem 4x4** inklusive Lunch und Weindegustation, **Besichtigungen der Weinkellereien mit Calçotada (gegrillte Lauchzwiebel)** oder einem **Gericht der Saison**, **Besuch der Bio-Wein produzierenden Kellereien** oder ein **Trüffel-Erlebnis** in **Vilanova de Prades**, wo Sie Trüffel probieren können, die in den Weinen des Weinguts **Celler Vega Aixalà** mariniert wurden. Für all jene, die Bergwanderungen und Herausforderungen lieben, gibt es als Bestätigung, dass man über die **GR175 Route der Zisterzienser** von einem Kloster zum anderen gewandert ist, die Karte **Carné 6T**. Ganz egal, ob zu Fuß oder mit dem E-Bike: Freuen Sie sich darauf, diesen wunderschönen Landstrich zu entdecken.

Veranstaltungen im Jahreskreis



- April**
Mercat de Vins i Caves (Montblanc)
- Juni**
Festa del Trepat (Barberà de la Conca)
- August**
Festa de la Verema - Fira DO Conca de Barberà - Brinda'm vi (L'Espluga de Francolí)
- November**
Safrània (Montblanc)



Lokale Produkte und Gerichte



Die **typischen lokalen Speisen der Comarca** sind zum Beispiel die Escudella Barrejada, ein Fleisch- und Gemüsemischgericht, süße und pikante Schnecken, die Schnecken Caracoles a la lata, Kabeljau-Salat und geschmortes Wildschwein. In dieser Gegend gibt es hervorragende **hausgemachte Würste** wie die Paprikawurst Longaniza, die schwarze oder weiße Brühwurst Butifarra und andere. Den Käse aus **Albió**, die Gewürze aus **Rocafort de Queralt**, den Knoblauch aus **Belitall** und die Kastanien aus **Vilanova de Prades** sollten Sie sich auf keinen Fall entgehen lassen, und wir empfehlen auch eine Besichtigung der Olivenölherstellung. Ein typisches Gericht ist die so genannte **Coca aus Montblanc**, eine Flade mit gebratenem Hasen und Hackfleisch mit gerösteten Zwiebeln und Tomaten, Salat mit gehackten grünen Oliven und gehackten Nüssen, Thymian und Koriander. Bei den Süßspeisen empfehlen wir die Carquiñoles (Mandelbrötchen), die es vor allem in **L'Espluga de Francolí** gibt, Kuchen und belegte Teigfladen, Biskuits und "Ziegel" aus **Santa Coloma de Queralt** sowie "Montblanquins" und "Scharten" aus **Montblanc**. Sollte des Guten noch nicht genug sein, empfehlen wir Ihnen noch die typischen Orelletes, ein köstliches und knuspriges Gebäck.



Weinmuseen

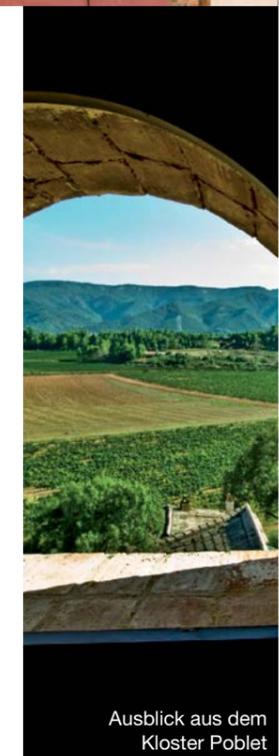
- Museu del Vi** (L'Espluga de Francolí)
- Museu del Vi** (Prenafeta)
- Museu Fassina Balanyà** (L'Espluga de Francolí)
- Museu de la Vida Rural** (L'Espluga de Francolí)

www.catalunya.com

Highlights



In **Montblanc** wird eine Woche lang das **Mittelalterfest von der Legende zum Heiligen Georg (Sant Jordi)** gefeiert. Es ist ein Fest, bei dem das Mittelalter wieder zum Leben erweckt wird und das um den **Namenstag des Heiligen Georg** stattfindet. Sie sollten diese Veranstaltung unbedingt miterleben, denn sie greift die von **Joan Amades** aufgeschriebene Überlieferung auf, nach der der Heilige Georg in **Montblanc** einen Drachen getötet hat. Zehn Tage lang erstrahlen in den Straßen und auf den Plätzen der Kleinstadt die Farben der vier Adelsfamilien, und die Türme der Stadtmauer sind mit mittelalterlichen Fahnen geschmückt. Spektakulär und einzigartig ist die **Dracum Nocte** (die Ankunft des Drachen und der Mächte des Bösen), die Sie nicht versäumen dürfen. Der Markt und die Handwerksschau, die Aufführung der **Legende vom Heiligen Georg**, das königliche Abendmahl, das nächtliche Ritterturnier und der Gauklerwettbewerb bilden ein spannendes und unterhaltsames Erlebnis.



Ausblick aus dem Kloster Poblet

Info



CONSELL COMARCAL DE LA CONCA DE BARBERÀ
Tel. 977 86 12 32
www.concaturisme.cat
turisme@concadebarbera.cat

CONSELL REGULADOR DO CONCA DE BARBERÀ
Tel. 977 926 905
www.doconcadebarbera.com
info@doconcadebarbera.com

PATRONAT DE TURISME DE LA DIPUTACIÓ DE TARRAGONA
Tel. 977 230 312
www.costadaurada.info
costadaurada@dipita.cat





Castell d'Encus

DO Costers del Segre

Eines der wichtigsten landwirtschaftlichen Gebiete **Kataloniens** ist der Landstrich **Terres de Lleida** mit seiner bedeutenden **Produktion an Obst, Öl und Weinen**. Durch die **charakteristischen Merkmale der Landschaft** und die Entfernung vom Meer war dieser Landstrich jahrhundertlang von den Handelswegen abgeschnitten. Das hat den **Weinen** dieser Region ihre **ganz besonderen Eigenschaften** verliehen.

Das Anbaugebiet **DO Costers del Segre** erstreckt sich über ein sehr weites Gebiet mit 4.172 Hektar Weinbergen, die von der Ebene **Pla de Lleida** bis zu den **Vorpyrenäen** reichen und wo in einer Seehöhe von ungefähr 1.000 Metern wunderbare **Bergweine** angebaut werden.

Interessanterweise war dieses Gebiet auch eine der Weinanbauzonen Kataloniens, die großen Wandlungen unterzogen wurde. Eine dieser bemerkenswerten Veränderungen ist der Einsatz **kalifornischer Erziehungssysteme** und das Aussetzen **internationaler Rebsorten**, vor allem **Cabernet Sauvignon, Merlot und Chardonnay**. Unter den **weißen Reben** dominieren Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Garnacha blanca, Riesling, Sauvignon Blanc, Moscatel de Alejandría, Malvasía oder Subirat Parent, Gewürztraminer und Albariño, bei den **roten Sorten** Garnacha negra, Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Merlot.

Gegenwärtig unterteilt sich das Anbaugebiet **DO Costers del Segre** in sieben Unterbereiche: **Artesa de Segre, Urgell, Garrigues, Pallars, Raimat, Segrià** und **Vall del Riu Corb**. Dank der Boden- und Mikroklimavielfalt finden wir hier eine breite Palette an Weinen und mannigfaltige Weingenesse, die eine faszinierende Reise von der Stadt Lleida bis in die Pyrenäen absolut lohnenswert machen.



Sehenswürdigkeiten



Ein Zwischenstopp in **Lleida** ist ein Muss: Besuchen Sie die Kathedrale **Seu Vella** und die Königsburg **Castell del Rei**, die Templerburg **Castell Templar de Gardeny**, das Museum **Museu de Lleida** und die "Geheimroute" **Ruta Lleida Secreta** mit archäologischen Fundstellen der Stadt. Die **Route der Zisterzienser** schließt 65 Gemeinden und die Klöster **Santes Creus, Poblet** sowie **Vallbona de les Monges** ein. Auf der Olivenölstraße können Sie Ölgewerkschaften und interessante Museen besuchen wie das **Ecomuseu**, das **Museu de l'Oli i del Món Rural** oder **El Mirador**, das Forschungszentrum von Garrigues. Wenn Sie an Geschichte interessiert sind, können Sie auf der **Burgenroute** an die zwanzig Burgen und Schlösser aus dem 10., 11. und 12. Jh. besichtigen. Wenn es Sie hingegen eher in die Natur zieht, unternehmen Sie doch einen Ausflug zur **Congost de Mont-rebei**, der einzigen Schlucht ohne Infrastruktur und einem einzigartigen Naturgebiet der Vorpyrenäen. In den **Pyrenäen von Lleida** kommen Sportbegeisterte voll auf ihre Rechnung: Geboten werden Rafting, Sportfliegen, Bergwandern, Mountainbiking usw. Hier gibt es auch den einzigen Nationalpark Kataloniens **Parc Nacional d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici** zwischen den Comarcas **Pallars Jussà, Pallars Sobirà, l'Alta Ribagorça** und **Val d'Aran**.



Weingenüsse



Eine weintouristische Reise durchs Anbaugelände **DO Costers del Segre** offenbart einen **Landstrich, der tief mit Landwirtschaft und Viehzucht verwurzelt** ist und mit kontrastreicher Landschaft zwischen dem Flachland von Lleida und den Weinbergen in den Vorpyrenäen aufwartet.

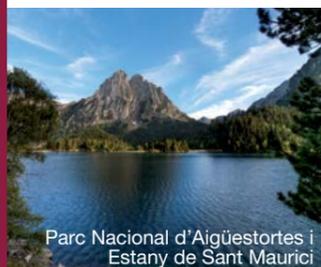
Die Weinstraße **Ruta del Vi de Lleida** inkludiert an die zwanzig Kellereien, die für Besucher offen sind, an die zwanzig empfohlene Restaurants, ein Dutzend Unterkünfte für Weintouristen, Vinotheken und unterschiedliche Einrichtungen mit Serviceangeboten für Touristen. Eine Karte für diese Weinstraße erhalten Sie in allen Tourismusbüros. Im Landstrich **Terres de Lleida** bietet es sich an, den Besuch von Kellereien mit interessanten kulturellen Angeboten zu verbinden. Eine verlockende Option für das Wochenende sind die **Weinproben, der Besuch von Klöstern und eine Übernachtung in einer der Burgen von Lleida**. Jedes Weingut hat ihr eigenes individuelles Angebot an unterschiedlichen und reizvollen Genüssen. So können Sie ein Mittagessen in den Weinbergen genießen, an einem geführten Themenausflug wie z.B. VINO de Piedra teilnehmen, **Nachtwanderungen** oder **Kunst im Weinberg** erleben.

Wer das Besondere liebt, sollte wissen, dass in der Comarca **Pallars Jussà** die traditionelle Keltermethode mit alten Steinpressen, wie sie die Mönche anwendeten, wieder belebt wird. Das Weingut **Celler Castell d'Encús** produziert Wein in einer Seehöhe von 1.000 Metern und stellt sich so den Herausforderungen des Klimawandels.

In der Kellerei **Celler Mas Blanch i Jové** in **La Pobla de Cérvoles** ist der **Künstlerweinberg** besonders erwähnenswert; ein einzigar-



Olivenöl aus Garrigues



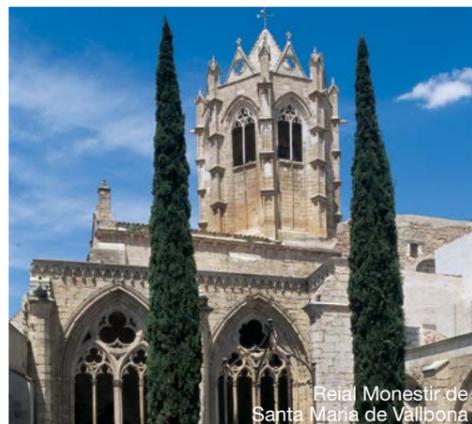
Parc Nacional d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici



Castell d'Encús



Celler Clos Pons



Reial Monestir de Santa Maria de Vallbona

tiges und pionierhaftes Projekt, im Rahmen dessen der Wein mit Freiluftausstellungen mitten in den Weinbergen, Lyriklesungen sowie Opern-, Tanz- und Theateraufführungen in die Welt der Kunst einbezogen wird. Abschließend ist noch die **Olivenölstraße (Ruta de l'Oli)** erwähnenswert, ein Genuss, der sich über etwa dreißig Ortschaften der Gemeindeverbände **Garrigues, Urgell, Noguera** und **Segrià** erstreckt, die zusammen die Ursprungsbezeichnung **Denominació d'Origen Protegida Les Garrigues** bilden. Diese Tour verspricht erholsame Tage in der Herbstzeit. Und wenn Ihnen nach all dem noch Zeit übrig bleibt, legen wir Ihnen den Besuch der **Congost de Mont-rebei** ans Herz, der einzigen großen und unberührten Schlucht in Katalonien, die weder durch eine Straße, Bahn oder Hochspannungsleitung durchkreuzt wird, außerdem den imposanten befestigten Komplex der Burg **Castell del Mur** oder die Sternwarte **Parc Astronòmic del Montsec a Àger**, ein einzigartiger Ort mit einem Himmel ohne Lichtverschmutzung, wo Sie sich astronomisches Wissen aneignen können.

Veranstaltungen im Jahreskreis



Mai

Mostra de Vins i Caves de Proximitat (Agramunt)

Juni

Fira del Vi del Pirineu (Tàrragona)

Juli

Tastet de Vi i Formatge (Sort)

September

El Vi i la seva Nova Cultura (Albi)

Oktober

Festa del Vi (Lleida)
Festa de la Verema i el Vi (Verdú)

Dezember

Biu un Tros de Sort (Sort)



Celler L'Olivera

Lokale Produkte und Gerichte



Cargols a la llauna

Neben den Weinen **DO Costers del Segre** und dem Olivenöl **DOP Oli de les Garrigues** ist die **Obstproduktion** sehr wichtig, vor allem Äpfel, Birnen und Pfirsiche, die in die ganze Welt exportiert werden. Wesentlich sind **drei gastronomische Richtungen**, nämlich die **Pla de Lleida**, die **Vorpyrenäen** und die **Pyrenäen**. In der Comarca **Garrigues** gibt es Trüffel, Honig und Mandeln, spezielles Brot, das Pan de Riñón, süße kandierte Mandeln und **Orelletes**, ein knuspriges Gebäck. Die Besonderheiten in der **Noguera** sind die Edelreiszker, Trüffel und der Radicchio, belegte Teigfladen, gefüllte Teigtaschen, Frischkäse, Käse und Turrón. In **Pallars Jussà i Sobirà** gibt es Honig, Pilze, Flussforellen, Seemakrelen, Käse und Nüsse, und es wird ein exzellenter Gams-Schmorbraten zubereitet, außerdem Escudella Barrejada, ein Fleisch- und Gemüsemischgericht und geschmortes Wildschwein. Hier werden auch wunderbare Liköre wie der Kräuterlikör Ratafia und Nussweine erzeugt. Wenn Sie **Pla d'Urgell** besuchen, lassen Sie sich die typischen Gerichte wie Schnecken **Cargols a la llauna**, Schmortopf, **Orelletes**, Eingemachtes und Marmeladen nicht entgehen. In der **Segarra** können Sie Honig kaufen, Mandeln und Kartoffeln, Nusslikör Ratafia und Gewürze aus Segarra. Versäumen Sie es nicht, Gerichte wie Rebhuhn an Vinaigrette und Hase an Schokolade zu probieren. In **Segrià** stehen Früchte, Oliven und Pistazien, Wildgerichte, Fleisch- und Gemüsesuppen und Süßspeisen auf der Speisekarte, während in **Urgell** Turrón und Schokolade sowie unter anderem Schweinsfüße und Bratwurst verlocken.

www.catalunya.com

Highlights



Absolut sehenswert ist die Kathedrale **La Seu Vella** mit dem Ausblick von ihrem Hügel aus, von wo sie die Stadt, einen großen Teil der Comarca **Segrià** und die **Pla de Lleida** dominiert. Der aufwändige Bau begann im Jahr 1203 und dauerte über mehrere Jahrhunderte hindurch. Die Kathedrale beherbergt viele Symbole, die sich auf die Kultur des Weinbaus und des Weines beziehen, mit bildhauerischen Motiven, Weinranken, Weinreben, Trauben, Szenen der Weinernte und anderen Bildern, welche die Bedeutung der Weinkultur im **Mittelalter** zum Ausdruck bringen.



Congost de Montrebei

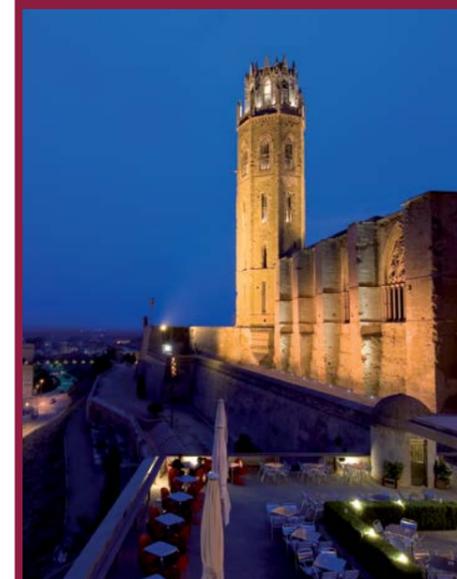
Info



ASSOCIACIÓ DE LA RUTA DEL VI DE LLEIDA
Tel. 973 700 402
www.rutadelvidelleida.com
info@rutadelvidelleida.com

CONSELL REGULADOR DO COSTERS DEL SEGRE
Tel. 973 264 583
www.costersdelsegre.es
info@costersdelsegre.es

PATRONAT DE TURISME DIPUTACIÓ DE LLEIDA
Tel. 973 245 408
www.aralleida.com
info@aralleida.com





Finca Garbet

DO Empordà

Das **Empordà** (Ampurien) ist eine kontrastreiche Landschaft, die **Meer und Berge** in sich vereint. Angefangen von kleinen Fischerdörfern und herrlichen Buchten an der **Costa Brava** finden Sie in dieser bezaubernden Gegend zum Landesinneren hin mittelalterliche Ortschaften und die surrealistische Kunst von **Salvador Dalí**. Seit jeher ist dieser Landstrich geprägt vom Nordwind Tramontana, der seinen Bewohnern, Produkten und natürlich auch den Weinen einen unverwechselbaren Charakter verleiht.

Die Tradition des Anbaugebiets **DO Empordà** ist uralt und von historischer Bedeutung. Der Name leitet sich von **Empúries** ab, von wo die Griechen und Römer ihre Weinkultur auf die **Iberische Halbinsel** brachten. Im **Mittelalter** haben Klöster wie **Sant Pere de Rodes** den Weinbau mehr als 1.000 Jahre lang vorangetrieben, auch wenn das goldene Zeitalter erst zu Ende des 19. Jh. eintrat, als die lokalen Weine nach Frankreich und Übersee verschifft wurden. Gleichzeitig entstanden zwei große Industriezweige: die **Destillieren**, in denen aus Weinresten Weinbrand erzeugt wurde, vor allem in **Figueres**, und viele **Korkfabriken** in **Empordà, Gironès** und **Selva**. Obwohl die **Reblausplage** im Jahr 1879 den Niedergang einleitete, wurde diese Krise mit der Gründung verschiedener Winzergenossenschaften überwunden. An die vierzig private Kellereien haben sich ab den 1960er-Jahren bis heute diesen Genossenschaften angeschlossen.

Wenn wir schon von Zahlen sprechen, müssen wir zum Verständnis der historischen Dimension des Weinbaus in **Empordà** darauf verweisen, dass es im 19. Jh. noch an die 40.000 Hektar Anbaugebiet gab und heute weniger als 2.000 Hektar. Das sind also nur mehr 5 % der gesamten Weinanbaufläche von damals. Heute glänzt das Gebiet **DO Empordà** mit der Produktion von Rotweinen, aber auch Weißweine, Rosé und Cava sowie **Süßweine** wie der **Moscatel** und der **Garnacha de l'Empordà** sind hervorragend.



Sehenswürdigkeiten



An der **Costa Brava** können Sie an die fünfzig Weingüter besuchen und kleine Fischerdörfer wie **Cadaqués** oder **Calella de Palafrugell** kennenlernen oder beliebte größere Reiseziele wie **Roses, Platja d'Aro** oder **Lloret de Mar** ansteuern. Im Landesinneren dürfen Sie sich den Besuch von **mittelalterlichen Orten** der Baix Empordà (Niederampurien) nicht entgehen lassen. Die Städtchen **Peratallada, Monells, Ullastret** oder **Pals** sind zauberhaft und ganz ursprünglich. Der Name der Stadt **Figueres** ist untrennbar mit **Salvador Dalí** verbunden. Dort befindet sich das Theatrumuseum **Teatre-Museu Dalí**, das mit der **Casa Salvador Dalí** in **Portlligat** und dem **Castell Gala Dalí** in **Púbol** das **Triangle Dalinià** bildet. In der **Girona** können Sie die farbenfrohen Häuser am Fluss **Onyar** und den alten Stadtteil **Barri Vell**, das ehemalige jüdische Viertel (El Call) und eines der besterhaltenen in Europa, bewundern. Eine beeindruckende Landschaft bieten das **Cap de Creus** und andere Naturgebiete wie die Sumpfgebiete **Aiguamolls de l'Empordà** sowie die **Illes Medes**. Spannend ist ein Spaziergang auf den **Küstenwanderwegen**, wo Sie wunderschöne Buchten und wahre Perlen wie den Garten **Jardins de Cap Roig** entdecken können.



Weingenuisse



Der Weintourismus in der **Empordà** ist ein Spaziergang durch das Land von **Salvador Dalí** und **Josep Pla**, durch Tradition und Innovation dieser Gegend und die vielgerühmten **Tramontana-Weine**. Dieser kleine Landstrich beherbergt ein großes historisches Erbe, sowohl kulturell als auch landschaftlich, eine große Anzahl an charmanten Landhäusern und Hotels sowie eine große gastronomische Kreativität von Weltruhm.

Weinliebhabern empfehlen wir den Besuch der **Römerausgrabungen** mit Funden aus der Weinproduktion in **Empúries**, **Platja d'Aro** oder **Tossa de Mar**. Es gibt einige **Klöster** zu entdecken, wie **Sant Pere de Rodes**, mit erstaunlichen Geschichten über die Winzer-Mönche, deren Geschichte ab 1130 dokumentiert ist, **traditionelle Bauernhöfe**, wo bereits seit 700 Jahren von derselben Familie Weinbau betrieben wird, beeindruckende Kellereien aus dem goldenen Zeitalter des 19. Jh. und **hundertjährige Genossenschaften**, die seit



Teatre-Museu Dalí



Beginn des 20. Jh. bestehen. Lernen Sie den traditionellen höchstklassifizierten Wein **Vi de Pagès** in **Calonge** und in **Vall-llobrega** kennen, besuchen Sie interessante **Korkfabriken** und die verschiedenen **Weinmuseen**. Wenn Ihnen als Weinliebhaber ein Aktivurlaub lieber ist, können Sie **Fahrradtouren** in den Weinbergen, sowohl mit Trekkingrädern wie auch mit Mountainbikes und Straßenrädern auf der **Ruta del Vi de l'Empordà** und der **Ruta del Vi i de l'Oli**, der Wein- und Ölstraße, unternehmen. Dafür gibt es spezielle Packages inklusive Unterkunft, Gepäcktransport, Roadbook und Routenplänen. Im Küstengebiet können Sie am **Cap de Creus** oder in **Aiguamolls de**



Monells



l'Empordà eine Kajakfahrt machen und dabei die wunderbare Kombination von Wassersport und Weinproben genießen. Die beste Art den Tag abzuschließen ist ganz sicher eine **Vinotherapie-Behandlung**, bei der Sie die regenerierenden und antioxidativen Eigenschaften der Traube entdecken können. Vervollkommen Sie Ihren Urlaub nach all diesen Aktivitäten mit einem **Kellereibesuch**, **Picknicks im Weingarten**, **Weinerntefesten** und **Weindegustationen**. Entdecken Sie die Magie der Fischerdörfer an der **Costa Brava (L'Escala, Calella de Palafrugell, Cadaqués, Palamós usw.)**, genießen Sie die mediterrane Sonne und die unvergleichliche lokale Gastronomie und lassen Sie sich von den Naturgebieten sowie den Musikfestivals von **Cap Roig**, **Torroella de Mongrí** und **Perelada** begeistern.

Veranstaltungen im Jahreskreis



April

Festival del Vi Vívid (verschiedene Gemeinden)
Fira del Vi Dolç (Figueres) (April und Mai)

Mai

Arrels del Vi (Sant Martí d'Empúries)
Tocs de Vi de l'Empordà (Girona)

Juli

Tast d'Alçada (Puigmal)

August

Fira Vins i Caves (Pals)

September

Mostra del Vi de l'Empordà (Figueres)
Festa de la Verema (wechselnder Veranstaltungsort)

November

Fòrum Gastronòmic-Fòrum Vi (Girona-Barcelona)
Fira del Vi nou (Calonge)



Lokale Produkte und Gerichte



Anchovis aus L'Escala

Die ampurische Küche bietet die ganze Großzügigkeit des **Bodens und des Meeres**. Besonders erwähnenswert unter den vielen **typischen Produkten** sind die Garnelen von **Palamós**, die Sardellen aus **L'Escala**, die Seeigel von der **Costa Brava** und der Reis von **Pals**. Hinzu kommen die **traditionellen Süßspeisen** wie der Frischkäse mit Honig und Früchten aus **Fonteta**, die Blätterteigtaschen Bisbalencs aus **Bisbal**, Krapfen aus **Empordà** und Pepitos (Brötchen) aus **Girona**, die mit dem Süßwein **Garnatxa de l'Empordà** eine perfekte Verbindung eingehen. **Fische und Meeresfrüchte** sind die Stars der Küche an der Küste. **Obst und Produkte vom Feld** und aus dem Garten sind typisch für die **Pla de l'Empordà**, während Fleisch, Käse und Produkte aus dem Wald in den Bergen erzeugt werden. Das Resultat ist eine kontrastreiche Küche, die so genannte **Küche des Meeres und der Berge**, die alle diese Produkte vereint: Brühen und Reisgerichte, Huhn mit Kaiserhummer, Tintenfisch mit Bohnen, Frikassee mit Pilzen, Gemüseplatten und noch viele andere Gerichte, die wunderbar zur großen Auswahl an Weiß- und Rotweinen und dem Rosé des Anbaugebiets **DO Empordà** passen.

www.catalunya.com

Highlights



An die zwanzig Kellereien erzeugen **Süßweine**, vor allem den traditionellen **Garnatxa de l'Empordà**, der aus der weißen, roten und schwarzen Garnacha-Traube gewonnen wird. Entlang der Weinstraße **La Ruta del vi DO Empordà** lernen Sie die unterschiedlichen Typologien an Süßweinen und die große Bandbreite der Produktionsmethoden kennen. Die Vielfalt ist riesig: Muskateller aus **Empordà**, der Likörwein Mistelas, Strohwein, Glühwein, Weine aus traditioneller Sonnenreife und noch viel mehr.



Garnatxa de l'Empordà

Info



RUTA DEL VI DO EMPORDÀ
PATRONAT DE TURISME COSTA
BRAVA GIRONA
Tel. 972 208 401
www.costabrava.org
costabrava@costabrava.org

CONSELL REGULADOR
DO EMPORDÀ
Tel. 972 507 513
www.doemporda.cat
info@doemporda.cat

Weinmuseen



Museu del Vi (Peralada)
Wine Family Museum (Coll de Roses)
Museu del Suro (Palafrugell)
Museu de Plaques de Cava i Champagne
(Sant Feliu de Guíxols)
Museu de les Aixetes (Capmany)
Museu Gran Recosind (Capmany)



Celler Masroig

DO Montsant

Wenn Sie das Anbaugebiet **DO Montsant** in der Comarca **Priorat** besuchen, unternehmen Sie eine Reise in die jüngste Weinbauregion mit Ursprungsbezeichnung in Katalonien und zu einem Landstrich, der in **den letzten Jahren sowohl national wie auch international als Entdeckung** gilt. Innerhalb von nicht einmal zehn Jahren hat sich hier ein unglaubliches Wachstum vollzogen, die Anzahl der Weinkellereien hat sich verdoppelt, und derzeit gibt es bereits etwa sechzig.

Das Anbaugebiet **DO Montsant** teilt sich die Comarca mit der Ursprungsbezeichnung **DOQ Priorat**, und ihre gemeinsame Weinbaugeschichte nimmt bei den **Kartäusermönchen** ihren Anfang. Das Gebiet **DO Montsant** hat die Form eines Rings, wobei der größte Teil innerhalb der Comarca **Priorat** liegt, und umfasst die Hauptstadt **Falset** sowie einen kleinen Streifen der Ribera d'Ebre.

Die Qualität der Weine **DO Montsant** wurde von Fachkritikern und der Fachpresse als "hochwertig" und "große Entdeckung" bezeichnet.

Interessanterweise ist heute eine Hälfte der Gesamtproduktion der Ursprungsbezeichnung **DO Montsant** für den Export bestimmt und die andere Hälfte für den nationalen Markt, insbesondere für Katalonien. Bis zu 90 % der Produktion sind Rotweine, vor allem **Garnacha** und **Cariñena**, während die **Weißweine** hauptsächlich aus den **weißen Garnacha- und Macabeo-Trauben** erzeugt werden. Die Roséweine konnten lange Zeit nicht mithalten, haben aber in den letzten Jahren an Bedeutung gewonnen. Das Anbaugebiet **DO Montsant** kann auf eine lange Tradition in der Erzeugung von **vollmundigen Weinen** verweisen: **Dessertweine**, **Vins rancis** und der **Likörwein Mistela**. Derzeit wird die Kandidatur des Kulturland von Priorat vorbereitet, mit dem Ziel, zum **UNESCO Weltkulturerbe** ernannt zu werden.



Sehenswürdigkeiten



Die **Kartause Escaladei** repräsentiert die Geschichte und die Anfänge der Weinkultur im **Priorat**, die bis zu den Kartäusermönchen im 12. Jh. zurückreicht. **Falset** ist die Hauptstadt dieses Gemeindeverbands. Die wunderschöne **Plaça de la Quartera** ist umgeben von alten Bogengängen und dem **Castell del Vi**, in dem Weinausstellungen stattfinden. Für Architekturliebhaber ist die **Landwirtschaftsgenossenschaft** (1919) interessant, das Werk des modernistischen Architekten und **Gaudí-Schülers Cèsar Martinell**. Die schönsten Naturgebiete sind der **Naturpark Serra de Montsant** und die Berge **Serra de Llaberia** sowie **Mola de Colldejou** mit einem ausgedehnten Netz beschilderter Wanderwege, die dazu einladen, die Wanderschuhe zu schnüren. Auf der **Olivenölstraße (Ruta de l'Oli)** können Sie verschiedene Ölmühlen und das **Centre d'Interpretació de l'Oli i de les Economies Productives de Montsant** besichtigen. **Siurana** ist aus historischer und landschaftlicher Sicht sehenswert, und wir empfehlen unbedingt einen Besuch des **Bergbaumuseums in Bellmunt**.

Weingenuße



Der Weingenuß im Anbaugebiet **DO Montsant** verbindet auf abwechslungsreiche Art und Weise die Besichtigung der alten Genossenschaften mit dem Besuch kleiner Kellereien, die in den letzten Jahren entstanden sind. Ausgangspunkt ist das **Zentrum für die Vermittlung von Weinkultur in Priorat (Falset)**, das in der alten Burg **Castell dels Comtes de Prades** untergebracht ist. Es dient mit audiovisuellen und interaktiven Elementen der Verbreitung des Wissens über die Tradition des Weinbaus in der Comarca.

Die **Genossenschaft Falset-Marçà** ist eine der bekannten **Catedrals de vi** des Architekten **Cèsar Martinell**. Das Gebäude aus dem Jahr 1919 vereint in sich die Architektur des Modernismus sowie des Novecentismo (span. künstl. Epoche zu Beginn des 20. Jh.) und steht für das architektonische Erbe des ländlichen und bäuerlichen Kataloniens zu Beginn des 20. Jh. Das Angebot reicht von **theatralisierten Führungen** bis zu **geführten Weinproben** für Einsteiger oder erfahrene Weinliebhaber. Eine **theatralisierte Führung**, die wir Ihnen



Genossenschaft Falset-Marçà



Kartause Escaladei



besonders ans Herz legen, ist die **Flucht der Sepharden in Falset**, die durch die **Call Judío** führt und bei der Sie die Geschichte der Sepharden in **Falset** kennen lernen und **koscheren Wein** zu einem authentischen sephardischen Abendessen genießen können. Danach übernachten Sie im alten jüdischen Viertel **Aljama**. Es lohnt sich auch, in **Falset** einen Stopp im Hotel **Hostal Sport** einzulegen, einem Treffpunkt für alle Weintouristen seit 1923. **Paisatges del Vi (Weinlandschaften)** nennt sich eine Weinroute mit Führung im mp4-Format, das Sie im **Tourismusbüro Priorat** erhalten und damit während der Fahrt die Führung anhören können.

Für Wanderbegeisterte und Naturliebhaber empfiehlt sich die Route **Camins del Vi (Weinwanderungen)** mit einem Netz an beschilderten Wanderwegen durch die Weinberge, die Teil des **Wanderwegnetzes des Priorat** sind.

Eine bereichernde Erfahrung auf der Entdeckungsreise durch das **Priorat** ist eine geführte Tour durch die Weinberge am Fuße von **Montsant** und dem Dorf Siurana. Egal ob zu Fuß, mit dem Fahrrad, mit einem 4x4 oder auf dem Pferd - verbinden Sie den Ausflug mit einem **Besuch einer der Weinkellereien** der Ursprungsbezeichnung **DO Montsant**, lernen Sie den Herstellungsprozess des Weines kennen und genießen Sie eine **Weinprobe**.

Wenn Sie in der richtigen Jahreszeit unterwegs sind, können Sie sich die Hände und Füße schmutzig machen und bei der **Weinernte mithelfen**. Der **Naturpark** in der **Serra de Montsant** ist seinerseits als Ganzes ein Wahrzeichen des **Priorat**. Dieses kompakte Bergmassiv ist umgeben von Bergschluchten und Felsformationen. Alle Dörfer liegen außerhalb des Parks am Fuße der Berge. Eine Bergwanderung über die Saumpfade und einige sehr enge Pässe ist eine eindrucksvolle Erfahrung.

Unbedingt empfehlenswert ist auch der Besuch der Kartause **Cartoixa d'Escaladei** (12. Jh.), die erste Kartause auf der Iberischen Halbinsel mit enormem spirituellen Reichtum.

Veranstaltungen im Jahreskreis



April

Fira de les cooperatives agrícoles del Priorat (Falset) (Karsamstag)

Mai

Fira del Vi (Falset)
Nit de les Garnatxes (Capçanes)
VideNit (Marçà)

Juni

Fira Masroig Vi Solidari (Masroig)

November

Festa del Vi Novell (Masroig)



Lokale Produkte und Gerichte



Ulldemolins

Die traditionelle Küche des **Priorat** ist von der Binnenlage geprägt. Kosten Sie die delikatsten **Trites amb suc** mit Bohnen oder Spinat bzw. beiden Zutaten, zu denen Artischocken, hartgekochte Eier und traditionell Kabeljau gereicht werden. Serviert werden sie in einer speziellen Sauce. Diese typische **Fastenspeise** steht im Mittelpunkt der **Festa de la Truita amb Suc** in **Ulldemolins**, die jedes Jahr um den zweiten Märzsonntag veranstaltet wird. Heringe mit Bohnen, Fleisch- und Brotsuppen, das Kartoffelgericht Patata de festa major, geschmortes Kaninchen, Schnecken und Pilze, vor allem **Reizker aus Montsant**, runden die kulinarische Vielfalt ab.

Bei den **Süßspeisen** sollten Sie die Kuchen und das frittierte Gebäck Orelletes probieren, das ideal zu den **so genannten Vins rancis** des Anbaugebiets passt. Neben Wein ist das **Olivöl mit der Ursprungsbezeichnung DOP Siurana** das Vorzeigeprodukt des Priorats schlechthin. Hier werden 95 % der Sorte Arbequina und auch die übrigen Sorten Farga, Rojal, Requés und Sevilença angebaut.

Weinmuseen



Castell del Vi (Falset)

www.catalunya.com

Highlights



In einer Umgebung, die ein wahres Paradies für Wanderer und Kletterer ist, liegt das zauberhafte Dorf **Siurana**, dessen Geschichte uns direkt in die Zeit der Belagerungen und Eroberungskriege entführt. Das Dörfchen liegt auf einer uneinnehmbaren Anhöhe über dem Fluss, mit großartiger Aussicht von den Erhebungen **Serra de Montsant**, Gritella und der Bergkette **Muntanyes de Prades**. Von der Burg aus wurde eine unüberwindbare Grenze verteidigt, die schließlich im Jahr 1153 zurückerobert wurde. Heute ist sie eines der letzten Denkmäler der Reconquista in Katalonien. **Abdelazia**, die Maurenkönigin, stürzte sich mit ihrem Pferd lieber in eine Felsschlucht, als dass sie sich den Christen unterworfen hätte. Diese Verzweiflungstat hat bis heute als Abdruck des Hufeisens im Fels ihre Spur hinterlassen.



Info



OFICINA DE TURISME DEL PRIORAT
Tel. 977 831 023
www.turismepriorat.org
oit@priorat.cat

ASSOCIACIÓ PRIORAT ENOTURISME
www.prioratenoturisme.com
info@prioratenoturisme.com

CONSELL REGULADOR DO MONTSANT
Tel. 977 83 17 42
www.domontsant.com
info@domontsant.com

PATRONAT DE TURISME DE LA DIPUTACIÓ DE TARRAGONA
Tel. 977 230 312
www.costadaurada.info
costadaurada@dipta.cat



Naturpark Serra de Montsant



DO Penedès

Im **Penedès**, der Region mit der größten Weinproduktion **Kataloniens**, befinden sich die Hauptstadt des Weines, **Vilafranca del Penedès**, die Hochburg des Cava, **Sant Sadurní d'Anoia**, und die Hauptstadt der Weinberge, **Subirats**. Aus diesem Grund ist der Landstrich **Penedès** ebenso bedeutend wie komplex. Bedeutend, weil sich das Gebiet über sechs verschiedene Comarcas zwischen **Barcelona** und **Tarragona** erstreckt. Und komplex, weil sich auf demselben Territorium die Weinkellereien mit der Ursprungsbezeichnung **DO Penedès**, ein Großteil des Anbaugebiets **DO Cava** und die wichtigsten Winzer des **DO Catalunya** befinden. Außerdem nahm das Gebiet eine Vorreiterrolle bei den großen Umwandlungsprozessen und der Modernisierung des Weinbaus und der Weine in Katalonien ein, weshalb die Weinbaukultur hier im Lauf der Zeit mehrere Umbrüche erlebt hat.

Die Tradition des Weinbaus reicht bis in die Römerzeit zurück, als die **Via Augusta** durch diese Gegend verlief. Im 18. Jh. wurde ausschließlich Wein für den Binnenmarkt erzeugt, und nur nach großen Ernten konnte man den Überschuss für die **Erzeugung von Weinbrand** verwenden. Der Handel mit Weinen begann erst im 19. Jh., als die Region **Penedès** schon eine wichtige Anbauregion für Rotwein war, sie ihre Stellung als großer Produzent von Schaumweinen nach dem Vorbild des französischen Champagners einnahm und den Anbau von weißen Sorten massiv vorantrieb. Unter diesen Voraussetzungen wurden zunächst Schaumweine mit der Bezeichnung **Xampany** hergestellt und erst später mit der Bezeichnung Cava, innerhalb des Anbaugebiets **DO Penedès** heute aber auch mit der Bezeichnung **Clàssic Penedès**. Für alle Weinkenner ist es wichtig zu wissen, dass es drei traditionelle weiße Rebsorten gibt: **Macabeo**, **Xarel·lo** und **Parellada**, wobei letztere in den vergangenen Jahren zu einer der beliebtesten und am meisten kultivierten Rebe wurde.

Sehenswürdigkeiten



Das Gebiet **Penedès** bietet kontrastreiche Landschaft und reicht von der Küste bis zu den Bergen. In **Vilafranca del Penedès**, lediglich eine Stunde von **Barcelona** entfernt, sind die Besonderheiten das **Vinseum**, die **Basilika de Santa Maria** und verschiedene modernistische Bauten. In **Sant Sadurní d'Anoia**, der Hochburg des Cava, empfehlen wir den Besuch des Cava-Museums **CIC Fassina**. Das Küstenland bietet wunderschöne Strände und Buchten. Machen Sie einen Stopp in **Sitges** mit seinem alten Stadtkern, modernistischer Architektur an der Strandpromenade und den **Museen Cau Ferrat** und **Marcel**. In **Vilanova i la Geltrú** empfehlen wir das **Eisenbahnmuseum** und in **Vendrell** das **Museu Pau Casals**. Im Landesinneren locken die Burgen **Gelida**, **Santa Creu de Calafell**, **Mediona**, **Penyafort** und **Subirats**. Verpassen Sie keinesfalls die Ausgrabungsstätte **Ciudadela Ibèrica de Calafell**, die **historischen Gebäudekomplexe Olèrdola** und **Roca** in **Sant Martí Sarroca**, die iberische Ausgrabungsstätte **Turó de la Font de la Canya** in **Avinyonet** und das **Königskloster Santes Creus** in **Aiguamúrcia**. Naturliebhaber kommen in den Parks **Garraf**, **Olèrdola** und **Foix** auf ihre Kosten.



Weingenuisse



An die zweihundert im Anbaugebiet **DO Penedès** registrierte Weinkellereien bilden ein breites und vielfältiges Angebot, das in weniger als einer Stunde von **Barcelona** und **Tarragona** erreichbar ist. Von den großen Weiden der Weingärten in der Ebene des Landesinneren über die Weinberge der umliegenden Berge bis zum Gebirge **Massís del Garraf** vor dem Mittelmeer und die großartige Kulisse von **Montserrat** im Norden ist seine Größe imposant.

Ausgangspunkt ist das **Informationsbüro für Weintourismus Penedès** im Zentrum von **Vilafranca del Penedès**. Dieser Landstrich bietet drei kulturelle Ziele, die Sie unbedingt sehen sollten: **Vinseum**, das Museum der katalanischen Weinkultur, das **Cava-Museum (CIC Fassina)** und die archäologische iberische Fundstätte auf dem Hügel **Font de la Canya**, die die Ursprünge des Weinbaus in der Region Penedès dokumentieren.

Eine der Weinstraßen ist **Miravinya**, die durch das gesamte Gebiet führt und einzigartige Aussichtspunkte mit dem besten Panorama verbindet. **Penedès 360** bietet drei lange Routen für Ausflüge mit dem Mountainbike, Slowbike oder zu Fuß. Auch die Wander- und Fahrradrouten durch die Weinberge, die die Namen der Trauben tragen, werden Ihnen Freude bereiten: **Route Macabeo**, **Route Parellada**, etc.

Aber **Penedès** ist noch viel mehr: Unternehmen Sie einen Ausritt durch die Weinberge, entdecken Sie das **Handwerk der Böttcher**, machen Sie einen **Kurs für Weinkultur, Önologie und Degustation**, starten Sie eine **E-Bike-Tour** durch die **Weinberge**, genießen Sie ein **Mittagessen im Weingarten**, nehmen Sie an einer **Weindegustation** auf dem **Segelboot** teil, genießen Sie die **Verbindung** von Wein und Käse oder **kreieren Sie Ihren eigenen Cava**.

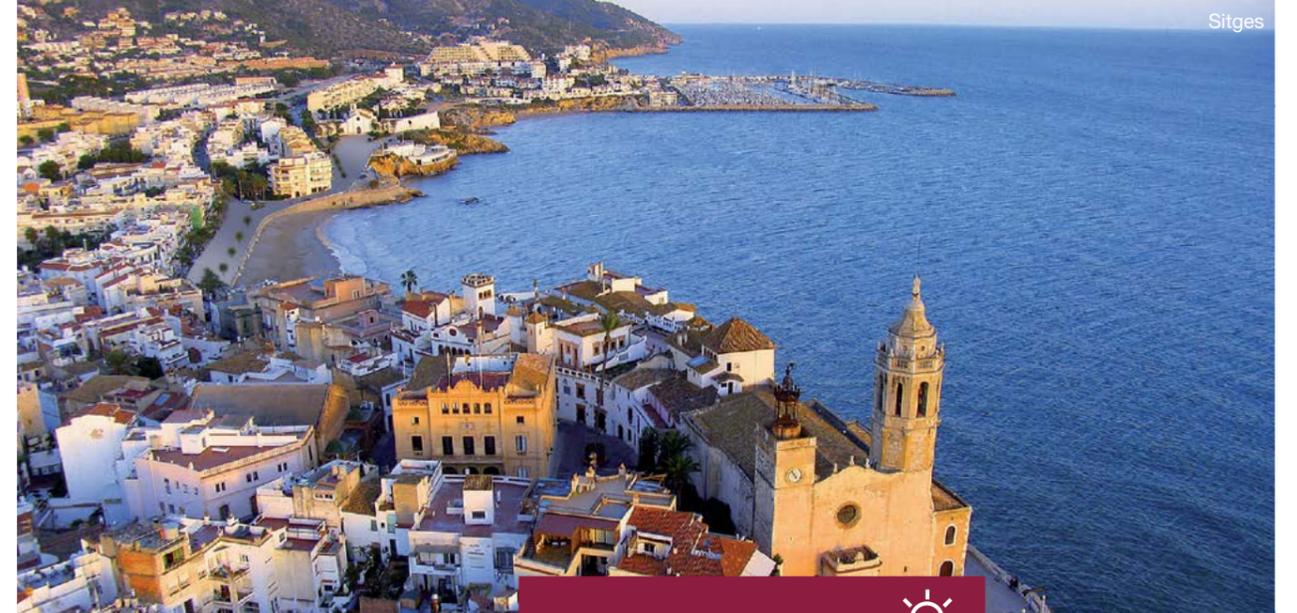
Wer das Abenteuer sucht, kann einen **Hubschrauberflug** oder eine **Ballonfahrt** unternehmen und dabei einen spektakulären Blick auf die Weinberge werfen, Ausflüge im **4x4** bzw. mit dem **Segway** oder eine **Nordic-Walking**-Wanderung unternehmen.

Genauso können Sie an verschiedenen Aktivitäten rund um den Wein teilnehmen, sei es der Rebschnitt, der Blätterschnitt, das Anbinden von Rebstöcken, die Weinernte, usw. In der uralten familiengeführten Kellerei **Celler Torres** werden **Weinkurse** angeboten, Sie können eine **Sternennacht** erleben oder eine **Wein-Foto-Tour** und **Blind Tapas** mitmachen. Sollten Sie eher auf der Suche nach Erholung sein, empfehlen wir Ihnen eine **Vinothérapie**- und **Cavatherapiebehandlung**. Um den Tag würdig abzuschließen, erholen Sie sich in den einzigartigen Landhäusern oder in einer der einzigartigen Unterkünfte wie z.B. den Trockensteinhütten. Für Reisende mit Kindern empfiehlt sich der Besuch in der **Schokoladenmanufaktur Simón Coll**, wo Sie alles über die Ursprünge der Schokolade, ihre Kultur, Geschichte und den Herstellungsprozess erfahren. Besuchen Sie auch die gastronomischen Feste, die von den Kellereien organisiert werden, eine **Traubendegustation** von mehr als fünfundzwanzig verschiedenen Traubensorten und Mosterzeugungs-Workshops für Kinder.

Lokale Produkte und Gerichte



Die traditionelle Küche des Landstrichs **Penedès** besteht hauptsächlich aus **Geflügel**, z. B. **Moschusente** und **schwarzer Hahn**. Die Eier aus dem **Penedès** wurden als die besten in ganz Katalonien gepriesen, und sogar heute noch wird das **Fest Fira del Gall de Vilafranca** gefeiert. Natürlich gibt es auch saisonale Gerichte, wie den **Xató**, einen Salat mit verschiedenen Fischarten, der seine eigene Gastroniestraße in **Alt Penedès**, **Baix Penedès** sowie **Garraf** hat und die kulinarische Komponente mit dem kulturellen Erbe der verschiedenen Gemeinden sowie ihren Festen und Traditionen verbindet. Probieren Sie auch die mit Gemüse, Fleisch und Fisch belegten Teigfladen aus **Baix Penedès**. Als Dessert genießen Sie die traditionellen Backwaren: süße Kuchen und Gelidencs, überzogene Mandeln aus **Vilafranca**, kleine Küchlein aus **Gelida**, die Spezialitäten **Cocas de las viudas** und **Noiets** aus **Sant Sadurní d'Anoia**, **Carquiñoles** (Mandelbrötchen) aus **Sant Quinti de Mediona**, gebackene **Orejetas** aus **El Vendrell** und viele andere Köstlichkeiten.



Veranstaltungen im Jahreskreis



März

Decanta (St. Sadurní d'Anoia i St. Llorenç d'Hortons)

April

Microvi (Avinyonet del Penedès)

Mai

Temps de Vi (Vilanova i la Geltrú)
Vigrala (Llorenç del Penedès)

Juni

Vinyasons (diferentes municipis)
Vinyart (Sant Cugat Sesgarrigues)

Juli

Banc Sabadell Vijazz Penedès (Vilafranca)
Festival Música a les Vinyes (Subirats)

September

Festa de la Fil·loxera (Sant Sadurní d'Anoia)

Oktober

Cavatast (Sant Sadurní d'Anoia)
Setmana del Cava (Sant Sadurní d'Anoia)
Fira de Santa Teresa Mostravi (El Vendrell)
Festa del Most (La Granada)
Festa de la Verema (Sitges)
Festa del Most (Sant Cugat Sesgarrigues)
Mostra d'Embotits i Vins d'Alçada (La Llacuna)
Festa del Ball del Most (Sant Pere de Riudebitlles)
Festa del Most (Font-rubi)

November

Festa del Most de la Ràpita (Santa Margarida i els Monjos)
Most. Festival Internacional de Cinema del Vi i del Cava (Vilafranca del Penedès)
Festa del Vi Novell (Vilanova i la Geltrú)

Weinmuseen



Vinseum-Museu de les Cultures del Vi de Catalunya (Vilafranca del Penedès)
Centre d'Interpretació del Cava (Sant Sadurní d'Anoia)
Jaciment de la Font de la Canya (Avinyonet del Penedès)

Highlights



Der Salat **Xató** ist typisch für die Landstriche **Penedès** und **Garraf** und hat der **Ruta del Xató**, die durch Ortschaften wie **Calafell**, **El Vendrell**, **Sitges**, **Vilafranca del Penedès** und **Vilanova i la Geltrú** führt, seinen Namen gegeben. Seine Entstehung ist mit dem Wein verbunden: Für das Jungweinfest wurde ein Fass geöffnet (katalan: "aixetonar" - Fass anzapfen), dazu wurde ein leckerer Salat mit pikanten Zutaten wie Fisch und einer speziellen Sauce gereicht. Heute hat fast jeder Ort mindestens eine eigene Rezeptvariante für diesen Salat. Die Grundzutaten sind Kraussalat und gepökelter Fisch wie Kabeljau, Thunfisch, Sardellen oder Anchovis. Das Geheimnis des Xató ist, und das kann nicht oft genug betont werden, die Sauce aus Mandeln, Haselnüssen, Knoblauch, Paprikaschoten, Brot, Essig, Salz und Olivenöl.



Info



ENOTURISME PENEDÈS
Tel. 93 817 01 60
www.enoturismepenedes.cat
info@enoturismepenedes.cat

CONSELL REGULADOR
DO PENEDES
Tel. 938 904 811
www.dopenedes.cat
dopenedes@dopenedes.cat

DIPUTACIÓ DE BARCELONA
Tel. 93 402 29 60
www.barcelonaesmoltmes.cat
turisme@diba.cat

PATRONAT DE TURISME DE LA
DIPUTACIÓ DE TARRAGONA
Tel. 977 230 312
www.costadaurada.info
costadaurada@dipita.cat



Albet i Noya



DO Pla de Bages

Im **geografischen Zentrum Kataloniens** liegt die bevorzugte Zone **Pla de Bages** mit vielen Touristenattraktionen wie der Stadt **Manresa**, dem **Ignatiusweg** und dem **Weg des Bewässerungsgrabens (Camí de la Sèquia)**. Die Ebene ist umringt von Bergen, unter anderem vom mythischen **Montserrat**, auf dem sich die Abtei **Santuari de la Mare de Déu de Montserrat** befindet, die der Patronin von Katalonien geweiht ist. Die **Serra de Castellallat**, der **Naturpark Sant Llorenç del Munt i l'Obac** und das **Bergmassiv Montcau** bilden den Rahmen dieser Landschaft aus Weinbergen, Erhebungen und Wäldern, die den Weinen ihren Charakter verleihen.

Bages war eine der großen weinproduzierenden Gemeinden Kataloniens. Die Verbreitung des Weinbaus begann auf Initiative des **Klosters Sant Benet de Bages** im 9.Jh. mit der Wiederbesiedelung von Zentralkatalonien nach der muslimischen Invasion. Heute noch sind die **mittelalterlichen Hütten** für die **Weinerzeugung** erhalten, die in **Navàs**, **Gaià** und **Cardona** aus den Felsen gehauen wurden. Ab dem 16. Jh. wurden für die Weinerzeugung erstmals **Trockensteinhütten** benutzt, heute sind sie Teil des europäischen UNESCO-Weltkulturerbes. Nach der **Reblausplage** (1889) wurde das Bauerngremium von **Manresa** (1900) gegründet, sowie verschiedene **Winzergenossenschaften**: **Santpedor**, **Salleles** und **Artés**. Dank ihrer Bemühungen konnte die verlorene Weinanbaufläche neu bepflanzt werden. Leider industrialisierte sich die Comarca zusehends, weshalb viele Familien den Weinbau aufgaben und stattdessen Arbeit in den Fabriken suchten. In den 1980er-Jahren gelang es mit der Ursprungsbezeichnung **DO Pla de Bages**, den historischen Weinanbau wieder anzukurbeln. Man schaffte es, sich von der Erzeugung gewöhnlicher Weine zu lösen und Qualitätsweine zu produzieren. Im Jahr 1995 bekam der Wein die offizielle Zertifizierung **DO Pla de Bages**. Die Bemühungen, die autochthonen Sorten wiederzubeleben, begannen mit der Sorte **Picapoll** und wurden mit Sumoll, Picapoll negro und Mandó fortgesetzt. Aktuell gehören 13 Kellereien der Ursprungsbezeichnung **DO Pla de Bages** an.

Sehenswürdigkeiten



Bages liegt im Zentrum Kataloniens und ist mit den **Pyrenäen** und den Städten **Lleida** und **Girona** verkehrstechnisch sehr gut verbunden. **Manresa** zum Beispiel ist nur 45 Minuten von Barcelona entfernt. Die Hauptstadt dieses sehr kontrastreichen Landstrichs bietet ein breitgefächertes Natur-, Kultur- und Architekturerbe aus allen Epochen und Stilrichtungen. Die Hotspots, die Sie nicht versäumen sollten, sind das **Kloster von Montserrat**, das kulturelle und touristische Zentrum **Món Sant Benet**, die **Höhle des Hl. Ignatius**, ein Zentrum für Pilger des **Hl. Ignatius von Loyola**, oder der **Weg des Bewässerungsgrabens (Camí de la Sèquia)**, eine der wichtigsten Wasserbauten in Europa, den man zu Fuß, auf dem Pferd oder mit dem Fahrrad erkunden kann.

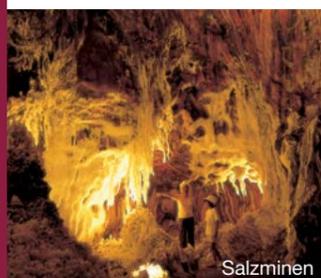
Bages ist Teil des **Geoparc**, einer spektakulären Landschaft, geformt durch das Meer, das sich vor 40 Millionen Jahren hier befand und das uns herrliche Gegenden wie die **Naturparks Montserrat** und **Sant Llorenç del Munt i l'Obac**, den Berg **Muntanya de Sal** in **Cardona** und zahlreiche Höhlen im gesamten Gebiet hinterlassen hat.



Weingenüsse



Das Anbaugebiet **DO Pla de Bages** ist ideal, um sich mit der 1000-jährigen Verbreitung des Weinbaus in Katalonien vertraut zu machen. Ausgangspunkt ist das **Kloster Sant Benet de Bages** mit Weinbergen, deren Bestehen seit dem 10. Jh. urkundlich festgehalten ist, und einem großen gotischen Weinkeller. Die **mittelalterlichen Steinhütten für die Herstellung von Wein**, die im Norden der Comarca erhalten sind, zeigen die interessanten Methoden der Weinerzeugung im Mittelalter. Auf der **Route der Trockensteinhütten** in den **Bergen von Mura, Talamanca** und **Pont de Vilaramana i Rocafort** lernen Sie die Methoden der Weinerzeugung vom 17. bis zum Ende des 19. Jh. kennen. Die Hütte **Mas Arboret** ist die einzige Steinhütte, die noch von Weinbergen umgeben ist. Die **Weinkellerroute** ist eine Fahrt mit dem Auto vorbei an dreizehn Kellereien des Anbaugebiets **DO Pla de Bages** mit interessanten Ausstellungen wie z. B. Hundert Jahre Winzergenossenschaften oder der historischen Ausstellung über die Werkzeuge im Weinbau, alte Maschinen, die von den Kellereien verwendet wurden und über den Transport der Weine. Die Abenteurer unter Ihnen können die Weinberge bei einer **Ballonfahrt**, mit einem **Ultraleichtflugzeug** oder einem **Gleitschirm-Tandem** aus der Vogelperspektive betrachten. Das Anbaugebiet **DO Bages** bietet Ihnen auch ruhigere und für die ganze Familie geeignete Aktivitäten. **Durchstreifen Sie die Weinberge** zu Fuß, mit dem Fahrrad, mit einem 4x4 oder auf dem Pferd, besuchen Sie die Weingüter und **lernen Sie den Herstellungsprozess des Weins kennen, genießen Sie**



Salzminen



Santuari de la Mare de Déu de Montserrat



Steinhütten im Vall del Flequer



Oller del Mas

die **Weinproben** in den Weinbergen oder in den Steinhütten, gönnen Sie sich den Genuss der **Köstlichkeiten von Bages** mit einem Frühstück, Mittag- oder Abendessen **in den Weinbergen** oder machen Sie einen **Spaziergang** durch den **Bewässerungsgraben**, der von **Balsareny** nach **Manresa** führt. Um den Tag würdig abzuschließen, erholen Sie sich am besten mit einer **Vinothérapie**-Behandlung. Wenn Sie einen Tag lang in die Rolle eines Weinbauern schlüpfen wollen, können Sie bei der Weinernte mithelfen, mit dem Traktor in den Weinberg fahren und die Trauben ernten, die Sie dann pressen und in Form von Most verkosten können. Nehmen Sie sich bei einem Abstecher nach Bages auch die Zeit, den ältesten und renommiertesten Knabenchor Europas, **Escolania de Montserrat** zu hören, der in der **Basilica de Montserrat** auftritt.



Abadal

Veranstaltungen im Jahreskreis



Mai-Juni

Vi_suals
Nit de Picapolls (Manresa)
Wochenende der offenen Kellertüren
Mostra de vins de la DO Pla de Bages (Manresa)

Oktober

Festa de la Verema del Bages (Artés)
Nocturna Vinum (Manresa)

Jeden Monat

Tast guiat de la Confraria dels vins del Bages (Info: www.confrariabages.cat)



Lokale Produkte und Gerichte



Die Produkte aus **Bages** drücken die Kraft und Vielfalt des fruchtbaren Bodens aus und sind vom Nachhaltigkeitsgedanken geprägt. Was die bewässerten Agrarflächen betrifft, sind vor allem weiße Auberginen, Grünkohl aus Manresa und rosa Tomaten aus Bages zu nennen. Auf den unbewässerten Feldern wird viel Getreide angebaut, aus dem verschiedene Craft-Biere gewonnen werden. Ebenso ist es aber das **Land der Olivenplantagen** mit autochthonen Sorten wie Corbera und Verdal aus **Manresa** und der Hülsenfrüchte wie z. B. **Kichererbsen aus Mura** oder **Bohnen aus Castellfolit del Boix**. Die Fleischwaren und die hausgemachten Würste der autochthonen Schweinerasse **Ral d'Avinyó** schmecken hervorragend. Besonders erwähnenswert ist der **Kabeljau auf Manresa-Art**, der sich in den **Küchen von Bages** größter Beliebtheit erfreut. Er wird mit Kartoffeln und Quitten-Alioli zubereitet, dazu kommen Spinat, Rosinen, Pinienkerne, getrocknete Pflaumen und hartgekochte Eier. Jeder Koch hat seine eigene Variation des Rezeptes. Unbedingt probieren sollten Sie auch den Frischkäse **Mató** und die **Käsespezialitäten aus Montserrat**. Die beliebtesten Süßspeisen sind Kuchen, Borregos (Gewürzküchlein), Panellets (süße Brötchen), Toscas (Brandteigringe) und vieles mehr.

www.catalunya.com

Highlights



Die Benediktinerabtei **Sant Benet de Bages** wurde im Jahr 960 gegründet und genoss päpstlichen Schutz aus Rom. Heute ist das **Kloster Món Sant Benet** ein Kultur- und Tourismusprojekt und bietet eine einzigartige Art der Freizeitgestaltung. Das mittelalterliche Kloster beherbergt das **Hotel Món**, drei Restaurants, einen Shop für Wein und Gastronomie und die **Fundació Alicia**, ein wissenschaftliches und gastronomisches Projekt, wo man Workshops besuchen und an gastronomischen Aktivitäten teilnehmen kann, um dabei etwas über die gesunde Ernährung zu erfahren. Nehmen Sie doch an der **Mittelaltertour (Visita Medieval)** teil, einer Besichtigung des Klosters und seiner geschichtsträchtigen Räume. Oder lassen Sie sich bei einem **modernistischen Rundgang (Visita Modernista)** in das Jahr 1924 zurückversetzen und besuchen Sie die Räumlichkeiten des Klosters, die der katalanische Maler Ramón Casas zu seiner Sommerresidenz machte.



Info



BAGESTERRADEVINS
www.bagesterradevins.cat
reserves@bagesterradevins.cat

CONSELL COMARCAL DEL BAGES
Tel. 93 693 03 95
www.bagesturisme.net
turisme@ccbages.cat

CONSELL REGULADOR DO PLA DE BAGES
Tel. 93 874 82 36
www.dopladebages.com
info@dopladebages.com

DIPUTACIÓ DE BARCELONA
Tel. 93 402 29 60
www.barcelonaesmoltmes.cat
turisme@diba.cat

Weinmuseen



Casa de la Culla (Manresa)
Museu d'objectes i celler històric (Celler Abadal, Santa Maria d'Horta d'Avinyó)
Casa Museu del Molí del Mig (Mura)
Museu de la Història d'Artés (Artés)
Museu Comarcal de Manresa (Manresa)
Casa Museu El Puig de la Balma (Mura)



DOQ Priorat

Das Anbaugebiet **DOQ Priorat** liegt im Herzen des Gebiets **Priorat**, wo auch die Weine mit der Ursprungsbezeichnung **DO Montsant** erzeugt werden.

Im Priorat lebt die Spiritualität der Kartäusermönche fort, die im 12. Jahrhundert die erste katalanische Kartause **Cartoixa d'Escaladei** gründeten. Von anderen Kartäusen in Frankreich brachten sie die Weinbaukultur mit. In der vom Prior verwalteten Zone, dem so genannten **Priorat**, wurde der Weinbau jahrhundertlang fortgeführt. An das internationale Renommee, das sich das Anbaugebiet im 19. Jahrhundert bereits aufgebaut hatte, konnte in den vergangenen Jahren wieder angeschlossen werden. Heute zählt das **Priorat** zu den angesehensten Weinbaugebieten weltweit. Eine wahre Revolution fand hier in den 1990er-Jahren mit dem Engagement von Erzeugern und Winzern statt, die auf dieses Gebiet setzten, die traditionellen Weinberge erhielten, neue aussetzten und hochqualitative Weine hervorbrachten.

DOQ Priorat ist die einzige katalanische Ursprungsbezeichnung mit der Klassifizierung nach den strengeren Auflagen, nämlich **DO Cualificada**. Diese kostbaren Weine reihen sich in die weltweit hochwertigsten ein.

Landschaftlich gesehen bildet das Anbaugebiet **DOQ Priorat** eine homogene Einheit, die im Norden durch den Naturpark **Serra de Montsant** begrenzt und vom Fluss **Siurana** mit seinen Zuflüssen durchzogen sowie den vielen Schluchten mit den charakteristischen **Schieferwänden**, genannt **Llicorella**, geprägt wird. 95 % der Rebsorten sind rot, darunter vor allem **Garnatxa negra**, **carinyena** oder **samsó**.

Das Priorat wirkt wie ein Mosaik kleiner Weindörfer in den Bergen mit gewundenen Landstraßen durch seit Urzeiten an den Schieferhängen kultivierte Weingärten. Derzeit ist die Bewerbung der **Kulturlandschaft Priorat** als **UNESCO-Welterbestätte** im Gange.



Sehenswürdigkeiten



Die Kartause **Cartoixa d'Escaladei** repräsentiert gleichermaßen die lokale Geschichte und die Ursprünge des Weinbaus im **Priorat**, die bis zu den Kartäusermönchen des 12. Jahrhunderts zurückreichen. **Falset** mit seiner schönen, von Arkaden umgebenen **Plaça de la Quartera** und dem Weinmuseum **Castell del Vi** ist der Hauptort des Gemeindeverbands. Für Architekturliebhaber ist die Genossenschaft **Cooperativa Agrícola** (1919), geplant vom modernistischen Architekten und **Gaudí**-Schüler **Cèsar Martinell**, interessant.

Wunderschöne Naturoasen findet man im **Naturpark Serra de Montsant**, in der **Serra de Llaberia** und der **Mola de Coldejou**, wo ambitionierten Wanderern ein ausgedehntes Wegenetz zur Verfügung steht. Entlang der Olivenölstraße (**Ruta de l'Oli**) kann man Olivenölmühlen und das Olivenölmuseum **Centre d'Interpretació de l'Oli i de les Economies Productives de Montsant** besuchen. Landschaftlich und historisch attraktiv sind außerdem **Siurana** und das **Bergbaumuseum Bellmunt**.

Weingenuße



Weintourismus im Anbaugebiet **DOQ Priorat** ist gleichbedeutend mit Landschaftsgenuss, **traditionsreichem und hartverdientem Weinbau** sowie alten Weingärten an steilen und schroffen Schieferhängen, die die Zeit überdauert haben. Als Ausgangspunkt einer Tour durch das **Priorat** eignet sich die Kartause **Cartoixa d'Escaladei**, der Ursprung seiner Geschichte und seiner Weinbautradition. Im Fremdenverkehrsbüro des **Priorats** erhalten Sie Auskünfte über die Weinkellereien mit den Ursprungsbezeichnungen **DOQ Priorat** und **DO Montsant**, die Sie besuchen und wo Sie die Verkostung herrlicher Weine mit einem informativen Tag verbinden können. **Priorat** steht für absoluten Weingenuß! Zu den Angeboten zählen **geführte Wanderungen, Reittouren oder Ausflüge mit dem E-Bike** auf dem weitverzweigten **Wegenetz durch die Weinberge**, wo Sie die Geheimnisse des Landstrichs und die kleinen Dörfer mit großer Weinbautradition entdecken können. Außerdem warten **Bio-Weinbaubetriebe** auf einen Besuch, Sie dürfen bei der **Weinlese** mitmachen oder im Rahmen von **Weinverkostungen** – manchmal direkt aus Eichenfässern oder Tonkrügen – mehr über Weinsorten und unterschiedliche Bodentypen lernen. Im Bereich Aktivtourismus stehen **Wein- und Olivenölwanderungen** auf den Wegen durch Weingärten, Olivenhaine und Dörfer bereit, die bereits in früheren Zeiten von den Bauern begangen wurden und die Jahrhunderte unverändert überdauert haben. Auch eine Mountainbiketour bietet sich zum Entdecken der zauberhaften Landschaft an. **“Paissatges del Vi” (Weinlandschaften)** sind speziell zusammengestellte mehrtägige Radtouren, wo Sie detaillierte Infos über alle Sehenswür-



Weingärten an Schieferhängen



Licorella



Naturpark Serra de Montsant



Gratallops

digkeiten und Orte erhalten. Planen Sie auch eine Führung im Bergbaumuseum **Museu de las Minas de Bellmunt del Priorat** mit einer modernen Ausstellung und Zugang zur alten Bergbausiedlung ein. **Mina Eugènia** war die größte Bleimine Spaniens. Für kulinarisch anspruchsvolle Weintouristen bieten sich **Showcooking**, Meisterkochkurse und Workshops zum Kombinieren von Weinen an. Wenn Sie mit der **Familie** unterwegs sind, empfehlen wir Ihnen das **Laboratori dels Sentits** (Workshop der Sinne), das ein Mittagessen, einen Besuch im Weingarten und im Weinkeller mit Weinverkostung beinhaltet, während die Kinder auf dem Hof dem Geheimnis des Weinbaus auf der Spur sind, alles über die Herstellung von Traubenmost erfahren und ihren Geruchs- sowie Geschmackssinn schärfen. Auf jeden Fall sollten Sie sich auch Zeit für eine Wanderung im **Naturpark Serra de Montsant** nehmen, einem wahren Sinnbild für die faszinierende Schönheit des Priorat.

Veranstaltungen im Jahreskreis



März, April und Mai

Mostra de formatges i vins, Tast amb Llops i Tast amb Dones (Gratallops)
Poboleda de Vins (Poboleda)
Tast de Carinyenes (Porrera)
Fira del Vi i Festa del Vi (Falset)
Tast de Cal Compte (Torroja)
Tast de les Mines i Nit de les Mines (Bellmunt del Priorat)

Juni, Juli und August

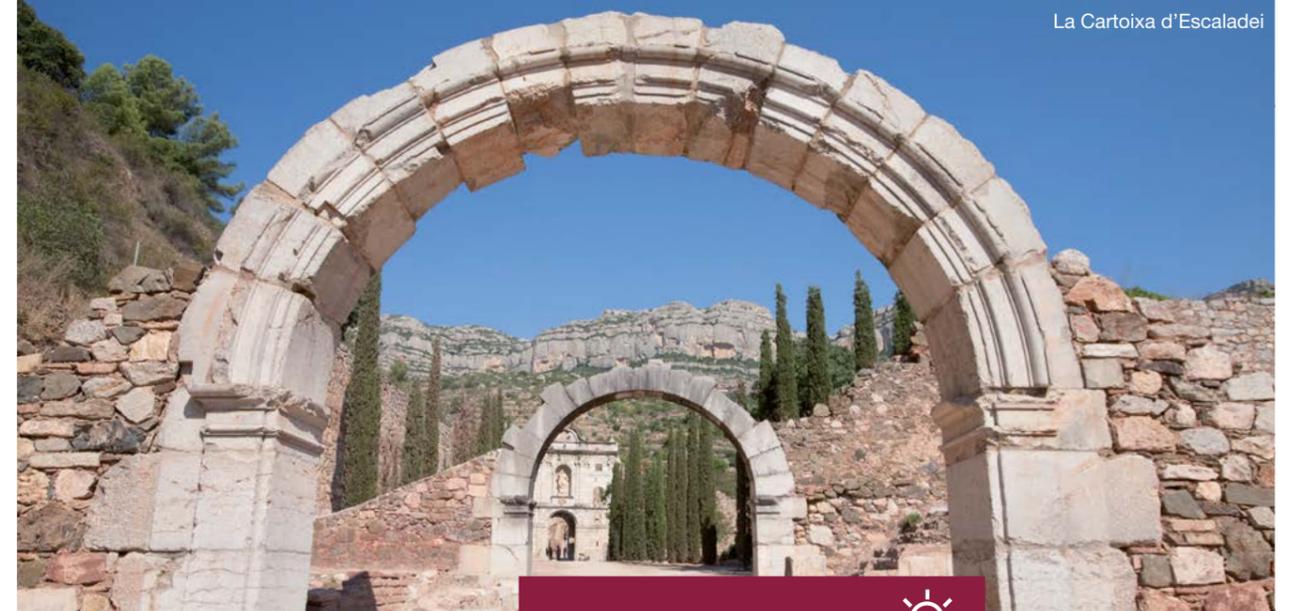
Tast de vins de la Vila del Lloar i les Solanes del Molar (El Lloar)
Nasset, Nas, Nasset (Porrera)
Nits de vins (Torroja)

September

Festa del Vi i la Verema a l'antiga (Poboleda)

Oktober, November und Dezember

Festa del Vin Blanc (La Morera de Montsant)
Tasta Porrera (Porrera)
Tast de Santa Bàrbara (Bellmunt del Priorat)



Lokale Produkte und Gerichte



Oliven mit der Ursprungsbezeichnung DOP Siurana

Die traditionelle Küche des **Priorat** ist von der Binnenlage geprägt. Kosten Sie die delikaten **Trites amb suc** mit Bohnen oder Spinat bzw. beiden Zutaten, zu denen Artischocken, hartgekochte Eier und traditionell Kabeljau gereicht werden. Serviert werden sie in einer speziellen Sauce. Diese typische **Fastenspeise** steht im Mittelpunkt der **Festa de la Truita amb suc** in **Ulldemolins**, die jedes Jahr um den zweiten Märzsonntag veranstaltet wird. Heringe mit Bohnen, Fleisch- und Brotsuppen, das Kartoffelgericht Patata de festa major, geschmortes Kaninchen, Schnecken und Pilze, vor allem **Reizker aus Montsant**, runden die kulinarische Vielfalt ab. Bei den **Süßspeisen** sollten Sie die Kuchen und das frittierte Gebäck Orejetas probieren, das ideal zu den **so genannten Vins rancis** des Anbaugebiets passt. Neben Wein ist das **Olivenöl mit der Ursprungsbezeichnung DOP Siurana** das Vorzeigeprodukt des **Priorat** schlechthin. Hier werden 95 % der Sorte Arbequina und auch die übrigen Sorten Farga, Rojal, Requés und Sevilença angebaut.

Highlights



Die im Jahr 1163 von den aus der **Provence** kommenden Mönchen gegründete erste Kartause auf der **Iberischen Halbinsel** war die **Cartoixa d'Escaladei**. Die Mönche wählten einen ganz besonderen Ort im Schutz der Berge der **Serra Major de Montsant**, wo ein Schäfer von Engeln geträumt hatte, die über eine Treppe auf einem Pinienstamm zum Himmel emporstiegen. Sieben Jahrhunderte lang verbrachten die Mönche hier, errichteten Ölmühlen und verbreiteten den Weinbau. Interessant ist auch die Ableitung des Namens Priorat vom Prior der Kartause, der bereits vor über acht Jahrhunderten die Grenzen dieses von Schiefergestein geprägten Anbaugebiets **DOQ Priorat** definierte. Heute können im Rahmen einer Führung die Überreste der drei Klausen, der Kirche und des Refektoriums sowie eine detailliert nachgebildete Zelle besichtigt werden. Atmen Sie hier die Spiritualität der lokalen Weine ein!



Geführte Wanderungen

Info



OFICINA DE TURISME DEL PRIORAT
Tel. 977 831 023
www.turismepriorat.org
oit@priorat.cat

ASSOCIACIÓ PRIORAT ENOTURISME
www.prioratenoturisme.com
info@prioratenoturisme.com

CONSELL REGULADOR DOQ PRIORAT
Tel. 977 839 495
www.doqpriorat.org
info@doqpriorat.org

PATRONAT DE TURISME DE LA DIPUTACIÓ DE TARRAGONA
Tel. 977 230 312
www.costadaurada.info
costadaurada@dipta.cat

Weinmuseen



Castell del Vi (Falset)



Tarragona - Anfiteatre

DO Tarragona

Ein Besuch des Anbaugebiets **DO Tarragona** ist eine Zeitreise zur weit zurückreichenden Weinbautradition der alten Stadt **Tàrraco**, der Hauptstadt von **Hispania Citerior** (diesseitiges Spanien) und der Provinz **Tarraconensis**. Während des Römischen Reichs wurde der lokale Weinbau erstmals gefördert, und die Weine wurden auf dem Seeweg unter der **Bezeichnung "Tarragona"** in Amphoren exportiert. **Tarragona** bewahrt heute eine der weltweit bedeutendsten römischen Fundstätten, und zwar die zweitgrößte gleich hinter Rom, und seit dem Jahr 2000 zählt Tarragona zum **UNESCO-Weltkulturerbe**.

Aus dieser Blütezeit des Weinbaus sind in der Gegend von Camp de Tarragona Überreste **landwirtschaftlicher Güter aus der Römerzeit** mit **Öfen zur Herstellung von Weinamphoren** erhalten, die den italienischen Amphoren nachempfunden sind.

Das heutige Anbaugebiet **DO Tarragona** umfasst 73 Gemeinden in den Landstrichen **Tarragonès, Baix Ebre, Alt Camp, Baix Camp** und **Ribera d'Ebre**. Die Weingärten erstrecken sich nach Süden hin in die Ebene des Landesinneren hinein und weiter nördlich an den Hängen des Küstengebirges hin zum Meer. Auch wenn der Weißweinanbau dominiert, werden auch **Rosé- und Rotweine** erzeugt. Eine historische Vorrangstellung nehmen **Süßweine** und trockene **Vins rancis** ein, die in die Kategorie **Likörweine** fallen. Sie tragen folgende Namen: **Mistela** aus Tarragona, **Moscatel** aus Tarragona, **Garnatxa** aus Tarragona, **Vi ranci** aus Tarragona und **Weißweine** aus Tarragona. Eine besondere Erwähnung verdienen der typische **Tarragona Clàssic** und der **Messwein**.

Sehenswürdigkeiten



Einen guten Überblick über die **römische Stadt Tarragona** erhalten Sie auf dem **Mittelalterpfad**, der **modernistischen Route** und der **Route der ersten Christen in Tàrraco**. Faszinierende Ausflüge können Sie auf den so genannten **Camins de Tarragona** unternehmen, historischen Reit-, Fahr- und Fußwegen durch die Landschaft und die umliegenden Dörfer. Die **"Ruta de las 3C"** verbindet die Höhlen **Coves de Benifallet**, den **Genossenschaftskeller in Pinell de Brai** und die Burg **Castell de Miravet**. Eine atemberaubende Aussicht auf das **Ebrotal** genießt man von **Tivissa** aus. Architekturfans empfehlen wir die **Ruta del Modernisme** in **Reus**, wo Sie gut zwanzig Bauwerke, vorwiegend von **Lluís Domènech i Montaner**, näher kennen lernen, sowie das **Gaudí Centre Reus**. Die **Route der Zisterzienser** führt zu den Klöstern **Santes Creus, Poblet** und **Santa Maria de Vallbona**. An der **Costa Daurada** und im Gebiet **Terres de l'Ebre** reihen sich kleine Felsenbuchten und ausgedehnte familienfreundliche Sandstrände mit seichem Wasser aneinander. Und dann gibt es noch den Themenpark **Port Aventura**, wo Groß und Klein auf ihre Rechnung kommen.



Weingenesse



Im Anbaugebiet **DO Tarragona** ist Weingenuß untrennbar mit dem **römischen Erbe**, dem katalanischen **Modernisme** und den Reizen der **Costa Daurada** verbunden. Die Tour **“Die römische Stadt Tàrraco und die modernistischen Weinkeller von Alt Camp”** kombiniert auf eindrucksvolle Weise den Besuch der wichtigsten Sehenswürdigkeiten der alten römischen Stadt Tàrraco, einen Streifzug durch die Oberstadt, die Besichtigung der Kathedrale und einen Abstecher zum Hafenviertel **El Serrallo**. Abgerundet wird die Stadttour durch einen Ausflug in die pittoresken Weinberge und kleinen Weinorte des Gebiets **Alt Camp** mit den Genossenschaftskellereien aus den Anfängen des 20. Jahrhunderts, bekannt unter dem Namen **Catedrals del vi**. Am bedeutendsten sind darunter die Projekte des modernistischen Architekten **Cèsar Martinell**. Besuchen Sie hier die Kellereien **Vinícola de Nulles**, **Cooperativa de Vila-Rodona**, **Mas Vicenç**, **Vinya Janine**, **Mas Bella** oder **Vins Padró**. Eine weitere Tour **“Vom Modernismus der Stadt Reus zu den Stränden der Costa Daurada”** beinhaltet die Besichtigung der **Casa Navàs**, der psychiatrischen Klinik **Institut Pere Mata**, des Weinlabors **Estació Enològica** und des historischen Weinkellers **De Muller**. Wenn Sie lieber ihrem eigenen Rhythmus folgen, freuen sich die Besitzer anderer Weinbaubetriebe auf Ihren Besuch. Relaxen Sie an den fantastischen Stränden der **Costa Daurada** und stärken Sie sich in **Salou** oder **Cambrils** mit mediterranen Leckerbissen. Die dritte Tour – **“Der Gebirgszug vor der Küste und der Landstrich Ribera d’Ebre”**



Port Aventura



Reus



El Serrallo - Tarragona



Miravet



Cooperativa Vinícola de Nulles

– führt zu den **Muntanyes de Prades** und den Gebirgsketten der Region **Camp de Tarragona** im Landesinneren. Hier warten kleine Weinbaubetriebe und in der **Ribera d’Ebre** eine der einzigartigsten Zonen des Anbaugebiets **DO Tarragona** auf Sie. Wer Geschichte und Natur kombinieren will, wird in **Miravet** mit der **Templerburg** oder in **Tivissa** mit dem **iberischen Viertel Castellet de Banyoles** fündig. Die Umgebung mit der **Serra de Llaberia** eröffnet ein atemberaubendes Panorama auf das Ebrotal.

Veranstaltungen im Jahreskreis



März

Festa del vi i l’oli novell (Sant Jaume dels Domenys)

Mai

Mostra d’Arts i Oficis i Tastavin’s (Ascó)
Valls va de vins (Valls)
Vigralla (Llorenç del Penedès)

Juni

Fira del Vi de la DO Tarragona (Tarragona)
Reus Viu el Vi (Reus)
Fira del Vi (Salou)
Xarel·lada (Cunit)

Juli und August

Firatast (El Papiolet)
Fira del vi i del cava (Prades)
Firagost (Valls)

Oktober und November

Mostra del Vi i la Gastronomia (Cambrils)
Fira del Vi (Móra la Nova)
Mostra Enogastronòmica L’Enramada (L’Arboç)

Dezember

Vistòries (Tarragona)
Fira de Nadal i mostra del Cava (Ascó)

Lokale Produkte und Gerichte



Calçots

Tarragona wartet mit einer vollendeten Kombination aus **Agrar- und Meeresprodukten** auf. Die **Zwiebelsprösslinge Calçot de Valls** etwa verfügen über eine **geschützte geographische Angabe**. Sie werden über Rebholz gegrillt und mit der **Salsa de calçots** serviert, einer flüssigeren Variante der Romesco-Soße auf der Basis von Tomaten, Knoblauch, Paprikaschoten, gerösteten Mandeln, Essig und Olivenöl. Berühmt ist Tarragona auch für die Vielfalt an Fleisch-, Gemüse- und Fischgerichten sowie Obst, Trockenfrüchten, Ölen und Weinen. Außerdem gibt es die Haselnüsse mit der Ursprungsbezeichnung **DOP Avellana de Reus**. Mit diesen Plantagen wurde am Ende des 19. Jh. als Ersatz für die von der Reblaus vernichteten Weingärten begonnen. Als weitere Erzeugnisse der Region sind unter anderem die **Tomaten del Benach**, der **Knoblauch aus Belltall**, der **Paprika aus Riera de Gaià**, die **Kastanien aus Vilanova de Prades**, die **cremige Mandelspeise Menjar blanc aus Reus**, die **Brötchen Pan de Tinyol**, sowie Kirschen und Honig zu nennen. Der **Wermut aus Reus** ist europaweit bekannt, und die Stadt beherbergt das erste Museum, das diesem wohlschmeckenden Getränk gewidmet ist. Im Landstrich **Ribera d’Ebre** sind das mit Salzheringen gefüllte Brot **Clotxa**, der **Weißwein aus Vinebre** sowie handgemachter Käse und traditionell hergestellte Würste prägend.

Highlights



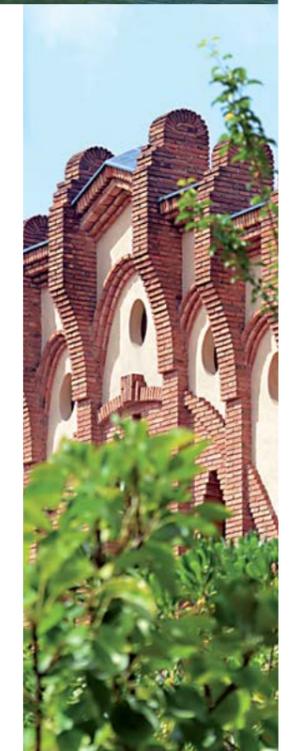
Das internationale Kulturfestival **Tàrraco Viva** vermittelt die Geschichte der Römerzeit und wird jedes Jahr in der zweiten Maihälfte sehr erfolgreich organisiert. Im Rahmen des gebotenen Programms unternimmt man eine Zeitreise in die Vergangenheit und erfährt, wie die damaligen Einwohner von Tàrraco gelebt haben. Um das Ganze lebensechter zu gestalten, gibt es viele unterhaltsame Vorführungen wie Gladiatorenkämpfe im Amphitheater, Wagenrennen im Zirkus, gespielte Schutz- und Verteidigungsmanöver auf den Stadtmauern und Wasserversorgung über den Aquädukt. Der Gastronomieverband **Tàrraco a Taula** bringt Ihnen den Geschmack und die Düfte der Küche im **Alten Rom** näher.



Weinmuseen



Museu del Vi Els Cups (Montbrí del Camp)
Museu del Camp (Sant Jaume dels Domenys)



Info



CONSELL REGULADOR
DO TARRAGONA
Tel. 977 217 931
www.dotarragona.cat
info@dotarragona.cat

PATRONAT DE TURISME
COSTA DAURADA
Tel. 977 230 312
www.costadaurada.info
costadaurada@dipta.cat

PATRONAT DE TURISME DE
LES TERRES DE L’EBRE
Tel. 977 444 447
www.terresdelebre.travel
terresdelebre@dipta.cat



DO Terra Alta

Das Gebiet **Terra Alta** ist eines der wenigen in Katalonien, wo man noch junge Menschen auf Traktoren sieht, da hier die Landwirtschaft eine gute Perspektive für die nachkommende Generation bietet und von ihr geschätzt wird. Dieses **Grenzland** am **südöstlichen Zipfel Kataloniens** zwischen dem Ebro und dem Landstrich **Franja de Ponent** in Aragonien weist die typischen Merkmale des Landesinneren im Mittelmeerraum auf: der Küste vorgelagerte Kalksteingebirge, kleine Bäche, Konglomeratberge, Eichen- und Weißkieferwälder und vor allem die traditionellen mediterranen Kulturpflanzen **Wein, Oliven und Mandeln**. Für das Verständnis der vielfältigen und komplexen Landschaft des Anbaugebiets **DO Terra Alta** muss man zwischen **Ebene, Hochebene und Tal** sowie unter siebzehn verschiedenen Bodentypen unterscheiden. Hinzu kommen die **einzigartigen klimatischen Bedingungen** mit hoher Sonneneinstrahlung, geringem Niederschlag und den beiden vorherrschenden Winden **Cierzo** und **Garbino**, die für ein kontinentales Klima mit kalten Wintern sorgen. Die Weinberge sind hier präsent, so weit das Auge reicht, vor allem in der zentralen Zone in einer Höhenlage zwischen **350 und 550 Metern** mit abwechselnd terrasierten Weinbergen und Weingärten in der Ebene. An den Talenden bilden unterschiedlich ausgerichtete Parzellen und Felder ein schön anzusehendes Mosaik.

Was dieses Anbaugebiet zusätzlich auszeichnet, ist die Rebsorte **Garnatxa** (Garnatxa blanca, Garnatxa negra und Garnatxa peluda), wobei Garnatxa blanca für die Weißweine dominiert. Das Prädikat **“Terra Alta Garnatxa Blanca”** tragen Weißweine, die zu 100 % mit der Rebsorte Garnatxa blanca hergestellt werden und internationales Renommee erlangt haben (zahlreiche Medaillen beim weltweiten Wettbewerb Grenaches du Monde).



Sehenswürdigkeiten



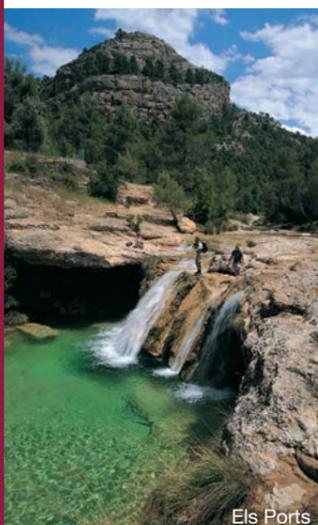
Terra Alta war Schauplatz der **Ebroschlacht**, einer schrecklichen Episode des **Spanischen Bürgerkriegs**. Auf der **Ruta de la Pau** erfahren Sie mehr über diesen Teil der spanischen Geschichte und machen mit **Informationszentren** in **Gandesa, Batea, Corbera d'Ebre, Pinell del Brai, la Fatarella** und **Vilalba dels Arcs** Halt an den bedeutendsten Orten. Der Radweg **Via verde** folgt der alten Eisenbahntrasse zwischen **Tortosa** und **Puebla de Hija** mit herrlicher Landschaft. Abenteuerlustige können sich auf dem **Jakobsweg** auf nach **Santiago de Compostela** machen. Kulturinteressierte kommen am **Weinkeller des Architekten Cèsar Martinell** in **Pinell de Brai** mit seinem Modernisme in Reinform, am **Centre Picasso** und am **Ecomuseu dels Ports i Horta de Sant Joan** mit Ausblick auf die Felsformationen **Roques d'en Benet** nicht vorbei. Originell ist das Kunstprojekt **Art al Ras**, wo verschiedene Bildhauer ihre Werke entlang der Wege ausstellen. Gourmets werden Freude an der **Ölstraße (Ruta de l'Oli)** vorbei an Olivenhainen und Ölmühlen haben. Sie führt von **Arnes** nach **Gandesa** mit dem Wein- und Ölmuseum **Espai del Vi i de l'Oli**.



Weingenüsse



Den Ausgangspunkt für Weintouristen bildet das Museum **Espai del Vi y de l'Oli** mit seiner Vinothek. Es ist im Gebäude der **Aufsichtsbehörde von Gandesa** untergebracht und hält eine für die Gegend einzigartige Vinothek bereit, wo man 140 verschiedene Weine ersteinen kann. Das angeschlossene **Museum** informiert die Besucher über die Besonderheiten des Bodens, die mediterrane Kultur und die sensorische Analyse von Wein. Die **Weinstraße Terra Alta** führt durch die wichtigsten Weindörfer mit 20 Betrieben, die Besichtigungen und Degustationen anbieten: **Batea, Gandesa** und **Vilalba dels Arcs**, aber auch **Bot, Caseres, Corbera d'Ebre, Horta de Sant Joan, Pinell de Brai** und **Pobla de Massaluca**. Sie werden auf erstaunliche **modernistische Weinkeller** wie die **modernistische Genossenschaft in Gandesa**, Keller in herrschaftlichen Landhäusern und **avantgardistische anmutende Neubaukeller** stoßen. Von **Corbera d'Ebre** aus führen mehrere Täler weg, die zur **Ebene von Gandesa** oder zur Hochebene von **Vilalba dels Arcs** führen, wo wir Ihnen einen Zwischenstopp im Restaurant **Nou Moderno** und in **La Fatarella** empfehlen. Richten Sie hier



Els Ports



Genossenschaftskellerei Gandesa



Genossenschaftskellerei Pinell de Brai



Horta de Sant Joan

Ihr Augenmerk auf die typischen **Trockensteinmauern** der Terrassen im Gebiet **Terra Alta**. Auch in **Pobla de Massaluca** herrscht das Genossenschaftswesen vor, und hier regiert das Dreigestirn der Gegend, nämlich **Wein, Mandeln** und **Oliven**. Ein Stück weiter, auf der Straße von **Batea** nach **Pobla de Massaluca** befindet sich ein Aussichtspunkt, von wo aus Sie einen guten Ausblick auf das Kunstprojekt **Art al Ras** und die Weinberge in all ihrer Pracht haben. **Batea** ist die Gemeinde mit der größten Weinanbaufläche im Landstrich. Weiter geht die Reise über **Bot** nach **Pinell de Brai**, wo die **modernistische Genossenschaftskellerei** des Architekten **Cèsar Martinell** auf Sie wartet. Besonders aktive Touristen können den Radweg **Via verda** befahren und in **Fontcalda** einen Stopp einlegen oder die übrigen **Radwege** der **Terra Alta** durch die beschauliche Landschaft nutzen. Geschichtsliebhaber werden Spaß an der Tour **Rutes de memòria del vi** haben, wo die Geschehnisse der **Ebroschlacht**, begleitet von Weinproben, nacherzählt werden. Als Ausgleich zu den Aktivitäten rund um den Wein können Sie an einer **Olivenölverkostung** teilnehmen.

Veranstaltungen im Jahreskreis



Januar

Festa del Vi Novell i de l'Oli Nou (Bot)

Februar

Jornades gastronòmiques del corder de la Terra Alta (mehrere Gemeinden)

April

El vi de la passió (Vilalba dels Arcs)

Juni

Eclipsi de Garnatxes Blanques (wechselnder Ort)

August

Fira del Vi (Batea)

Oktober

Festa de la Verema (Corbera d'Ebre)

November

Festa del Vi - Mostra de vins DO Terra Alta (Gandesa)



Lokale Produkte und Gerichte



Die Küche der Gegend **Terra Alta** basiert vorwiegend auf Erzeugnissen des **Landesinneren** mit einer Betonung auf **Wild**, wie etwa Kaninchen mit Reis, Alioli oder Kaisergranaten. Beliebte sind auch Wildschweineintopf, Rebhuhn nach Jägerinnenart, sautierte Schnecken, Schweinsfüßchen, Lamm und Würste. Wenn Sie eine lokale Spezialität probieren möchten, bestellen Sie am besten das mit Salzheringen gefüllte Brot **Clotxa**, das traditionelle Weinlese-Essen. Die Heringe werden mit Tomaten, Knoblauch und reichlich Olivenöl in das Brot gefüllt. Ein weiterer Star der lokalen Produktion ist das **Olivenöl DOP de Terra Alta**. Als **süßer Abschluss** werden Apfel-, Kirsch- oder Haselnusskuchen, der alkoholhaltige Kuchen *cóc d'aiguarent* oder die so genannten Muntets, das Gebäck Carquinyolis, Sagins, Kuchen mit kandierter Kürbisfülle, das Mandelgebäck Almendrados usw. gereicht. Typisch sind auch Trockenfrüchte und Nüsse, vor allem Mandeln und Haselnüsse, die gerne zu **reifen Weinen, dem Likörwein Mistela oder dem Vi Ranci** gereicht werden, ebenso wie der **Weinbrand aus Prat de Comte**.

Highlights



Die **Tour der 3C** führt um die **Achse des Ebro** und streift drei Dörfer in drei verschiedenen Landstrichen: **Benifallet** (Baix Ebre), **Pinell de Brai** (Terra Alta) und **Miravet** (Ribera d'Ebre). Der Rundweg kann in beide Richtungen gestartet werden, ist weniger als 25 Kilometer lang und beinhaltet zwei Überfahrten über den **Ebre**. Der Name der Tour bezieht sich auf den Besuch eines Weinkellers, des **Celler Cooperatiu del Pinell de Brai**, der Höhlen **Coves Mervelles o de l'Aumidiella** in **Benifallet** und der Templerburg **Castell templari** in **Miravet**.



Miravet

Info



CONSELL COMARCAL DE LA TERRA ALTA
Tel. 977 420 018
www.terra-alta.org
turisme@terra-alta.org

CONSELL REGULADOR DO TERRA ALTA
Tel. 977 421 278
www.doterraalta.com
info@doterraalta.com

PATRONAT DE TURISME DE LES TERRES DE L'EBRE
Tel. 977 444 447
www.terresdelebre.travel
terresdelebre@dipta.cat

Weinmuseen



Espai del Vi i de l'Oli (Gandesa)

Weinwissen und Weinvokabular



Wein

Wissen Sie über den Herstellungsprozess von Wein Bescheid?

Mit der **Weinlese**, bei der die Trauben zur optimalen Reifezeit geerntet werden, beginnt die Weinbereitung:

Abbeeren/Entrappen: So nennt man das Trennen der Weinbeeren vom Rappen/Traubengerüst, weil die Tannine der Rappen dem Wein einen bitteren Pflanzengeschmack verleihen würden.

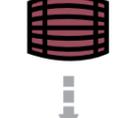
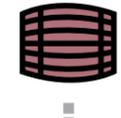
Stampfen und Pressen: die Trauben werden zerquetscht, um die Maische zu erhalten, die aus Traubensaft – dem Most –, den Traubenschalen und den Traubenkernen besteht. Der Most aus erster Pressung weist die beste Qualität auf. Damit der gesamte Saft aus den Trauben gewonnen werden kann, verwendet man Pressen.

Gärung: So heißt der biologische Prozess, der durch die Hefe auf den Traubenschalen in Gang gesetzt wird. Wenn die Hefe mit dem Most in Kontakt kommt, wird der Zucker in Alkohol, Kohlendioxid und Wärme verwandelt.

Abstich: Bevor der Wein verkauft wird, müssen Trübungen entfernt werden. Man lagert den Wein eine Zeitlang, bis sich der Bodensatz gebildet hat, und füllt den klaren Wein dann um.

Reifung: Die Reifung erfolgt in Fässern aus französischer oder amerikanischer Eiche und auch in Glasflaschen mit Korkverschluss. Durch die Poren des Holzes oder des Korks kommt es zu einem Sauerstoffaustausch von außen nach innen, wodurch sich der Wein entwickelt und sein volles Aroma entfaltet.

Abfüllen: Wenn der Wein fertig und stabil ist, muss er nur noch in Flaschen abgefüllt werden. Diese Abfüllung bildet den Abschluss, und ab diesem Zeitpunkt kann kein Einfluss mehr auf den Wein genommen werden.



Die Reifezeit im Fass

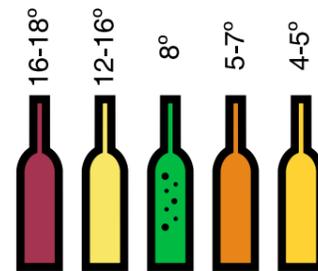
Wie lange der Wein im Eichenfass gelagert wird, beeinflusst durch Verdampfung und Oxidation sein Aroma und seine Farbe. Je nach Reifungsdauer wird spanischer Wein in folgende Kategorien unterteilt:

- Novell:** Im selben Jahr gekelterte Weine.
- Jove:** Im Vorjahr gekelterte Weine.
- Criança:** 2 Jahre Ausbau, davon mind. 6 Monate im Fass.
- Reserva:** 3 Jahre Ausbau, davon mind. 12 Monate im Fass.
- Gran Reserva:** 5 Jahre Ausbau, davon mind. 24 Monate im Fass.

Was ist die ideale Temperatur für welchen Wein?

Wenn Sie noch nicht wissen, bei welcher Temperatur Sie Ihren Wein idealerweise genießen, dann jetzt aufgepasst:

- Rotwein:** zwischen 16° und 18°.
- Weißwein:** zwischen 12° und 16°.
- Schaumwein:** 8°.
- Likör:** zwischen 5° und 7°, wenn er trocken ist, und zwischen 4° und 5°, wenn er süß ist.



Haltbarkeit

Nach dem Öffnen einer Flasche muss jeder Wein innerhalb einer bestimmten Zeit aufgebraucht werden:

- Schaumwein:** 12 bis 24 Stunden.
- Weißwein:** zwei bis drei Tage.
- Roséwein:** zwei bis vier Tage.
- Junge Rotweine:** zwei bis vier Tage.
- Lagerfähige Rotweine:** fünf bis sechs Tage.

Cava-Herstellungsprozess

Der Cava wird nach der **traditionellen Champenoise-Methode** hergestellt. Durch das **Pressen** der Trauben wird Most gewonnen, der zur **Vorklärung** (Eliminierung der Schwebstoffe) in nichtrostende Stahltanks gefüllt wird. In den Tanks kommt es zur **ersten Gärung**, bei der aus dem Most Wein und aus dem Fruchtzucker der Trauben Alkohol wird. Je langsamer die Gärung vor sich geht, umso frischer und fruchtiger wird der Wein. Mit dem **Abstich** werden Trübungen eliminiert und klarer Wein gewonnen. Nach dem **Abfüllen** des Cavas werden die Flaschen in Stapeln im Weinkeller gelagert, und der natürliche Prozess der **Faschngärung** beginnt. Auf natürliche Art und Weise entsteht so die angenehm sprudelnde Kohlensäure. Durch **Rütteln und Degorgieren** werden die abgesetzte Hefe und Trübungen in den Flaschenhals befördert und entfernt. Am Ende werden die **Fülldosage** zugesetzt, die Flasche mit dem endgültigen Korken verschlossen sowie **Kapsel, Etikett und Kontrollsiegel** angebracht.

Cava-Ausbau

Jeder Erzeuger entscheidet selbst über die Reifungszeit seiner Produkte, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Die Dauer dieses Prozesses bestimmt die Cava-Art:

- Cava:** mindestens 9 Monate.
- Cava Reserva:** ab 15 Monaten.
- Cava Gran Reserva:** mehr als 30 Monate.

Cava-Sorten

Welche Eigenschaften erreicht man mit den einzelnen Rebsorten?

Die Rebsorte **Macabeu** sorgt für Süße und Duft.

Die Sorte **Parellada** erzeugt ein feines und frisches Aroma.

Die Rebe **Xarel-lo** verwendet man für Körper und Struktur.

Auf den Zucker kommt es an!

Der Cava ist extrem trocken, weil die Hefe während der Flaschngärung den gesamten Zucker aufbraucht. Deshalb setzen die Erzeuger Zucker zu, um den Geschmack der Konsumenten zu treffen. Wählen Sie die Sorte aus, die Ihnen am meisten zusagt!

- Brut Nature:** bis zu 3 g Zucker/l
- Extra Brut:** bis zu 6 g/l
- Brut:** bis zu 15 g/l
- Extra Sec:** zwischen 12 und 20 g/l
- Sec:** zwischen 17 und 32 g/l
- Semisec:** zwischen 32 und 50 g/l
- Dolç:** mehr als 50 g/l

Tipps

- Am köstlichsten schmeckt Cava bei einer Temperatur von fünf bis acht Grad.
- Legen Sie die Flaschen bitte nicht ins Tiefkühlfach, damit der Cava seine Qualitätsmerkmale beibehält.
- Servieren Sie den Cava in schmalen und länglichen Gläsern aus transparentem dünnen Glas, damit sein Aroma erhalten bleibt.



Cava

Wissenswertes



Der spanische Begriff "Brindis" (Anstoßen) geht auf das deutsche "Bring dir's" zurück.

Die Tradition des Anstoßens kommt aus dem Mittelalter, als Monarchen und Adelige den Inhalt der Gläser vermischen wollten um zu zeigen, dass das Getränk nicht vergiftet war.

Das internationale Maß für das Volumen von Weinflaschen beträgt seit dem Jahr 1970 750 cm³, was einer Fünftel Gallone und einem Dreiviertel Liter entspricht.

Um einen Liter Rotwein zu erhalten, sind etwa 1,20 bis 1,30 kg Trauben erforderlich. Zum Füllen einer Flasche braucht man demnach 1 kg Trauben.



Gastronomie



Katalanische Gastronomie

Die lokale Küche ist eng an die Region, ihre Geschichte und Kultur gebunden. Meer, Berge, Fischfang, Jagd, Agrar- und Milchprodukte, Weine und Cavas spiegeln den gastronomischen Reichtum Kataloniens wider. Viele katalanische Restaurants vertreten unser traditionelles kulinarisches Erbe und stehen zugleich für Kreativität und Innovation. Sie bieten Frühstückslokale, Tapas- und Wermutbars, so genannte Gastrobars usw. Eine Reise durch Katalonien bedeutet Meer, zauberhafte Dörfer und herrliche Natur. Egal, ob von Norden nach Süden oder von Osten nach Westen - Katalonien ist eine wahre Genussregion.

Gastro-Hotels

Für Reisende, die besonderen Wert auf gutes Essen und gepflegten Standard legen, wurde die Auszeichnung "Hoteles Gastronómicos de Cataluña" ins Leben gerufen. Mehr als **40 Hotels** in der gesamten Region haben sich auf die katalanische Küche und lokale Erzeugnisse spezialisiert. Familiäres Ambiente und persönliche Betreuung der Gäste sind weitere Grundpfeiler dieser Unterkünfte, unter denen Fünf-Sterne-Hotels ebenso zu finden sind wie Boutique-Hotels.

Kulinarische Genossenschaft

Etwa zwanzig Genossenschaften haben es sich zum Ziel gesetzt, die **Ursprünge der katalanischen Küche** zu bewahren und heimische Produkte zu fördern.

Katalanische Küche

Die Restaurants mit diesem Qualitätssiegel zeichnen sich dadurch aus, dass sie die **Werte der katalanischen Küche als Kulturgut fördern**.

Slow food

Gut, gesund und fair. Die katalanischen Restaurants, die nach der Slow Food-Methode arbeiten, vereinen die Lust am Essen mit Verantwortungsbewusstsein, Nachhaltigkeit und Umweltverträglichkeit.

Michelin-Sterne

50 Restaurants in Katalonien finden Erwähnung im prestigeträchtigsten Gastronomieführer Europas, etwa das **Sant Pau** von **Carme Ruscadella** in **Sant Pol de Mar**, das mit drei Sternen ausgezeichnet wurde.

Kochkurse

Viele Restaurants in Katalonien bieten Kurse und Workshops, im Rahmen derer Sie lokale Spezialitäten zubereiten lernen. Ebenso gibt es geführte Touren auf Märkten zum Einkaufen der Zutaten, Kochshows und Degustationen mit katalanischen Weinen.



Olivenöltourismus

Immer mehr Besucher kommen auch des Olivenöls wegen nach Katalonien und tauchen über dieses Grundnahrungsmittel der mediterranen Ernährung in die katalanische Kultur ein.



Adressen und Infos

Weingenüsse

Um alles rund um die katalanische Weinbaukultur zu erfahren und voll auf Ihre Rechnung zu kommen, nutzen Sie am besten die Angebote der Organisationen und Vereinigungen, die auf den katalanischen Weintourismus spezialisiert sind.



Spezialisierte Reisebüros	
Ocio Vital - Food Wine Tour	www.foodwinetours.com
Travel Priorat	www.travelpriorat.com
Viemocions	www.viemocions.com
Veranstalter weintouristischer Aktivitäten	
Bagesterradevins	www.bagesterradevins.cat
Bikemotions	www.bikemotions.es
Castlexperience	www.castlexperience.com
ViOrigen Enoturisme i venda de vi	www.viorigen.com
Unterkunft	
Cava & Hotel Mastinell	www.hotelmastinell.com
Hotel Gran Claustre	www.granclaustre.com
Hotel Celler La Boella	www.laboella.com
Hotel-Hostal Sport	www.hotelpriorat-hostalsport.com
Mas Llagostera	www.masllagostera.com

Weinkellereien zum besichtigen	
Adernats - Vinícola de Nulles	www.adernats.cat
Bodegas Abadal	www.abadal.net
Castell de Grabuac	www.suriol.com
Celler Clos Pons	www.clospons.com
Celler Masroig	www.cellermasroig.com
Codorníu	www.visitascodorniu.com
Finca Viladellops	www.viladellops.com
Grupo Freixenet	www.grupofreixenet.com
La Vinyeta	www.lavinyeta.es
Cellers Torres	www.torres.es
Montesquius	www.montesquius.com
Heretat Oller del Mas	www.ollerdelmas.com
Weitere Infos zu den über 300 öffentlich zugänglichen Weinbaubetrieben finden Sie unter:	http://www.catalunya.com/unternehmungen/probieren-sie/katalonien-ziel-fur-den-weintourismus
Weinstraßen	
Enoturisme DO Alella	www.enoturismedoalella.cat
Enoturisme Penedès	www.enoturismepenedes.cat
Ruta del Vi de Lleida	www.rutadelvidelleida.com
Ruta del Vi DO Empordà	www.costabrava.org
Ruta del vi de la comarca del Priorat	www.turismepriorat.org



Gastro-Hotels

Hierbei handelt es sich um komfortable Qualitätsunterkünfte in ganz Katalonien mit höchstens 60 Zimmern, persönlicher Betreuung und hervorragendem Essen.



Hotel Can Boix (HL-000110)	www.canboix.cat
Hotel Muntanya & Spa (HL-000032)	www.prullans.net/es/hotel-muntanya-spa-cerdanya
El Far Hotel Restaurant (HG-002301)	www.hotelelfar.com
La Boella (HT-000863)	www.laboella.com
Hotel Diego (HTE-000690)	www.hotelrestaurantdiego.com
Hotel Restaurant Can Cuch (HB-004491)	www.hotelcancuch.com
Hotel l'Algadir del Delta (HTE-000835)	www.hotelalgadirdelta.com
Hotel Gran Claustre (HT-000785)	www.granclaustre.com
Hotel Terradets (HL-000105)	www.hotelterrads.com
Hotel Empordà (HG-000334)	www.hotelemporda.com

Kulinarische Erlebnisse

Erlebnisse und Aktivitäten, um die katalanische Küche kennenzulernen und zu kosten.



Oleasoul	www.oleasoul.com
BCNKitchen	www.bcnkitchen.com
Hotel L'Algadir del Delta	www.hotelalgadirdelta.com
Hotel Barcelona Catedral	www.barcelonacatedral.com
Aborigens	www.aborigensbarcelona.com
Barcelona Beer Festival	www.barcelonabeerfestival.com
Hotel Gran Claustre	www.granclaustre.com
Olive Oil Experience	www.oliventallo.com
Opera Samfaina	www.operasamfaina.com
Ajuntament de Montblanc	www.montblancmedieval.cat
La Cuina del Moja	www.palaumoja.com
Museu de la Xocolata	www.museuxocolata.cat



Gewinner der katalanischen Weintourismus-Preise

Top-Betriebe

2015		
Reisebüros / Weintourismusbetriebe	Ociovital	www.ociovital.com
Unterkunft	Hostal Sport	www.hotelpriorat-hostalsport.com
Kunst und Kultur	Mas Blanch i Jové	www.masblanchijove.com
Weinkellereien	Cellers Torres	www.torres.es
Nachhaltige Methoden	Can Torres	www.cantortres.blogspot.com.es
Restaurants	Nou Moderno	www.noumoderno.com
2016		
Reisebüros / Weintourismusbetriebe	ViOrigen	www.viorigen.com
Unterkunft	Cava&Hotel Mastinell	www.oliviahotels.es
Kunst und Kultur	Tastavins Penedès	www.tastavinspenedes.cat
Weinkellereien	Heretat Oller del Mas	www.ollerdelmas.com
Öffentliche / private Einrichtungen	Patronat de Turisme Costa Brava Girona	www.costabrava.org
Nachhaltige Methoden	Celler Lagravera	www.lagravera.com
Restaurants	El Cigró d'Or	www.elcigrodor.com
2017		
Unterkunft und Verpflegung	Mas Llagostera	www.masllagostera.com
Weinkellereien	Celler La Vinyeta	www.lavinyeta.es
Erlebnisse und Innovation	Associació La Carretera del Vi	www.lacarreteradelvi.com

WEINPROBE
mitten im WEINBERG

experience.catalunya.com

BUCHEN

KATALONIEN
ist dein zuhause

CATALUNYA

MEHR ALS 340 TOURISTISCHE AKTIVITÄTEN IN GESAMT KATALONIEN

Worauf haben Sie Lust? Aktivitäten in der Natur, Abenteuer und Sport, Weintourismus, Gastronomie, bezaubernde Dörfer, Kulturreisen, Spaß mit Kindern und viel mehr.
Jetzt buchen und Katalonien erleben



Wein- und Cavaaufsichtsbehörden

INCAVI Institut Català de la Vinya i el Vi	www.incavi.cat
Aufsichtsbehörden	
DO Alella	www.doalella.com
DO Catalunya	www.do-catalunya.com
DO Cava	www.crcava.es
DO Conca de Barberà	www.doconcadebarbera.com
DO Costers del Segre	www.costersdelsegre.es
DO Empordà	www.doemporda.cat
DO Montsant	www.domontsant.com
DO Penedès	www.dopenedes.cat
DO Pla de Bages	www.dopladebages.com
DOQ Priorat	www.doqpriorat.org
DO Tarragona	www.dotarragona.cat
DO Terra Alta	www.doterraalta.com

Tourismusförderungsagenturen

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

Agència Catalana de Turisme	www.catalunya.com
Palau Robert (Oficina de Turismo de Cataluña) Passeig de Gràcia, 107. 08008 Barcelona Tel. 93 283 80 91 / 92 / 93	www.gencat.cat/palaurobert

Social Networks

	www.facebook.com/catalunyaexperience
	www.youtube.com/user/CatalunyaExperience
	plus.google.com/+Catalunyaexperience1
	@catexperience www.twitter.com/catexperience
	@turismecat twitter.com/turismecat
	@catalunyaexperience www.instagram.com/catalunyaexperience
	#catalunyaexperience



Fotos

Abadal, Adam Albert-Adernats Vins&Cava, Agència Catalana de Turisme, Ajuntament d'Alella, Ajuntament de Sitges, Arthur Selbach, Castell d'Encús, Caves Gibert, Celler Bouquet d'Alella, Celler Clos Pons, Celler L'Olivera, Celler Masroig, Codorniu, Consorci de Promoció Enoturística del Territori DO Alella, CRDO Conca de Barberà, CRDO Montsant, CRDO Pla de Bages, CRDOQ Priorat, EnoturismePENEDÈS, ESSA Estructura de Comunicació, Ferrocarrils de la Generalitat de Catalunya, Getty Images, Jordi Domingo, Turisme de Barcelona, Marc Castellet / ACT, Laurent Sansen, Òscar Pallarès, Patronat de Turisme Costa Brava Girona, Patronat de Turisme de la Diputació de Lleida, Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona, Patronat de Turisme Terres de l'Ebre, PrioratEnoturisme, Rafael López-Monné, Roqueta Origen

Gestaltung

ESSA Estructura de Comunicació. S.L.
www.grupessa.com

DL: B 26731-2017



Partners



Main sponsors





catalunya.com