



WEINGASTRONOMIE



COSTA DAURADA



- 2 Die Costa Daurada – köstlich!
- 4 Hochwertige Gastronomieprodukte
- 5 DOP Siurana
- 6 Rezepte
- 8 Weintourismus
- 9 DO Catalunya
- 10 DO Conca de Barberà
- 14 DO Montsant
- 16 DO Penedès
- 18 DOQ Priorat
- 22 DO Tarragona
- 24 DO Cava
- 28 Veranstaltungskalender
- 36 Museen

Fotos von: Fons fotogràfic del Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona, Joan Capdevila, Salses i Fruits S&P, Lydia Plana Valls, Cristina Beltran, Ajuntament de Valls, Pere Toda.



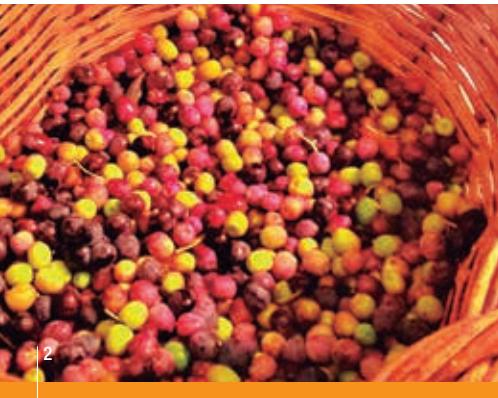
El Masraig

Die Costa Daurada – köstlich!

Die Gastronomie an der Costa Daurada ist eng mit der Kultur, dem fruchtbaren Boden und den Menschen dieser Mittelmeerregion verbunden. Vom Meer bis zu den Bergen – die Fischerhäfen, die Weinberge, die Haine mit Olivenbäumen, Haselnusssträuchern, Mandel- und Johannisbrotbäumen, die Obst- und Gemüsegärten voller duftender Kräuter sind der Ursprung der traditionellen Gerichte jedes Dorfs.

Die Küche basiert auf regionalen, hochwertigen Produkten und kombiniert Tradition mit Innovation, was man anhand der Speisekarten vieler Gaststätten in dieser Region feststellen kann. Kreativität, erstklassiger Service und Qualität sind Werte, die die professionellen Restaurationsbetriebe gemeinsam haben. Zwei Restaurants in Cambrils, das Rincón de Diego und das Can Bosch, wurden sogar mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

Die Costa Daurada lädt dazu ein, vom Geschmack und Duft des Mittelmeers zu kosten: Gemüse, Fleisch, Fisch, Früchte und Nüsse gewürzt mit bestem Olivenöl und begleitet von den regionalen Weinen mit geschützter Herkunftsbezeichnung. Auch die Süßspeisen sind empfehlenswert:



El Vendrell



die *Enxanetes de Valls* beispielsweise, knusprige Haselnussplätzchen aus der Stadt, in der die Tradition der Castells begründet wurde; lecker sind auch die maskierten Kartoffeln von Prades mit Bratwurst und Bacon in einem der Restaurants mit Aussicht auf die Wälder der Montañas de Prades; eine knusprige Torte in El Vendrell de Pau Casals, die Mandelkekse aus l'Espluga de Francolí bei einem Spaziergang durch das Zisterzienserkloster von Poblet oder durch die mittelalterlichen Gassen von Montblanc; die Geschmacksexplosion einer *Truita amb Suc* (Spinattortilla mit Soße) an den Hängen der Weinberge von Priorat; der Geschmack nach Meer mit einem der köstlichen Fettfische von Tarragona beim Ausblick auf die malerischen Fischerboote im Hafen.

Beim Bummel durch die regionale Gastronomie erlebt man die Costa Daurada mit allen Sinnen. Jede Jahreszeit bietet andere Gelegenheiten: Wildschweinragout im Winter, *Calçotad* (gebratene Zwiebeln) im Januar, *Xatonada* (Stockfischsalat) im Februar, *Rossejat* (überbackene Nudeln) oder *Clotxa* (Bauembrot mit Tomate, Zwiebeln und Sardinen) zu jeder Jahreszeit und zum Nachtisch *Manjar blanco*, den typischen Milchkaramell aus Reus.

Die gastronomische Kultur zieht sich durch einen vielseitigen Veranstaltungskalender mit kulinarischen Messen und Fiestas, die das ganze Jahr über stattfinden. Hauptdarsteller sind dabei die regionalen Produkte, die von Erzeugern, Gastwirten und allen Bewohnern gefeiert werden.



Hochwertige Gastronomieprodukte

Die Küche an der Costa Daurada hat einen ganz eigenen Charakter und zeichnet sich durch die Verwendung regionaler Produkte mit Gütesiegel aus.

Eine der kulinarischen Grundlagen ist das Olivenöl: An der Costa Daurada wird das Öl mit der geschützten Herkunftsbezeichnung DOP Siurana hergestellt, hauptsächlich aus der Sorte Arbequina. Auch andere Zutaten verwöhnen den anspruchsvollen Gaumen, wie die Haselnüsse aus Reus, ebenfalls mit DOP-Siegel.

Das Siegel der geschützten geografischen Bezeichnung IGP kennzeichnet die Calçot-Zwiebeln von Valls, die auf einem Feuer aus Rebenholz gebraten und mit einer köstlichen Soße serviert werden, sowie die Kartoffeln von Prades, die am Fuß der Montañas de Prades auf einer Höhe angebaut werden, die ihnen einen einzigartigen Geschmack und eine besondere Qualität verleiht.

Das Meer bietet Fettfische mit dem Lebensmittelgütesiegel Q: Sardinen, Sardellen, verschiedene Makrelenarten und Brassen landen fangfrisch in den Restaurants entlang der Küste. Vor allem die Garnele von Tarragona ist für ihren hervorragenden Geschmack bekannt.

Dazu kommen weitere Produkte wie Knoblauch aus Belltall, Pfeffer aus la Riera de Gauà und Tomaten aus Benach – alles Sorten mit langer Tradition, die den hiesigen Lebensmitteln das verdiente Renommee verleiht. Beson-

ders erwähnenswert sind die Coques de recapte (salzige Blechkuchen), die man in fast jedem Dorf erhält, und die köstlichen Süßwaren, deren Name ihren Herkunftsort verrät, wie Carquiños aus l'Espluga de Francolí (Mandelkekse), Merlets aus Montblanc (Mandelgebäck), Orelletes aus La Febró (eine Art flache Krapfen), Enxanetes aus Valls (gewürzte Mandelplätzchen), Kirschkuchen aus Reus, Maginet-Kekse aus Tarragona, Cossetans aus Calafell (Schoko-Nuss-Gebäck) oder Bufats aus Vendrell (Nussmakronen).

Wo wir von Traditionen sprechen, muss auch der berühmte Wermut aus Reus erwähnt werden, der aus aromatisiertem Wein hergestellt wird und gerne als Aperitif getrunken wird. Bereits im 19. und 20. Jahrhundert war die Stadt Reus auf internationaler Ebene eines der wichtigsten Herstellungs- und Handelszentren für diesen Likör und noch heute ist es Usus, sich vor dem Essen oder am Nachmittag ein Gläschen Wermut zu gönnen. Derzeit sind die wichtigsten Wermut-Erzeuger in Reus die Unternehmen Miró Salvat, Yzaguirre und De Muller.

In der Gastronomie spielt die regionale Herstellung eine bedeutende Rolle: An der Costa Daurada werden verschiedene Käsesorten aus eigener Milch hergestellt, wie der Vall del Brugent de Capafonts, der Marvall de El Vendrell und die Käse aus Collejou; aus der Milch eigener Herden entsteht auch der Käse Gil d'Albió.

Gourmets lassen sich auf ihren Touren durch die Costa Daurada gerne von diesen besonderen Aromen verführen; hier haben sie auch die Gelegenheit, in einigen Genossenschaften und Ölmühlen die extra nativen Olivenöle der DOP Siurana zu probieren. Eine besonders gute Zeit dafür sind die Monate November bis Januar, wenn in den meisten Gemeinden der DOP Siurana die Fiesta l'Oli Nou gefeiert wird, bei der das erste Öl der neuen Ernte präsentiert und verkostet wird.

In jedem Monat finden in den Gemeindebezirken der Costa Daurada Messen und Gastronomietage statt, bei denen man die Erzeugnisse und Leckerbissen dieser Mittelmeerregion probieren kann.

Wussten Sie...

Die geschützte Herkunftsbezeichnung (DOP) bezieht sich auf Produkte, die aus einer konkreten Region stammen (Anbau und Verarbeitung), und unterstreicht die besondere Qualität oder einzigartige Eigenschaften. Ein Kontrollrat garantiert dafür, dass die Produkte einer DOP den entsprechenden europäischen Anforderungen entsprechen. In Katalonien gibt es mehrere Produkte, die diese Bedingungen erfüllen; an der Costa Daurada sind es das Siurana-Öl und die Haselnüsse von Reus.



SIURANA

Aufsichtsbehörde
für die geschützte

Herkunftsbezeichnung Siurana

C. Antoni Gaudí, 66

43203 Reus

Tel.-Fax. 977 331 937

crdops@tinet.org

www.siurana.info



Olivenölverkostung und geführte Besichtigung in der DOP Siurana

COOPERATIVA AGRÍCOLA Tel. 0034 977 839 112	Mig, s/n 43373 Cabacés	baroniadecabaces@gmail.com www.coopcabaces.com	20	C, E, GB
COOPERATIVA AGRÍCOLA Tel. 0034 977 369 511	Crta. Cambrils-Montbrí, km 2 43850 Cambrils	cooperativa@coopcambrils.com www.coopcambriils.com	10	C, E, GB
CELLER EL MASROIG Tel. 0034 977 825 026	Passeig de l'Arbre, 3 43736 El Masroig	visites@cellermasroig.com www.cellermasroig.com	20	C, E, GB
VINÍCOLA DEL PRIORAT Tel. 0034 977 839 167	Piró, s/n 43737 Gratallops	enoturisme@vinicoladelpriorat.com www.vinicoladelpriorat.com	20	C, E, GB
AGRÍCOLA I SEC. DE CRÈDIT Tel. 0034 977 819 034	La Palma, 40 43372 La Bisbal de Falset	montsacer@montsacer.com Montsacer.com	15	C, E
OLI ANTARA Tel. 0034 696 991 825	Coselva. Av. Puig i Ferrater, 22 43470 La Selva del Camp	coselva@coselva.com www.coselva.com	25	C, E
OLIS SOLÉ Tel. 0034 977 837 031	Vinyols, 12-14 43300 Mont-roig del Camp	mail@olissole.com www.olissole.com	20	C, E, GB, I
COOPERATIVA AGRÍCOLA Tel. 0034 638 027 366	Dilluns, 70 43771 Riudecanyes	info@latevaruta.com www.cooperativariudecanyes.com	25	C, E, GB



CIVET DE SENGLAR **(Conca de Barberà)**

ZUTATEN:

1 kg Wildschwein gewürfelt Pfeffer
Mehl Olivenöl
Schweinebauchspeck Fleischbrühe
Perlzwiebeln Champignons

PER A LA MACERACIÓ:

1 Selleriestange, 1 Lauchstange, 1 Zwiebel,
1 Möhre, 150 g reife Tomaten, 4 Knoblauch-
zehen, ein Kräutersträußchen, Thymian,
Rosmarin, Lorbeer, 1 Nelke, Wacholderbee-
ren und 1 l Rotwein mit mindestens 12 Grad
Alkohol.

ZUBEREITUNG:

Wildschwein mit allen weiteren Zutaten
mindestens 24 Stunden in der Marinade
ziehen lassen. Danach Fleisch, Gemüse und
Kräuter sowie den Wein separieren. Fleisch
salzen und pfeffern, mit Mehl bestäuben
und in sehr heißem Olivenöl in einem
Bräter anbraten. Aus dem Öl nehmen und
abtropfen lassen. Im selben Öl auf kleiner
Flamme das Gemüse goldbraun anbraten.
Wein und Fleisch in den Bräter geben und
alles zwei Stunden lang köcheln lassen.
Nach der Hälfte der Kochzeit einen halben
Liter Fleischbrühe angießen.



MENJAR BLANC **(Baix Camp)**

ZUTATEN:

500 g Mandeln
50 g Weizenstärke
250 g Zucker
Abrieb einer Zitrone und eine
Zimtstange

ZUBEREITUNG:

Mandeln einige Stunden lang in
Wasser einweichen. Danach abtropfen
lassen und zu einer weichen Masse
zerstampfen. Einen Liter Wasser hinzu-
fügen und durch ein Baumwolltuch
abseihen. Tuch dabei fest zusammen-
drücken, um die Mandelmilch her-
auszuziehen. Weizenstärke mit einem
Teil dieser Milch verrühren. Der Paste
Zitronenabrieb und Zimt hinzufügen
und erhitzen. Wenn sie heiß ist, Milch
mit Stärke hinzufügen und aufkochen
lassen. Anschließend durchsiehen
und in kleine Schälchen füllen. Kalt
servieren.



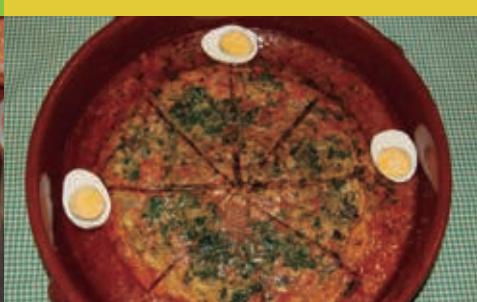
ROSSEJAT DE FIDEUS **(Tarragonès)**

ZUTATEN:

600 g frischer Fisch für die Brühe
Zwiebel, Knoblauch und Petersilie
Tomate
400 g Kartoffeln
300 g Nudeln
Paprikagewürz und Safran

ZUBEREITUNG:

Klein geschnittene Zwiebel, Knoblauch
und Petersilie in einem Tontopf abra-
ten. Tomate, Paprikagewürz, Safran,
etwas Wasser und Kartoffeln hinzu-
fügen, Fisch dazugeben und köcheln
lassen. Nach Ende der Garzeit absei-
hen und die Brühe beiseite stellen. Öl
im Tontopf erhitzen. Nudeln in sehr
heißem Öl braten, bis sie eine gold-
braune Farbe angenommen haben.
Nach und nach Brühe zugeben, bis die
Nudeln gar sind (sie müssen noch Biss
haben). Mit Knoblauchöl nach Wunsch
servieren.



SOSSE FÜR DIE *CALÇOTADA* **(Alt Camp)**

ZUTATEN:

30 g geröstete, geschälte Mandeln
1 mittelgroße gekochte und geschälte
Tomate
2 gekochte und gehäutete Knoblauch-
zehen
etwas Petersilie
Essig
Öl und Salz

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten hacken. Öl und Salz
hinzufügen und so lange rühren, bis
die Soße gebunden ist. Die *Calçots*
(eine Art Frühlingszwiebeln) von der
äußersten Schale befreien und in der
Soße marinieren.

Die marinierten *Calçots* werden auf
dem Feuer von Rebenholz gebraten,
bis sie gut durch sind. Anschlie-
ßend bündelweise in Zeitungspapier
wickeln, um sie warm zu halten und
damit sie weich werden.

TRUITA AMB SUC **(Priorat)**

ZUTATEN:

Spinat
Eier
Kabeljau ohne Haut und ohne Gräten
Butifarra negra (regionaltypische
dunkle Bratwurst)
Fleischbrühe
geröstete Mandeln und Haselnüsse
Knoblauch, Paprikapulver und schwar-
zer Pfeffer
Petersilie

ZUBEREITUNG:

Zunächst eine gewöhnliche Spinat-
tortilla zubereiten. Danach Knoblauch,
Paprikagewürz, eine Prise schwarzer
Pfeffer, die Bratwurst und den Kabeljau
in einem Tontopf anbraten. Fleischbrü-
he, gehackte Mandeln und Haselnüsse
sowie die Petersilie hinzufügen. Salzen
und köcheln lassen. Wenn die Brühe
dickflüssiger ist, die Tortilla in Stücke
schneiden, hinzufügen und noch einige
Minuten köcheln lassen.

XATÓ **(Baix Penedès)**

ZUTATEN:

100 g Mandeln
80 g Haselnüsse
1 Zwiebel, gebraten
1 Knolle Knoblauch, gebraten
1 Ñora (spanische Paprika), gebraten
3 Tomaten, gebraten
1 Scheibe getoastetes Brot
Öl, Salz, Essig, Paprikapulver und
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Zutaten nach und nach in folgender
Reihenfolge in einem Mörser zerstoßen:
Mandeln und Haselnüsse zu einer feinen
Paste zerreiben, Paprika (vorher gehäutet
und von den Kernen befreit), Zwiebel,
schwarzer Pfeffer und Brot. Zuletzt Knob-
lauch, Tomaten, Öl und Essig hinzufügen.
Fertige Salsa mit dem gesäuberten
Endiviensalat mischen. Einige Stunden
durchziehen lassen. Mit dem filetierten
Kabeljau, dem Thunfisch, den Sardellenfi-
lets und den Oliven servieren. Besonders
gut dazu passt Tortilla mit Artischocken,
weißen Bohnen oder Butifarra negra, der
regionaltypischen dunklen Bratwurst.

Wussten Sie...

Die geschützte Herkunftsbezeichnung (Denominación de Origen, DO) garantiert die geografische Herkunft und die Qualität eines Weines. Der Kontrollrat (Consejo Regulador) einer DO kontrolliert, dass der Wein aus bestimmten Sorten und nach festgelegten Methoden erzeugt wird. In Katalonien gibt es elf DOs für Wein und eine für Sekt.

Einzigartige Weine und Winzereien

An der Costa Daurada, nur wenige Kilometer auseinander, liegen vier geschützte Herkunftsgebiete: Conca de Barberà, Montsant, Priorat und Tarragona, darüber hinaus Teile der DO Catalunya und Penedès und der DO Cava – eine breite Palette an Traubensorten, Weinen und Winzereien, die einen Einblick in die faszinierende Welt des Weins gewähren.

In der gesamten Region werden Weintouren, Verkostungen, Menüs mit passenden Weinen, Konzerte und andere kulturelle Events, Fiestas und Erkundungen zu Fuß, mit dem Fahrrad oder zu Pferd organisiert. Im Rahmen dieser Aktivitäten lernt man die besonderen Angebote der kleinen und großen Winzereien kennen, deren Tradition zum Teil bis in die

Römerzeit, in die Zeit der Neubesiedelung der Zisterzienserkloster Santes Creus und Santa Maria de Poblet und bis zur Entstehung der Kooperativen zurückreicht. Um höchste Qualität zu erzielen, wurden traditionelle Methoden durch innovative Techniken ergänzt.

Jede einzelne der Touren, der Geschichten und der Erlebnisse in den Weinbaugebieten der Costa Daurada laden dazu ein, eine neue Flasche zu entkorken und dieses Terroir am Mittelmeer mit allen Sinnen zu genießen, denn diese Weine erzählen von den Menschen und den Landschaften, von Kultur und Traditionen.

Wer alle diese Elemente vereinen möchte, dem sei der Besuch der spektakulären Wein-



aus sieben DOs

genossenschaften im modernistischen Stil empfohlen. Der Schriftsteller und Dramaturg Àngel Guimerà nannte sie „die Kathedralen des Weins“ und sie sind wirklich echte Kunstwerke.

An der Costa Daurada gibt es modernistische Weinkellereien, die von dem bekannten Architekten César Martinell entworfen wurden: Aiguamúrcia, Alió, Barberà de la Conca, Cabra del Camp, Cornudella de Montsant, Falset, Llorenç del Penedès, Montblanc, Nulles, Pira, el Pla de Santa Maria, Rocafort de Queralt, Santes Creus und Vila-rodona; der Architekt Pere Domènech i Roura ist für die Weinkellereien in l'Espuga de Francolí und Sarral verantwortlich. Die Gebäude in Barberà de la Conca, Falset, Nulles, Sarral und Vila-rodona können besichtigt werden.



Die DO Catalunya erstreckt sich über mehrere Regionen Kataloniens, der größte Bereich befindet sich aber im Landkreis Tarragona. Hier entstehen Weine aus Trauben, die in Katalonien angebaut werden, von traditionellen bis hin zu neuen, importierten Sorten, sodass man unter diesem Siegel eine große Vielfalt an Cuveé-Weinen findet.

In Katalonien werden Rot- Weiß- und Roséweine erzeugt, im Allgemeinen modern und innovativ, die Lust auf mehr machen.

Zu den weißen Traubensorten gehören: Albariño, Chardonnay, Chenin, Garnacha Blanca, Gewürztraminer, Macabeo, Malvasía, Malvasía de Sitges, Moscatel (aus Alejandria und aus Frontignan), Parellada, Pedro Ximénez, Picapoll Blanco, Riesling, Sauvignon Blanc, Sumoll Blanco, xarel·lo, Viognier und Vinyater.

Zu den roten Traubensorten gehören: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Garnacha Peluda, Garnacha Roja (Garnacha Gris), Garnacha Tintorera, Merlot, Monastrell, Petit Verdot, Picapoll Tinta, Pinot Noir, Cinsaut (Cariñena), Sumoll, Syrah, Trepat und Ull de Llebre.

Der Consejo Regulador der DO Catalunya, der Kontrollrat der Region, organisiert zahlreiche kulturelle Events in Theatern und Bibliotheken, um ihre Weine bekannt zu machen und den Konsum katalanischen Weins zu fördern.



AUFSICHTSBEHÖRDE FÜR DIE HERKUNFTSBEZEICHNUNG KATALONIEN

Edifici de l'Estació Enològica
Passeig Sunyer, 4-6 1er
43202 Reus
Tel. 0034 977 328 103
premsa@do-catalunya.com
www.do-catalunya.com

DO Conca de Barberà – Weine mit Charakter



Monestir de Poblet

Die DO Conca de Barberà ist eine DO mit ganz besonderem Charakter, gezeichnet durch ihre Geschichte, ihre Menschen, ihre Landschaften, ihre Winzereien und ihre Weine. Die Tradition der Weinwirtschaft reicht hier bis in das 12. Jahrhundert zurück; damals gaben die Zisterziensermönche der Abtei Santa María de Poblet und die Templer von Barberà de la Conca ihr Wissen um den Weinanbau und die Erzeugung von Wein an die hiesigen Bauern weiter.

Noch heute spielt das Kloster von Poblet, ein UNESCO-Welterbe, in verschiedener Hinsicht eine wichtige Rolle, beispielsweise beim Einsatz für die Nachhaltigkeit des Weintourismus: Unter der Bezeichnung „Vinum Conca“ wird der Verkauf von Weinen und Sekten der Region gefördert und die „Ruta del Cister“ lädt dazu ein, Kultur, Geschichte und Gastronomie zu erleben.

Die Ruta del Cister, verschiedene weintouristische Touren, neue, innovative Weinkellereien mit Persönlichkeit, bekannte modernistische Bodegas wie die „Catedrales del Vino“ ... das alles sind perfekte Ausgangspunkte, um die Weine von La Conca zu probieren, um die Menschen, die Landschaft und das kulturelle Erbe kennenzulernen und um ein Gefühl für den Weinbau zu entwickeln.

Wer die DO kennenlernt, lernt auch Trepat kennen, die autochthone Rotweinsorte von Conca de Barberà, und die exzellenten Weine, denen diese Sorte eine schöne Säure, Frische und Fruchtigkeit verleiht. Traditionell wurde diese Traube zur Herstellung von Roséweinen und -Sekten verwendet; erst seit wenigen Jahren machen verschiedene Winzer daraus eigene Rotweine oder verschneiden sie mit anderen Sorten. Jedes Jahr findet in Barberà de la Conca eine Fiesta statt, bei der ein sog. trepatejar den ersten Trepat präsentiert.

Bei einer Tour durch die DO gehört eine Besichtigung der modernistischen Gebäude der Weingenossenschaften in Barberà de la Conca, l'Espuga de Francolí, Montblanc, Pira, Rocafort de Queralt und Sarraí auf jeden Fall dazu. Die Hauptstadt des Landkreises, Montblanc, ist eine mittelalterliche Stadt mit einer beeindruckenden Stadtmauer; in einem der Türme hat der Kontrollrat der DO seinen Sitz. Er organisiert Touren zu den Weinkellereien von La Conca de Barberà, auf denen man Interessantes über die Architektur, die Weinanbaugebiete, die Weine und die Winzer erfährt. Diese Routen führen im Allgemeinen auch zu anderen Sehenswürdigkeiten; auf dem Programm stehen beispielsweise das Santuario von Tallat, das Kloster von Poblet, das Museum des Landlebens in l'Espuga, die spektakulären Höhlen von La Fuente Mayor, die Templerfestung von Barberà de la Conca und zahlreiche interessante Dörfer, Kirchen und Wallfahrtskapellen.



Aufsichtsbehörde für die Herkunftsbezeichnung Conca de Barberà

C/ de la Volta, 2
 43400 Montblanc
 Tel. 977 926 905
 Fax 977 926 906
 info@doconcadebarbera.com
 www.doconcadebarbera.com



Weinkellereien, die besichtigt werden können



1	AGRÍCOLA DE BARBERÀ, SCCL Tel. 0034 977 887 035	C/ Comerç, 40 43422 Barberà de la Conca	cobarbera@doconcadebarbera.com www.coop-barbera.com	20	C, E, GB, F
2	CARLANIA CELLER Tel. 0034 977 887 375	Poligon 23 Parc. 93. Camí de les Hortes 43422 Barberà de la Conca	info@carlania.com www.carlania.com	20	C, E, GB
3	CLOS MONTBLANC* Tel. 0034 977 887 030	Ctra. Montblanc- Barberà, s/n 43422 Barberà de la Conca	club@closmontblanc.com www.closmontblanc.com	+	C, E, GB
4	GATZARA VINS Tel. 0034 977 861 175	C/Comerç, 2 43422 Barberà de la Conca	info@gatzaravins.com www.facebook.com/GATZARAvins	15-20	C, E, GB
5	MOLÍ DELS CAPELLANS* Tel. 0034 651 034 221	C/Comerç, 2 43422 Barberà de la Conca	jordi@molidelscapellans.com www.molidelscapellans.com	12-15	C, E, GB, F
6	CELLER JORDI LLORENS Tel. 0034 629 204 672	C/ Prim, 5- 7 43411 Blancafort	cellerjll@gmail.com -	20	C, E, GB, F, I
7	GERIDA VITICULTORS* Tel. 0034 699 909 772	C/Fortuny, 10 43411 Blancafort	info@geridavins.cat -	15-20	C, E
8	CARA NORD CELLER Tel. 0034 973 176 029	Plaça Sant Sebastià, 13 25457 El Vilosell	hola@caranordceller.com caranordceller.com	10	C, E, GB
9	CELLER RENDÉ MASDEU Tel. 0034 977 871 361	Av. Catalunya, 44 43440 L'Espluga de Francolí	celler@rendemasdeu.cat www.rendemasdeu.cat	30	C, E, GB
10	AGRÍCOLA DE LA CONCA* Tel. 0034 977 871 220	C/ Josep M. Rendé, 5 43440 L'Espluga de Francolí	coespluga@telefonica.net www.espluga.altanet.org/turisme/celler.php	40-45	C, E, GB, F, +
11	CELLER MAS FORASTER Tel. 0034 977 860 229	Camí de l'ermita de Sant Josep, s/n 43400 Montblanc	jf@josepforaster.com www.josepforaster.com	15-20	C, E, GB, F
12	CELLER CARLES ANDREU Tel. 0034 977 887 404	C/ Sant Sebastià, 19 43423 Pira	celler@cavandreu.com www.cavandreu.com	20	C, E, GB, F, D
13	CELLER ESCODA-SANAHUJA* Tel. 0034 659 478 198	Camí de Prenafeta a Lilla, s/n 43400 Prenafeta-Montblanc	jre@celler-escodasanahuja.com celler-escodasanahuja.com	20-25	C, E, GB, F
14	MAS DE LA SABATERA* Tel. 0034 618 268 208	Ctra. De Montblanc a Prenafeta, km. 4 43400 Prenafeta-Montblanc	ovendrell@afrexholding.com www.heredad-pallares.com	8	C, E, GB
15	CELLERS DOMENYS* Tel. 0034 977 677 135	Prat de la Riba, 18 43713 Sant Jaume del Domenys	comercial@domenyscoop.com www.latevacooperativa.com	45-50	C, E

				
16	ROSA MARIA TORRES Tel. 0034 977 890 013	Av. Anguera, 2 43424 Sarral	info@rosamariatorres.com www.rosamariatorres.com	60 C, E, GB
17	VINÍCOLA DE SARRAL Tel. 0034 977 890 031	Av. de la Conca, 33 43424 Sarral	tares@covisal.cat www.cava-portell.com	50 C, E
18	SANSTRAVÉ Tel. 0034 977 892 165	C/ de la conca, 10 43412 Solivella	bodega@sanstrave.com www.sanstrave.com	10-15 C, E, GB
19	DASCA VIVES CELLER* Tel. 0034 637 491 359	Ctra. Valls-Nulles Km 4 43800 Valls	celler@dascavives.com www.dascavives.com	10 C, E, GB, F
20	CELLER VEGA AIXALÀ Tel. 0034 609 336 825	C/ de la Font, 11 43439 Vilanova de Prades	vilanovavins@hotmail.es www.vegaaixala.com	20 C, E, GB
21	MIGUEL TORRES* Tel. 0034 977 878 240	Castell de Milmanda N 240 km 44 43400 Vimbodí i Poblet	visitamilmanda@torres.es www.torres.es	50-60 C, E, GB

 Maximales Fassungsvermögen | + (ohne Einschränkung) |  Sprachen: C (Katalanisch), E (Spanisch), GB (Englisch), R (Russisch), D (Deutsch), I (Italienisch), F (Französisch), X (Chinesisch). |  Hintergrundfarbe: moderne Winzerei | * Karte: Mittelmeer



DO Montsant – Weine mit Persönlichkeit

Die Weine der DO Montsant genießen ein weltweites Renommee, vor allem wegen ihrer Qualität und wegen der einzigartigen Weinkellereien dieser Region mit der jüngsten geschützten Herkunftsbezeichnung der Tarragoner Landkreise. Die DO wurde 2001 gegründet und setzt sich aus den Gemeinden und Winzereien zusammen, die vorher den Unterbereich Falset der DO Tarragona bildeten. Es handelt sich um die Genossenschaften und Weinkellereien des Landkreises Priorat, die nicht zum „historischen Priorat“ gehören, sowie um die Ortschaften Serra d'Almos und Darmós im Landkreis Ribera d'Ebre.

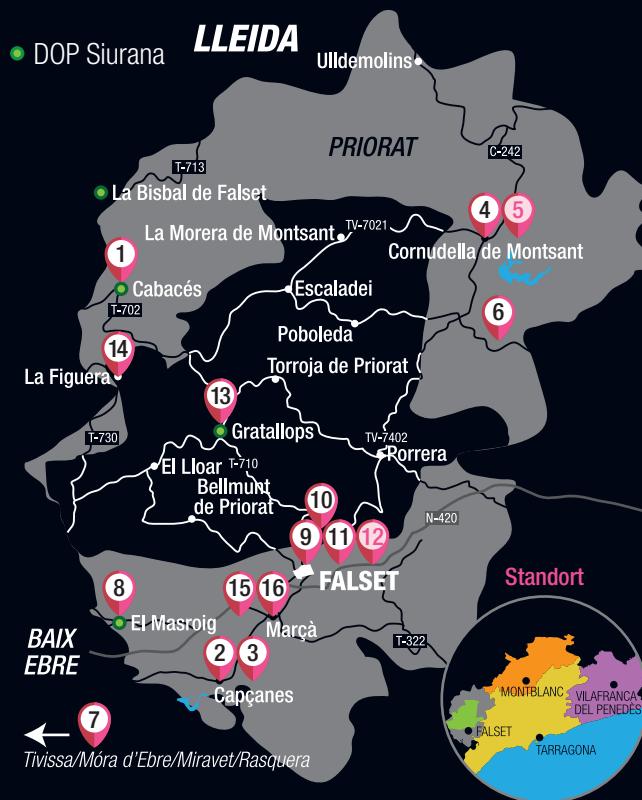
Die DO Montsant ist eng mit dem Land und den autochthonen Sorten von Montsant – Garnacha und Cariñena – verbunden, die in Coupages mit anderen Sorten verschnitten werden, um so Tradition und Innovation zu fusionieren.

Der Ausgangspunkt für eine Tour durch diese Region könnte das Castillo del Vino in Falset sein, in dem die Weine des Landkreises Priorat vorgestellt werden. Empfehlenswert sind auch die weintouristischen Aktivitäten, die der Kontrollrat der DO selbst anbietet, und bei denen man alles darüber erfährt, was einen guten Wein ausmacht, oder die Besichtigungen bei den verschiedenen Weinkellereien mit Führung durch die Weinberge und die Kellereien und natürlich mit den entsprechenden Weinproben.

Durch den Landkreis verläuft eine Weinroute, die verschiedene Winzereien der DO Montsant verbindet, es gibt einen Wanderweg, auf dem man die Weinbaugebiete und die landschaftlichen Veränderungen hautnah erleben kann, und eine Autoroute „Landschaften des Weins“, bei der ein Audio-Führer den Kopiloten spielt. Auf diesen Touren lernt man die Geschichte von Menschen kennen, deren Leben sich um den Wein rankt, und man erfährt viel über die lange Tradition der Weinwirtschaft in dieser Region. Besichtigen Sie die modernistischen Weinkellereien von Falset und Cornudella de Montsant, entworfen vom Architekten César Martinell, bestaunen Sie die Landschaft im Naturpark Montsant und besuchen Sie spektakuläre Orte wie Siurana, in der die Geschichte von Prinzessinnen, Belagerungen und zurückgeschlagenen Eroberungen wieder auflebt.

Die privaten Weinkellereien und alle Dörfer veranstalten darüber hinaus zahlreiche Aktivitäten, Fiestas und Messen rund um die Welt des Weins.

Die DO Montsant vereint die Landschaften, die Natur, das kulturelle und architektonische Erbe, die Menschen, ihr Know-how und Innovation zu einer Geschmacksexplosion im Weinglas.



monsant
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

**Aufsichtsbehörde für die
Herkunftsbezeichnung Monsant**

Pl. de la Quartera, 6
43730 Falset
Tel. 977 831 742
Fax 977 830 676
info@domontsant.com
www.domontsant.com



**Mehr über
unsere
Weinkellereien**

Weinkellereien, die besucht werden können



1	MAS DE LES VINYES Tel. 0034 652 568 848	Mas de les Vinyes, s/n 43373 Cabacés	josep@masdelesvinyes.com www.masdelesvinyes.com	15	C, E, GB
2	CELLER DE CAPÇANES Tel. 0034 977 178 319	C/ Llaberia, 4 43776 Capçanes	cellercapcanes@cellercapcanes.com www.cellercapcanes.com	50	C, E, GB, F, D
3	VINYES DOMÈNECH Tel. 0034 670 375 828	Camí de la Fou, 1 43776 Capçanes	info@vinyesdomenech.com www.vinyesdomenech.com	-	C, E, GB, F
4	BARONIA DEL MONTSANT* Tel. 0034 977 821 483	C/ Comte de Rius, 1 43360 Cornudella de Montsant	englora@baronia-m.com www.baronia-m.com	15	C, E, GB, F
5	CELLER COOPERATIU* Tel. 0034 977 821 313	C/ Comte de Rius, 2 43360 Cornudella de Montsant	info@cellercomudella.cat www.cellercomudella.cat	40	C, E, GB
6	CELLER DE L'ERA* Tel. 0034 977 262 031	Mas de les Moreres, s/n 43360 Cornudella de Montsant	info@cellerdelera.com www.cellerdelera.com	12	C, E, GB, P
7	CELLERS JOAN D'ANGUERA Tel. 0034 977 418 348	C/ Major, 34 43746 Darmós-Tivissa	joan@cellersjoandanguera.com www.cellersjoandanguera.com	10	C, E, GB
8	CELLER EL MASROIG* Tel. 0034 977 825 026	Passeig de l'Arbre, 3 43736 El Masroig	visites@cellermasroig.com www.cellermasroig.com	4-25	C, E, GB, F
9	CELLERS CAPAFONS-OSSÓ Tel. 0034 977 831 201	Masia Esplanes-Camí Vell Gratallops, s/n 43730 Falset	cellers@capafons-osso.com www.capafons-osso.com	15	C, E, GB, F, D
10	CELLER LAURONA Tel. 0034 977 830 221	Ctra. Bellmunt, Pol. 21 -Sort de Capellans 43730 Falset	laurona@cellerlaurona.com www.cellerlaurona.com	20	C, E, GB, F
11	CELLER PASCONA Tel. 0034 609 291 770	Camí dels Fontanals, s/n 43730 Falset	info@pascona.com www.pascona.com	20	C, E, GB
12	COOPERATIVA FALSET-MARÇÀ* Tel. 0034 977 830 105	C/ Miquel Barceló, 31 43730 Falset	visita@etim.es www.etim.cat	55	C, E, GB, F
13	BUIL & GINÉ Tel. 0034 977 839 810	Ctra. Gratallops-la Vilella Baixa, km 11,5 43737 Gratallops	info@builgine.com www.builgine.com	+	C, E, GB, F
14	FIGARIA VINS Tel. 0034 617 548 453	C/ del Priorat, 12 43736 La Figuera	celler@ficariavins.net www.ficariavins.net	15	C, E, GB, F
15	DOSTERRAS VERTICAL WINES* Tel. 0034 977 178 011	Mas Figueres s/n 43775 Marçà	jgrau@dosterras.com www.dosterras.com	15	C, E, GB, F
16	VERMUNVER Tel. 0034 977 178 288	C/ Ricard Piqué, 15 43775 Marçà	info@genesi.cat www.genesi.cat	15	C, E, GB, F

DO Penedès – eine große Vielfalt an Weinen

Die DO Penedès blickt auf eine über zweitausendjährige Weinbautradition zurück. Die Region befindet sich an der Dorada, im Baix Penedès, dem sogenannten ‚Penedès Marítime‘. Es ist eine DO mit verschiedenen Mikroklimata, Böden und Landschaften, vom Grün der Berge bis zum Blau des Mittelmeeres, was ihren Weinen eine große Vielfalt verleiht.

Das Flaggschiff der DO Penedès ist der xarel·lo, die Essenz dieser Weinregion. Diese Sorte ist besonders gut an die Bodenbedingungen im Penedès angepasst; sie ermöglicht eine sehr ausgewogene, hochwertige Produktion, die in den alten Weinbergen noch besser wird. Die Traube wird zu fruchtigen, aromatischen Weinen – ein Genuss für alle Sinne.

Diese DO ist vor allem für ihre Weißweine aus traditionellen Sorten wie xarel·lo, Macabeo und Parellada bekannt, dazu kommen als Ergebnis von Forschung und Innovation andere Traubensorten. In den letzten Jahren wurden darüber hinaus verschiedene eigene Sorten wiedergewonnen, die bereits verschwunden waren; aus einigen davon entstehen auch Rotweine.

Mit jedem Glas Wein aus dem Penedès schmeckt man ein kleines Stück Erde, Kunst, Kultur, Wissen und Tradition – Emotionen, in denen sich Architektur, Gastronomie, Freizeit, Kunst, Museen und Fiestas miteinander vermischen. Die DO Penedès bietet Erlebnisse in Weinkellereien, Aktivitäten in den Weinbergen, Menüs mit passenden Weinen, Weinproben, Spaziergänge oder Radtouren durch die Weinbaugebiete, Museen und Kultur – so lernt man die Region auf vernünftige Weise kennen.



**Aufsichtsbehörde für die
Herkunftsbezeichnung Penedès**

Plaça Àgora, 1
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. 938 904 811
Fax 938 904 754
dopenedes@dopenedes.cat
www.dopenedes.cat



Die Weinkellereien bergen Überraschungen wie die Vinagres Forvm in den Bodegas Avgvstvs Forum: Essigsorten, die auf den Weinbergen entstehen, durch die früher die römische Via Augusta verlief – ein besonders hochwertiger, süßsaurer Essig, der beispielsweise beim offiziellen Dinner bei der Nobelpreisverleihung serviert wurde.

Im Penedès erlebt man die meisterhafte Verbindung von Wein, Landschaft und Kultur, wenn man der Musik des berühmten Cellospielers Pau Casals lauscht, der aus El Vendrell stammt. Die Gemeinde bietet Besichtigungen seines Geburtshauses und des Museums Pau Casals, die beide zur Tour Landschaft der Genies gehören.

In diesem Landstrich befindet sich auch die iberische Zitadelle Calafell, eines der beeindruckendsten architektonischen Überreste Kataloniens und der perfekte Ort, um mehr über die Lebensweise der Iberer zu erfahren. Den Penedès erleben heißt auch, Zeitzeugen antiker Kulturen zu entdecken.



Weinkellereien, die besichtigt werden können

				
1	JANÉ VENTURA* Tel. 0034 977 660 118	Masia Mas Vilella Camí Ral s/n. Camí del Cementiri 43717 Bisbal del Penedès	janeventura@janeventura.com www.janeventura.com	20-25 C, E, GB
2	CELLERS CAL LLUÍSOT* Tel. 0034 696 372 248	C/ Portal, 6 43884 Bonastre	sebastiapie@gmail.com www.facebook.com/callluisot	20 C, E, GB, F
3	CELLERS PARTIDA CREUS* Tel. 0034 629 308 964	Ctra TV 2041 km 8.10 Bonastre-Masllorenc 43884 Bonastre	info@partidacreus.com www.partidacreus.com	30 C, GB, I
4	ORIOI ROSSELL SA Tel. 0034 977 671 061	Propietat can Cassanyes 08732 Castellet i la Gornal San Marsal	oriolrossell@oriolrossell.com www.oriolrossell.com	15-20 C, E, GB, F
5	CELLERS AVGVSTVS FORVM Tel. 0034 977 666 910	Ctra. De Sant Vicenç s/n 43700 El Vendrell	enoturismo@avgvstvsforvm.com www.avgvstvsforvm.com	30 C, E, D, GB
6	CELLER BARTHOMEUS* Tel. 0034 977 662 583	Camí vell de Sant Salvador s/n 43700 El Vendrell	jmlasat@barthomeus.com www.barthomeus.com	30 C, E, GB, F, I
7	FINCA MAS PERDUT Tel. 0034 977 665 783	Masia Mas Perdut 43710 Santa Oliva	masperdut@hotmail.com www.fincamasperdut.com	6-8 C, E

 Maximales Fassungsvermögen | + (ohne Einschränkung)  Sprachen: C (Katalanisch), E (Spanisch), GB (Englisch), R (Russisch), D (Deutsch), I (Italienisch), F (Französisch), X (Chinesisch). | * Karte: Mittelmeer



DOQ Priorat – einzigartige Weine

Die DOQ Priorat liegt in einer außergewöhnlichen, einzigartigen und spektakulären Landschaft, die keinen unberührt lässt. Das Gelände erstreckt sich über Berge mit steilen, teilweise unpassierbaren Hängen, sodass für den Anbau von Wein Terrassen angelegt werden müssen.

Es ist ein einzigartiges Territorium zu Füßen des Montsant, ebenfalls das Territorium der Licorella, des roten Schiefers, aus dem die Böden der DOQ Priorat bestehen. In diesen brüchigen, kupferfarbenen Schiefer drängen sich die Wurzeln der Reben auf der Suche nach Feuchtigkeit, Wasser und Nährstoffen.

Es ist eine unerbittliche Landschaft, aber die Menschen aus dem Priorat haben den Boden jahrhundertlang bearbeitet und die Traditionen und ihr Wissen, das sich heute mit dem Engagement neuer Unternehmer vermischt, von Generation zu Generation weitergegeben

Die DOQ Priorat umfasst die Gemeinden Bellmunt del Priorat, Gratallops, El Lloar, La Morera de Montsant, Poboleda, Porrera, Scala Dei, Torroja del Priorat und La Vilella Baixa sowie die Produktionszonen Masos de Falset und Solanes del Molar. Sechs dieser Gemeinden bildeten das Priorat der Kartäuser von Scala Dei – Wiege der Weine und der Weinkultur mit dieser geschütz-

ten Herkunftsbezeichnung. Schon im 12. Jahrhundert gaben die Kartäusermönche den Anstoß zum Anbau der Reben und zur Herstellung von Qualitätsweinen. Die Überreste des teilweise wieder aufgebauten Kartäuserklosters bergen ein Mysterium, das die Besucher fasziniert.

Jeder Wein der DOQ Priorat ist einzigartig und trägt die Merkmale der Kultur und der gesellschaftlichen Realität des Ortes, aus dem er stammt.

Immer mehr Weine werden gemäß ihrer Herkunft als „Vinos de Villa“ registriert, was auch ihre jeweiligen Eigenarten unterstreicht. Die Orte und ihre Weine lernt man am besten auf den örtlichen Fiestas und Messen kennen, die das ganze Jahr über veranstaltet werden.

Erwähnenswert ist auch die Tatsache, dass im Priorat zumeist Rotweinsorten angebaut werden, und dass Garnacha, Cariñena oder Cinsaut die autochthonen Spitzensorten sind.

Die DOQ Priorat ist die einzige geprüfte Herkunftsbezeichnung in Katalonien; es handelt sich um ein Gütesiegel, das den Ursprung des Produktes garantiert und das diese Weine zu den meist geschätzten der Welt macht.

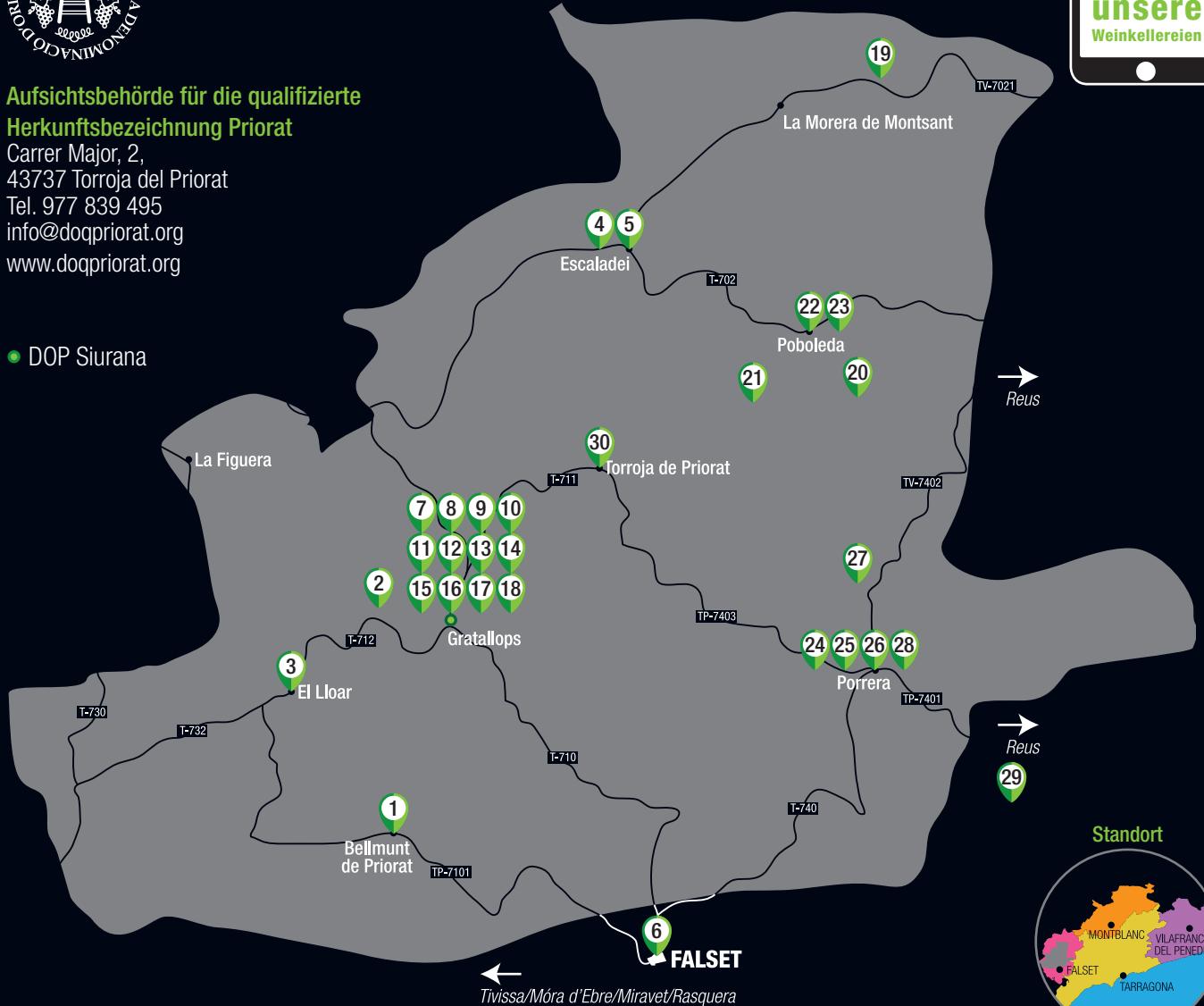




**Aufsichtsbehörde für die qualifizierte
Herkunftsbezeichnung Priorat**

Carrer Major, 2,
43737 Torroja del Priorat
Tel. 977 839 495
info@doqpriorat.org
www.doqpriorat.org

● DOP Siurana



Weinkellereien, die besichtigt werden können



1 SOLÀ CLÀSSIC Tel. 0034 686 115 104	C/ Clos, 1 43738 Bellmunt del Priorat	info@solaclassic.com www.solaclassic.com	20	C, E, F, GB
2 CELLER CLOS 93 Tel. 0034 620 215 770	C/Nou, 26 43737 El Lloar	clos93@clos93.com www.clos93.com	50	C, E, GB
3 TORRES PRIORAT Tel. 0034 678 192 095	Finca la Solteta, s/n 43737 El Lloar	torrespriorat@torres.es www.torres.es	25	C, E, GB
4 CELLERS DE SCALA DEI Tel. 0034 977 827 027	Rambla Cartoixa, s/n 43379 Escaladei-La Morera de Montsant	info@cellersdescaladei.com www.cellersdescaladei.com	50	C, E, GB, F
5 LA CONRERIA D'SCALA DEI Tel. 0034 977 827 055	C/ Mitja Galta, 32 43379 Escaladei-La Morera de Montsant	laconreria@vinslaconreria.com www.vinslaconreria.com	25	C, E, GB
6 PINORD MAS BLANC Tel. 0034 938 903 066	Mas Blanc- Ctra. Falset- Bellmunt, km 3 43730 Falset	visitespriorat@pinord.es www.pinord.com	55	C, E, GB, F, D
7 BUIL & GINÉ* Tel. 0034 977 839 810	Ctra. Gratallops-La Vilella Baixa, km 11,5 43737 Gratallops	info@builgine.com www.builgine.com	+	C, E, GB, F
8 CAL BATLLET-CELLERS RIPOLL SANS* Tel. 0034 687 638 951	C/ Baixada Consolació, 4 43737 Gratallops	mripoll@closabatllet.com www.facebook.com/closabatllet	10	C, E, GB
9 CELLER BALAGUER I CABRÉ Tel. 0034 977 839 004	C/ La Font, 8 43737 Gratallops	vins.jaume@yahoo.com www.cellerbalaguercabre.blogspot.com	14	C, E, GB
10 CELLER CECILIO* Tel. 0034 977 839 507	C/ Piró, 28 43737 Gratallops	celler@cellercecilio.com www.cellercecilio.com	20	C, E
11 CELLER DEVINSSI Tel. 0034 977 839 523	C/ Massets, 1 43737 Gratallops	devinssi@il-lia.com www.devinssi.com	20	C, E, GB, F, R
12 CLOS FIGUERAS* Tel. 0034 977 830 217	C/ de la Font, 38 43737 Gratallops	info@closfigueras.com www.closfigueras.com	25	C, E, GB, F, D, R
13 CLOS MOGADOR Tel. 0034 977 839 171	Camí Manyetes, s/n 43737 Gratallops	closmogador@closmogador.com www.closmogador.com	8	C, E, GB, F, D
14 GRATAVINUM* Tel. 0034 687 758 781	Mas d'en Terres, s/n-Antic Camí de Vilella Baixa-El Lloar 43737 Gratallops	gratavinum@gratavinum.com www.gratavinum.com	25	C, E, GB, F, D
15 MAS IGNEUS Tel. 0034 977 262 259	Ctra. T710 Falset-La Vilella Baixa, km 11,1 43737 Gratallops	masigneus@masigneus.com www.masigneus.com	30	C, E, GB, F



16	SAÓ DEL COSTER* Tel. 0034 977 816 080	C/ de Valls, 28 43737 Gratallops	info@saodelcoster.com www.saodelcoster.com	15	C, E, GB, F
17	TROSSOS DEL PRIORAT* Tel. 0034 638 415 891	Ctra. Gratallops-La Vilella Baixa, km 10,6 43737 Gratallops	info@trossosdelpriorat.com www.trossosdelpriorat.com	30	C, E, GB
18	VINÍCOLA DEL PRIORAT Tel. 0034 977 839 167	C/ Piró, s/n 43737 Gratallops	enoturisme@vinicoladelpriorat.com www.vinicoladelpriorat.com	20	C, E, GB
19	CELLER JOAN AMETLLER* Tel. 0034 977 098 100	Finca Mas Mustardo-Ctra. La Morera-Cornudella, km 3,2 La Morera de Montsant	info@ametller.com www.ametller.com	30	C, E, GB, F
20	MAS D'EN BLEI Tel. 0034 977 262 031	Mas d'en Blei 43361 La Morera de Montsant	info@masdenblei.com www.masdenblei.com	10	C, E, GB, P
21	BURGOS PORTA Tel. 0034 696 094 509	Finca Mas Sinén, s/n 43376 Poboleda	burgosporta@massinen.com www.massinen.com	25	C, E, GB
22	CELLER MAS DOIX Tel. 0034 977 827 040	C/ Carne, 115 43376 Poboleda	visit@masdoix.com www.masdoix.com	15	C, E, GB, F, I
23	GENIUM CELLER* Tel. 0034 977 827 146	C/ Nou 92, baixos 43376 Poboleda	genium@geniumceller.com www.geniumceller.com	10	C, E, GB, F
24	CELLER CAL PLA Tel. 0034 977 828 125	C/ Prat de la Riba, 1 43739 Porrera	info@cellercalpla.com www.cellercalpla.com	20	C, E, GB
25	CELLER CASTELLET Tel. 0034 977 828 044	C/ Font de dalt, 11 43739 Porrera	cellercastellet@yahoo.es www.cellercastellet.com	15	C, E, GB
26	CLOS DOMINIC Tel. 0034 977 828 215	C/ Prat de la Riba, 3 43739 Porrera	clos_dominic@hotmail.com www.debrujasyvino.blogspot.com	25	C, E, GB
27	MARCO ABELLA Tel. 0034 977 262 825	Ctra. Porrera-Cornudella, km 0,7 43739 Porrera	info@marcoabella.com www.marcoabella.com	25	C, E, GB, F
28	SANGENÍS I VAQUÉ Tel. 0034 977 828 252	Pl. Catalunya, 3 43739 Porrera	celler@sangenisivaque.com www.sangenisivaque.com	20	C, E, GB, F
29	DE MULLER Tel. 0034 977 757 473	Camí Pedra Estela, 34 43205 Reus	lab@demuller.es www.demuller.es	10	C, E, GB, F, X
30	CELLER ESCODA PALLEJÀ Tel. 0034 977 839 200	C/ Font, 16 43737 Torroja del Priorat	perescoda@yahoo.es cellerescodapalleja.blogspot.com	5	C, E, GB



DO Tarragona, liebeliche Weine mit der Essenz des Mittelmeers

Das Römische Kaiserreich gab den Anstoß zum Weinbau in den Landkreisen von Tarragona; Weine mit der Herkunftsbezeichnung „Tarragona“ wurden schon damals im ganzen Reich geschätzt. Seitdem haben die Winzer ihre Anbautechniken weiter ausgebaut und erzeugen heute besonders hochwertige Weine.

Diese Tradition, die ebene Landschaft, das mediterrane Klima und der Einfluss des Mittelmeers ist in jeder einzelnen Flasche der lieblichen, frischen Weine zu spüren. Hier findet man sanfte, gut ausgewogene, fruchtig duftende Weißweine, frische, kirschfarbene Roséweine und kraftvolle, aromatische Rotweine. Herausragend sind in dieser DO auch die Likörweine, bekannt unter der Bezeichnung Tarragona Classics, wie der Mistela oder Marsala, der Moscatel oder Muskateller und der trockene Vino Rancio.

Zum Gebiet der la DO Tarragona gehören die Landkreise Tarragonès, Alt Camp, Baix Camp und Ribera d'Ebre. Der Kontrollrat der DO hat drei weintouristische Routen ausgearbeitet, auf denen man die Landschaften, Weinberge, Winzereien und natürlich die Weine kennenlernt – vom romanischen Tarraco bis zu den modernistischen Weinkellereien in Alt Camp, vom Modernismus der Stadt Reus bis zu den Stränden und dem Küstengebirge der Costa Daurada.

Neben den kleineren Weinkellereien, die verschiedene Aktivitäten anbieten (kulturelle und kulinarische Events, Weinproben etc.) sollte man auf jeden Fall die beeindruckenden modernistischen

Kellereien von Aiguamúrcia, Alió, Cabra del Camp, Pla de Santa Maria, Nulles, Santes Creus und Vila-rodona, Werke des Architekten César Martinell, besichtigen.

Ganz in der Nähe dieser Genossenschaften befindet sich das Kloster Santes Creus mit dem Mausoleum von König Peter III. Das Kloster gehört zur „Ruta del Cister“, einer Route, die mit dem Wanderweg GR-175 dieses Zisterzienserkloster mit den Klöstern von Poblet und Vallbona de les Monges verbindet. Der Weg kann zu Fuß, mit dem Mountainbike oder mit dem Pferd zurückgelegt werden. Die Strecke von Santes Creus nach Poblet führt mitten durch Weinberge, Mandel- und Olivenhaine.

Die Vielfalt der Landkreise, die das Territorium der DO Tarragona bilden, ermöglicht eine bunte Palette an Aktivitäten: Geschichte, Strand und Natur vereint durch die Welt des Weins.

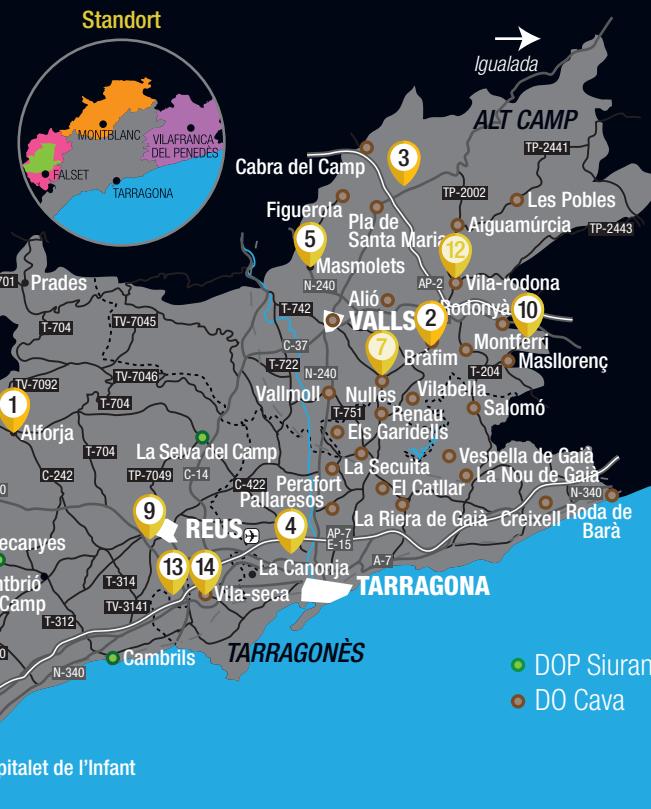


Aufsichtsbehörde für die Herkunftsbezeichnung Tarragona

C/ de la Cort, 41, baixos
43800 Valls
Tel. 977 217 931
info@dotarragona.cat
www.dotarragona.cat



Tivissa / Rasquera / Miravet



Weinkellereien, die besichtigt werden können



1	MAS DEL BOTÓ Tel. 0034 630 982 747	Camí de Porrera- Alforja, s/n 43365 Alforja	pep@masdelboto.cat www.masdelboto.cat	30	C, E, GB, F, R
2	VINS PADRÓ Tel. 0034 977 620 858	Av. Catalunya, 56-58 43812 Bràfim	info@vinspadro.com www.vinspadro.com	12	C, E, GB, F
3	MAS VICENÇ Tel. 0034 977 630 024	Mas Vicenç, s/n 43811 Cabra del Camp	masvicens@masvicens.com www.masvicens.com	25	C, E, GB, F, R
4	LA BOELLA Tel. 0034 977 771 515	Ctra. Reus- Tarragona, km 12 43110 La Canonja	cellerbotiga@laboella.com www.laboella.com	24-30	C, E, GB, F
5	CELLER MAS BELLA Tel. 0034 600 269 786	C/ Sant Roc, 8 43813 Masmolets-Valls	masbella@gmail.com www.cellermasbella.com	25-30	C, E, GB, F
6	CELLER PEDROLA* Tel. 0034 650 093 906	Ctra. T-324 Móra-Miravet, km 14,2 43747 Miravet	pedrola97@yahoo.es -	25	C, E, GB
7	VINÍCOLA DE NULLES Tel. 0034 977 602 622	C/ Estació, s/n 43887 Nulles	casinulles@vinicoladenulles.com www.vinicoladenulles.com	40	C, E, GB, D, F, I
8	VINS HELGA HARBIG Tel. 0034 977 404 711	Pl. Sant Joan, 3 43515 Rasquera	biopaumera@gmail.com www.biopaumera.com	-	C, E, F, D
9	DE MULLER Tel. 0034 977 757 473	Camí Pedra Estela, 34 43205 Reus	lab@demuller.es www.demuller.es	10	C, E, GB, F, X
10	VINYA JANINE Tel. 0034 977 628 305	C/ Sant Antoni,5 43812 Rodonyà	vjanine@tinet.org www.vinyajanine.com	30	C, E, GB, F
11	CELLER SERRA DE LLABERIA Tel. 0034 977 824 122	Ptada. Les Aubagues T-3 M. PK 37,5 43746 Tivissa	info@serradellaberia.com www.serradellaberia.com	6	C, E, GB, R, D, I, F
12	COOPERATIVA VILA-RODONA Tel. 0034 977 638 004	Av. Enric Benet, 4 43814 Vila-rodonà	pll.pie@copvilar.com www.coopvila-rodonà.com	50	C, E
13	CLOS BARENYS* Tel. 0034 977 353 099	Camí Vell de Cambrils, disseminat 180 43480 Vila-seca	closbarenys@closbarenys.com www.closbarenys.com	60	C, E, GB
14	VINYES DEL TERRER Tel. 0034 977 269 229	Camí del Terrer s/n, km 0,8 43480 Vila-seca	info@terrerr.net www.terrerr.net	25	C, E, GB, D

Maximales Fassungsvermögen | + (ohne Einschränkung) Sprachen: C (Katalanisch), E (Spanisch), GB (Englisch), R (Russisch), D (Deutsch), I (Italienisch), F (Französisch), X (Chinesisch). Hintergrundfarbe: moderne Winzerei | * Karte: Mittelmeer

DO Cava – aromatischer Reichtum



Der Ursprung des Cava, des spanischen Sekts, reicht zurück bis in die Prunkzeit der katalanischen Weinkultur Mitte des 14. Jahrhunderts; damals fand man heraus, wie sich die zweite Fermentierung in der Flasche kontrollieren lässt, und entdeckte, dass der Korken dabei hilft, die Perlage zu konservieren. Im selben Jahrhundert ermöglichten die in Sant Sadurn d'Anoia entwickelten Techniken die Geburt des Cava, eines Schaumweins, der sich deutlich von anderen Sekten unterscheidet.

Die Cava-Region umfasst 159 Gemeindebezirke Spaniens, 52 davon gehören zu Tarragona. Die verwendeten Traubensorten sind Macabeo, xarel·lo, Parellada, Trepat, Chardonnay, Malvasía, Pinot Noir, Garnacha Tinta und Monastrell; an der Costa Daurada werden zumeist die ersten vier Sorten verarbeitet.

Der Wein wird hauptsächlich in privaten Winzereien und in Genossenschaften in den Landkreisen Penedès, Alt Camp und Conca de Barberà erzeugt; einige davon befinden sich in modernistischen Gebäuden, wie die Weinkellereien in Barberà de la Conca, l'Espuga de Francolí, Llorenç del Penedès, Nulles, Sarral und Vila-rodona.

Der Cava ist bei feierlichen Anlässen und bei Fiestas immer dabei, er man kann ihn aber zu jeder Gelegenheit genießen, wie man bei einem Besuch der verschiedenen Winzereien an der Costa Daurada feststellen wird, die diesen köstlichen, aromatischen Sekt produzieren, der auch hervorragend zu vielen Gerichten passt.



**Aufsichtsbehörde für die
Herkunftsbezeichnung Cava**

Av. Tarragona, 24
08720 Vilafranca del Penedès
Tel. 938 903 104
consejo@crcava.es
www.crcava.es



LLEIDA

BARCELONA

CONCA DE BARBERÀ

MONTBLANC

ALT PENEDES

VILAFRANCA DEL PENEDES

ALT CAMP

BAIX PENEDES

VALLS

EL VENDRELL

TARRAGONA

TARRAGONÈS

Standort



- DO Cava
- DO Conca de Barberà

Weinkellereien, die besichtigt werden können



1	CELLERS MAS DE LA BASSEROLA Tel. 0034 977 638 619	Masia 60 Pla de Manlleu 43714 Aiguamúrcia	masbasserola@gmail.com www.masdelabasserola.cat	10	C, E
2	AGRÍCOLA DE BARBERÀ, SCCL Tel. 0034 977 887 035	C/ Comerç, 40 43422 Barberà de la Conca	cobarbera@doconcadebarbera.com www.coop-barbera.com	20	C, E, GB, F
3	ORIOI ROSSELL SA Tel. 0034 977 671 061	Propietat can Cassanyes 08732 Catellet i la Gornal San Marçal	oriolrossell@oriolrossell.com www.oriolrossell.com	15-20	C, E, GB, F
4	JANÉ VENTURA* Tel. 0034 977 660 118	Ctra. de Calafell, 2 43700 El Vendrell	janeventura@janeventura.com www.janeventura.com	20-25	C, E, GB
5	CELLERS DE L'ARBOÇ Tel. 0034 977 670 055	Ctra Tp2124 Km 3.8 L'Arboç Banyeres 43720 L'Arboç	didac.admin@cavapupitre.com -	50-60	C, E
6	SIMÓ DE PALAU Tel. 0034 977 862 599	Ctra. Nacional 240 km 39.5 43440 L'Espluga de Francoli	caves@simodepalau.com www.cavasimodepalau.com	40-50	C, E, F
7	CAVES VIDAL I FERRE* Tel. 0034 977 638 554	C/Nou, 2 43815 Les Pobles	vidaliferre@vidaliferre.com www.vidaliferre.com	-	C, E
8	AGRÍCOLA LLORENÇ DEL PENEDÈS* Tel. 0034 977 677 022	C/Pompeu Fabra, 3 43712 Llorenç del Penedès	info@coopllorens.com coopllorenc.cat	55-60	C, E, D
9	CAVES VIVES AMBROS SL Tel. 0034 639 521 652	C/Major 39 43812 Montferri	mail@vivesambros.com www.vivesambros.com	30	C, E, F, GB
10	CALAF VIDALES, Francesc* Tel. 0034 977 603 205	Ctra. Pont d'Armentera Km 16 TP 2031 43887 Nulles	ncalaf@magrinyacalaf.com -	30	C, E, GB, F
11	VINÍCOLA DE NULLES Tel. 0034 977 602 622	C/ Estació, s/n 43887 Nulles	casinulles@vinicoladenulles.com www.vinicoladenulles.com	40	C, E, GB, D, F, I
12	CELLER CARLES ANDREU Tel. 0034 977 887 404	C/ Sant Sebastià, 19 43423 Pira	celler@cavandreu.com www.cavandreu.com	20	C, E, GB, F, D
13	CELLERS DOMENYS* Tel. 0034 977 898 250	Avda Catalunya 35 43426 Rocafort de Queralt	jjane@domenyscoop.com www.latevacooperativa.com	45-50	C, E
14	CAVA REVERTÉ Tel. 0034 977 629 246	Passeig Tomàs Garcia Rebull, 4 43885 Salomó	reverte@cavareverte.com www.cavareverte.com	25-30	C, E
15	CELLERS DOMENYS* Tel. 0034 977 677 135	Prat de la Riba nº 18 43713 Sant Jaume del Domenys	jjane@domenyscoop.com www.latevacooperativa.com	45-50	C, E



16 ROSA MARIA TORRES Tel. 0034 977 890 013	Av. Anguera, 2 43424 Sarral	info@rosamariatorres.com www.rosamariatorres.com	60	C, E, GB
17 VINÍCOLA DE SARRAL Tel. 0034 977 890 031	Av. de la Conca, 33 43424 Sarral	dares@covisal.cat www.cava-portell.com	50	C, E
18 SANSTRAVÉ Tel. 0034 977 892 073	C/ de la Conca, 10 43412 Solivella	bodega@sanstrave.com www.sanstrave.com	10-15	C, E, GB
19 CELLER COOP. VILA-RODONA* Tel. 0034 977 638 004	Ctra. De Santes Creus s/n 43814 Vila-Rodona	copvilar@copvilar.com www.coopvilarodona.com	50	C, E
20 COOP. AGRÍCOLA VILA-RODONA* Tel. 0034 977 638 004	Av. Enric Benet, 4 43814 Vila-rodona	pll.pie@copvilar.com www.coopvila-rodona.com	50	C, E

Maximales Fassungsvermögen | + (ohne Einschränkung) | Sprachen: C (Katalanisch), E (Spanisch), GB (Englisch), R (Russisch), D (Deutsch), I (Italienisch), F (Französisch), X (Chinesisch). | Hintergrundfarbe: moderne Winzerei | * Karte: Mittelmeer



Weingastronomischer Veranstaltungskalender

JANUAR

GROSSE FIESTA DER *CALÇOTADA*

Wann: Letzter Sonntag im Januar

Wo: Valls

Verkostung von *calçots* (eine Art Frühlingszwiebeln), Soßen-Wettbewerb, Verkauf von Produkten und festliche Veranstaltungen in Valls, Ursprungsort der *calçotada*.

Tel. 0034 977 612 530

www.cambravalls.com/festa_calcotada/index_cat.htm
valls@cambravalls.com

FEBRUAR

TAGE DER *GALERA*

Wann: Ganzer Monat

Wo: Cambrils

Verkostung, Wettbewerbe, Menüs und kulinarische Angebote in verschiedenen Restaurants.

Tel. 0034 977 794 679

www.cambrils.cat
peconomica@cambrils.org

FEBRUAR - MÄRZ

GASTRONOMETAGE VON *XATÓ*

Wann: Ganzer Monat

Wo: Calafell

Einen ganzen Monat lang bieten die Restaurants entlang der *Ruta del Xató* Menüs mit dem *Xató* aus Calafell.

Tel. 0034 977 699 141

turisme.calafell.cat
informacio@calafell.org

GASTRONOMISCHE MESSE *BULL* (THUNFISCHMAGEN)

Wann: Ende Februar - 1. Märzwoche

Wo: Torredembarra

Beliebtes kulinarisches Fest, bei dem der getrocknete Thunfischmagen eine Hauptrolle spielt. Tapas, Kochkurse, Musik etc.

Tel. 0034 977 644 580

www.turismetorredembarra.cat
turisme@torredembarra.cat

MÄRZ

ENCARXOFA'T

Wann: Ganzer Monat

Wo: Cambrils

Dieses Fest dreht sich rund um die Artischocken aus den Gemüsegärten von Cambrils, Aktivitäten dabei beispielsweise die *Paella encarxofada*.

Tel. 0034 977 794 679

www.cambrils.cat
peconomica@cambrils.org

FIESTA DER TRUITA D'ESPINACS *AMB SUC*

Wann: 2. Sonntag im März

Wo: Ulldemolins

Bei dieser Fiesta dreht sich alles um das regionaltypische Gericht aus dem Priorat, mit einem Tortilla-Wettbewerb und spielerischen Aktivitäten.

Tel. 0034 977 561 577

www.ulldemolins.altanet.org
aj.ulldemolins@altanet.org

TAGE RUND UM DIE GARNELE

Wann: Zweite Märzhälfte

Wo: Tarragona

Die Garnele aus Tarragona wird ganz besonders geschätzt. In den Restaurants der Stadt werden Menüs angeboten, die ihren köstlichen Geschmack in den Mittelpunkt stellen.

Tel. 0034 977 250 795

www.tarragonaturisme.cat
turisme@tarragona.cat

SABOR SALOU

Wann: Letztes Wochenende im März

Wo: Salou

Eine Messe am Paseo Jaime I. rund um die Gastronomie und die DOP-Produkte der Region.

Tel. 0034 977 350 102

www.saborsalou.com

APRIL

POBOLEDA VINS

Wann: Zweite Aprilhälfte

Wo: Poboleda

Weinprobe mit Weinen aus Poboleda; die örtlichen Winzereien bieten Verkostungen ihrer Erzeugnisse und anderer lokaler Produkte.

Tel. 0034 977 827 097

www.poboleda.cat
aj.poboleda@poboleda.cat

VERKOSTUNG DER WEINE DER DO CONCA DE BARBERÀ

Wann: Am dem Feiertag Sant Jordi nächstgelegenen Wochenende und dem darauf folgenden

Wo: Montblanc

Eine der beliebtesten Veranstaltungen im Rahmen der Mittelalterwoche zu



Calçotada, Valls

Ehren von Sant Jordi.
Tel. 0034 977 861 733
www.montblancmedieval.cat o
www.setmanamedieval.cat

VALLS VA DE VINS

Wann: Zweite Aprilhälfte
Wo: Valls
Wein- und Schaumweinmesse
der DO Tarragona mit Weinen und
Lebensmitteln aus Alt Camp im
Zentrum von Valls.
Tel. 0034 977 612 530
www.visitavalls.cat
turisme@valls.cat

APRIL-MAI

MESSE DER LANDWIRTSCHAFTLICHEN GENOSSENSCHAFTEN VON PRIORAT

Wann: Vor Osten (Ostersamstag)
Wo: Castillo de Falset
Präsentation der Weine der
landwirtschaftlichen Genossenschaften
Priorat im Castillo de Falset.
Tel. 0034 977 830 434
www.castelldelvi.cat
castelldelvi@falset.org

GASTRONOMIETAGE RUND UM DEN RANXETS

Wann: April - Mai
Wo: Torredembarra

Die Restaurants von Torredembarra
bieten ein Menü rund um den *ranxets*,
einen Fischeintopf, der früher von den
Fischern direkt an Bord zubereitet
wurde.

Tel. 0034 977 644 580
www.turismetorredembarra.cat
turisme@torredembarra.cat

MAI

TAGE RUND UM DEN THUNFISCH

Wann: Ganzer Monat
*Wo: Vandellòs und Hospitalet de
l'Infant*
Die Tage rund um den Thunfisch
werden zu Ehren der Strände im
Gemeindebezirk abgehalten, an denen

die örtlichen Fischer ihr Auskommen finden.

Tel. 0034 977 82 33 28

www.hospitalet-valldellors.cat
turisme@vandellos-hospitalet.cat

TAGE RUND UM DEN ROMESCO

Wann: Ganzer Monat

Wo: Cambrils

Die Küchenchefs stellen Menüs rund um diese traditionelle Soße zusammen. In diesem Zusammenhang findet auch der traditionelle Wettbewerb der „Meister-Romescaires“ statt.

Tel. 0034 977 792 307

www.cambrils-turisme.com
tur@cambrils.org

TARRACO A TAULA

Wann: Mai

Wo: Tarragona

Während *Tarraco Viva*, einem Kulturfestival, bei dem die römische Geschichte der Region wieder lebendig wird, servieren die Restaurants kulinarische Köstlichkeiten aus dem kaiserlichen Rom.

Tel. 0034 977 250 795

www.tarragonaturisme.cat / www.tarracoviva.com
turisme@tarragona.cat

WEINPROBE DES CAL COMPTE

Wann: Erstes Wochenende im Mai

Wo: Torroja del Priorat

Verköstigung der Weine aus Torroja.

Tel. 0034 619 023 779

www.calcompte.com
info@calcompte.com

TAST DE LES MINES

Wann: Erstes Wochenende im Mai

Wo: Bellmunt del Priorat

Verköstigung der Weine aus Bellmunt.

Tel. 0034 977 830 028

www.bellmunt.altanet.org

aj.bellmunt@altanet.org

TAST AMB LLOPS

Wann: Erstes Wochenende im Mai

Wo: Gratallops

Verköstigung der Weine von Winzerinnen aus dem Priorat.

Tel. 0034 977 830 217

www.closfigueras.com
info@closfigueras.com

TAST AMB DONES

Wann: Erstes Wochenende im Mai

Wo: Gratallops

Verköstigung der Weine aus Gratallops.

Tel. 0034 977 839 502

www.tastambllops.com
info@tastambllops.com

VERKÖSTIGUNG DER CARIÑENA-WEINE AUS PORRERA

Wann: Erstes Wochenende im Mai

Wo: Porrera

Verköstigung der Weine aus Porrera, hauptsächlich von Weinen der Sorte Cariñena.

Tel. 0034 630 941 959

www.cellersdeporrera.com
info@cellersdeporrera.com

NACHT DER GARNACHAS

Wann: Erstes Wochenende im Mai

Wo: Capçanes

Verköstigung der vier Garnacha-Weine (Grenache) aus den Weinbaugebieten von Capçanes, der jungen Weine und der Süßweine der Winzerei und anderer eingeladener Weinkellereien.

Tel. 0034 977 178 319

www.cellercapcanes.com
cellercapcanes@cellercapcanes.com

WEINFEST DES LANDKREISES PRIORAT

Wann: Erstes Wochenende im Mai

Wo: Falset

Messe rund um die Weine mit geschützten Herkunftsbezeichnungen im Landkreis, DOCa Priorat und DO Montsant, mit zahlreichen Parallelveranstaltungen.

Tel. 0034 600 507 538

www.firadelvi.org
communication@limonium.org

VIDENIT

Wann: Erstes Wochenende im Mai

Wo: Marçà

Weinprobe der Weine des Landkreises, Dinner im Stehen und Livemusik im Garten von Mas Figueres.

Tel. 0034 977 178 011

www.masfigueres.com
info@masfigueres.com

VIGRALLA BAIX Penedès

Wann: Zweites Wochenende im Mai

Wo: Llorenç del Penedès

Verköstigung der Weine und Sekte aus Baix Penedès, die im Rahmen der Maifeierlichkeiten stattfindet.

vigrallabaixpenedes.wordpress.com
ediciovigralla@gmail.com

MENJA' EL MERCAT

Wann: Letzter Freitag im Mai

Wo: Reus

Kulinarisches Fest des Hauptmarktes Mercado Central von Reus, bei dem die Händler ihre besten Produkte in Form von Tapas anbieten.

Tel. 0034 977 300 006

www.mercatsdereus.cat
info@mercatsdereus.cat



Cambrils

WEINMESSE DER DO TARRAGONA

Wann: Letztes Wochenende im Mai

Wo: Tarragona

Weinmesse der DO Tarragona mit Weinproben, Konzerten und anderen Aktivitäten; Veranstaltungsort ist die Rambla Nova.

Tel. 0034 977 217 931

www.dotarragona.cat

info@dotarragona.cat

THYMIAN-FEST

Wann: Letztes Wochenende im Mai

Wo: Prades

Die Häuser werden mit Kräutern geschmückt, es wird Essen angeboten, handwerkliche Produkte werden verkauft und ein Blumentepich schmückt die Stadt.

Tel. 0034 977 868 018

www.prades.cat

info@prades.cat / turisme@prades.cat

JUNI CHARTREUSE A TAULA

Wann: Im Juni

Wo: Tarragona

Unterschiedliche Gerichte, Verkostungen, Kuchen, Eis, Dinner mit Wein und Cocktails mit Chartreuse – alles, damit Sie diesen Likör besser kennenlernen.

Tel. 0034 977 250 795

www.tarragonaturisme.cat

turisme@tarragona.cat

REUS LEBT DEN WEIN

Wann: 1. oder 2. Wochenende im Juni

Wo: Reus

Drei Tage mit Verkostungen und Verkauf der Weine aus den Herkunftsgebieten DO Catalunya, Conca de Barberà, Montsant, Tarragona und Terra Alta und der DOQ Priorat.

Tel. 0034 977 338 080

www.cambrareus.org

reus@cambrareus.org

GASTRONOMIETAGE RUND UM DEN TINTENFISCH

Wann: Erste Junihälfte

Wo: Mont-roig del Camp-Miami Platja

Zu Ehren eines traditionellen Produktes unserer Küste werden in den Restaurants typische Gerichte mit Tintenfisch angeboten.

Tel. 0034 977 810 978

www.mont-roigmiami.cat

turisme@mont-roigmiami.cat

GASTRONOMIEWOCHEN RUND UM DAS ARROSSEJAT

Wann: Juni

Wo: Restaurants in Calafell und Segur de Calafell

Zwei Wochen lang bietet die Restaurants ein Menü, dessen Hauptgericht das *Arrossejat* (eine regionale Version der Paella) von Calafell bildet.

Tel. 0034 977 699 141

turisme.calafell.cat

informacio@calafell.org

GASTRONOMIEWOCHEN RUND UM DAS ARROSSEJAT

Wann: im Juni

Wo: Calafell

Zwei Wochen lang bieten die Restaurants ein Menü, dessen Hauptgericht das *Arrossejat* – eine regionale Version der Nudel-Paella – von Calafell bildet.

Tel. 0034 977 699 141

www.turisme.calafell.cat

informacio@calafell.org

SOLIDARISCHES WEINFEST VON MASROIG

Wann: Anfang Juni

Wo: El Masroig

Die Winzer von Masroig stellen ihre Weine vor und tragen zu einer guten Sache bei: dem Kampf gegen Krebs bei Kindern.

Tel. 0034 977 825 126

www.masroigvisolidari.com

masroigvisolidari@gmail.com /

aj.masroig@altanet.org

WERMUT-FEST VON REUS

Wann: Samstag vor der großen Fiesta von Sant Pere

Wo: Plaça del Mercadal, Reus

Beliebte Verkostung des Wermuts Miró mit typischen Produkten, die den Geschmack dieses Aperitifs unterstreichen.

Tel. 0034 977 010 670

www.reusturisme.cat

infoturisme@reus.cat

FIESTA VON TREPAT

Wann: Letztes Wochenende im Juni

Wo: Barberà de la Conca

Weinprobe in Verbindung mit Kunst.

Verkostung der Weine der DO Conca de Barberà, Kinderbelustigung, Musik, Gesprächskreise und Menüs mit passenden Weinen.

Tel. 0034 977 88 70 10

www.festadeltrepat.cat

info@festadeltrepat.cat

LA XAREL·LADA, DIE FIESTA DES XAREL·LO IM PENEDEÈS MARÍTIM

Wann: Ende Juni

Wo: Cunit

Fiesta und Messe, an der sich alle Restaurants und Weinstuben beteiligen, die Weine der Rebsorte xarel.lo ausschenken.

Tel. 0034 977 160 201 / 0034 629

615 002

www.turismecunit.cat

turisme@cunit.cat

JULI

CUINA DE BORD. TAGE RUND UM DIE MARITIME KÜCHE

Wann: Juli

Wo: Tarragona

Menüs und Probierhäppchen mit den traditionellen Zutaten der maritimen Gerichte der Fischer aus dem alten Fischerviertel El Serrallo.

Tel. 0034 977 25 07 95

www.tarragonaturisme.cat

turisme@tarragona.cat

CAVA-FIESTA/MESSE FÜR WEIN UND SEKT

Wann: Erste Julihälfte

Wo: Prades

Aus dem Renaissance-Springbrunnen fließt Sekt statt Wasser. Die Feier dauert bis zum darauf folgenden

Wochenende und schließt mit einer Wein- und Sekt-Messe ab.

Tel. 0034 977 868 018

www.prades.cat

info@prades.cat / turisme@prades.cat

APLEC DEL ROMESCO

Wann: Dritter Samstag im Juli

Wo: Santa Coloma de Queralt

Beliebte Romescada, Romesco-Wettbewerb und Treffen der Sardanans (Sardana = populärer Volkstanz in Katalonien)

Tel. 0034 977 880 088

www.santacolomadequeralt.cat

aplecdelromesco@gmail.com

VERKÖSTIGUNG VON WEINEN AUS VILA DEL LLOAR UND SOLANES DEL MOLAR

Wann: Letztes Juliwochenende

Wo: El Lloar

Weinprobe der Weine aus Lloar und Solanes del Molar, Livemusik; gleichzeitig findet die große Fiesta von Sant Jaume statt.

Tel. 0034 977 825 054

www.lloar.altanet.org

aj.lloar@altanet.org

AUGUST

FIERAGOST

Wann: Erster Dienstag und Mittwoch im August

Wo: Valls

Traditionelle katalanische Landwirtschaftsmesse mit Verkostungen von handwerklich erzeugten Lebensmitteln aus den Landkreisen Tarragonas.

Tel. 0034 977 600 909

www.firagost.cat
valls@cambravalls.com

PRÄSENTATION DER LANDWIRTSCHAFTLICHEN ERZEUGNISSE VON CAMBRILS

Wann: August

Wo: Cambrils

Verkostung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse aus Cambrils, vor allem Olivenöl.

Tel. 0034 977 369 511
www.coopcambriils.com

KNOBLAUCHFEST VON BELLTALL

Wann: Erster Sonntag im August

Wo: Belltall

Mittagessen für alle Besucher, Konferenzen und Verkauf von Knoblauch und weitere Aktivitäten.

www.alldebeltall.cat www.belltall.cat
allbell@tinet.cat

NASSET, NAS I NASSOTA PORRERA

Wann: Mitte August (normalerweise am 15. August)

Wo: Porrera

Wettbewerb für Teilnehmer jeglicher Altersstufen; es geht darum, bei einer Blindverkostung die Aromen und den Geschmack der Weine von Porrera zu testen.

Tel. 0034 630 941 959
www.cellersdeporrera.com
info@cellersdeporrera.com

NACHT DES WEINS

Wann: Drittes Wochenende im August

Wo: Torroja del Priorat

Abendliche Präsentation und Verköstigung der lokalen Weine von Torroja del Priorat.

Tel. 0034 977 839 217
www.torroja.altanet.org
aj.torroja@altanet.org

FEST ZUR WEINLESE

Wann: Letztes Wochenende im August

Wo: l'Espluga de Francolí

Präsentation von Weinen und anderen Erzeugnissen. Der beste Wein der DO Conca de Barberà und der erste Most werden mit dem „Jaume Siurana“-Preis ausgezeichnet.

Tel. 0034 977 871 220
www.esplugaturisme.cat
turisme@esplugadefrancoli.cat

PATACO-MESSE

Wann: Letztes Wochenende im August

Wo: Alforja

Typische Produkte und Verkostung des beliebten *pataco*, ein typisches Gericht aus Alforja mit zwei Hauptzutaten, Kartoffeln und Thunfisch.

Tel. 0034 977 816 008
www.alforja.cat
ajuntament@alforja.cat

SEPTEMBER

SENT SOVÍ - MITTELALTERLICHE GASTRO-TOUR

Wann: Anfang September

Wo: Salou

Degustation mittelalterlicher Menüs, inspiriert durch das Buch von Sent Soví (1324), das erste mittelalterliche Kochbuch Kataloniens von einem unbekanntem Autor.

Tel. 0034 977 350 102
www.salougastronomicmedieval.com
saloumedieval@inimed.com

TAGE DER OFFENEN TÜR IN DEN WEINKELLEREIEN VON POBOLEDA

*Wann: Erstes Wochenende im
September*

Wo: Poboleda

Tage der offenen Tür in den Weinkellereien von Poboleda; Veranstaltung vor dem Weinfest und der altmodischen Weinlese von Poboleda.

Tel. 0034 977 827 097
www.poboleda.cat
aj.poboleda@poboleda.cat

KULINARISCHES SANTA TECLA

Wann: 2. und 3. Woche im September

Wo: Tarragona

Kulinarische Angebote mit traditionellen Gerichten und beliebten Wermuts, Messe „Kilometer Null“ und Livemusik.

Tel. 0034 977 25 07 95
www.tarragonaturisme.cat
turisme@tarragona.cat

WEINFEST UND ALTMODISCHE WEINLESE VON POBOLEDA

Wann: Zweiter Samstag im September

Wo: Poboleda

Bei dieser Fiesta wird die traditionelle Weinlese mit einem gemeinsamen Essen und anderen Aktivitäten gefeiert.

Tel. 0034 977 827 097
www.poboleda.cat
aj.poboleda@poboleda.cat

FIESTA ZUM BEGINN DER KARTOFFELERNT

Wann: Sonntag nach dem 11.

September

Wo: Prades

Zu Beginn der Kartoffelernte

(Gütesiegel IGP) gibt es eine Feier mit Verköstigung und Probierständen.
Tel. 0034 977 868 178
www.prades.cat
info@prades.cat / turisme@prades.cat

COCADA - MESSE RUND UM DEN COCA DE RECAPTE (EINE ART PIZZA AUS BROTTTEIG) AUS BAIX CAMP

Wann: Mitte September
Wo: Reus

Degustation von hausgemachten Cocas (salzigen Blechkuchen) aus dem Landkreis Baix Camp.
Tel. 0034 977 010 670
www.reusturisme.cat
www.cambrareus.org
reus@cambrareus.org

OKTOBER

WEIN- UND GASTRONOMIEMESSE

Wann: Erste Oktoberhälfte
Wo: Cambrils

Weinfest, bei dem die Winzereien der DO Tarragona ihre Weine präsentieren. In den Restaurants werden passende Menüs zu diesen Weinen angeboten.
Tel. 0034 977 792 307
www.cambrils-turisme.com
tur@cambrils.org

MESSE FÜR HANDWERKLICH GEBRAUTES BIER

Wann: 1. Oktoberhälfte
Wo: Torredembarra

Messe für handwerklich gebrautes Bier, auf der die Brauereien ihre jeweiligen Biere präsentieren.
Tel. 0034 977 644 580
www.turismetorredembarra.cat
turisme@torredembarra.cat

TAGE RUND UM DEN TINTENFISCH

Wann: Ganzer Monat
Wo: Cambrils

Gastronomietage, bei denen die Restaurants spezielle Gerichte mit einer ganz besonderen Zutat anbieten: Tintenfisch in allerlei Variationen.
Tel. 0034 977 792 307
www.cambrils-turisme.com
tur@cambrils.org

KASTANIENFEST UND MARKT

Wann: Letztes Wochenende
Wo: Vilanova de Prades

Bei Liebhabern traditioneller Märkte ist diese Fiesta ein Pflichttermin.
Tel. 0034 977 86 90 56
www.vilanovadeprades.cat
aj.vprades@altanet.org

OKTOBER-NOVEMBER GASTRONOMIETAGE RUND UM DEN RANXETS

Wann: Oktober - November
Wo: Torredembarra

Die Restaurants von Torredembarra bieten ein Menü rund um den *ranxets*, einen Fischeintopf, der früher von den Fischern direkt an Bord zubereitet wurde.
Tel. 0034 977 644 580
www.turismetorredembarra.cat
turisme@torredembarra.cat

GASTRONOMIETAGE RUND UM DAS NEUE OLIVENÖL

Wann: Zwischen Ende Oktober und Anfang November
Wo: Cambrils

Das neue Olivenöl der Kooperative von Cambrils wird vorgestellt.

Tel. 0034 977 792 307
www.cambrils.cat
peconomica@cambrils.org

NOVEMBER

TAGE RUND UM DIE FIDEUS ROSSOS

Wann: Ganzer Monat
Wo: Cambrils

In den Restaurants werden Menüs rund um das Hauptgericht fideus rossos serviert – ein köstliches Nudelgericht mit Meeresfrüchten.
Tel. 0034 977 794 679
www.cambrils.cat
peconomica@cambrils.org

FIESTA ZU EHREN DES NEUEN OLIVENÖLS

Wann: 1. Sonntag im November
Wo: Mont-roig del Camp
Erste Verkostung des Olivenöls der DOP (Denominación de Origen Protegida, geschützte Herkunftsbezeichnung) in den beiden Ölmühlen des Ortes, Mühle von Baix Camp und Olis Solé. Beliebtes Frühstück, Besichtigungen und Aktivitäten.
Tel. 0034 977 837 005
www.mont-roig.cat
turisme@mont-roigmiami.cat

FIESTA DES VIN BLANC

Wann: Erstes Wochenende
Wo: La Morera de Montsant - Scala Dei
Präsentation der Weine aus Morera de Montsant zu Ehren der wiederbelebten traditionellen Herstellung des Weißweins.

Tel. 0034 977 827 112
www.lamorerademontsant.org
aj.morera@altanet.org

FERIA DE SANT MARTÍ - SANKT MARTIN-MESSE

*Wann: 1. und 2. Wochenende
Wo: Montblanc*

Kulinarisches aus dem Landkreis, Weine und Sekte der DO Conca de Barberà und Präsentation von Käse aus eigener Herstellung.

Tel. 0034 977 86 17 33
www.montblancmedieval.cat

FEST DES JUNGEN WEINS

*Wann: Das dem 11. November (Sankt Martin) nächstgelegene Wochenende
Wo: Sarral*

Präsentation des jungen Weins der Weingenossenschaft von Sarral mit Sardinienfrühstück.

Tel. 0034 977 890 031
www.cava-portell.com
tares@covisal.cat

TASTA PORRERA

*Wann: Zweiter Samstag im November
Wo: Porrera*

Fiesta rund um die Weine von Porrera.
Tel. 0034 977 828 003
www.cellersdeporrera.com
info@cellersdeporrera.com

FEST DES JUNGEN WEINS

*Wann: Zweiter oder dritter Sonntag
Wo: El Masroig*

Fiesta der Winzerei El Masroig zur Begrüßung des ersten Weins des Jahres.
Tel. 0034 977 825 026
www.cellermasroig.com
celler@cellermasroig.com

PRÄSENTATION DES SIURANA-OLIVENÖLS

Wann: Meist am dritten Wochenende im November

Wo: Reus

Messe der wichtigsten Genossenschaften und Erzeugern von nativem Olivenöl Extra der DOP Siurana mit Verköstigung und Verkauf.

Tel. 0034 977 010 670
www.reuspromocio.cat
crdops@tinet.org

PRÄSENTATION DES SIURANA-OLIVENÖLS

Wann: Letzte November-, erste Dezemberwoche

Wo: Tarragona

Messe der wichtigsten Genossenschaften und Erzeugern von nativem Olivenöl Extra der DOP Siurana mit Verköstigung und Verkauf.

Tel. 0034 977 331 937
www.siurana.info
crdops@tinet.org

DEZEMBER

FIRA SARRAL

Wann: 8. Dezember

Wo: Sarral

Präsentation lokaler Weine und Sekte und gemeinsames Mittagessen.

Tel. 0034 977890010
www.sarral.altanet.org
aj.sarral@altanet.org

WEINPROBE SANTA BÀRBARA IN BELLMUNT DEL PRIORAT

Wann: Erstes Wochenende im Dezember (Barbaratag)

Wo: Bellmunt del Priorat

Präsentation und Verköstigung der Weine aus Bellmunt de Priorat und religiöse Feier zu Ehren der Schutzherrin der Minenarbeiter.

Tel. 0034 977 830 028
www.bellmunt.altanet.org
aj.bellmunt@altanet.org

EIN VORGESCHMACK AUF WEIHNACHTEN IN CALAFELL

Wann: Dezember bis Januar

Wo: Calafell

In der Weihnachtszeit bieten die Restaurants Menüs mit einem Bezug zur Jahreszeit.

Tel. 0034 977 699 141
www.turisme.calafell.cat
informacio@calafell.org

**WENN SIE WEITERE
INFORMATIONEN
WÜNSCHEN**



Museen

MUSEUM FÜR LANDLEBEN

Ctra. de Montblanc, 35
43440 L'ESPLUGA DE FRANCOLÍ
Tel. 0034 977 870 576
info@museuvidarural.cat
www.museuvidarural.cat

Das Museu Vida Rural, das Museum über das Landleben, zeigt das traditionelle Leben in den Dörfern Kataloniens, vor allem das der Bauern. Es präsentiert Ausstellungsstücke mit Bezug zum ländlichen Alltag, zur Kultur, zu den Bauern, zur Kunst und zu vielen traditionellen, fast vergessenen Handwerkskünsten.

WEINMUSEUM „CASTELL DEL VI“

C/ Bonaventura Pascó, s/n
43730 FALSET
Tel. 0034 977 830 434
castelldelvi@falset.org
www.falset.org

Das Museum befindet sich in der Burg der Grafen von Falset, die im 12. Jahrhundert, nachdem die Christen Katalonien zurückerobert hatten, errichtet wurde. Das Weinmuseum führt durch die für den Landkreis Priorat so bedeutende Weinkultur und informiert mithilfe von audiovisuellen und interaktiven Medien über die Besonderheiten der beiden geschützten Herkunftsbezeichnungen der Region, DOC Priorat und DO Montsant.



WEINMUSEUM „ELS CUPS“

Av. de Sant Jordi, 11- Can Busquets
43340 MONTBRIÓ DEL CAMP
Tel. 0034 977 826 341
roger@museudelvi.com
www.muntanyescostadaurada.cat

Das Museum befindet sich in Can Busquets, dem ehemaligen Wohnsitz der Familie Busquets und Zeuge der Geschichte von Landwirtschaft und Weinherstellung in der Gemeinde Montbrió. Die Ausstellungsstücke zeigen Elemente der Weinlese und -produktion. Darüber hinaus werden Verkostungen von regionalen Weinen, Olivenöl, Essig und Most angeboten.

ÖLMUSEUM SOLÉ

Pl. Miramar, 9
43300 MONT-ROIG DEL CAMP
Tel. 0034 977 837 031
mail@olissole.com
www.olissole.com

Im Museum der Ölmühle Solé sind die Werkzeuge und Gerätschaften der Familie Solé, Eigentümer des Museums, ausgestellt, die drei Generationen lang bei der Herstellung von Olivenöl verwendet wurden.



Museum für Landleben, L'Espluga de Francolí

WERMUT-MUSEUM

C/ Vallroquetes, 7
43201 REUS
Tel. 0034 977 342 312
info@museudelvermut.com
www.museudelvermut.com

Das Wermut-Museum in einem modernistischen Gebäude im Herzen der Stadt Reus zeigt mehr als 5.000 Objekte im Zusammenhang mit diesem Traditionsgetränk. Die Ausstellungsstücke wurden in über 30 Jahren zusammengetragen.

INFORMATIONSZENTRUM „FRÜCHTE DER LANDSCHAFT“

C/ Dilluns, 54
43771 RIUDECANYES
Tel. 0034 977 834 005
info@cooperativariudecanyes.com
www.cooperativariudecanyes.com

Das Informationszentrum „Früchte der Landschaft“ befindet sich in der ehemaligen Ölmühle der lokalen Genossenschaft. Das Zentrum vermittelt Wissenswertes über die Landschaft, die Geschichte und die Traditionen der Bewohner des Landkreises Baix Camp sowie über die hochwertigen Produkte der Region: Haselnüsse mit der DO Reus, Olivenöl DO Siurana, Kartoffeln IGP Prades, Johannisbrot und vieles mehr.

MUSEUM FÜR FUHRWERKE UND LANDWERKZEUGE

Ctra. de Picamoixons, km 2
43800 VALLS
Tel. 0034 699 200 975
info@museudecarros.com
www.museudecarros.com

Das Museum führt durch die Geschichte der Landarbeit im letzten Jahrhundert. In verschiedenen Bereichen werden über 5.000 Ausstellungsstücke gezeigt: Werkzeuge, Geräte und Maschinen, die unsere Vorfahren bei der Landwirtschaft verwendet haben. Ein Saal ist dem Weingewidmet, ein weiterer der Schmiedekunst. Der Besuch umfasst eine Videovorbereitung und eine geführte Tour durch die Ausstellung, die im Weinkeller mit einer Verkostung von Nüssen und Süßweinen endet.

OLIVENÖL-INFORMATIONSZENTRUM

Ctra. C-44 de Móra a
l'Hospitalet de l'Infant, 12
43891 VANDELLÒS-L'HOSPITALET
DE L'INFANT
Tel. 0034 664 420 427
turisme@vandellos-hospitalet.org
www.hospitalet-valldehors.cat

Die ehemalige Ölmühle von Vandellòs wurde restauriert und zu einem Informationszentrum für Olivenöl umgewandelt. Mithilfe von Video-Displays, realistischen Figuren aus Harz, Audio-Guides und Originalmaschinen in Betrieb erfahren Sie mehr über die Oliven und das Öl, das aus ihnen gewonnen wird. Zur Besichtigung gehört auch das Video eines Interviews mit den Ölmüllern, die bis zur Schließung der Mühle in den 70er Jahren hier arbeiteten. Die Tour endet mit der Verkostung des Olivenöls aus dem Vall de Llorç (Lorbeerort).





www.costadaurada.info

Folgen Sie @costadauradatur in den sozialen Netzerken



 facebook.com/Costadauradatur



 twitter.com/costadauradatur



 instagram.com/costadauradatur



Patronat de Turisme



Diputació Tarragona