Turismo de la Provincia
DIPUTACIÓN DE SEVILLA
Prodetur

Turismo Enogastronómico de la Provincia de Sevilla

Guía de los Vinos y Licores de la Provincia de Sevilla 2019

SABORES DE LA PROVINCIA DE SEVILLA

Andalucía

ÍNDICE

04 Introducción

06 Sevilla. Tierra de Vinos y Licores

12 El Maridaje Perfecto, la gastronomía Sevillana

24 Sacándole todo el jugo a la provincia

36 Guía de Vinos y Licores

“La provincia de Sevilla está repleta de rincones con encanto llenos de sabor”

La riqueza patrimonial de importantes conjuntos monumentales, la belleza de paisajes naturales singulares, la exclusividad de piezas artísticas incomparables y la alegría de sus fiestas se combinan con una gastronomía y vinicultura únicas configurando un destino turístico inigualable.

Un patrimonio que pone de manifiesto la importancia de la cultura vinícola en nuestra economía e historia, reflejándose en la producción y elaboración de vinos que se han ganado a pulso el reconocimiento nacional. Un prestigio avalado por la experiencia y conocimiento de procesos y técnicas tradicionales que se adaptan a las últimas tendencias de innovación.

Estamos ante una tierra fértil que ha propiciado el cultivo de gran variedad de productos desde la antigüedad. Las recetas que se cocinan han sido apre didas de recetarios centenarios y las técnicas ancestrales transmitidas de padres a hijos permiten la elaboración de vinos que conquistan paladares.

Un legado que ha llegado a nuestros días para inventar multitud de creaciones que fusionan tradición y vanguardia, confeccionando obras culinarias y vinícolas que enaltecen aromas y sabores.

Con esta publicación se dibuja un minucioso recorrido por las zonas vitiv ínícolas de la provincia de Sevilla. Cuatro comarcas que se distinguen por su orografía, sus viñedos, sus cepas nobles de diferentes tipos de uvas y, por supue to, sus vinos. Son éstos una de las principales señas de identidad de los municipios que forman una provincia colmada de matices.

Les invitamos a que conozca y disfrute de nuestra provincia y su enogastronomía porque la Provincia de Sevilla es para vivirla.

Fernando Rodríguez Villalobos
Presidente de la Diputación de Sevilla

Sevilla
Tierra de Vinos y licores

Historia de nuestras Raíces

La cultura enológica de nuestra provincia ha ido ganando adeptos con el paso del tiempo, ofreciendo experiencias auténticas a todo aquel que desee sumergirse en los procesos de elaboración de nuestros vinos y licores.

Nuestras cosechas son tratadas con tanto mimo que el resultado son unos excelentes vinos no que debes dejar de probar. Y tenemos para todos los paladares, desde vinos blancos secos a dulces, tintos con cuerpo y rosados afrutados hasta las bebidas espirituales más variadas y sugerentes. La degustación de estos vinos conlleva ya en sí una vivencia única, que podrás descubrir en espacios tradicionales y disfrutar con todos tus sentidos.

Somos herederos de una cultura vinícola muy arraigada, con la que convivimos hoy día, y que forma parte de nuestra historia e identidad.

Cuenta la leyenda que nuestra tradición vinícola procede directamente de los educadores de Dioniso, dios de la vendimia y el vino, considerados expertos en las labores de agricultura y el cultivo de viñedos.

Aunque los principios del aprovechamiento de la uva datan de época fenicia, fueron los romanos quienes fomentaron el cultivo de la vid y la producción del vino, bien para el consumo local o para su exportación a todo el Imperio. Es en esta época cuando se establece la actividad vitivinícola como un importante factor de desarrollo y generación de riqueza que nos ha dejado como legado en ***San Juan de Aznalfarache el Lagar de Osset***, donde los restos fenicios y romanos encontrados nos descubren un importante lugar de producción y comercialización de estos vinos.

La prohibición en Al-Andalus del consumo y cultivo de la vid aletargó su producción, que vería su resurgimiento en la Edad Media gracias a los monjes, quienes nos transmitieron las enseñanzas adquiridas en la actualidad.

¿Sabías que griegos y fenicios llegaron a las costas andaluzas en búsqueda de zonas para su comercialización y se asentaron aquí?

Todo este bagaje nos acompaña en la actualidad, momento en que la producción de vinos y licores está en auge. Muchas son las bodegas y destilerías familiares en las que podrás conocer su legado.

Las nuevas generaciones han recogido el testigo y siguen poniendo en valor este importante patrimonio enológico e industrial, ampliando la gama con productos y sabores que te cautivarán durante tu visita.

Las principales comarcas productoras de vino eran la ***Sierra Morena Sevillana, el Aljarafe y Guadalquivir Doñana***, siendo sus vinos incluidos en los viajes de ultramar dándoles la oportunidad de expandir la industria vinatera sevillana.

Durante los siglos XIX y XX se sigue potenciando la producción enológica, ampliándose las zonas vinícolas de la provincia donde el cultivo de la vid ha dado como resultado gran variedad de vinos.

Más de 40 variedades

Tintos

Nuestras variedades de uvas tintas, la singularidad de los terrenos de cultivo y las condiciones climatológicas extremas propician la obtención de vinos de grandes singularidades que provocan diversas sensaciones organolépticas, pudiendo encontrar vinos con mucho cuerpo, con aromas y sabores afrutados y distintos grados de acidez.

Las cualidades de nuestras cepas nobles varían, pudiendo encontrar uvas que dan lugar a vinos con mucho cuerpo, con aromas y sabores afrutados y distintos grados de acidez.

CABERNET FRANC
SAUVIGNON
TEMPRANILLO
SYRAH
MERLOT
GARNACHA
GRACIANO
MONTEPILA

Blancos

Para la elaboración de nuestros vinos blancos cosechamos cepas de uvas cuyas características les confieren suavidad, ligereza y jugosidad a los vinos resultantes.

CHARDONNAY
GARRIDO FINO
ZALEMA
PEDRO XIMÉNEZ
MOSCATEL
PALOMINO
CAYETANAS BLANCAS
MACABEO
LAIRÉN (O AIRÉN)
MOLLAR

Con Denominación propia

Hoy día nuestros vinos y licores son generadores de cultura, innovación, empleo y economía.

Son numerosos los reconocimientos a nuestra gastronomía y vinicultura, bien sea por los procesos de elaboración, la idiosincrasia de nuestros productos o las condiciones que favorecen la obtención de materias primas de primera calidad.

Destacables son los ***Vinos de Calidad Lebrija, El Vino de la Tierra Los Palacios y el Vino de la Tierra Sierra Norte de Sevilla,*** que elaboran tanto vinos blancos como tintos bajo el paradigma de la exclusividad de su origen.

Nuestros vinos están marcados por el paso del tiempo y por los procesos de elaboración permitidos por las condiciones climatológicas que favorecen los sistemas de crianza como el de ***criaderas y soleras.*** Este proceso tiene, como principal diferencia el tratamiento de la uva y el método de envejecimiento de los vinos, utilizando herramientas tradicionales.

Estos diferentes procesos tienen su principal diferencia en los tratamientos de las uvas y los métodos de envejecimiento de los vinos, ya que mientras las criaderas y soleras utilizan herramientas más tradicionales, en la maceración carbónica los sistemas son mucho más novedosos e innovadores.

Para la obtención de anisados y licores, la destilación es la técnica por excelencia usando los afamados alambiques y obteniendo una materia líquida a la que se le añaden aromas, azúcar o agua para suavizarlas y aportarles diferentes matices y sabores. ***Bodegas, destilerías*** y sus productos son sólo una parte del viaje, ya que estamos en un entorno en el que los paisajes naturales, la historia, la arquitectura, los pueblos y sus gentes convertirán Tú experiencia en única.

El Maridaje Perfecto, la gastronomía Sevillana

SABORES
DE LA PROVINCIA DE SEVILLA

DIPUTACIÓN DE SEVILLA
Promotor

www.turismosevilla.org

Turismo de la Provincia
DIPUTACIÓN DE SEVILLA
Promotor

La provincia, un sabor único

En ***Sevilla*** se cocinan con cariño las recetas más tradicionales, esas que han pasado de abuelos a nietos y que en la actualidad son el refugio de recuerdos y experiencias, ofreciéndole al turista un pedacito de nuestra historia más cercana en la que también tiene cabida los platos de vanguardia que parten de toda esa tradición.

Los alimentos que se sirven, maridados con los mejores vinos que se crían en nuestra provincia, te garantizan una vivencia única y exclusiva.

Una experiencia que disfrutarás al máximo gracias a la combinación perfecta de paisajes naturales, patrimonio histórico-artístico, fiestas, eventos gastronómicos, espacios de conocimiento y, sobre todo, sus gentes. La calidez y el saber hacer se proyectan sobre la cultura vinícola y gastronómica sevillana, forjando recuerdos que podrás conservar en la memoria y en tu paladar. Fueron los romanos quienes, asentándose en enclaves como Itálica, Osset, en San Juan de Aznalfarache, y Caura, Coria del Río, potenciaron el cultivo de la vid.

En su cocina incorporaron ingredientes que hoy en día son base de nuestra gastronomía como el aceite, las aceitunas, el pan y el queso.

En la repostería eran generalmente usados la miel, los frutos secos y las uvas pasas, recetas como los ***roscos de azúcar, los bizcochos o los pestiños*** continúan estando en nuestra mesa en la actualidad.

Toda esta de sabiduría adquirida se exportó a través de los viajes de ultramar, tras el ***Descubrimiento de América***, mejorando nuestra cocina con productos como la patata, el maíz, los pimientos o las habichuelas. Estos viajes propiciaron la difusión de la producción vinícola de la provincia. ¿Y el pan? El aumento de la producción de trigo en el siglo XVI fomentó la proliferación de panaderías hasta el día de hoy con un pan que posee gran fama a nivel nacional.

Pero si algo destaca de la cocina romana y que hoy día seguimos elaborando son los postres y dulces. Para su elaboración utilizaban mieles y almíbares que dieron lugar a la torta mustaceum, hoy denominados mostachones procedentes de Utrera.

Los ***árabes*** siguieron potenciando el consumo del ***aceite*** y de las ***aceitunas de mesa***. Pese a la prohibición de la religión musulmana a beber alcohol, los ***cultivos de vid*** se mantuvieron ya que los diferentes tipos de uva se destinaban a su consumo como fruta y producción de recetas dulces.

Las verduras y hortalizas se tomaban crudas, en ensaladas o cocinadas, destacando la recolección de pepinos, calabazas, berenjenas, acelgas, espinacas, alcachofas, judías, lentejas, guisantes o garbanzos.

El cultivo extensivo propio de esta época, y que hoy día es uno de los motores de la industria agroalimentaria sevillana, era el arroz como principal protagonista del regadío.

Nos vamos a tapear...

Porque con nuestras tapas podrás comer a lo grande en formato pequeño, permitiéndote el disfrute de cada bocado.

El tapeo forma parte de nuestra cultura, va con nuestra propia idiosincrasia y se convierte en una experiencia gastronómica única.

Ir pasando de bar en bar para degustar nuestras tapas y vinos es un ejercicio muy recomendado. ***La oferta para elegir es amplia pero la decisión siempre será acertada.***

Somos expertos en la cocina de proximidad. Las tendencias gastronómicas ***Slow Food*** y ***Km0*** ponen de manifiesto que para la elaboración de sus platos necesitan contar con productos que no hayan recorrido más de 100 km y nosotros tenemos materias primas de primera calidad dentro del radio de nuestra provincia.

Nuestra ubicación geográfica permite diversificar nuestros cultivos, brindándonos la oportunidad de ofrecer desde ***legumbres, verduras y frutas hasta vinos y licores.***

Nuestra cocina es tendencia

Nuestro compromiso con la ***producción ecológica*** se refleja en unas materias primas libres de productos químicos tales como fertilizantes, plaguicidas o antibióticos. El cultivo del olivar, la vid, cítricos o arroz se mima desde su plantación hasta su recogida.

Numerosos son los ejemplos que se encuentran a lo largo de nuestra provincia, como los arrozales de Isla Mayor, los cultivos hortofrutícolas de ***Villanueva del Ariscal, Sanlúcar la Mayor o Puebla del Río*** o las naranjas del ***Valle del Guadalquivir.***

Destacable es el Mercado Agroecológico de Gines donde se comercializan productos ecológicos de la comarca.

Nuestros productos, nuestra seña de identidad

Vinculada a nuestra historia y con la que convivimos día a día, cocinando con mimo los productos que nos brinda nuestra tierra. Es ahí donde reside la calidad, en el máximo aprovechamiento de las materias primas que ofrece nuestra provincia. Si hay un producto que destaque, ése es ***el pan***, considerado el mejor de España.

Lo podrás encontrar en diversidad de formas y es utilizado prácticamente en todo tipo de recetas, ya sean dulces o saladas. Y no son pocos los municipios que gozan de esta tradición panadera, ya sea en ***Alcalá de Guadaíra, Burguillos, Las Cabezas de San Juan o El Cuervo.*** Y si éste está presente en los platos, no habrá combinación mejor que los vinos propios de ***la Campiña*** y ***el Guadalquivir*** o los licores procedentes de la ***Sierra Morena Sevillana***.

Sea de la manera que sea, tanto recetas saladas como dulces tendrán el acompañamiento perfecto de nuestros apreciados vinos.

El tomate se postula como el aperitivo perfecto y parte esencial de nuestras recetas, estando presente en la preparación de muchas de ellas.

Si hay un municipio que destaque en la producción de este manjar, ese es ***Los Palacios y Villafranca***, con reconocido prestigio dentro y fuera de la provincia y uno de los máximos exponentes en la producción vitivinícola de la zona Guadalquivir-Doñana.

Uno de los productos estrella de nuestra huerta es ***la naranja***. Traída por los romanos y aprovechada por musulmanes, este cítrico se incluye en nuestra gastronomía desde tiempos inmemoriales.

Ya sean dulces o amargas, se tome recién cortada o elaborada en mermeladas, nuestras naranjas conquistan todos los paladares.
Y, como no podía ser menos, forman parte de nuestra cultura enológica.

Con ellas se ***elabora desde el vino de naranja hasta ginebra de naranja,*** donde nuestras bodegas y destilerías son capaces de extraer todo su jugo.

¿Sabías que los mayores arrozales de España se encuentran en la provincia de Sevilla?

Con ***Isla Mayor y Puebla del Río*** como máximos productores de ***arroz***, este alimento lleva con nosotros desde que los árabes lo trajeran allá por el siglo VIII.

Se caracteriza por ser un ***producto versátil,*** que nos permite disfrutarlo en variedad de recetas, ya sean dulces o saladas, combinados o no con otros alimentos.

Son la ***Sierra Morena y el Aljarafe*** los puntos clave de la elaboración de ***los quesos sevillanos***. Aunque se utiliza principalmente leche de cabra, existen variedades en las que se incluyen la de ***vaca y oveja***.

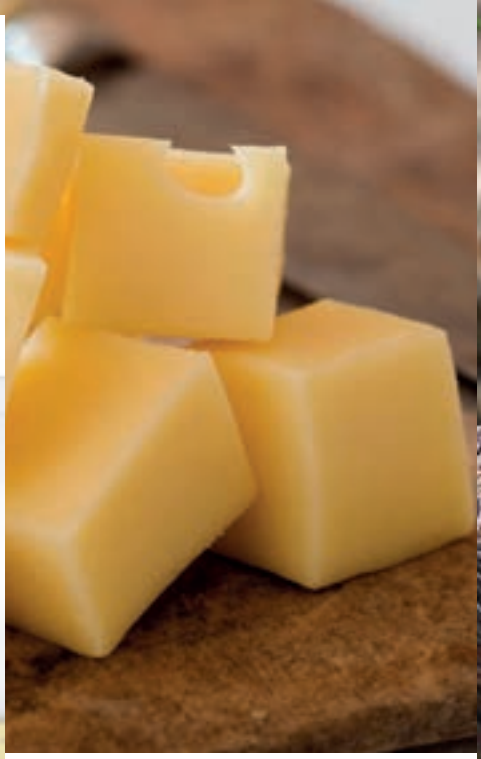
El resultado es una gran variedad de quesos con altos índices de calidad que son muy demandados tanto a nivel nacional como internacional. Son destacables los ***quesos frescos, curados, al natural o metidos en aceite de oliva o pimentón.***

No existe mejor maridaje para el queso, independientemente de su variedad, que un vino de nuestra provincia.

Por ejemplo, los ***vinos blancos de la Sierra Morena Sevillana y los mostos(*) aljarafeños*** van perfectos con quesos suaves, mientras que los curados casan a la perfección con los ***vinos tradicionales de la Campiña*** o los del bajo ***Guadalquivir***.

Bien es sabido que el ***aceite de oliva*** es el eje de la dieta mediterránea y que Sevilla es un importante productor de algunos tipos de aceitunas esenciales para su fabricación como la ***Hojiblanca, Lechín de Sevilla o Lechín de Estepa, Verdial, Arbequina, Cornicabra, Picudo, Picual y Aloreña***. Estas variedades nos otorgan un puesto relevante en la producción de aceites de Andalucía.

Pero no toda aceituna es aceite, ya que aquí tenemos el lujo de disfrutar de la aceituna de mesa.



Se puede tomar sola, acompañada de otros productos locales o como ingrediente de platos elaborados.

Las principales variedades que brinda nuestra provincia son la ***gordal, la manzanilla, la verdial, la zorzaleña, la hojiblanca, la morona y la pico limón.*** La combinación de vino y aceitunas se convierte en uno de los aperitivos más populares.

La naturaleza propia de la Sierra Morena Sevillana y Sierra Sur sirven de refugio de ejemplares extraordinarios de ***setas***, dotando de riqueza micológica a la provincia de Sevilla. La multitu de especies silvestres que se encuentran son foco de sugerentes recetas.

*Primer vino fermentado, que se empieza a beber a partir del mes de noviembre, con un grado alcohólico aproximado de 12%.

La tana procede, principalmente, de Sierra Morena, los gurumelos se encuentran por ***El Ronquillo y en Villamanrique de la Condesa*** se puede disfrutar de ***boletus, champiñones, níscalos y las criadillas de tierra.***

Los terrenos de ***Sierra Morena, Campiña y Sierra Sur*** son las zonas preferentes para la caza con hasta ***350 cotos***. Las especies más comunes de la caza mayor son c***iervos, venados, jabalíes y de la caza menor liebres, conejos, palomas, faisanes, perdices, tórtolas, zorzales, codornices o patos.***

Piezas que dan como resultado guisos muy sabrosos que se pueden maridar con los vinos tintos de la zona, generando una ***experiencia enogastronómica exclusiva.***

Los ***ibéricos*** son uno de los productos más populares de la provincia, destacando la ***Sierra Moren***a por ser cuna del cerdo ibérico, donde su entorno natural y condiciones ambientales fomentan su crianza. La alimentación de estos ejemplares genera unos embutidos y jamones únicos. ***La combinación del jamón con revueltos, salmorejo, guisos de setas o pescado aporta sabor y prestigio.***

Si algo caracteriza al cerdo es que se aprovecha todo de él y su carne es utilizada en el gran recetario de la provincia, destacando el cocido sevillano donde la presencia de ***tocino, costillas, manitas, pestorejo, huesos, chorizos o morcillas lo colman de tradición.*** Partes como el costillar, la punta de solomillo, la presa, la pluma o el secreto son un manjar cocinados a la brasa.

Los sabores que tienen los diferentes platos elaborados con carnes de cerdo casan de manera natural con vinos, ya sean blancos o tintos, dependiendo de la condimentación que tengan estas recetas.

Y qué mejor que acabar con un buen ***Dulce***. Nuestro recetario pastelero está lleno de delicatessen como ***pestiños, torrijas, rosas, roscos, hornazos u hojaldres. Las tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta*** están reconocidas como ***Especialidad Tradicional Garantizada*** (ETG), los ***polvorones y mantecados*** de ***Estepa*** cuentan con la certificación de ***Indicación Geográfica Protegida*** (IGP) y los ***mostachones de Utrera*** son reconocidos como parte de la repostería sevillana tradicional.

Sin dejar atrás los ***dulces de convento*** que se han convertido en una auténtica experiencia gastronómica, pudiendo realizarse rutas para el deleite de sus producciones a lo largo de la provincia. ***Lebrija, Estepa, Écija, Utrera, Osuna, Carmona, Morón o Constantina*** son algunos de los municipios que cuentan con conventos reposteros.

Sevilla ocupa el ***segundo puesto en Andalucía*** en lo que a ***producción de miel*** se refiere, producto legado de los musulmanes y que procede de las magníficas colmenas de municipios como ***Espartinas, Puebla del Río, Mairena del Aljarafe, Pilas, Cantillana, los pueblos de Sierra Morena, la Vía de la Plata,*** cuya característica miel posee aroma a romero, azahar, tomillo y flores o las localidades de ***Aznalcóllar, El Castillo de las Guardas, Castilblanco de los Arroyos, Gerena, El Garrobo, El Madroño y El Ronquillo***

Y todo ello sin olvidarnos de nuestros singulares ***mostos y vinos, aguardientes y licores,*** con los que se trabajan masas y cremas, enriqueciendo y realzando sabores.

Y es que en Sevilla sabemos que una ***carne guisada*** *está mejor si se cuece* ***en mosto****, que el* ***queso*** *tiene otro sabor si se acompaña* ***con vino,*** *que la* ***carne roja*** *se potencia con un* ***buen tinto*** *o que* ***el blanco*** *le va mejor* ***al pescado*** *y, por supuesto, que una buena* ***torrija*** *no tendría su esencia si no se cocina* ***con miel y vino***

Sacándole todo el Jugo a la Provincia

Sevilla posee una importante tradición vinícola basada, principalmente, en la producción de vinos blancos, mostos, aguardientes y licores.

El terruño (clima y suelo) como elemento básico contribuye al cultivo de vides que dan lugar a vinos que han logrado captar el interés del visitante y del sector comercial.

Por ello, te invitamos a visitar nuestra provincia donde descubrirás un importante ***patrimonio enológico e industrial*** combinado con ***espacios naturales*** y ***patrimonio monumental*** de gran valor.

Aljarafe,

Mucho más que Mosto

Situado al oeste de la capital, la mayor concentración de viñedos se ubica en la zona alta del ***Aljarafe sevillano***.

Son los árabes los que mayor impronta dejaron en unas ***tierras ricas en cultivos como el olivar, la vid o los frutales.*** Conjuntos dolménicos anteriores a la Edad del Cobre o ruinas romanas tan conocidas como las de Itálica en Santiponce son ejemplos del rico legado cultural existente en la comarca. En la zona encontrarás joyas arquitectónicas como palacios, residencias, ermitas e iglesias que no sólo poseen gran valor histórico-artístico, sino que han sido elementales en la configuración de la idiosincrasia popular del Aljarafe, donde sus municipios están repletos de historia monumental y fiestas dedicadas al cultivo de la vid y el olivo.

Tanto es así, que en San Juan de Aznalfarache podrás visitar el antiguo ***Lagar de Osset***, hoy Centro de Interpretación Arqueológica, construido en el ***siglo III a.C.*** y cuya finalidad era la elaboración y almacenamiento del vino, posiblemente un vino blanco joven sin maduración.

En él se conservan aún los depósitos, el lugar donde estaban las prensas, algunas vasijas y enseres y reproducciones del sistema de canalización y producción del vino, así como monedas propias de la zona en las que aparece el racimo de uvas, entre otros símbolos, que nos hace pensar que sería un lugar importante en el comercio vinícola de la época.

Disfruta con los cinco sentidos de los ***recursos naturales, culturales, monumentales y enogastronómicos*** que hallarás en el Aljarafe.

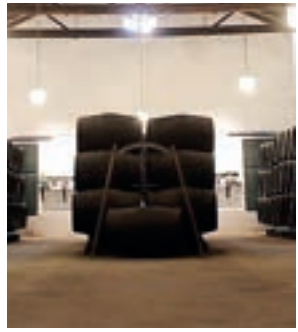
Su Gastronomía es única y se entremezcla con la calidez, la amabilidad y la personalidad de sus gentes.

Aquí la tradición se encuentra en sus platos, vinos y repostería que le aportan un valor insuperable.

Uno de los principales capitales enoturísticos de la zona es el mosto y lo podrás encontrar recorriendo sus bodegas, bares y tascas. Su graduación es de unos 11,5º y las uvas más utilizadas para su elaboración son, principalmente, la ***Palomino, la Zalema, la Airén, la Pedro Ximénez y la Garrido Fino.*** Algunas elaboraciones presentan naturalmente anhídrido carbónico que da lugar al mosto achampanado.

Realizar una degustación del vino mosto plantea una ruta que recorre toda la comarca guiada, principalmente, por el disfrute gastronómico.

Las bodegas se encuentran en municipios que en la actualidad son enclaves únicos para la cata de este vino joven que se ha convertido en uno de los principales atractivos turísticos de la zona.



Experiencia Enoturística

Espartinas, Bodegas Loreto y Bodegas Patacabra ofrecen la posibilidad de comprar sus mostos y vinos al igual que Nodo Vinos y Más que, pese a no elaborar mosto, tienen vinos blancos con sabor y aroma únicos.

Villanueva del Ariscal, a través de Vinícola del Aljarafe, podrás visitar las bodegas de crianza de vinos y la planta embotelladora para vinos tintos, blancos y vino mosto.

Por su parte, en las ***Bodegas Góngora,*** a través de su visita guiada, te explicarán el sistema de criaderas y soleras y los procesos para obtener sus vinos de crianza biológica, crianza oxidativa y dulces. También visitarás el lagar y la prensa de vida de Husillo y Quintal del siglo XVI declarada Bien de Interés Cultural y realizarás una degustación.

Umbrete está considerado uno de los municipios más vinícola de la comarca, no sólo por sus bodegas, sino también por los eventos vinculados al vino que tienen lugar en la localidad como es la Feria del Mosto y de la Aceituna Fina, que se celebra anualmente entre los meses de febrero y marzo.

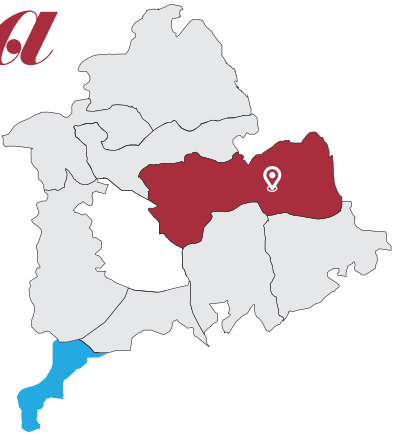
i

En las Bodegas Francisco Salado se realiza una visita guiada que explica la historia, la geografía, los tipos de tierra, el clima y los sistemas de producción que utilizan, así como la tipología de vinos y su degustación.

El Centro de Interpretación del Mosto de Umbrete, espacio museístico situado en una antigua bodega de la familia Salado, proyecta el valor turístico y patrimonial que conlleva la tradición vinícola del municipio. Aquí podrás observar elementos propios de la industria del mosto como maquinaria y útiles antiguos para su elaboración y exposición de paneles fotográficos que muestran las etapas de producción.

La Campiña

Destilando gastronomía



El trasiego de antiguas civilizaciones por su extensa llanura dejó como legado el cultivo del olivar, los cereales y huertos con una importante materia prima utilizada en su rica gastronomía. Aunque, sin duda, la ***producción de mantecados*** sigue siendo la ***seña identitaria esta comarca.***

En la campiña han perdurado un considerable número de destilerías, muchas de ellas, con alambiques centenarios. Sin duda, un paseo por la Campiña monumental te enseñará como aquí el tiempo transcurre más despacio, permitiéndote disfrutar de espacios testigos de la historia y las civilizaciones que en ella se asentaron.

Un ***pasado romano*** muy presente en sus calles, inigualables conjuntos monumentales pertenecientes al renacimiento, barroco y al regionalismo andaluz, cascos históricos repletos de edificios civiles y religiosos que acaban en torres que se vislumbran en toda la comarca y museos que te acercan a la historia y las leyendas que han sabido configurar una zona única para el cultivo y elaboración de vinos y licores.

Todo este legado ha propiciado el diseño y puesta en marcha de rutas y productos que conquistarán tus sentidos a través de la historia, el patrimonio histórico-artístico y una gran tradición enogastronómica. Algunas de ellas son la ***Ruta Bético Romana, de Washington Irving, del Legado Andalusí o la Ruta de los Castillos.***

¿Te apetece practicar deportes al aire libre? Disfruta de enclaves naturales únicos con gran biodiversidad, recorre senderos y caminos rurales o sube hasta los picos más altos de la provincia mientras practicas actividades como senderismo, piragüismo, alpinismo, cicloturismo, birdwatching o hípica.

Y conocer la ***cuna de artistas de renombre del flamenco*** donde nacieron La Niña de la Puebla, José Meneses y Antonio Mairena, entre otras figuras del flamenco.

Experiencia Enoturística

Alcalá de Guadaira podrás visitar las ***Bodegas Puerta Marisma*** que, tras la recepción de visitantes, realiza una cata de vinos en el edificio principal. Posteriormente explican el proceso de elaboración de sus vinos tintos y blancos para pasar a visitar la bodega donde se realiza una degustación del vino directamente de los depósitos. Ofrece la opción de almorzar en sus instalaciones.

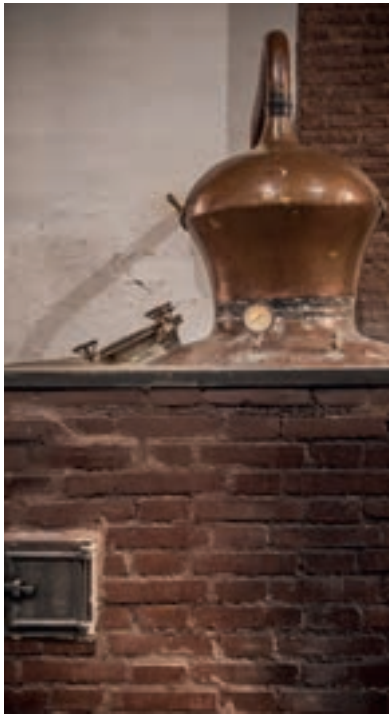
La segunda incluye además una cata dirigida por un enólogo de 5 destilados, tras los que se degustan tapas típicas de Carmona maridados con vinos de la provincia. En la última, ofrecen la posibilidad de ser destileros por un día tomando parte en la elaboración, embotellado y etiquetado de una destilación de anís.

Para seguir conociendo la producción destilera de la comarca tu destino es Fuentes de Andalucía.

La ***Destilería Rigo*** lleva 65 años realizando con cariño y profesionalidad su amplia gama de productos.

Carmona, encontrarás la destilería más antigua de Andalucía, ***Anís Los Hermanos – Puerto de Indias***, que hoy día continúa produciendo anises y licores a través de los métodos más artesanales y naturales. En ella se ofrecen tres tipos de visitas. En la primera de ellas se visita la destilería, el molino árabe y las termas romanas donde se explica la destilación artesanal del anís y se pueden degustar sus productos.

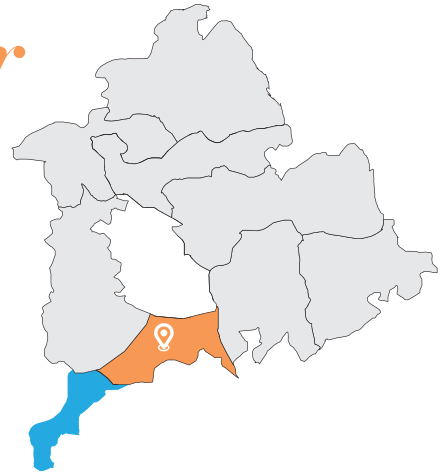
Estepa, la ciudad del mantecado, también cuenta con tradición vinícola. En las ***Bodegas Blanco*** podrás visitar sus instalaciones y conocer los diferentes vinos que elaboran, su procedencia y la historia de la bodega para posteriormente degustarlos en el salón principal. Esta empresa se dedica a la crianza, embotellado, distribución y comercialización de vinos, vinagres y alcoholes y a la venta de botas y barriles.



Es el mismo dueño quien explica la historia de la destilería y la manera tradicional y artesanal con la que elaboran sus anises y licores.

Guadalquivir Doñana

Esencia del vino



La arraigada tradición vinícola de esta comarca se sustenta principalmente en los pueblos de ***Los Palacios y Villafranca, Lebrija y Utrera.***

Aquí se elaboran vinos blancos jóvenes, como los vinos tradicionales del marco de Jerez, así como dulces que cuentan con reconocido prestigio gracias a la obtención de diversos premios y galardones.

Con un riquísimo patrimonio monumental, en tu visita descubrirás castillos, haciendas o iglesias que te trasladarán a otra época. Si en sus castillos percibirás ese aire caballeresco de batallas y leyendas que hoy día conservan, sus iglesias te embelesarán por su valor arquitectónico y su riqueza artística. Centros históricos colmados de vestigios de un pasado único, haciendas que han sido la base de la economía olivarera y vinícola de la zona y torres convertidos en miradores que te permiten disfrutar de vistas exclusivas.

Cada uno de sus municipios te contará su historia y transmitirá los valores que han configurado la comarca y el carácter de sus gentes.

El ***Río Guadalquivir*** es el elemento moldeador de la comarca, generando a su paso espacios de gran riqueza natural y paisajística como marismas y lagunas que son compartidas por los municipios de la zona. Aquí podrás avistar numerosas aves, destacando las colonias de cigüeñas y flamencos.

En el ***Parque Nacional de Doñana, Patrimonio Mundial de la Humanidad y Reserva de la Biosfera,*** podrás observar cómo el río continúa su trayecto hacia su desembocadura, dando lugar a un ecosistema de marismas único en Europa.

Disfruta del paso migratorio de aves y practica el ecoturismo en todas sus formas realizando rutas a caballo, cicloturismo, senderismo o paseos en globo, entre otros.

Experiencia Enoturística

Pero hay mucho más, y es que estamos en tierras de importantes cultivos de regadíos y extensos arrozales que permiten combinar la industria agroalimentaria con la cría y doma de caballos, reconocidos mundialmente.

Como no es de extrañar, se trata de una zona con arraigada tradición vinícola donde **Los Palacios y Villafranca** y Lebrija son, por excelencia, los municipios con mayor producción de vinos de la comarca.

Las Bodegas González Palacios, situadas en **Lebrija**, te invitan a adentrarte en sus viñas y bodegas ofreciendo catas y degustaciones de sus vinos. La innovación es uno de sus dogmas desde la reestructuración de los viñedos hasta la adquisición de maquinaria de última tecnología para la creación de vinos de alta calidad.

La Destilería La Flor de Utrera, en el municipio de **Utrera**, te ofrece la posibilidad de conocer la evolución de su destilería hasta la actualidad, los procesos de destilación y elaboración del anís y degustar distintas variedades de sus anisados.

Sierra Morena Sevillana

La bodega de Sevilla

Las estribaciones de Sierra Morena son la zona vitivinícola con más encanto de la provincia por estar situada en un ***Parque Natural***, siendo un lugar perfecto para disfrutar de un viaje centrado en el enoturismo.

Sus vinos estuvieron presentes en el comercio con las Indias y existen referencias en obras literarias de escritores universales como ***Miguel de Cervantes o Lope de Vega*** que contribuyeron a su popularización, pero la filoxera y el aislamiento socioeconómico de la comarca lastraron su evolución.

A finales del siglo XX se comenzó a potenciar nuevamente la cultura enológica de la comarca, cuyas tierras y clima propician el cultivo de la vid con ***cepas nobles*** de ***Tempranillo, Cabernet Franc, Syrah, Merlot, Pinot Noir, Cabernet Suavignom, Chardonay y Viognier.***
En la actualidad los vinos que se elaboran en la zona son de gran calidad y ganan cada día más adeptos. Esta producción posee el reconocimiento de Indicación Geográfica Protegida, teniendo en cuenta el control de calidad al que las bodegas productoras deben someterse.

Rica en paisajes, cultura e idiosincrasia popular, nuestro viaje comienza adentrándonos en el ***Parque Natural Sierra Norte de Sevilla,*** donde descubrirás un entorno natural y monumental que no tienen parangón. Sus bosques de encinas y alcornoques se alternan con amplias áreas de dehesa.

En las riberas de los ríos se forman bosques de galería con gran valor paisajístico que te permitirán realizar actividades al aire libre como senderismo, rutas a caballo, cicloturismo o escalada. En sus pantanos podrás practicar, además, piragüismo y pesca. Toda esta riqueza natural la puedes disfrutar realizando un paseo en bicicleta, a pie o a caballo por diferentes caminos y senderos.

El patrimonio histórico artístico presente en sus municipios cuenta con ***castillos, iglesias y ermitas*** que denotan que estas tierras fueron testigo del paso de civilizaciones que supieron explotar los encantos de estas tierras.

El turismo gastronómico es una experiencia más que disfrutarás en este entorno deleitándote con sabrosas ***carnes de caza, excelentes embutidos ibéricos, aceites y*** una gran ***oferta micológica*** en la época otoñal.

Experiencia Enoturística

Realizando un recorrido por sus pueblos, ***Cazalla de la Sierra***, conocida mundialmente por sus vinos y licores, ofrece un amplio patrimonio monumental y natural. Sus bodegas y destilerías cuentan con experiencias singulares que te cautivarán.

En las ***Bodegas Colonias del Galeón*** podrás disfrutar de una ruta guiada por sus viñas en las que observar las diferentes variedades de cepas nobles que poseen como ***Tempranillo, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Chardonnay o Pinnot Noir.*** La peculiaridad de sus vinos reside en las pendientes, la altitud y la exposición solar. Te mostrarán las diferentes labores que necesita la vid para la obtención de uvas de gran calidad, viendo los procesos de elaboración según sean uvas blancas o tintas y su selección para la obtención de vinos jóvenes o de crianza. Finaliza la visita con una degustación y cata de sus vinos.

La Bodega Tierra Savia se mimetiza con el paisaje de montes y dehesas y elabora vinos de manera natural.

En su visita conocerás sus viñedos, el ciclo de la vid y los procesos desde la vendimia hasta el manejo de un viñedo agroecológico. Ya en la bodega podrás observar las diferentes etapas de la crianza y su embotellado, para finalmente disfrutar de una cata personalizada en la terraza. La tradición destilera tiene dos claros exponentes como son ***la Destilería El Clavel***, fundada en 1896 y que, desde entonces, fabrica sus licores en los mismos alambiques de siempre, gota a gota, con procesos que duran días enteros y cuyo resultado es su afamado anís dulce. En la visita a sus instalaciones podrás conocer el proceso de fabricación y embotellado de sus productos y disfrutaras de una degustación de estos.

La Destilería Miura, que se unió al Grupo Caballero en 1996, cuya crema de guindas es su producto estrella. En su visita guiada podrás contemplar la forma de destilación tradicional a través de sus alambiques y sus tanques de maceraciones de frutas para finalizar con una degustación de sus productos como anisados licores.

En honor a este legado, se ha creado el ***Centro del Aguardiente de Cazalla de la Sierra***, espacio vivo y cambiante que mezcla la historia y la tradición con la historia contemporánea y proyectos culturales innovadores. Con una amplia agenda a lo largo del año que implica a artistas, vecinos y visitantes, este centro está dividido en tres zonas. Por un lado, tenemos la recepción-tienda que nos ofrece un área musealizada en la que se habla de la historia del parque natural y se aportan datos de interés sobre Cazalla y su entorno, incluyendo una tienda con productos artesanales locales.

La Plaza Serendipia como espacio abierto que contiene un Micro-Jardín Botánico Emocional (El Jardín de los Sentidos) con más de 50 especies divididas por los cinco sentidos y explicadas a partir de leyendas o mitos. Por último, está el Centro del Aguardiente de Cazalla, que se trata de un edificio musealizado dedicado a la historia de Cazalla de la

Sierra a través de sus afamados vinos y aguardientes. A través de paneles, objetos o dispositivos multimedia, descubrirás el porqué de dicha importancia.
Y para mostrar la importancia del aguardiente en el mundo del Flamenco, se celebra el Festival Flamenco y Aguardiente que tiene lugar en diciembre en la Iglesia de San Francisco.

En **Constantina** encontramos bodegas y destilerías que le han otorgado al municipio un patrimonio único. En el caso de ***Bodegas Fuente Reina***, la hacienda Purísima Concepción del siglo XVII es el lugar elegido para la plantación de variedades de uvas que no se dan en Andalucía cuya producción es para un vino de calidad dirigido a un público restringido. En la visita a sus instalaciones podrás ver la bodega y

el lagar del siglo XVII y sus viñedos y la zona de elaboración, mucho más a la vanguardia que los espacios anteriores.

En cuanto a las ***Bodegas La Margarita*** en ellas combinan los métodos más tradicionales y artesanos con las prácticas más novedosas en el ámbito de la enología. Con variedades Tempranillo, Garnacha y uvas autóctonas continúan elaborando el Mosto de Constantina.
En su visita podrás recorrer su viñedo, disfrutar de la explicación de los procesos que llevan a cabo en su bodega y finalizar con una cata de sus vinos y aperitivo.
En lo referente la tradición licorera de Constantina, son dos las destilerías que destacan tanto por su historia como por sus productos.

Anís La Violetera que en su visita muestran la historia, tradición y gastronomía autóctona de la industria de la zona además de enseñar la elaboración de sus destilados de forma tradicional, especialmente la Crema de Guindas, su producto más popular. También podrás conocer anécdotas y otras marcas de anís que tuvo el municipio en su museo ubicado en las mismas instalaciones y, posteriormente, disfrutar de una degustación. ***Las Destilerías de Constantina*** que, a través de sus calderas de cobre, leña de encina, matalahúga, frutos silvestres, agua de manantial y el saber hacer consiguen elaborar productos de gran calidad. En su visita guiada podrás visitar la destilería y conocer el proceso de destilación, además de disfrutar de una cata de sus productos.
Por ser un municipio muy ligado a la cultura vinícola, se celebran diferentes eventos enogastronómicos y fiestas dedicados a estos vinos.

i

La Feria del Vino "Ciudad de Constantina" *tiene como principal finalidad promocionar y dar a conocer el sector vinícola de la localidad, dándose cita en ella las bodegas del municipio. El evento, que tiene lugar durante la primera semana de abril, se celebra en la antigua Iglesia de la Concepción. Info de interés.*

La Feria del Mosto y Productos Ibéricos *de Constantina se celebra en noviembre y participan las bodegas locales en combinación con los productos ibéricos de la mano de las empresas empresas del sector. Info de interés*

El Bodegón

Guía de Vinos y Licores

ÍNDICE DE BODEGAS Y DESTILERÍAS

Aljarafe

39 Loreto — Espartinas
40 Nodo Vinos y Más — Espartinas
41 Patacabra — Espartinas
42 F. Salado — Umbrete
43 Góngora — Villanueva del Ariscal
44 Vinícola del Aljarafe — Villanueva del Ariscal

La Campiña

45 Destilados del Sur — Alcalá de Guadaíra
46 Puerta Marisma — Alcalá de Guadaíra
47 Vermut Florum — Alcalá de Guadaíra
48 Anís Los Hermanos – Puerto de Indias — Carmona
49 Vodka Beremot — El Viso del Alcor
50 Anís Bravío — Estepa
51 El Bodegón de Vinos – Bodegas Blanco — Estepa
52 Machuca — Estepa
53 Rigo — Fuentes de Andalucía
54 Anís Metro — Marchena
55 Reguera — Pruna
56 Flor de Utrera — Utrera
57 Grupo Malvaloca — Utrera

Guadalquivir Doñana

58 Alcaria — La Puebla del Río
59 Casa Marqués de San Gil – Bodegas Halcón — Lebrija
60 González Palacios — Lebrija
61 Busto — Los Palacios y Villafranca
62 Las Nieves S.C.A. — Los Palacios y Villafranca

Sierra Morena Sevillana

63 Colonias del Galeón — Cazalla de la Sierra
64 Destilerías de Cazalla 1869 — Cazalla de la Sierra
65 El Clavel — Cazalla de la Sierra
66 Hacienda El Duende — Cazalla de la Sierra
67 Nao Victoria — Cazalla de la Sierra
68 Tierra Savia — Cazalla de la Sierra
69 Cazallo — Constantina
70 Destilerías de Constantina — Constantina
71 Fuente Fría — Constantina
72 Fuente Reina — Constantina
73 La Margarita — Constantina
74 La Violetera — Constantina

Loreto

***Antonio J. Limón Mirón**, junto con su padre Antonio, es el propietario de esta encantadora bodega, situada en pleno corazón de la comarca del **Aljarafe sevillano**. Cuenta con viñedos propios, principalmente de la variedad **Garrido Fino**. La bodega, ubicada junto al **Santuario de la Virgen de Loreto**, tiene una producción anual de setenta mil litros. Forma parte de la antigua Hacienda Loreto, una magnifica construcción arquitectónica del siglo XVIII, declarado Bien de Interés Cultural.*

Está bodega es de las pocas que quedan en esta zona vinícola, apostando por mantener y desarrollar la ancestral tradición de cultivar las viñas y elaborar y criar vinos.

*Entre ellos se encuentran el famoso **"Mosto" del Aljarafe**, pero, sobre todo, son destacables sus extraordinarios vinos generosos como el Fino, el Oloroso y el Amontillado.*

Tradicionales
Torrearca
Cita

Dulces
Capote

Blancos
Hacienda de Loreto (Garrido Fino)

Mostos
Lorero (Garrido Fino)

Datos de Contacto
Hacienda de Loreto s/n. 41807
954 113 883
limonmiron@hotmail.com

Responsable
Antonio Limón Mirón

Espartinas
Distancia a Sevilla: 13 Km.
Altitud: 132 m.
Población: 15.198 habitantes.

Nodo Vinos y Más

*Aunque la bodega es de **1791**, la planta se ha renovado completamente, con maquinaria nueva y la última tecnología para hacer unos vinos de vanguardia acorde con los nuevos tiempos. Siguen manteniendo los vinos de siempre, vinos de la tierra a los que le sacan el máximo partido que no tienen nada que envidiar a los vinos con denominación. Elaboran **vinos frescos con sabores suaves y con una acidez muy baja**.*

Productos

Fragata Rosé
Fragata (Zalema y Garrigo Fino)
Corbeta (Zalema y Garrigo Fino)
Vino de Fra-Gatas (blanco dulce)

Datos de Contacto
C/ Capitán Cortés, s/n - 41870
955261677
nodovinos@vinosfragata.es
www.vinosfragata.es

Responsable
Ignacio Peinado

Espartinas
Distancia a Sevilla: 13 Km.
Altitud: 132 m.
Población: 15.198 habitantes.

Patacabra

***Fundada en 1908**, está enclavada en la localidad de Espartinas. Propiedad de la familia Castaño, cuenta con un lagar presidido por una antigua prensa de usillo movida a mano con sus pesados tablones de encina.*

*En su interior, ordenadas en criaderas y soleras, posee botas de roble americano y bocoyes de castaño, donde guarda su particular **Patacabra, un solera,** bautizado así como símbolo de **dureza, de fuerza y resistencia, como la pata de una cabra.***

*Poseen también viñedos propios en la finca denominada **"Viña Grandal"**, donde sus cepas son cuidadas con esmero y la experiencia acumulada de muchos años, para ofrecer unos deliciosos y singulares vinos.*

Tradicionales
Patacabra

Mosto

Datos de Contacto
C/ J. Emilio Fernández. Mora, 3 - 41870
954 113 820 / 627 489 460

Responsable
Carlos Castaño

Espartinas
Distancia a Sevilla: 13 Km.
Altitud: 132 m.
Población: 15.198 habitantes.

F. Salado

*En **1810** fue fundada la Bodega por **D. Ramón Salado** y hoy, tras cinco generaciones, la presiden sus descendientes **Rafael y Santiago Salado**. Con más de **200 años de antigüedad**, Bodegas F. Salado mantiene la reputada producción de sus afamados vinos, aplicando en todos sus vinos las últimas técnicas de elaboración y los más innovadores sistemas de calidad.*

*Desde sus orígenes los viñedos se encuentran situados en el aljarafe sevillano, contando con un total de 70 hectáreas en los términos de **Huévar del Aljarafe y Carrión de los Céspedes**, repartidas por las fincas **La Serrana, Los Clérigos y las Yeguas.***

Umbrete
Distancia a Sevilla: 20 Km.
Altitud: 121 m.
Población: 8.663 habitantes.

Blancos
M de Salado (Pedro Ximénez y Garrido Fino)
Turdetano Blanco Joven (Garrido Fino)
Turdetano Blanco Roble (Garnacha Blanca, Verdejo, Chardonay y Suavignon Blanco)
Saloma Semiseco (Garrido Fino)

Tintos
Lagar de Salado Tinto (Tempranillo)
Turdetano Tinto Joven (Tempranillo)
Turdetano Tinto Roble (Tempranillo)

Tradicionales
Fina Blanca Paloma (Pedro Ximénez)
Abuelo Rafael (Pedro Ximénez)
Tío Pedro (Pedro Ximénez)

Espumosos
Umbretum Brut Nature (Garrido Fino)
Umbretum Semi Seco (Garrido Fino)
Umbretum Reserva Familiar Brut (Garrido Fino)

Otros
Divinum (Vinagre de Yema)
Divinum (Vinagre Balsámico)
Invito (Vermut)
Salado Seville (Vino Aromatizado de Naranja)

Datos de Contacto
C/ Camino de Mérida, 14 - 41806-
955 715 601
bodegassalado@hotmail.com
www.bodegassalado.com

Responsable
Rafael y Santiago Salado Palomares

Góngora

*La historia de **Bodegas Góngora** comenzó en **1682** en la localidad sevillana de Villanueva del Ariscal, en la antigua Hacienda de San Rafael, gracias a la iniciativa de Don José de Góngora y Arando, quien adquirió la antigua Hacienda y decidió convertirla en bodega para la crianza y envejecimiento de vinos finos y generosos.*

*En el siglo XIX, **Don Rafael de Góngora y Dávila**, cuarta generación de los Góngora, adquirió unas partidas de vinos viejos amontillados, olorosos y dulces, que han sido conservadas celosamente con el paso de los años, únicamente reservados a la familia Góngora, y que hoy conforman la Selección Imperial de vinos de Bodegas Góngora.*

*Las cepas de sus viñedos producen, en su mayoría, uvas de la variedad G**arrido Fino**, de excelente calidad y muy adecuadas para la elaboración de vinos blancos, finos y generosos. Así mismo, también existen cepas de las variedades de uvas **Pedro Ximénez y Moscatel**, ideales para la elaboración de vinos dulces.*

Blancos
Señorío de Heliche
Marqués de Heliche

Destilado de vino
Góngora Gran Reserva
Polifemo

Vino Dulce
P.X.D. Góngora

Aromatizados
Orange Duque de Carmona
Chocoa of Góngora
Yriarte Vermouth

Otros
Olmost
Pata de Hierro
Andanita
A.D.O. Muy Viejo Góngora
O.L.R.S.O. Góngora
S. 1840
ADO Muy Viejo Selección Imperial
OLRSO Viejísimo Selección Imperial
P.X. Dulce Añejo Selección Imperial

Datos de Contacto
C/ Santísimo Cristo de la Veracruz, 59
41808
954 113 700
atencionalcliente@bodegasgongora.com
www.bodegasgongora.com

Responsable
Ignacio Gallego-Góngora Vilches

Villanueva del Ariscal
Distancia a Sevilla: 19,5 Km.
Altitud: 156 m.
Población: 6.490 habitantes.

Vinícola del Aljarafe

*Bodega enclavada en el corazón del Aljarafe sevillano en **Villanueva del Ariscal,** donde se erigen sus pilares en el año **1892** siendo sus propietarios la **familia Castro Rodríguez** como primera generación. Posteriormente pasa a sus hijos, la **familia Castro Barrera** conocida en la zona como ¨**Ventura Castro**¨. En 1990 adquiere su gestión **Vinícola del Aljarafe S.L.,** bodega dedicada a la crianza de **vinos finos, olorosos y moscatel**, destacando por su mosto nuevo de la zona elaborados con uvas garrido fino, la cual aporta ese característico sabor y agradable paladar achampanado.*

*A petición de las nuevas generaciones y aprovechando los vinos, comercializan un **moscato-frizzante** llamado flamenquito, vino de **baja graduación y agradable dulzor** que se completa con una punzante sensación gaseosa provocada por el carbónico generado.*

Tinto
Mari Antonia

Blancos
Flamenquito

Dulce
Puerta Candela
Vino de licor Talanquera
Vino de naranja Dunas

Datos de Contacto
C/ Juan Antonio Samarranch, 2 41808
955 710 656
tomas_alaguardo@hotmail.com

Responsable
Tomás Silva Bejarano

Villanueva de la Ariscal
Distancia a Sevilla: 19,5 Km.
Altitud: 156 m.
Población: 6.490 habitantes.

Destilados del Sur

*Destilados del Sur es una joven empresa ubicada en **Alcalá de Guadaíra**, dedicada a la elaboración a la fabricación de **Ginebras, Rones, Vodkas y Licores**. Fundada en el año **2016**, la empresa alcalareña, con las marcas Iberia Vodka&Gin y Ron del Sur, hace alusión en la primera a los Íberos, antiguos habitantes del levante y sur de la Península Ibérica; y en la segunda al Sur, la tierra donde nació.*

*No solo elaboran sus propios destilados, sino que también realizan proyectos llaves en mano, desde la **creación de marca, imagen y packaging hasta la formulación.***

Productos

Íbera Gin Aurantium
Íbera Gin Morum
Íbera Gin Cerasium
Íbera Gin Citrus
Íbera Gin Melón
Íbera Vodka Blue Moon
Íbera Vodka Rose
Ron del Sur Carta Blanca
Ron del Sur Ron & Fresas
Licor de Torrija

Datos de Contacto
C/ San Nicolás Nueve, Nave 14 41500
687 073 013
destiladosdelsursl@gmail.com
www.iberagin.es

Responsable
José Álvaro González Sánchez

Alcalá de Guadaíra
Distancia a Sevilla: 17 Km.
Altitud: 46 m.
Población: 75.080 habitantes.

Puerta Marisma

*Esta bodega está situada en **Alcalá de Guadaíra** en un entorno privilegiado, elaborando dos tipos de vinos: tinto y blanco. **El tinto de la variedad Syrah y el blanco de la variedad Colombard**, ambos monovarietales, es decir sin mezcla con ninguna otra variedad.*

*Se realizan visitas que muestran el proceso de elaboración de sus vinos, se **visita el Lagar y se degustan sus productos**. Además, se puede realizar la compra de sus vinos en la misma bodega.*

Productos

Villarejo Tinto Syrah
Villarejo Blanco Colombard
Villarejo Blanco Colombard Semi

Datos de Contacto
Carretera de Utrera, km 10,5 41500
600 30 20 11
puertamarisma@gmail.com
www.puertamarisma.com

Responsable
Javier Pallares

Alcalá de Guadaíra
Distancia a Sevilla: 17 Km.
Altitud: 46 m.
Población: 75.080 habitantes.

Vermut Florum

Productos

Vermut Florum Rojo
Vermut Florum Blanco

Datos de Contacto
P.I. La Red C/ La Red Veintisiete, 26 41500
637 853 595
vermutflorum@vermutflorum.com
www.vermutflorum.com

Responsable
Miguel Ángel Alonso Jiménez

*Esta bodega se inaugura en febrero de 2016 en **Alcalá de Guadaíra** con el objetivo de producir y distribuir el vermut que se viene elaborando en la familia desde principio de los años 70. Se trata de una **empresa familiar**, donde dos de sus miembros son enólogos titulados y con una gran trayectoria profesional tanto en la elaboración de vinos, sidra y vermuts como en impartir formación sobre esta materia en la Escuela de la Vid, en Madrid. El primer lote de su producto se embotella en mayo de 2016.*

Están especializados en la elaboración de vermut, mediante un procedimiento artesanal, siguiendo la fórmula tradicional de la familia. En su elaboración se utilizan materias primas de primera calidad.

*El origen de este proyecto está en los **años 60**, cuando el suegro del dueño actual de la bodega, natural de Torralba de Calatrava (Ciudad Real) se traslada a Madrid para iniciar estudios oficiales para poder dedicarse profesionalmente a la pasión de su vida: el vino. Una vez finalizados sus estudios, comenzó a trabajar en diferentes bodegas de España, situadas en Montilla, Uldecona (Tarragona), Valladolid, Villaviciosa (Asturias), etc. hasta que tuvo la oportunidad de empezar a impartir clases de enología en el mismo centro donde se formó, **Escuela de la Vid**, hasta su jubilación, tras la cual siguió elaborando vermut a nivel particular para familiares y amigos, hasta que en 2016 dieron el paso de crear su propia bodega y marca comercial.*

Alcalá de Guadaíra
Distancia a Sevilla: 17 Km.
Altitud: 46 m.
Población: 75.080 habitantes.

Anís Los Hermanos – Puerto de Indias

*La destilería **Anís Los Hermanos** se funda en Carmona en **1880** por un emigrante vasco de apellido Izaguirre, que se instala en la localidad y crea en un cortijo próximo una destilería, aprovechando la existencia de un manantial de aguas subterráneas. La destilería consta y se fundamenta en dos alambiques de cobre con **130 años de antigüedad, con una capacidad de 400 litros.** El proceso de destilado de los anises y licores se elaboran de manera artesanal.*

*El cortijo se asienta sobre unas termas romanas del siglo I. Desde **1920 se elabora el primer pacharán natural andaluz**, por maceración de endrinas. **Los Alcores de Carmona S.L.** se crea en el año **2001** con el objetivo de mantener en Carmona una de sus tradiciones más arraigadas, la elaboración artesana del "Anís Los Hermanos". En 2013 crean una nueva concepción en el ámbito de las ginebras: **Gin Premium Puerto de Indias Strawberry**, elaborada con fresas naturales. Posteriormente se suman las variedades **Pure Black Edition**, ginebra inspirada en la primavera andaluza; y **Classic**, más intensa, cítrica y fresca.*

Productos

Anís Dulce Destilado 100%
Anís Semidulce Destilado 100%
Licor de Canela
Anís Seco Destilado 100%
Licor de Turrón
Elixir de Yerba-Buena
Licor de Café
Gin Premium Puerto de Indias Classic
Gin Premium Puerto de Indias Strawberry
Gin Premium Puerto de Indias Pure Black Edition

Datos de Contacto
Finca de Brenes, Ctra. Carmona
El Viso s/n - km.0 - 41410
954 191 366
gerencia@ginpuertodeindias.com
www.ginpuertodeindias.com

Responsable
José Antonio Rodríguez

Carmona
Distancia a Sevilla: 34,6 Km.
Altitud: 253 m.
Población: 28.595 habitantes.

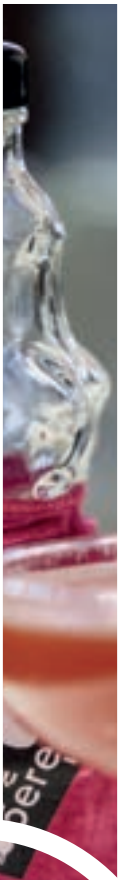
Vodka Beremot

Productos

Vodka Beremot Neutro
Vodka Beremot Strawberry
Vodka Beremot Coffee
Vodka Beremot Lime
Vodka Beremot Orange
Vodka Beremot Spice Fresh

Datos de Contacto
c/ Carniceros, 48, 41520
955 27 88 83
gerencia@beremot.com
www.beremot.com

Responsable
José Antonio Rodríguez



*Un reconocido explorador ruso, a mediados del siglo XIX, inició una de sus expediciones a través de regiones desconocidas del continente asiático. En su afán por alcanzar la capital de la región del Tíbet y encontrar el último ejemplar del mítico animal **'behemot'**, atravesó las montañas del Himalaya y cruzó ríos como el famoso Brahmaputra. En esta zona de templos sagrados, descubrió numerosas especies de flora y fauna, en un imponente entorno natural, que quedaron registrados en sus libros de viaje. Quería lograr uno de sus mayores hallazgos, localizar al último hipopótamo asiático, un mamífero de imponente fuerza, cuya especie pronto pasaría a habitar en el continente africano.*

*Más de un siglo después, unos aventureros españoles han recogido la esencia de esta historia e, impregnados de los aromas característicos del lugar, han desarrollado Beremot. Un **vodka de cuatro destilaciones**, obtenido a partir del maíz, que cuenta con una gama de cinco variedades: **Neutro, Lima, Naranja, Fresa y Café.** Posteriormente se incorpora Beremot Spicy Fresh, un licor de vodka de **20º fruto de la combinación entre el dulzor de la fresa, frescor de la lima y el picante del chili**. Sin azúcares añadidos y con ingredientes naturales, como el entorno de este animal, Beremot ofrece un auténtico sabor salvaje y atrevido, al puro estilo de la tradicional bebida rusa."*

El Viso del Alcor
Distancia a Sevilla: 30,3 Km.
Altitud: 143 m.
Población: 19.168 habitantes.

Anís Bravío

La destilería Anís Bravío nace alrededor de 1928, siendo fundada por ***D. Rafael Ignacio Nieto Galván****.*

Las especialidades son los anisados y licores. Cuenta con un alambique del siglo XVIII, además de relieves de barro de la antigua fábrica situada en el centro de ***Estepa****. Dedicada a la elaboración de anisados y licores, es conocida en Estepa por su* ***Museo del Anís****, inaugurado en* ***1997*** *por la empresa familiar Anís Bravío quien, desde* ***1928****, combina las* ***técnicas tradicionales con la tecnología más avanzada.***

En el museo se pueden encontrar utensilios diversos referentes a las tradicionales formas de fabricación y envasado del anís, como llenadoras, taponadoras, depósitos... Todo un homenaje al ***tradicional arte de la destilación.***

Anisados

Anís Bravío Dulce
Anís Bravío Dulce Crema
Anís Bravío Seco

Datos de Contacto
P.I. Sierra Sur. C/ Ajonjolí nº26. 41560
955 913 159
contabilidad@nietoestepa.com

Responsable
Ignacio Jesús Nieto Gallardo

Estepa
Distancia a Sevilla: 110 Km.
Altitud: 604 m.
Población: 12.615 habitantes.

El Bodegón de Vinos – Bodegas Blanco

*A mediados del siglo XX D. Francisco Blanco Jiménez funda las **bodegas de vinos y vinagres El Bodegón**. En el mismo emplazamiento donde se encuentran actualmente con botas y bocoyes centenarios procedentes de distintas bodegas del marco de Jerez y Montilla-Moriles, así como vinos tradicionales, esta casa comienza su andadura en lo que se refiere a crianza y venta de vinos.*

*En sus instalaciones se pueden adquirir, tanto envasados como a granel, todo tipo de vinos y vinagres, además de disponer de diferentes artículos de bodega, venencias, catavinos, decantadoras y barriles para decoración. **Vinos finos, soleras, olorosos y palo cortados, dulces Pedro Ximénez o moscatel, vermouth, vino de naranja, vinos en rama, también vinagres puros de vino, y como no barriles y botas.** También disponen de diferentes artículos de bodega, venencias, catavinos, decantadoras y barriles para decoración.*

***El Bodegón – Bodegas Blanco S.L.** en los últimos años ha venido acometiendo una serie de reformas en sus instalaciones para dar accesibilidad a todo visitante que quiera conocerlos.*

Productos

Vinos de crianza biológica
Vinos de crianza oxidativa
Dulces
Vermoth
Vinagres
Venta de barriles
Botas y artículos de bodega

Datos de Contacto
C/ Écija, 19. 41560
954 82 01 95
info@elbodegondeestepa.com

Responsable
Francisco Miguel y Mateo Blanco Arias

Estepa
Distancia a Sevilla: 110 Km.
Altitud: 604 m.
Población: 12.615 habitantes.

Machuca

*La Bodega **más antigua de Estepa** fue fundada en el año **1864 por Juan Jiménez Valencia**, la heredó su hija Teresa Jiménez Reina y, posteriormente, pasó a la familia Machuca tras un enlace matrimonial. José Machuca Cordero, Emilio Machuca Jiménez y José Machuca Jiménez (abuelo, padre e hijo respectivamente). Hoy día es propiedad de **José Ignacio Machuca Pimentel.***

Conservan utensilios y maquinaria de gran valor histórico, entre los que se encuentra un barril cuya antigüedad se remonta al inicio de la fundación de esta casa encontrándose en buen estado y, por supuesto, lleno de vino.

*Es de **gran interés cultural y patrimonial** para todo aquel que desee conocer la crianza del vino de manera tradicional, ya que representa la quinta generación dedicada a este antiquísimo y elaborado oficio. El clima estepeño es muy beneficioso y favorable para la crianza de los vinos de esta bodega.*

Realizan venta al público y visitas guiadas gratuitas, así como degustación de sus vinos.

Tradicionales

Uva pasificada
Ostipo
Vino de licor seco
Vino de licor semidulce
Saleroso
Dulce

Datos de Contacto
Avenida Badía Polesine, 1 41560
954 820 291
bodegajoseignaciomachuca@gmail.com

Responsable
José Ignacio Machuca Pimentel

Estepa
Distancia a Sevilla: 110 Km.
Altitud: 604 m.
Población: 12.615 habitantes.

Rigo

*Destilerías Rigo comenzó su andadura como **"Anís Las Calderas"**, conociéndose así hasta **1954**, fecha en la que, por motivos de marcas y patentes, hubo que adoptar la que hasta hoy les abandera.*

*Los colores del logotipo forman parte de la historia de su pueblo, **Fuentes de Andalucía, orgulloso de su Aguardiente**, colores que han sido llevados con orgullo desde que **Ricardo Gómez** fundara dicha casa. En la elaboración de sus productos ponen todo el esmero y experiencia acumulados a lo largo de tres generaciones, utilizando materias primas naturales de primerísima calidad. La **destilación artesanal** con fuego vivo, de leña de olivo, y el uso de matalahúga recién cosechada, confieren a su Anís su **peculiar sabor a campo andaluz**.*

Licores de frutas de intenso aroma y suaves al paladar que son una "Delicia" para los sentidos.

Fuentes de Andalucía
Distancia a Sevilla: 64,9 Km.
Altitud: 183 m.
Población: 7.166 habitantes.

Anisados

Anís Seco 40%
Anís Destilado Seco 45%
Anís Bidestilado Seco 55%
Anis Dulce 35%,
Anís Dulce Destilado 40%
Crema de Anís 25%

Licores

Ron Miel
Delicia Café
Delicia Canela
Delicia Limón
Licor de ron
Licor caramelo
Licor de menta
Crema de Regaliz
Licor de Hierbas
Crema de Guindas
Pacharán
Chocolate & Fresa
Chocolate & Naranja

Ginebras

Gin 1947 Mora 40%
Gin 1947 Classic 40%
Gin 1947 Fresa 40%
Gin Naranja & Mandarina 40%
Gin Piña Colada 37,5%

Sin alcohol

Limón | Manzana | Mora | Piruleta | Menta | Café | Melocotón | Canela

Datos de Contacto
C/ Lantejuela, 5. 41420
678735740 - 678735741
anisrigo@hotmail.com
www.destileriasrigo.es

Responsable
Ricardo Gómez

Anís Metro

***Anís Metro, Sociedad Limitada**, es la tercera generación de destiladores de Aguardientes y licores de Marchena, fundada en **1927** por **D. Antonio Metro Fernández.** Esta destilería lleva la reseñable cifra de **82 años destilando Anís** de forma tradicional y artesanal, en alquitara de cobre, cuando hoy, prácticamente todas, son de acero inoxidable.*

*Tras un proceso que se realiza entre doce y catorce horas, con mimo y paciencia obtienen un producto destilado de **anís estrellado de cosechas de procedencia andaluza**, con una calidad excelente.*

Productos

Anís Semidulce 35º
Anís Seco 35º
Anís Dulce 35º
Anís Seco 50º

Datos de Contacto
P.I. Camino Hondo. Calle carpintería, 39. 41620
954 843 037
anismetro@hotmail.com

Responsable
Antonio Metro

Marchena
Distancia a Sevilla: 61 Km.
Altitud: 140 m.
Población: 19.773 habitantes.

Reguera

***Destilerías Reguera** es una empresa familiar fundada en el año **1898 en Atajate**, un pueblo de la Serranía malagueña, muy cerca de la localidad de Ronda, donde su principal cultivo era la vid, fuente de los mejores alcoholes vínicos. Por una enfermedad en la vid de finales del siglo XIX denominada filoxera, dicha empresa se traslada a un pequeño pueblo de la **Sierra Sur de Sevilla, Pruna**, donde se encuentra actualmente desde el año 1945, donde continúa fabricando sus famosos anisados y licores.*

*En el año **1943** se adquiere dicha sociedad por **D. Juan Izquierdo**, continuando con la tradición de fabricación e incorporando nuevos productos, contando en la actualidad con un mercado nacional consolidado y un mercado exterior en expansión.*

Anisados Secos
Anís Seco Reguera
Anís Seco Gallito Chico
Anís Seco Reguera 40º
Anís Seco Reguera 45º

Bebidas Refrescantes
Licor de Manzana Sin
Licor de Plátano Sin
Licor de Avellana Sin
Licor de Melocotón Sin
Licor de Fresa Sin
Licor de Mora Sin
Crema de Guindas
Guindas en aguardiente
Espirituoso de Brandy

Licores de frutas
Licor de Bellota Sin
Licor de Manzana
Licor de Canela
Licor de Avellana
Licor de Turrón
Licor de Menta
Licor de Mora
Licor de Limoncello
Licor de Melón
Pacharán
Ponche

Orujo
Licor de Café
Licor de Hierbas

Ron
Elixir de Ron
Ron Boulevard
Ron Miel Boulevard

Anisados Dulces
Anís Dulce Reguera 35º
Anís Ligado Dulce 32º
Anís Dulce Gallito Chico 35º
Anís Dulce Crema 24º
Anís Miel

Vodka
Vodka Caramelo

Datos de Contacto
C/ Nueva nº13 - 41670
954 858 014
destileriasreguera@gmail.com
www.destileriasreguera.es

Responsable
Juan Izquierdo

Pruna
Distancia a Sevilla: 94 Km.
Altitud: 663 m.
Población: 2.664 habitantes.

Flor de Utrera

*La **Destilería La Flor de Utrera** destiló sus primeros anises en **1960**. Año en el que Antonio Espinar Ojeda, junto a sus hijos, retomó la actividad de una antigua fábrica de licores. La cual ya por 1943 destilaba anises y ginebra, bajo la marca Horizonte, en un alambique de cobre forjado en 1916 en la sevillana calle Feria.*

*Desde el primer anís, la mezcla de sabores fue apreciada por los apasionados vecinos de Utrera y la campiña sevillana, por su **fragancia a matalahúva y sedoso paladar**. Hoy en día, la tercera generación de destiladores de la familia Espinar continúa con esta adorable **tradición artesanal**.*

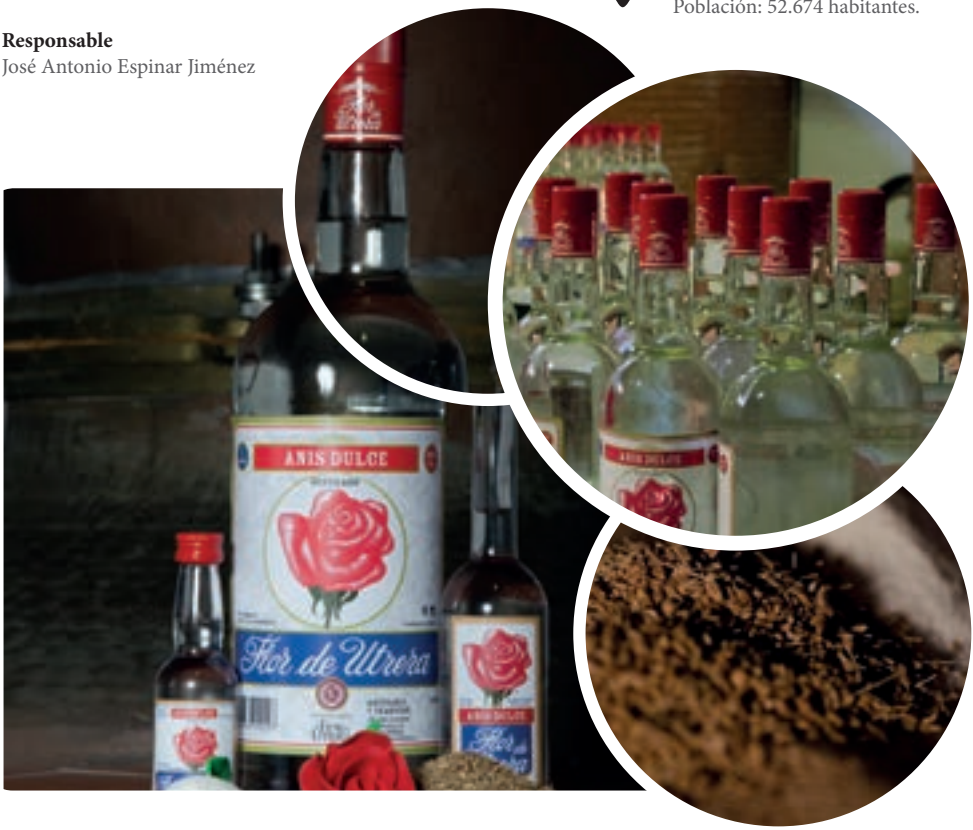
Productos

Flor de Utrera Seco 50%
Flor de Utrera Dulce 36%
Flor de Utrera Elixir de Canela 36%
Horizonte Seco 40%
Horizonte Dulce 25%

Datos de Contacto
PI La Aurora, calle Industria nº 20. 41710
954 860 159
info@flordeutrera.es
www.flordeutrera.es

Responsable
José Antonio Espinar Jiménez

Utrera
Distancia a Sevilla: 30,7 Km.
Altitud: 49 m.
Población: 52.674 habitantes.



Grupo Malvaloca

Malvaloca

Gin Destilada Cassia&Citricos. 40º
Gin Destilada Azahar & Cítricos. 40º
Gin Destilada Frutos del Bosque. 40º
Dry Gin. 37,5º
Licor de Mostachón de Utrera. 20º
Licor de Vodka Regaliz. 20º
Licor de Vodka Hierbas. 25º
Licor de Vodka Limón. 20º

Ron Palo Seco

Ron Añejo 37,5º
(Elixir) Punch au Rhum 34º
(Elixir) Punch au Rhum Canela 34º
Licor de Ron Miel

Aguasanta

Gin Strawberry 37,5º
Gin Regaliz&Citricos 37,5º
Anis Dulce 35º
Anis Seco 40º

Datos de Contacto
C/ Mar Adriático, nº14. 41710
610 764 475
info@grupomalvaloca.com
www.grupomalvaloca.com

Responsable
Antonio Durán de la Rosa

Utrera
Distancia a Sevilla: 30,7 Km.
Altitud: 49 m.
Población: 52.674 habitantes.

*El tesoro de las **Bebidas Espirituosas del Grupo Malvaloca** está en el interior de sus botellas. Alcoholes 100% de cereales que han sido sometidos a un proceso de 5 Destilaciones, consiguiendo un alcohol muy limpio, puro y con una suavidad excepcional.*

*Con el proceso de maceración y destilación de sus botánicos naturales en **alambique tradicional, elaboración artesanal** y en pequeñas producciones, hacen que sus bebidas sean de una Calidad Suprema y con un **magnífico aroma y sabor natural**. El valor del Grupo Malvaloca está en la apuesta por el interior de la botella, dejando en segundo lugar el exterior. **MALVALOCA** es un regalo para los amantes de las Bebidas Espirituosas y no de las marcas comerciales.*

Alcaria

Bodega familiar creada en 2014 y situada dentro de la Reserva de La Biosfera de Doñana. Elabora sus vinos con uvas procedentes de la misma Reserva de forma artesanal y respetando las normas medioabientales que su lugar de origen exige.

En la acrualidad sus vinos siguen recibiendo el reconocimiento de sus clientes y ve como su cuota de mercado sigue aumentando de forma sostenida.

Paralelo al proyecto de la bodega, siguen buscando en los orígenes de la viticultura de la zona para explorar y recuperar antiguas variedades con la que seguir dotando a sus vinos de un carácter diferenciador en el mercado.

Productos

Finca milpasos tinto
Promesa de Rocío tinto
Promesa de Rocío blanco seco
Lágrimas de Rocío blanco semidulce
Milbesos de Rocío blanco dulce

Datos de Contacto
Estacada de Rainito s/n
41130
655628310
bodegasalcaria@gmail.com
www.bodegasalcaria.com

Responsable
Joaquín Paulach

La Puebla del Río
Distancia a Sevilla: 15.02 Km.
Altitud: 22 m.
Población: 11.995 habitantes.

Casa Marqués de San Gil - Bodegas Halcón

*Las primeras referencias de esta **Casa-Bodega datan de 1711**, cuando se levantó en el siglo XVIII, por encargo de la familia Diosdado, pasando con posterioridad al linaje de **San Gil**. Se trata de una superficie de gran extensión (unos 4000 m2), que limita con el trazado de la muralla almohade, con vistas a la plaza de América y la iglesia de Santa María de la Oliva y por donde han pasado escritores, músicos, intelectuales y toreros. Personalidades como **Pio Baroja, Fernando Villalón o Azorín**.*

*Hermana del Marqués de San Gil, la tercera de 8 hermanos, Margarita Halcón, afronta el nuevo proyecto llamado **Bodegas Halcón**. Aunque las bodegas ya estaban constituidas y en funcionamiento, cuando decide aventurarse en este proyecto, en el año **2015**, la **Casa-Bodega Marqués de San Gil**, lleva a cabo una importante reforma y puesta a punto.*

Vinos

Zamarrita
Traslaiglesia
Paquín Pacón
El Marqués
Conchita
Bota 102
Bigotillo

Vinos de Sacristía

La Giraldilla P
La Giraldilla O
La Giraldilla A

Datos de Contacto
C/ Adán y Eva, 4. 41740
636 48 30 13
agata.diez@bodegashalcon.es
www.bodegashalcon.es

Responsaable
Margarita Halcón

Lebrija
Distancia a Sevilla: 13 Km.
Altitud: 37 m.
Población: 27.398 habitantes.

González Palacios

Productos

Vino de Pasas "El Poeta"
Moscatel "González Palacios"
Frasquito Reserva en Rama
Lebrija Old (Vino Generoso)
Overo Crianza
Overo Sauvignon Blanc

Datos de Contacto
C/ Consolación 60- 41740
955 974 084
bodegas@gonzalezpalacios.com
www.gonzalezpalacios.com

Responsable
Féliz González
felix@gonzalezpalacios.com

*Actualmente son la única bodega perteneciente a una **Denominación de Origen Protegida**, de la provincia de Sevilla, con la particularidad de ser una Denominación para una única Bodega. Bodega familiar **fundada en 1960** y situada en **Lebrija** la ciudad que, según la leyenda, fue fundada por el mismísimo Dios del vino **"Baco o Dioniso"**.*

*Tradicionalmente producen los vinos de la zona similares al fino o la manzanilla que, en su caso, se denomina **"Flor de Lebrija" o su Lebrija Old 1986** que es similar a un palo cortado con más de 30 años de vejez. Pero también son una bodega Vanguardista y preocupada por el consumidor, lo que los ha llevado a ampliar su gama elaborando también **vinos Blancos y Tintos o vinos Dulces y Semidulces** con gran reconocimiento por haber sido galardonados con numerosos premios internacionales que avalan su calidad.*

Lebrija
Distancia a Sevilla: 13 Km.
Altitud: 37 m.
Población: 27.398 habitantes.

Busto

Productos	Blancos	Dulces
Mostos	Un año	Mistela
Tinto	Cuatro años	Pasas
	Solera	Vermouth
		Dulce natural
		Vinos aromatizados

*Bodegas Busto fue fundada en **1945** y, desde entonces, llevan elaborando vinos de manera ininterrumpida. Esta empresa familiar, gracias al cultivo de sus propios viñedos, obtienen vinos que comercializan en todo el mercado nacional.*

*Su **tratado tradicional de la uva** desde la recolección hasta la producción de sus vinos se plasma en la calidad de sus productos, donde la seriedad y garantía son señas de identidad de esta empresa que va ya por la tercera generación. Recientemente han incorporado los avances tecnológicos más novedosos, poniéndose **a la vanguardia en la producción y elaboración de vinos.***

Datos de Contacto
C/ Menéndez Pelayo, 2 B 41720
955 815 988
bodegasbusto@hotmail.com

Responsable
Dan y Joaquín Busto González

Los Palacios y Villafranca
Distancia a Sevilla: 32,2 Km.
Altitud: 8 m.
Población: 38.173 habitantes.

Las Nieves S.C.A.

Las Nieves S.C.A. *fue fundada en 1968 por agricultores del término de Los Palacios y Villafranca para elaborar sus vinos y comercializar sus* ***frutas y hortalizas****.*
La bodega se constituyó el mismo año de su fundación.

La plantación de uvas de variedad Lairén se utiliza para elaborar el vino blanco y la uva variedad Moyar, que es prácticamente autóctona de la zona y que se caracteriza por su marcado ***sabor dulzón****, se utiliza para elaborar la* ***mistela****, un vino dulce de características y sabor muy apreciado.*

Productos

Vino Tinto "Señorío de las Nieves" (Merlot y Syrah)
Vino de Licor "Mistela" (Moyar)
Vino Negro Dulce (Moyar)
Oloroso Dulce (Lairén y Moyar)
Vino Blanco "Señorío de las Nieves" (Lairén)

Datos de Contacto
Avda. Utrera, 209
955 810 360
gerente@e-lasnieves.com
contabilidad@e-lasnieves.com

Responsable
José Barbero

Los Palacios y Villafranca
Distancia a Sevilla: 32,2 Km.
Altitud: 8 m.
Población: 38.173 habitantes.

Colonias del Galeón

*En el año **1998** se inició la andadura de **Colonias de Galeón, S.L.**, cuyos promotores del Proyecto, Elena Viguera y Julián Navarro, sevillanos, se empeñan en recuperar lo que hasta no hace muchos años fue la fuente de cultura, valor y riqueza de la Sierra Morena Sevillana. Esta empresa nació con el afán de conservar una tradición que data del **siglo XVI**.*

*El pago elegido fue **Colonias de Galeón**, ya que atesora los requisitos con los que sentar las bases para la obtención de vinos de calidad: **laderas, suelo poco fértil, (pizarroso, calizo...), 700 m. de altitud, fuerte oscilación térmica entre el día y la noche, sol, pluviosidad suficiente...** En este terreno, tapizado de jara, retama, cantueso (lavanda), tomillo, orégano, zarzamora entre encinas, alcornoques e higueras, han plantado variedades nobles como **Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Tempranillo y Chardonnay.***

Blancos

Ocnos 2016 (Chardonnay 100%)
Petit OCNOS 2017 (Chardonnay 100%)

Tintos

Colonias de Galeón Maceración Carbónica 2018 (Merlot 100%)
Colonias de Galeón Roble 2015 (Cabernet Franc 40%. Tempranillo 30%. Merlot 15%. Syrah 15%.)
From SVQ Homenaje A400M 2010 (Cabernet Franc 32%, Syrah 32%, Merlot 20% y Pinot Noir 16%)
Silente Selección 2013 (Cabernet France 50%. Merlot 30%. Tempranillo 10%. Syrah 10%)
Lincesa Madera 2017 (Tintilla de Rota 100%)

Rosados

Petit Ocnos Rosado Cabernet Franc 2011
(Cabernet Franc 100%)

Datos de Contacto
P. Industrial Los Manantiales II, nave 16 41370
670 068 136
info@coloniasdegaleon.com
www.coloniasdegaleon.com

Responsable
Julián Navarro

Cazalla de la Sierra
Distancia a Sevilla: 79,1 Km.
Altitud: 600 m.
Población: 5.054 habitantes.

Destilerías de Cazalla 1869

***Destilerías de Cazalla fundada en 1869**, forma parte del antiguo c**onvento de San Francisco (Los Diezmos)**. Donde continúan con la tradición en la elaboración de anises en los alambiques centenarios que pertenecieron al convento.*

*Siguiendo fielmente la receta de los monjes que allí habitaron, se elaboran los **anises dulce y seco**; y su prestigioso **Licor de guindas Miura**.*

***Destilerías de Cazalla** forma parte del **Grupo Luis Caballero desde 1997**, actualmente se puede visitar para disfrutar de un poco de la historia de **Cazalla de la Sierra** a través del museo de la destilería.*

Productos

Crema de guindas Miura
Crema de Cazalla
Anís Seco Miura
Anís Dulce Miura

Datos de Contacto
C/ Virgen del Monte, 54 41370
664 45 77 65
visitamiura@caballero.es
www.caballero.es

Responsable
Jaime Marín

Cazalla de la Sierra
Distancia a Sevilla: 79,1 Km.
Altitud: 600 m.
Población: 5.054 habitantes.

El Clavel

*La marca **"El Clavel"** fue fundada en **Cazalla de la Sierra en 1896**, habiendo permanecido en manos de la misma familia hasta el año 2001, en el que fue adquirida, junto con sus fórmulas magistrales, por sus actuales propietarios, **Alquitaras de Cazalla, S.L.***

*Su principal activo es la "**Esencia de los Ángeles**", una fórmula secreta y antiquísima, que se ha trasmitido de generación en generación, dentro de la misma familia por **más de 100 años**. Fabrican desde su fundación los tradicionales "**Anís Seco y Dulce**", los reconocidos **"CAZALLA"**, en los mismos alambiques de siempre, **"gota a gota"**, proceso que duran días enteros.*

*También **Licor de Guindas**, con frutos de la zona, compradas en su mejor momento de madurez y maceradas en alcohol bidestilado en la destilería. En los años que la naturaleza ha sido más esplendida, los frutos son más carnosos y de color más intenso, lo que se traduce en el color y sabor del licor: algo más oscuro y con más sabor a hueso.*

Productos

Esencia de 1896. Anís de Cazalla
Licor de Guindas 1ª Maceración
Anís Seco
Anís Dulce
Crema de guindas y frutos frescos
Tarros de guindas en aguardiente
Tarros de frutos de Guindas
Aguardiente de Orujo
Licor de Orujo y Hierbas
Crema de Orujo
Licor de vodka y caramelo
Ginebra Carnation

Datos de Contacto
C/ San Benito 8 - 41370
954 884 019
915 610 645
destileria@delclavel.com
www.delclavel.com

Responsable
José Rogelio Navarro

Cazalla de la Sierra
Distancia a Sevilla: 79,1 Km.
Altitud: 600 m.
Población: 5.054 habitantes.

Hacienda El Duende

Productos

Vino Tinto
Vino Clarete
Vino Blanco

Datos de Contacto
Ctra. Cazalla - Guadalcanal, km. 3,5 41370
954 884 610
carmelogallegovegaduende@gmail.com

Responsable
Carmelo Gallego Vega

*La **Bodega Hacienda el Duende** asienta sus orígenes entre los siglos XVI y XVII y se ha mantenido gracias al carácter emprendedor del bisabuelo del actual propietario. En sus comienzos, hablamos de la producción conjunta de vino y aceite, sin embargo, hace unos años, se decidió dedicar todos los esfuerzos a la producción exclusiva de **vinos blancos, tintos y claretes**. Tras seis generaciones, esta Bodega mantiene la producción de unos vinos que conservan todo el sabor de la tradición familiar.*

*Actualmente, esta Bodega, ubicada en la carretera de Cazalla de la Sierra-Guadalcanal, en el km. 3,5, cuenta con sus propios viñedos, de los que se extrae una **producción anual de 14.000 litros** aproximadamente.*

Cazalla de la Sierra
Distancia a Sevilla: 79,1 Km.
Altitud: 600 m.
Población: 5.054 habitantes.

Nao Victoria

En 1519 partió desde el Puerto de Sevilla la expedición que daría la primera vuelta al mundo. La Nao Victoria, que da nombre a estas bodegas, fue uno de los cinco barcos que iniciaron esta epopeya y el único que regresó a Sevilla. De los 234 marineros que empezaron el viaje, sólo 18 lo acabaron; entre ellos Antonio Pigafetta, noble italiano que se unió como geógrafo y cronista de la expedición.

Las bodegas de aquellos barcos se cargaron con vinos y alimentos de la Sierra Norte de Sevilla.
Así, de sus viñedos, y elaborado con los mejores racimos de uvas Syrah y Cabernet Franc procedentes de agricultura ecológica, su vino "Pigafetta" será el cronista de la gran aventura de sus bodegas.

Además, Bodegas Nao Victoria se une al movimiento ciudadano y a las instituciones públicas que trabajan por la celebración del V Centenario de la Primera Vuelta al Mundo en Sevilla en 2019 – 2022, con su vino "Cosecha 1519", elaborado a partir de los frutos de las cepas que para la ocasión han plantado en sus viñas.

Tintos

Pigafetta

Datos de Contacto
P. Industrial Los Manantiales II, nave 16
41370 - Cazalla de la Sierra. (Sevilla)
670 068 136
info@coloniasdegaleon.com
www.bodegasnaovictoria.com

Responsable
Elena Viguera

Cazalla de la Sierra
Distancia a Sevilla: 79,1 Km.
Altitud: 600 m.
Población: 5.054 habitantes.

Tierra Savia

***Bodegas Tierra Savia** es un proyecto vitivinícola que nace en pleno corazón de la **Sierra Morena Sevillana**, en la emblemática localidad de **Cazalla de la Sierra**, famosa por sus vinos y aguardientes desde el **Siglo XV**. A una altitud que oscila los **700 m** los viñedos se mimetizan en el paisaje de montes y dehesas y desarrollan la uva de forma natural, lenta y pausada. Sus vinos tienen un marcado carácter mineral, consecuencia de la abundancia de piedra pizarra en el terreno donde se cultivan. A ello se suma el protagonismo de la fruta, la **expresión de la variedad,** elaborando todos sus vinos de forma totalmente natural con certificación ecológica en b**arricas de madera de roble y las tinajas y ánforas de barro** de la propia tierra, autóctonas desde el siglo XVII.*

Vinos Ecológicos

Zaranda
Tierra Savia Mirlo
Tierra Savia Tinto

Datos de Contacto
C/ San Benito, 20 41370
660 06 43 33 – 690 35 80 51
tierrasavia.enoturismo@gmail.com
www.tierrasavia.com

Responsable
Jose Antonio Acosta

Cazalla de la Sierra
Distancia a Sevilla: 79,1 Km.
Altitud: 600 m.
Población: 5.054 habitantes.

Cazallo

***Bodegas Cazallo** nace a comienzos de este siglo fruto de la dedicación y cuidados de una familia a un viñedo familiar.*
*En un marco incomparable como es el **Parque Natural de la Sierra Norte de Sevilla**, en una tierra rica, rodeadas de encinas y frondosa arboleda, sus cepas nos deleitan con uvas de **calidad superior**.*

*La **pasión**, el **cuidado** y el **mimo** son su **seña de identidad**, así como la elaboración artesanal de pequeñas producciones de una gran calidad. Elabora vinos tintos, blancos, así como el popularmente conocido como **"mosto"**. Bodegas Cazallo ofrece al visitante la experiencia de lo auténtico, lo natural, la conexión con **la tradición y el saber de antaño**.*

Tintos
Castillo Rojo (Tempranillo 60% y Cabernet Sauvignon 40%)

Blancos
Castillo Blanco (Chardonnay 30% y Sauvignon 70%)

Datos de Contacto
C/ Pablo Iglesias 3 41450
676 44 91 65
bodegascazallo@gmail.com

Responsable
Jorge Cazallo Gómez

Constantina
Distancia a Sevilla: 98,2 Km.
Altitud: 555 m.
Población: 6.395 habitantes.

Destilerías de Constantina

*Ubicada en una antigua destilería del siglo XIX, **Destilerías de Constantina** ha venido elaborando, de forma artesanal, unos anises y licores de calidad inigualable y sabor único, destilados en calderas de cobre con leña encina y agua de manantial siguiendo la tradición del **siglo XVI** de los maestros destiladores que han ido pasando de generación en generación sus recetas secretas y originales hasta nuestros días, siguiendo un proceso cuidado hasta el último detalle.*

*Guindas seleccionadas, tras un largo periodo de **lenta maceración** y una combinación de éstas con anises de altísima calidad, dan lugar a su Crema de Guindas. **Licor cremoso y suave con todo el sabor de su tierra**, estandarte de Constantina. Hoy continúan con esta hermosa tradición, oficio centenario. Siguen elaborando de la misma manera de antaño estos **anises y licores**, y unen a sus productos de siempre otros nuevos adaptándose a los nuevos tiempos.*

Productos

Ginebra 1890 Exótica
Crema de Guindas 1.890 Sublime
Crema de Anís Semidulce 1.890 Sublime
Anís Dulce 1.890 Sublime
Anís Seco 1.890 Sublime
Crema de Anís 1.890 Sublime
Crema de Whisky 1.890 Sublime

Datos de Contacto
C/ Pino de Oro, 19. 41450
955 88 04 07
destileriasdeconstantina@gmail.com
www.destileriasdeconstantina.es

Responsable
Jaime García Ávila

Constantina
Distancia a Sevilla: 98,2 Km.
Altitud: 555 m.
Población: 6.395 habitantes.

Fuente Fría

*Sus vinos son elaborados y etiquetados de forma **100% artesanal en Constantina** en pleno **Parque Natural de la Sierra Norte de Sevilla**, en las primeras estribaciones de **Sierra Morena**.*

La localización geográfica de sus viñedos, el relieve, los factores climáticos y las propias técnicas de elaboración son plasmados en la esencia de sus vinos.

Blancos

Escudo de Constantina (Pedro Ximénez 100%)

Tintos

Escudo de Constantina (Tempranillo 25%, Garnacha 50% y Merlot 25%)
Fuente Fría (Tempranillo 100%)

Rosados

Racimos del Robledo (Variedades autóctonas)

Datos de Contacto
Finca El Rancho – Carretera San Nicolás Km 2 41450
678 45 76 53 / 955 88 00 61
contacto@bodegafuentefria.es
www.bodegafuentefria.es

Responsable
Carmen Navarro Silván

Constantina
Distancia a Sevilla: 98,2 Km.
Altitud: 555 m.
Población: 6.395 habitantes.

Fuente Reina

Sus vinos son elaborados y etiquetados de forma 100% artesanal en Constantina en pleno ***Parque Natural de la Sierra Norte de Sevilla****, en las primeras estribaciones de Sierra Morena.*

La localización geográfica de sus viñedos, el relieve, los factores climáticos y las propias técnicas de elaboración son plasmados en la esencia de sus vinos.

Constantina
Distancia a Sevilla: 98,2 Km.
Altitud: 555 m.
Población: 6.395 habitantes.

Tintos
Torre Beraun Maior 2012 (Merlot 100%)
Pagos de Fuente Reina 2015 (Merlot 100%)
Fundus Cupage 2016 (Tempranillo 63%, 19% Cabernet Sauvignon y Merlot 18%)

Blancos
Fundus Blanco de P X Semiseco (PX 100%)
Fundus Blanco de P X Seco (PX 100%)

Rosados
Fundus Rosado 2017 (Tempranillo 66% y Cabernet Sauvignon 33%)

Otros
Fundus Tinaja 2017

Torre Beraun Maior 2012 (Merlot 100%)
Pagos de Fuente Reina 2015 (Merlot 100%)
Fundus Cupage 2016 (Tempranillo 63%, 19% Cabernet Sauvignon y Merlot 18%)

Datos de Contacto
C/Yedra, 2. 41450
955 88 00 17
tintoandaluz@gmail.com
www.tintoandaluz.com

Responsable
Óscar Zapke y Pascual Ruiz

La Margarita

Blancos
Cueva la sima (88% chardonnay y 12% aíren)
Zancúo Px (100% Pedro Ximénez)
Castillo de Constantina
Aire fresco

Tintos
Pago del Zancúo (96% tempranillo y 4% syrah)

Borboleta (92% tempranillo, 8% cabernet sauvignon y 2% petit verdot)

2 Juanes (tempranillo y syrah)

Cueva de la sima (100% tempranillo)

Zancúo Selección petit verdot (100% petit verdot)

Cocolubis (100% tempranillo)

Cocolubis Gran Reserva roble español (100% tempranillo)

Espumosos
La Margarita

Mostos
La Margarita

Datos de Contacto
Ctra. Constantina - San Nicolás del Puerto, Km 2
41450
676 848 570
tintozancuo@gmail.com

Responsable
Raúl Fernández

Fundada por Raúl Fernández** en **1998**, un joven emprendedor y entusiasta del mundo de los vinos. La finca donde se encuentra fue adquirida por los actuales propietarios en 1995, recuperando una antigua bodega existente en la que se elaboraba principalmente Mosto. Cuenta con unas nueve hectáreas de viñedo con variedades T**empranillo, Garnacha** y **uvas autóctonas** con las que elaboran sus reconocidos vinos. Actualmente disponen de una bodega con los **equipos etnológicos más modernos del mercado.

La nueva andadura de esta bodega es la elaboración de un vino de pago: consiguiendo todo de su propia finca desde la uva hasta el corte de sus propios castaños para hacer sus barricas para envejecer el vino, incluyendo sus alcornoques para sacar el corcho que llevan sus tapones. En Francia, su vino Cueva La Sima han obtenido dos medallas de oro y su vino Cocolubis han ganado tres medallas de oro

Constantina
Distancia a Sevilla: 98,2 Km.
Altitud: 555 m.
Población: 6.395 habitantes.

La Violetera

Productos

Anís Dulce La Violetera, 35º
Anís Seco La Violetera 50º
Anís Semidulce La Violetera 42,5º
Anís Seco Padre Benito 40º
Crema de Anís Dulce Padre Benito 24º
Anís Perla Semidulce La Violetera 32º
Crema de Guindas La Violetera 21º
Guindas en su Crema La Violetera 32º

Gama de licores

Licor de Pasas La Violetera 20º
Licor de Huevo La Violetera 20º
Licor de Castaña La Violetera 20º
Licor de Poncha La Violetera 30º
Licor de Menta La Violetera 25º

Datos de Contacto
C/Mentidero, 2. 41450
955 88 07 63
anislavioletera@hotmail.com
anislavioletera@anislavioletera.com
www.anislavioletera.com

Responsable
Mª Amparo García Méndez

Constantina
Distancia a Sevilla: 98,2 Km.
Altitud: 555 m.
Población: 6.395 habitantes.

Destilerías La Violetera *en su fábrica artesanal elabora el* ***Anís Padre Benito****, marca centenaria (proveedora de la Real Casa) fundada en el* ***siglo XIX****. Su patente ha pasado actualmente a* ***Dña. Mª Amparo García Méndez,*** *hija de D. José García González quien en* ***1961 fundara La Violetera****, título de la película que encumbrara a la famosa actriz Sara Montiel, que aparece en las etiquetas de las botellas.*

Las calderas que utilizan han elaborado sin interrupción hasta nuestros días estos artesanos licores, pasando de generación en generación y es por esta razón por la que están incluidos como ***Patrimonio Inmaterial de Andalucía.***

Hoy en pleno siglo XXI, lleno de retos tecnológicos cuyas metas se alcanzan a ritmo vertiginoso, conservar un sistema de fabricación tradicional, supone más un empeño de conservación de una tradición que formar parte del patrimonio cultural de un pueblo que el hecho de cumplir con una mera actividad mercantil.

TURISMO DE LA PROVINCIA DE SEVILLA
(Prodetur, S.A.)
Leonardo Da Vinci, 16
Isla de la Cartuja • 41092 Sevilla
Tel. +34 954 486 800

Oficina de Turismo
Plaza del Triunfo, 1
41004 Sevilla
Tel. +34 954 210 005
infoturismo@prodetur.es

/TurismoProvinciaSevilla

@Sevilla_Turismo

Andalucía

UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

JUNTA DE ANDALUCIA
CONSEJERÍA DE TURISMO, REGENERACIÓN, JUSTICIA Y ADMINISTRACIÓN LOCAL

Andalucía se mueve con Europa

www.turismosevilla.org