

# Uva moscatel, pasas de Málaga y vino de la Axarquía. Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM)



Siéntete viticultor o viticultora por un día en un **viñedo de la Axarquía malagueña**



## Precio orientativo negociable

Precio por persona: según tamaño de grupo.  
Para grupo de 2-4 personas, 40€/pax; para grupos de 5 personas y 10 personas, 25 €/pax.



## Duración

2 - 3 horas



## Fechas-temporada

Todo el año. No obstante, la realización de diferentes tareas agrícolas dependerá de la temporada del año. La temporada de vendimia y de la producción de pasas es, principalmente, en los meses de agosto, septiembre y octubre.



## Tamaño del grupo

Mínimo 2 personas y máximo 10 personas



## Dificultad

Media - fácil



## Idioma

Español – Inglés.



## Lo más destacado

Un paisaje único, conformado por sierras quebradas salpicadas de vides y de lagares. Un singular sistema de producción de la uva pasa en la Axarquía, mantenido en el tiempo. La cultura y la tradición del cultivo de la vid y de la obtención de la uva pasa de la Axarquía. Una vivencia personal, compartiendo la actividad con los agricultores y agricultoras y sus familias. Sentirás lo que siente un agricultor o agricultora de la Axarquía realizando labores en el propio viñedo.

Compartirás conocimientos y experiencias con las personas que mantienen este sistema de producción agrícola, declarado Patrimonio Agrícola Mundial.



650205547  
637381331



[www.rutaxar.com](http://www.rutaxar.com)



[info@rutaxar.com](mailto:info@rutaxar.com)  
[marina@enoxperience.com](mailto:marina@enoxperience.com)



# Uva moscatel, pasas de Málaga y vino de la Axarquía. Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM)



Siéntete viticultor o viticultora por un día en un **viñedo de la Axarquía malagueña**



## **i** Toda una experiencia

¡¡No serás un simple espectador o espectadora, sino que participarás en la creación de tu singular experiencia!! Una experiencia que te sumergirá en la tradición más ancestral del cultivo de la vid y de la uva pasa de Málaga, un sistema de producción que conforma este espectacular paisaje, marcando sus tradiciones, su cultura y la vida de las gentes de la Axarquía malagueña.

Llegaremos a un viñedo donde las vides parecen desafiar la gravedad, enraizadas en la tierra para ofrecernos esa uva tan especial. Aquí te sentirás como un auténtico viticultor o viticultora, participando en la poda de la vid, recolectando los racimos o trasladando la uva al lagar. En temporada podrás participar en el tendido de la uva en los paseros, en su volteado, incluso echar y recoger el toldo, en el picado de las pasas. Nos acompañarán los agricultores y agricultoras que cuidan día a día estos viñedos y mantienen vivas sus tradiciones.

Esta experiencia no puede concluir sin saborear las exquisitas pasas de este territorio y su gastronomía más tradicional, marinada con una copa del vino de la Axarquía. Viviremos este momento en el lagar, compartiéndolo con los agricultores y agricultoras. ¡Será tan especial!

## **i** Itinerario

Se recibirá al grupo en el lugar de inicio acordado, desplazándose en vehículo propio hasta el viñedo, conducidos por la persona que opera este producto turístico. Nos adentraremos en el viñedo para conocer los secretos del cultivo de las vides, tocarlas, y realizar tareas agrícolas (dependiendo de la época del año). Visitaremos un lagar con la posibilidad de realizar algunas operaciones en los toldos o paseros (tender y voltear la uva, echar y recoger el toldo, picar las pasas), en compañía de las personas que viven en él y cuidan el viñedo. La experiencia concluirá con una degustación de pasas de Málaga y de la gastronomía tradicional en el lagar.

## **i** Localización: dirección y mapa de ubicación

Lagares y paseros ubicados en la sierra de la Axarquía de Málaga.

<https://goo.gl/maps/yJsPrbrye1eBTgjC7>



## **i** ¿Qué incluye?

Visita con guía conocedor del destino y de su sistema de producción agrícola.

Inmersión en la tradición del cultivo de un viñedo de la Axarquía malagueña y realización de labores agrícolas en él, acompañados por la persona responsable de su cuidado. En temporada, participarán de actividades agrícolas relacionadas con la producción de uva pasa.

Visita a lagar y degustación de gastronomía tradicional, uvas pasas y copa de vino de la tierra.

## **i** Información y reservas

Sebastián Cárdenas Gámez (RUTAXAR)

**Persona de contacto:** Sebastián Cárdenas Gámez

**Teléfono y mail de contacto:** 650205547// info@rutaxar.com

**Web:** www.rutaxar.com

Marina Ruíz Vázquez (ENOXPERIENCE)

**Persona de contacto:** Marina Ruíz Vázquez

**Teléfono y mail de contacto:** 637 38 13 31// marina@enoxperience.com

**Facebook:** <https://www.facebook.com/enoxperience.Axarquía>

650205547  
637381331

[www.rutaxar.com](http://www.rutaxar.com)

info@rutaxar.com  
marina@enoxperience.com

