

Asturien · Spanien · 18.10. - 24.10.2026

Naturparadies für Gourmands

7 Tage Asturien-Wanderreise mit destino:vino

Wandern, Sidra, Käse, Wein - Asturien mit allen Sinnen erleben.

Datum	18. - 24. Oktober 2026
Dauer	7 Tage / 6 Nächte
Preis	ab 2.370 € p.P. im DZ · EZ-Zuschlag 120 €
Gruppe	min. 8 · max. 15 Personen
Start / Ende	Gijón
Reiseart	Gruppenreise mit deutschsprachiger Reiseleitung

Asturien - das grüne Paradies im Norden Spaniens

Malerische Berge, darunter die berühmten Picos de Europa, wilde Atlantikstrände, endlose Apfelplantagen, mittelalterliche Dörfer und eine Küche, die zu den besten Spaniens zählt - Asturien ist das vielseitigste Stück des grünen Nordens. Das offizielle Motto des Fürstentums lautet *Paraíso natural*. Wer einmal hier war, nickt: zurecht.

Diese Reise ist kein Wandermarathon - sie ist ein Genuss-Abenteuer. Leichte bis mittelschwere Wanderungen in atemberaubender Natur bilden den Rahmen für die echten Highlights: ein Sidra-Erlebnis, das zum Weltkulturerbe zählt, ein Besuch in der Cabrales-Käsehöhle, asturische Weine aus der kleinen, feinen DOP Cangas - und Abende, die zeigen, warum die asturische Küche so viele Fans hat.

Highlights auf einen Blick

- Geführte Wanderungen an der Küste, in den Picos de Europa und im Naturpark Redes
- Besuch von Bodegas in der DOP Cangas mit Weinproben
- Sidra-Erlebnis bei einem familiengeführten Llagar inkl. Einschenktraining
- Besuch der Cabrales-Käsehöhle inkl. Verkostung
- Bergdorf Bulnés mit der legendären Standseilbahn
- Lagos de Covadonga - zwei Bergseen mitten in den Picos de Europa
- Gemeinsame Mahlzeiten in ausgesuchten Sidrerías und Restaurants
- 6 Nächte in atmosphärischen Komforthotels, Hotel am Strand in Gijón
- Durchgehende Begleitung durch deutschsprachigen Sommelier

Sidra · Käse · Wein · Küche

Sidra	<i>Asturiens Seele im Glas</i>
--------------	--------------------------------

Rund 80 Prozent des spanischen Sidras kommen aus Asturien. Dieser spritzige, fast immer trockene Apfelwein ist Teil der Identität der Region - und seit 2024 offiziell immaterielles Weltkulturerbe. Bei unserem Llagar-Besuch lernen wir alles über Herstellung und das Einschenkenritual *escanciar*.

Käse

Cabrales und vieles mehr

Asturien ist eines der käserreichsten Gebiete Europas: fast 100 Käsereien, Hunderte Sorten aus Kuh-, Ziegen- und Schafsmilch. Der Blauschimmelkäse Cabrales ist der bekannteste - und in Kombination mit Sidra eine himmlische Angelegenheit.

Wein

Die DOP Cangas - klein, fein, aufregend

Im Südwesten Asturiens, umgeben von Bergen und Naturparks, liegt die DOP Cangas - eine der kleinsten und eigenwilligsten Weinregionen Spaniens, die gerade wieder aufblüht. Wir besuchen zwei Bodegas, darunter das Referenzweingut Monasterio de Corias.

Gastronomie

Fabada, Cachopo und Meeresfrüchte

Die asturische Küche ist bodenständig und außergewöhnlich zugleich: Fabada, der deftige Bohneneintopf, Cachopo, Meeresfrüchte aus dem Kantabrischen Meer, und zahlreiche saisonale Gemüsegerichte. Wir kehren dort ein, wo es auch die Einheimischen gerne tun - mit stets vegetarischen Optionen.

Reiseverlauf - Tag für Tag

Tag 1

Anreise & Kennenlernen

18. Oktober · Gijón · Hotel direkt am Strand

Nach eigenständiger Anreise Check-in im denkmalgeschützten Hotel Alcomar - direkt am Strand, Zimmer mit Meerblick. Gemeinsames Abendessen und Kennenlernen. Wer mag, erkundet noch die Weinbars der Gijóner Altstadt.

Tag 2

Atlantikküste & Sidra

19. Oktober · Gijón · Küstenwanderung & Llagar-Besuch

Nach dem Frühstück starten wir mit einer reizvollen Küstenwanderung in den Tag. Mittagessen an einer Strandbar. Anschließend besuchen wir einen familiengeführten Llagar, lernen alles über Sidra-Herstellung und üben das Einschenkenritual. Restlicher Abend zur freien Verfügung.

Tag 3

Weinkultur in Cangas del Narcea

20. Oktober · Cangas del Narcea · Zwei Bodegas, ein Mittagessen

Wir fahren ins Landesinnere nach Cangas del Narcea, der Weinregion Asturiens. Am Vormittag Besuch der Bodega Monasterio de Corias - direkt gegenüber dem historischen Kloster. Nach dem Mittagessen in einem angesagten Restaurant: Weingut La Verdea - Winzer Luciano zeigt uns die Bodega und seine Weinberge. Verkostung mit Tapas, dann Rückfahrt nach Gijón.

Tag 4**Picos de Europa***21. Oktober · Cangas de Onís · Lagos de Covadonga & Covadonga*

Umzug ins Hotel Mirador de la Cepada in Cangas de Onís, für die nächsten drei Nächte. Nachmittags: Fahrt in die Picos de Europa zu den Lagos de Covadonga - zwei idyllische Bergseen, Wanderung mit lokalem Guide. Auf dem Rückweg Halt in Covadonga, dem pittoresken Pilgerdorf und symbolischen Geburtsort Spaniens.

Tag 5**Bergdorf & Käsehöhle***22. Oktober · Bulnés & Cabrales · Picos de Europa*

Fahrt ins Bergdorf Bulnés - erst seit 25 Jahren per Standseilbahn erreichbar. Mittagessen in einem urigen Restaurant im Dorf, danach freie Zeit. Am Nachmittag: Besuch der Cabrales-Ausstellungshöhle und Verkostung des legendären Blauschimmelkäses direkt am Entstehungsort.

Tag 6**Naturpark Redes***23. Oktober · Naturpark Redes · Wandern & Abschlussabend*

Eine der schönsten Wanderungen der Reise: durch den Naturpark Redes, vorbei an Bergen, Urwäldern und kleinen Wasserfällen - mit lokalem Guide. Abends Abschlussdinner in Cangas de Onís: auf eine unvergessliche Woche!

Tag 7**Abreise***24. Oktober · Gijón*

Nach dem Frühstück Transfer nach Gijón. Individuelle Heimreise - mit der Erinnerung an grüne Berge, frischen Sidra und großartigen Wein.

Preise & Leistungen

Pauschalpreis	ab 2.370 € pro Person im Doppelzimmer
EZ-Zuschlag	120 € pro Person
Min. Gruppe	8 Personen
Anmeldeschluss	Bitte frühzeitig anfragen

Im Preis enthalten:

- 6 Übernachtungen mit Frühstück in Komforthotels
- Alle Bus-Transfers im Programm
- 4 gemeinsame Mahlzeiten (Mittag- oder Abendessen) laut Programm
- 2 Bodega-Besuche mit Weinverkostungen (DOP Cangas)
- Sidra-Führung und Verkostung bei Llagar
- Cabrales-Käsehöhle mit Verkostung
- Geführte Wanderungen mit lokalem Guide
- Fahrt mit der Standseilbahn nach Bulnés

- Deutschsprachige Reiseleitung durch Sommelier (Sascha Brandenburg)

Nicht enthalten:

- An- und Rückreise nach/von Gijón
- Reiserücktritts- und Reisekrankenversicherung (empfohlen)
- Getränke und Mahlzeiten außerhalb des Programms
- Persönliche Ausgaben

Über destino:vino & Buchung

Hinter destino:vino steht Sascha Brandenburg - Politikwissenschaftler, Sommelier, Spanish Wine Scholar und Mitgründer des Weinmagazins TodoVino.de. Das Schicksal hat ihn nach Asturien verschlagen - er ist geblieben, weil man das nicht bereut. Seine Gruppenreisen kombinieren echte Weinkultur mit Bewegung in freier Natur und dem Charme kleiner, persönlicher Gruppen.

Dein Reiseleiter

Sascha Brandenburg - Politikwissenschaftler, Sommelier, Spanish Wine Scholar und Mitgründer des Weinmagazins TodoVino. In Asturien zuhause, auf Spaniens Weinstraßen zu Hause.

Kontakt & Buchung



* Programmänderungen vorbehalten. Preise freibleibend. Stand: April 2026.