

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	Asturiens Seele im Glas
-------	-------------------------

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 käsereichsten 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 Abschlusssdinner 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

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.

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