CATÁLOGO DE
EXPERIENCIAS AGROTURÍSTICAS



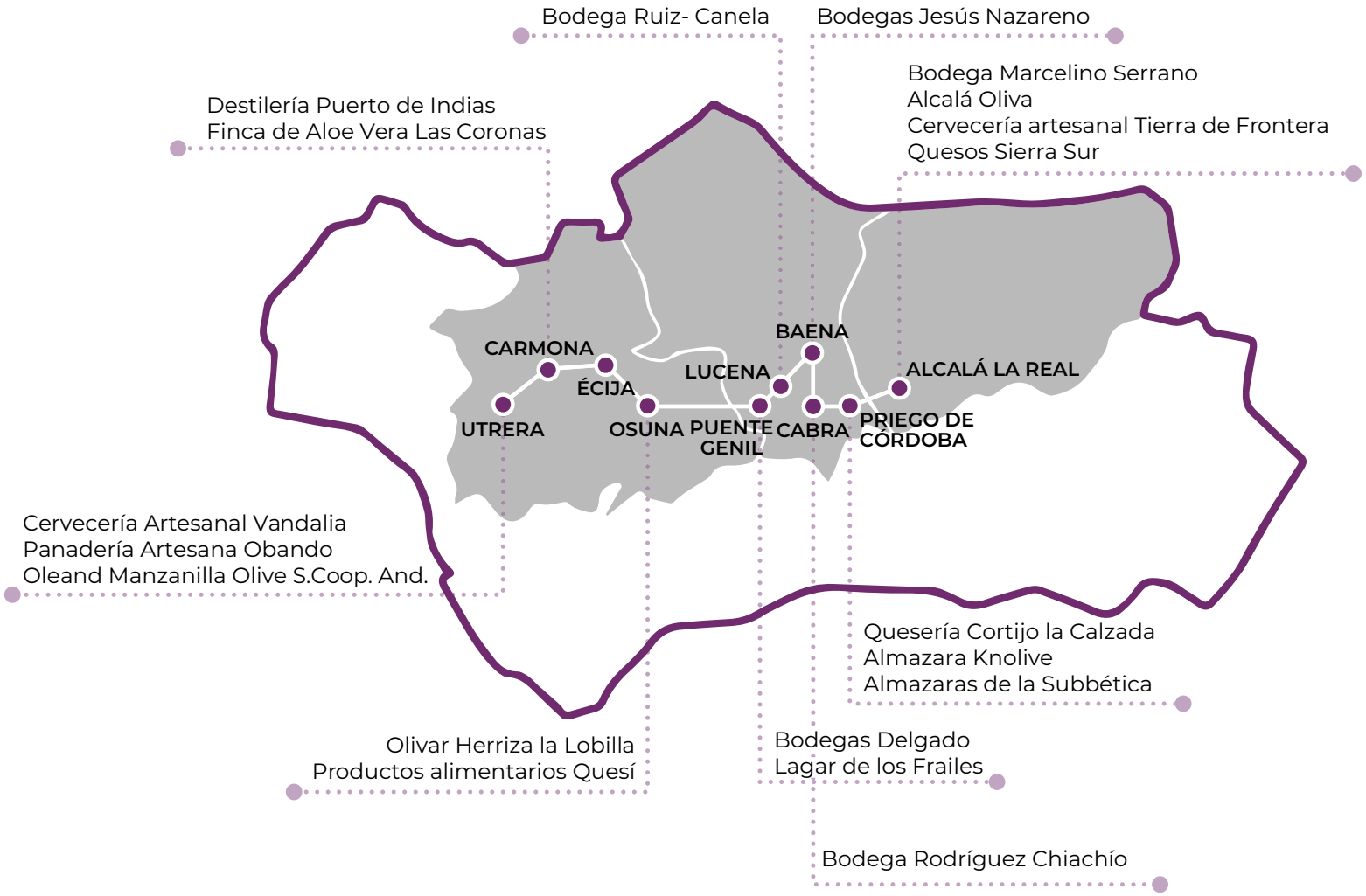
Siente el lujo de disfrutar experiencias únicas

Este catálogo de experiencias agroturísiticas ofrece al visitante la posibilidad de entrar en contacto con productores y factorías locales agroalimentarias.

Compuesto por actividades que permiten conocer y saborear in situ productos tan identificativos de nuestra tierra como aceites, vinos, o quesos, entre otros muchos.

Un mundo de experiencias donde el viajero aprende e interactúa con la población local, conociendo el estilo de vida de sus habitantes y de la actividad agroalimentaria que se desarrolla en el interior de Andalucía.

MAPA DE FACTORÍAS



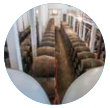
ÍNDICE DE EXPERIENCIAS


Visita una bodega familiar
de la mano de sus viticultores
Bodega Marcelino Serrano | Alcalá la Real (Jaén) 4


Descubre un olivar ecológico
y un molino de aceite tradicional
Alcalá Oliva | Alcalá la Real (Jaén) 5


Degusta una cerveza artesanal
y llévate tres botellas a casa
Cervecería artesanal Tierra de Frontera | Alcalá la Real (Jaén) 6


Aprende el proceso de elaboración de quesos
y yogures artesanales
Quesos Sierra Sur | Alcalá la Real (Jaén) 7


Conoce y degusta el proceso de elaboración
y crianza de vinos finos y PX
Bodegas Jesús Nazareno | Baena (Córdoba) 8


Vive la experiencia de la elaboración tradicional
de los vinos D.O. Montilla Moriles
Bodega Rodríguez Chiachío | Cabra (Córdoba) 9


Adéntrate en una antigua destilería andaluza
y conoce la elaboración de destilados
Destilería Puerto de Indias | Carmona (Sevilla) 10


Aprende sobre el proceso de producción
y elaboración del aloe vera
Finca de Aloe Vera Las Coronas | Carmona (Sevilla) 11


Saborea la variedad de vinos
en la D.O. Montilla Moriles
Bodega Ruiz-Canela | Lucena (Córdoba) 12


Descubre el cultivo del olivar y degusta aceites
elaborados con distintos tipos de aceitunas
Olivar Herriza La Lobilla | Osuna (Sevilla) 13


Degusta distintas variedades de quesos artesanales
y conoce su proceso de elaboración
Productos alimentarios Quesí | Osuna (Sevilla) 14


Saborea un queso de cabra artesanal
y conoce su proceso de elaboración
Quesería Cortijo La Calzada | Priego de Córdoba (Córdoba) 15


Visita un olivar y una bodega para conocer
la elaboración del AOVE y sus beneficios para la salud
Almazara Knolive | Priego de Córdoba (Córdoba) 16


Disfruta de pasear por un olivar histórico
y de una cata de aceites
Almazaras de la Subbética | Priego de Córdoba (Córdoba) 17


Visita guiada a una bodega
con degustación de vinos
Bodegas Delgado | Puente Genil (Córdoba) 18


Visita un lagar centenario y cata unos vinos únicos a pie de
bota con Denominación de Origen
Lagar de los Frailes | Puente Genil (Córdoba) 19


Degusta una cerveza
artesana gourmet andaluza
Cervecería Artesanal Vandalia | Utrera (Sevilla) 20


Conoce la fabricación
de los picos y regañás
Panadería Artesanal Obando | Utrera (Sevilla) 21


Descubre el mundo de
la aceituna de mesa
Oleand Manzanilla Olive S.Coop. And. | Utrera (Sevilla) 22

BODEGA MARCELINO SERRANO

ALCALÁ LA REAL (JAÉN)





VISITA UNA BODEGA FAMILIAR DE LA MANO DE SUS VITICULTORES



Bodega familiar de la Sierra Sur de Jaén, donde Marcelino Serrano y su hija Blanca Mª Serrano comparten con los visitantes su experiencia en viticultura y enología.

PRODUCTO	Vinos blancos y tintos
INCLUYE	Visita guiada a viñedos y bodega con cata dirigida de vinos de elaboración propia con degustación de aperitivos típicos de la comarca
RESERVAS	647 626 955 info@marcelinoserrano.com
PRECIO	25€/ persona (menores de edad gratis) Mínimo de participantes: 4 personas
WEB	www.marcelinoserrano.com
DURACIÓN	2 horas



Compromiso de Calidad Turística

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
VINO DE LA TIERRA
SIERRA SUR DE JAÉN

ALCALÁ OLIVA

ALCALÁ LA REAL (JAÉN)





DESCUBRE UN OLIVAR ECOLÓGICO Y UN MOLINO DE ACEITE TRADICIONAL



Molino con más de cien años de antigüedad rodeado por un espectacular mar de olivos.

PRODUCTO	Aceite Virgen Extra Ecológico, aceites aromatizados y vinagres
INCLUYE	Visita a finca de olivares centenarios y molino de aceite. Taller de recolección de aceituna y cata dirigida de AOVE con degustación de productos locales. Visita al Museo del Aceite
RESERVAS	953 581 017 oleoturismo@alcalaoliva.com
PRECIO	15€/ persona
WEB	www.alcalaoliva.com
DURACIÓN	1 hora

Compromiso de Calidad Turística



CERVECERÍA ARTESANAL TIERRA DE FRONTERA

ALCALÁ LA REAL (JAÉN)





DEGUSTA UNA CERVEZA ARTESANAL Y LLÉVATE TRES BOTELLAS A CASA



Nace en 2010 como una de las cervezas artesanas pioneras de Andalucía. Cuenta con sala de catas con terraza y alojamiento anexo. Su ubicación se alza sobre un mirador natural hacia la ciudad y la Fortaleza de la Mota. Elaboran diferentes tipos de cervezas: Malalmuerzo (estilo Ipa), Mariloli (Golden Ale), Piconera (Brown porter), Tierra de Frontera (Pale Ale).

PRODUCTO	Cerveza artesanal
INCLUYE	Visita a fábrica de cerveza artesana, con degustación de una de sus cervezas, acompañada de tapa. Incluye un estuche de cervezas con 3 botellas
RESERVAS	650 68 35 60
PRECIO	12€/ persona Imprescindible reserva previa
WEB	www.tierradefrontera.es
DURACIÓN	1 hora 30 minutos



QUESOS SIERRA SUR
ALCALÁ LA REAL (JAÉN)





APRENDE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE QUESOS Y YOGURES ARTESANALES



Empresa familiar dedicada desde el año 1994 a la fabricación de quesos y yogures artesanales de la máxima calidad. Fundada por Isidro y Paqui, su hijo José Antonio ha continuado el legado familiar de un proceso en el que destacan los quesos y yogures artesanales de cabra, y los quesos de oveja y de mezcla reconocidos y galardonados en todo el mundo.

PRODUCTO	Quesos y yogures de cabra, quesos de oveja y mezcla
INCLUYE	Visita a fábrica. Explicación de la historia de la empresa y del proceso productivo de los quesos. Degustación de varios tipos de queso
RESERVAS	953 59 75 84 info@quesosierrasur.com
PRECIO	6€/persona (niños gratis)
WEB	www.quesosierrasur.com
DURACIÓN	1 hora



BODEGAS JESÚS NAZARENO

BAENA (CÓRDOBA)





CONOCE Y DEGUSTA EL PROCESO DE ELABORACIÓN Y CRIANZA DE VINOS FINOS Y PX



Bodega histórica fundada en 1963. A través de su visita se obtendrá una amplia visión sobre el interesante mundo del vino, desde la recepción y molturación de la uva, hasta su elaboración y crianza.

PRODUCTO	Vinos y vinagres de alta calidad
INCLUYE	Visita a bodega, explicación de proceso productivo y degustación
RESERVAS	671 626 733 info@turismoandalusi.com
PRECIO	20€/ persona Mínimo de participantes: 10 personas
WEB	www.bjn1963.com
DURACIÓN	2 horas



MONTILLA-MORILES

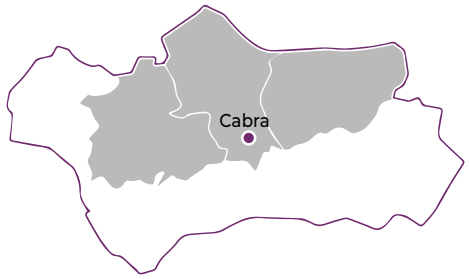
BODEGA RODRÍGEZ CHIACHÍO

CABRA (CÓRDOBA)





VIVE LA EXPERIENCIA DE LA ELABORACIÓN TRADICIONAL DE LOS VINOS D.O. MONTILLA MORILES



Bodega ubicada en un magnífico edificio del año 1942 de incomparable solera. Elaboran productos de gran calidad que se comercializan a nivel internacional.

PRODUCTO	Vinos, vinagres y salsas
INCLUYE	Conoce la elaboración tradicional de los vinos D.O. Montilla Moriles
RESERVAS	610 553 724 info@elguiso.es
PRECIO	15€/ persona
WEB	www.elguiso.es
DURACIÓN	1 hora 30 minutos

MONTILLA-MORILES



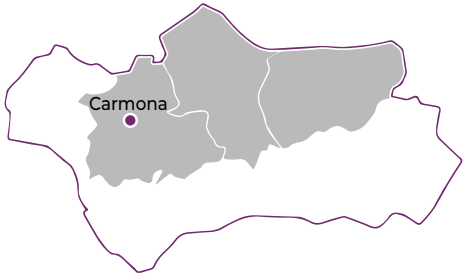
DESTILERÍA PUERTO DE INDIAS

CARMONA (SEVILLA)





ADÉNTRATE EN UNA ANTIGUA DESTILERÍA ANDALUZA Y CONOCE LA ELABORACIÓN DE DESTILADOS



Es una de las destilerías más antiguas y con mayor tradición de la región. Se nutre de un manantial de aguas subterráneas de la época romana que pone en marcha la elaboración de destilados en alambiques de cobre, datados de 1880, mediante la combinación de técnicas tradicionales y vanguardistas.

PRODUCTO	Anises y ginebras de diferentes variedades
INCLUYE	Recorrido sensorial por la destilería y jardines de la Finca Brenes con degustación de tres referencias de GIN, de elaboración propia, en el espacio San José
RESERVAS	652 127 303 destileria@ginpuertodeindias.com
PRECIO	15€/ persona
WEB	www.ginpuertodeindias.com
DURACIÓN	1 hora 30 minutos

Compromiso de Calidad Turística



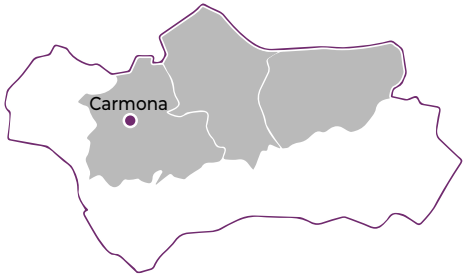
FINCA DE ALOE VERA LAS CORONAS

CARMONA (SEVILLA)





APRENDE SOBRE EL PROCESO DE PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN DEL ALOE VERA



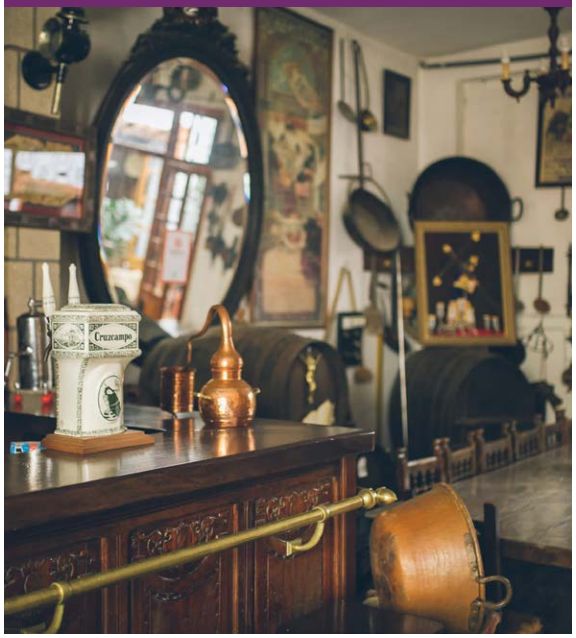
Esta finca es un hermoso proyecto que nace con el objetivo de producir un aloe vera de la máxima calidad y fabricar con él una amplia gama de productos de cosmética y alimentación. El entorno natural donde se ubica es un espacio único en contacto con la naturaleza rodeado de olivares, aloe vera y plantas aromáticas.

PRODUCTO	Aloe Vera, Lavanda
INCLUYE	Visita guiada a zonas de cultivo y planta de transformación para conocer el proceso de obtención de productos derivados del aloe vera con degustación final
RESERVAS	657 667 710 eventos@aloeveralascoronas.es
PRECIO	15€/ persona Mínimo de participantes: 8 personas
WEB	www.aloeveralascoronas.com
DURACIÓN	2 horas



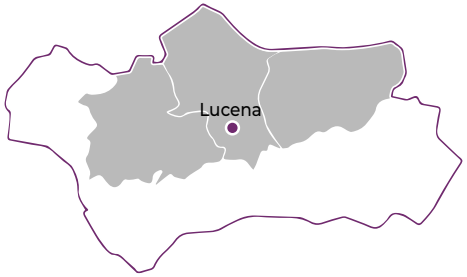
BODEGA RUIZ-CANELA

LUCENA (CÓRDOBA)





SABOREA LA VARIEDAD DE VINOS EN LA D.O. MONTILLA MORILES

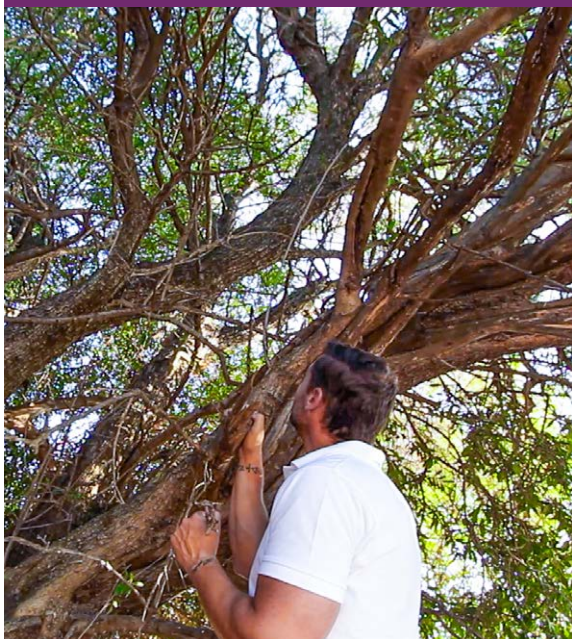


Bodega con más de 150 años de historia ubicada en el casco urbano de Lucena. Ofrecen varios tipos de vino, entre los que destaca 'El Reloj' por su popularidad y 'El Gran Poder' para los paladares más exquisitos. Cuentan con un pequeño museo que recoge desde carteles taurinos hasta los más diversos útiles tradicionales del hogar y labranza.

PRODUCTO	Vinos
INCLUYE	Visita a bodega y cata dirigida de seis tipos de vino Denominación de Origen Montilla Moriles, con opción de degustación
RESERVAS	648 859 075 bodegasruizcanela@gmail.com
PRECIO	18€/ persona: cata de vino y visita
WEB	www.bodegasruizcanela.com
DURACIÓN	3 horas

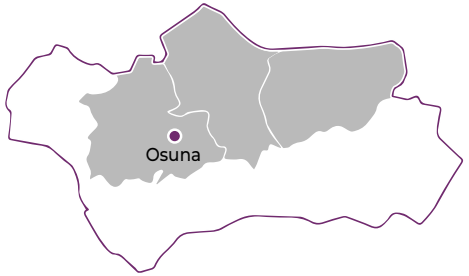


OLIVAR
HERRIZA LA LOBILLA
OSUNA (SEVILLA)





DESCUBRE EL CULTIVO DEL OLIVAR Y DEGUSTA ACEITES ELABORADOS CON DISTINTOS TIPOS DE ACEITUNAS



Empresa familiar dedicada a la producción de aceite de oliva virgen extra ecológico. De la mano de Álvaro, uno de sus propietarios, se podrá conocer un paraje de olivar salvaje donde los olivos se entremezclan con la fauna y flora típica del lugar.

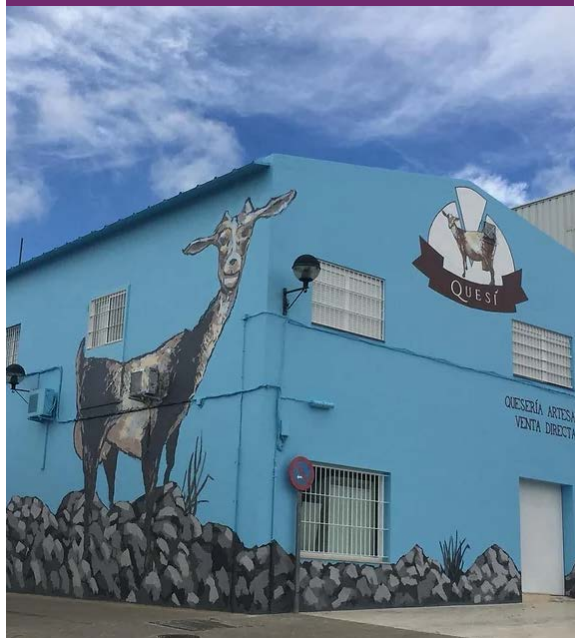
PRODUCTO	Aceites Virgen Extra mono varietales picual y hojiblanca, Premium lechín-acebuche y otros coupage
INCLUYE	Visita guiada a olivar con olivos centenarios y cata dirigida de AOVE Premium en almazara
RESERVAS	607 816 614 alvaro@pallares.es
PRECIO	20€/ persona (niños menores de 12 años, gratis)
WEB	www.lalobilla.es
DURACIÓN	2 horas

Compromiso de Calidad Turística



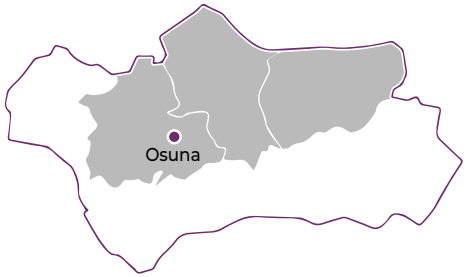
PRODUCTOS ALIMENTARIOS QUESÍ

OSUNA (SEVILLA)





DEGUSTA DISTINTAS VARIEDADES DE QUESOS ARTESANALES Y CONOCE SU PROCESO DE ELABORACIÓN



Quesos Quesí es una quesería artesanal y familiar vigente desde hace cuatro generaciones, con ganadería propia de cabras de raza cien por cien autóctonas 'Florida', criadas ecológicamente. Elaboran distintos quesos frescos, semicurado, curado y curado de leche cruda. Cada uno de ellos han sido premiados internacionalmente, como el queso semicurado 'Oro' en el campeonato internacional de Lyon (Francia).

PRODUCTO	Queso artesanal fresco, semicurado, curado y curado de leche cruda
INCLUYE	Cata personalizada de cada variedad de los quesos premiados, explicando toda su trazabilidad y acompañado de vídeo explicativo del proceso de ganadería y elaboración del queso
RESERVAS	652252320 productosalimentariosquesi@gmail.com
PRECIO	20€/ persona
WEB	www.quesosquesi.com
DURACIÓN	1 horas



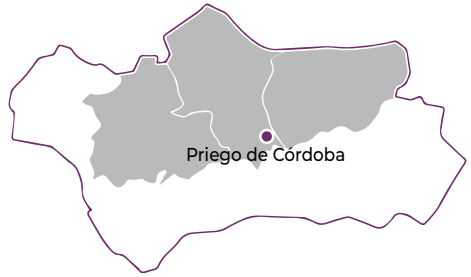
QUESERÍA CORTIJO LA CALZADA

PRIEGO DE CÓRDOBA (CÓRDOBA)





SABOREA UN QUESO DE CABRA ARTESANAL Y CONOCE SU PROCESO DE ELABORACIÓN



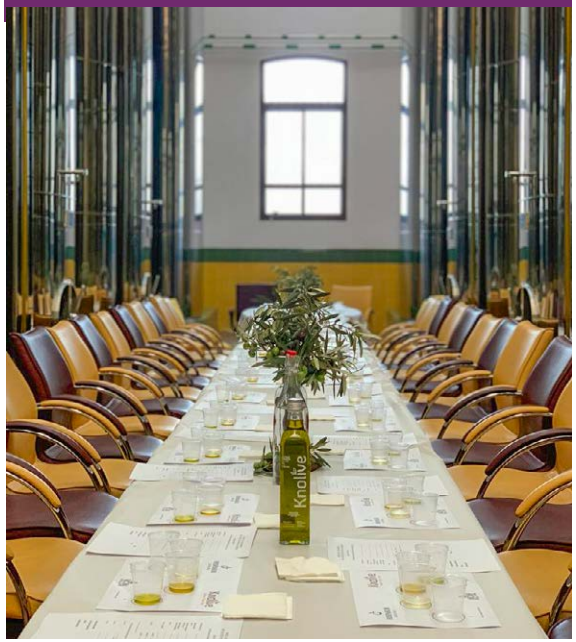
Quesería familiar ubicada en la Subbética Cordobesa, que recupera el sabor más auténtico del queso de cabra gracias a una elaboración artesanal. Cuenta con ganadería propia, lo que permite elaborar el queso con leche recién ordeñada sin necesidad de transporte ni almacenamiento.

PRODUCTO	Queso de cabra y otros derivados de la leche de cabra
INCLUYE	Visita a ganadería y quesería artesanal
RESERVAS	607 24 41 79
WEB	cortijolacalzada.es
DURACIÓN	2 horas aproximadamente



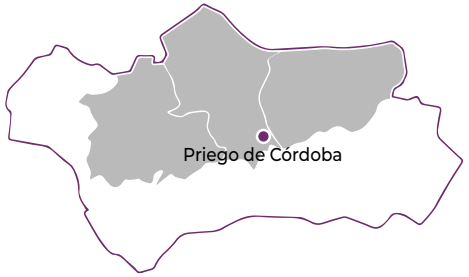
ALMAZARA KNOLIVE

PRIEGO DE CÓRDOBA (CÓRDOBA)





VISITA UN OLIVAR Y UNA BODEGA PARA CONOCER LA ELABORACIÓN DEL AOVE Y SUS BENEFICIOS PARA LA SALUD



Empresa familiar fundada en 1858 y dedicada a la producción, elaboración, comercialización y distribución de aceite de oliva virgen extra de alta calidad. Cuenta con uno de los diez mejores aceites de oliva del mundo. De la mano de Sara, una de sus propietarias, se podrá conocer el proceso de elaboración de sus productos.

PRODUCTO	Aceite de Oliva Virgen Extra
INCLUYE	Cata dirigida de aceite, visita a olivar y bodega
RESERVAS	957 542 329 sara.y@knolive.com
PRECIO	30€/ persona (cata, visita a olivar y bodega)
WEB	www.knolive.com
DURACIÓN	2 horas



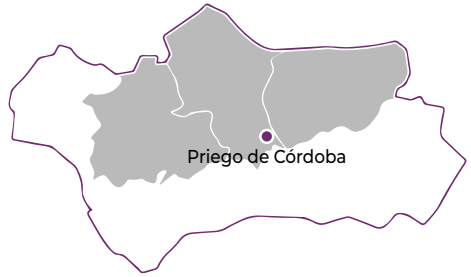
ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA

PRIEGO DE CÓRDOBA (CÓRDOBA)





DISFRUTA DE PASEAR POR UN OLIVAR HISTÓRICO Y DE UNA CATA DE ACEITES



Producto de la fusión de dos almazaras de gran prestigio, esta cooperativa produce excepcionales aceites de oliva virgen extra. Ha conseguido durante varios años, el galardón a la “Mejor almazara del mundo por la calidad de sus aceites” y elabora, entre otros, el que está reconocido como el aceite más premiado de la historia de España y posiblemente del mundo.

PRODUCTO	Aceite de Oliva Virgen Extra
INCLUYE	Visita a olivar y visita a almazara con cata de aceites. Opción de almuerzo con menú degustación temático del aceite
RESERVAS	957 540 952 info@evaincoming.com
PRECIO	Según el número de personas. Consultar
WEB	www.almazarasdelasubbetica.com
DURACIÓN	3 horas

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PRIEGO DE CÓRDOBA

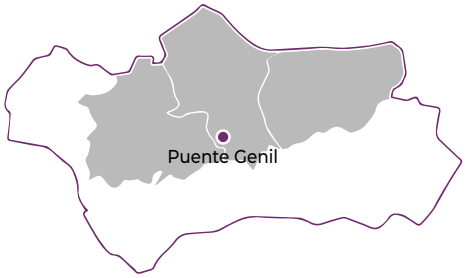


BODEGAS DELGADO
PUENTE GENIL (CÓRDOBA)





VISITA GUIADA A UNA BODEGA CON DEGUSTACIÓN DE VINOS



Antigua bodega ubicada el casco histórico de Puente Genil, la familia Delgado han sido criadores de vinos y vinagres de gran calidad desde hace más de 140 años, destacando sus vinos generosos. El clima y el terreno del sur de Córdoba, sumado a un conocimiento trasmitido a lo largo de cuatro generaciones, dan como resultado una amplia gama de vinos ricos en tonalidades, aromas y sabores.

PRODUCTO	Vinos
INCLUYE	Visita guiada a bodega con degustación de vinos y copa de regalo
RESERVAS	615 650 090 visitas@bodegasdelgado.com
PRECIO	15€/ persona Mínimo de participantes: 8 personas
WEB	www.bodegasdelgado.com
DURACIÓN	1 hora 30 minutos

MONTILLA-MORILES



LAGAR DE LOS FRAILES
PUENTE GENIL (CÓRDOBA)

VISITA UN LAGAR CENTENARIO Y CATA UNOS VINOS ÚNICOS A PIE DE BOTA CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN







Lagar familiar donde se trabajan y se crían, de forma artesanal, vinos en rama. De la mano de sus propietarios, el visitante puede conocer la crianza de unos vinos singulares, enmarcados dentro de la D.O Montilla-Moriles. Lagar de los Frailes te ofrece la oportunidad de visitar este espacio que data de la segunda mitad del siglo XIX, además de disfrutar de un maridaje con productos de la zona.

PRODUCTO	Vinos
INCLUYE	Visita al lagar y bodegas. Cata de 4 vinos cada uno maridado con su tapa
RESERVAS	639 179 492 info@lagardelosfrailes.com
PRECIO	20€/ persona
WEB	www.lagardelosfrailes.com
DURACIÓN	1 hora 45 minutos

MONTILLA-MORILES



CERVECERÍA ARTESANAL VANDALIA

UTRERA (SEVILLA)





DEGUSTA UNA CERVEZA ARTESANA GOURMET ANDALUZA



Esta cervecería lleva varios años elaborando cervezas de la mejor calidad y cuidando minuciosamente cada proceso para que el resultado sea excelente. Elaboran tres tipos diferentes de cervezas: perla blonde ale, alazán pale ale y azabache porter, premiadas nacional e internacionalmente.

PRODUCTO	Cerveza artesanal gourmet
INCLUYE	Visita a fábrica de cerveza, descripción del proceso productivo, cata, degustación de las distintas variedades de cerveza acompañado de tapa
RESERVAS	626 039 640 info@cervezasvandalia.com
PRECIO	30€/ persona Mínimo de participantes: 15 personas
WEB	www.cervezasvandalia.com
DURACIÓN	2 horas 30 minutos



PANADERÍA ARTESANAL OBANDO

UTRERA (SEVILLA)





CONOCE LA FABRICACIÓN DE LOS PICOS Y REGAÑÁS



Panadería familiar que nace en 1965 y es actualmente una de las referencias del sector en la fabricación de picos y regañás, gracias a la innovación tecnológica de sus procesos de fabricación, sin perder la esencia artesana. En la visita se puede conocer cómo el equipo de panaderos elabora los picos y regañás con las recetas tradicionales, caracterizados por su textura y sabor más auténtico.

PRODUCTO	Picos gourmet, regañás y otros productos de panadería
INCLUYE	Visita guiada a obrador para conocer el proceso de elaboración de sus principales productos
RESERVAS	www.panaderiaobando.com/visitas-guiadas/
WEB	www.panaderiaobando.com
DURACIÓN	30 minutos



OLEAND MANZANILLA OLIVE S.COOP. AND.

UTRERA (SEVILLA)





DESCUBRE EL MUNDO DE LA ACEITUNA DE MESA



Agroindustria dedicada a la recolección, aderezo y comercialización de aceitunas de mesa, principalmente dos variedades: la aceituna gordal y la manzanilla, procedentes de la provincia sevillana. Se trata de una de las cooperativas más relevantes en Andalucía, dentro del sector del AOVE y de las aceitunas de mesa.

PRODUCTO	Aceituna de mesa
INCLUYE	Visita guiada a las instalaciones para conocer todas las fases del proceso de elaboración de las aceitunas de mesa. Explicación de las distintas variedades y cata de aceitunas para conocer sus características
RESERVAS	954 847 031 mnunez@omolive.es
PRECIO	10€/ persona Mínimo de participantes: 15 personas
WEB	www.oleandmanzanillaolive.es
DURACIÓN	1 hora 30 minutos




P.X.
P.X.

CAMINOS
DE PASIÓN

www.caminosdepasion.com