



## La Vuelta a España (pequeño)



L'Espagne est divisée en 17 régions, appelées communautés autonomes: Andalousie, Aragon, Asturias, Iles Baleares, Canarias, Cantabrie, Castille la Manche, Castille y Leon, Catalogne, Communauté Valencienne, Extremadure, Galice, Madrid, Region de Murcia, Navarre, Pais Vasco et la Rioja. Ce sont des sortes d'États qui disposent d'une certaine indépendance. Ces régions sont à leur tour composées d'une ou plusieurs provinces. Deux villes autonomes situées au Sud-ouest marocain viennent s'ajouter à ces 17 régions: il s'agit de Ceuta et Melilla.



Artículo 3 de la constitución española

*El castellano es la lengua española oficial del Estado. Todos los españoles tienen el deber de conocerla y el derecho a usarla.*

*Las demás lenguas españolas serán también oficiales en las respectivas Comunidades Autónomas de acuerdo con sus estatutos.*

*La riqueza de las distintas modalidades lingüísticas de España es un patrimonio cultural que será objeto de especial respeto y protección.*

*Le castillan est la langue espagnole officielle de l'État. Tous les espagnols ont le devoir de la connaître et le droit de l'utiliser.*

*Les autres langues espagnoles seront aussi officielles dans les communautés autonomes respectives en accord avec leur statut.*

*La richesse des différentes formes linguistiques d'Espagne est un patrimoine culturel qui fera l'objet d'un respect spécial et d'une protection.*

## *Les régions vinicoles (appellations) d'Espagne*



## *Les Appellations*

Cataluña

Alella, Penedés, Tarragona, Terra Alta, Cava, Ampurdan, Costa Brava, Costers del Segre, Priorato

**Valenciana**

Alicante, Utiel-Requena, Valencia

## **Aragón**

Calatayud, Campo de Borja, Cariñena, Somontano

## **Murcia**

Jumilla, Yecla

## **Castilla La Mancha**

Almansa, Méntrida, La Mancha, Valdepeñas, Mondejar, Manchuela, Vinos de Madrid

## **Castilla y León**

Cigales, Toro, Bierzo, Rueda, Ribera del Duero

## **Navarra**

Navarra

## **Rioja**

Rioja

## **País Vascos**

Chacolí

## **Galicia**

Ribeiro, Valdeorras, Rías Baixas, Monterrei, Ribeira Sacra

## **Andalucía**

Condado de Huelva, Montilla-Moriles, Málaga, Jerez-Xérès-Sherry

### **Historique et généralités**

Comme pour tout le pourtour méditerranéen, le vignoble remonte à l'époque des échanges avec les phéniciens, puis de l'occupation Romaine. C'est un vignoble extrêmement vaste mais dont le rendement est plus faible que celui de l'Italie et de la France. L'explication se trouve dans des plantations moins serrées et un rendement plus faible par souche. Depuis son entrée dans l'Europe, l'Espagne viticole s'est dynamisée tout en évitant de céder à la mode des cépages internationaux. Le dynamisme et le modernisme à travers la tradition...

### **Les Vins**

#### **Les vins rouges (Vino Tinto)**

Si il ne fallait retenir que deux appellations en rouge, ce serait certainement **Rioja** et **Ribera del Ruedo**. Ces vins rouges sont puissants, concentrés mais restent sur le fruit. la Rioja développe souvent des notes de fraise alors que le Ribera del Ruedo est assez boisé et développe des notes de prune et de mûre. A noter que les **Priorato** sont des vins élaborés dans la plus pure tradition locale, le résultat donne des vins extrêmement concentrés et épicés.

*Température de service : entre 16 et 18°C au maximum*

#### **Les vins blancs secs (Vino Blanco)**

Même si l'Espagne est surtout connu pour ces vins rouges puissants et fins, elle propose aussi des vins blancs secs de bonne qualité. L'appellation **Rías Baixas** propose des vins blancs secs et floraux, et l'appellation **Rueda** propose des vins blancs secs, vifs mais légers et agréables.

*Température de service : entre 7 et 8°C selon les appellations*

## Les vins rosés (Vino rosado)

L'Espagne produit de très nombreux vins rosés dont la qualité varie fortement d'une région à l'autre. On retiendra que les rosés de **Navarre** et de la **Rioja** offrent une qualité constante. Certains révèlent des parfums de fraise et se montre extrêmement agréable au moment de l'apéritif pour accompagner les traditionnels tapas.

*Température de service : entre 6 et 8°C selon les appellations*

## Les vins mousseux (cavas, vinos espumosos)

C'est une particularité espagnole, tous les vins effervescents ont droit à l'appellation Cava. Toutefois, c'est dans la zone d'appellation du **Penedés** qu'est produite la majorité de la production. Ces vins sont élaborés selon la méthode traditionnelle mais avec les cépages locaux : parellada, maccabéo. Toutefois on trouve de plus en plus de cava élaborés à base de chardonnay et pinot nero.

*Température de service : entre 6 et 8°C*

## Le Xérès

Impossible de parler de l'Espagne sans parler du plus célèbre des vins vinés, le Jerez (ou Xérès). Le xérès est un vin blanc sec viné, pour cela on élabore un vin blanc sec traditionnel à partir du cépage palomino, on y ajoute de l'eau de vie de vin (15%) et le tout est mis en fût de chêne. Là, il se forme un voile nommé la Flor qui protège le vin d'une oxydation certaine. Le vin subira plusieurs passages selon un ordre logique dans une cascade de fûts appelée Solera, cette méthode est toutefois longue et complexe, elle tend à se marginaliser chez les producteurs. Selon la durée et le type de vinage, on obtient des produits très différents :

- **Fino** : le plus clair de tous, il est agréable et délicat.
- **Manzanilla** : c'est un Xérès fino ou amontillado élaboré à Sanlúcar de Barrameda)
- **Amontillado** : Xérès plus foncé que le Fino, simple et élégant avec des goûts de noisette, il existe aussi en version demi-doux.
- **Olorosso** : les plus ambrés des Xérès, au parfum de noix qui le caractérise.
- **Le Málaga**

Le Málaga est un vin viné sucré fait à partir des cépages moscatel, moscatel de Alejandria et Pedro Ximénez. Il est élaboré selon le même système que pour le Xérès, la solera (cascade de fûts). Il possède une belle robe acajou, ses arômes rappellent le caramel, le raisin sec et les épices. Il existe plusieurs sortes de Málaga, soit en VDL, soit en VDN et de plusieurs âges :

- **Málaga**, de 6 à 24 mois.
- **Málaga Noble**, de 2 à 3 ans.
- **Málaga Añejo**, de 3 à 5 ans.
- **Málaga Trasañejo**, plus de 5 ans.

## Les principaux cépages rouges:

Grenache (Granacha), Tempranillo (Tinto del pais), Monastrell, Carignan (Cariñena), Merlot. Bobal, Graciano, Listan negro, Lledoner pelut negro, Manto negro, Negramoll, Sumoll negro.

## Les principaux cépages blancs:

Macabeux (Macabeo ou Viura), Grenache blanc, Malvoisie, Palomino, Parellada, Airén, Albarino, Moll, Pedro ximénez, Verdejo, Xarel-lo, Zalema

## Climat:

La grande majorité du vignoble subit un climat méditerranéen sec et très chaud, une petite partie est sous influence océanique. Ces conditions climatiques, parfois extrêmes (les Madrilenos ont l'habitude de dire 9 mois d'hiver, 3 mois d'enfer) peuvent conduire le raisin à des niveaux de maturation importants, d'où une importante concentration de matière et des titres alcoolimétriques élevés.

## Généralités:

S'il fallait, en quelques mots, caractériser le vignoble espagnol, on pourrait affirmer qu'il est le plus vaste du monde, le mieux organisé et commercialement le plus dynamique.

Il s'étend sur 1,1 million d'hectares, y compris raisin de table, jus de raisin, et vins spéciaux. Mais pour la production, il n'arrive qu'en troisième position, derrière l'Italie et la France. La raison en est la rudesse du pays et de son climat, qui limite ici le rendement moyen à 31 hl/ha, alors qu'en France il frôle les 60 hl/ha. Cependant, cette situation va sans doute changer, car le Ministère de l'Agriculture a autorisé, à partir du millésime 1995, l'irrigation et l'addition de jus de raisin concentré.

En dehors de quelques grandes familles (Torres) ou groupes (Codorníu), le vignoble est partagé entre de très nombreux petits viticulteurs. La vinification est, pour l'essentiel, le fait de bodegas et de coopératives qui achètent le raisin, à l'image de ce que nous connaissons en Champagne. Les coopératives sont largement majoritaires, et quelques très grandes sociétés de négoce mènent le combat commercial sur le marché mondial. Chaque appellation est dotée d'un Conseil Régulateur jouant un rôle comparable à celui de nos syndicats viti-vinicoles.

A côté d'une énorme quantité de vins de table, l'amateur peut trouver en Espagne une vaste gamme de vins intéressants, depuis des blancs secs à boire jeunes, aux rouges de longue garde de la Rioja, en passant par les rosés de Navarre, les cavas de Catalogne, les rouges légers de Valdepeñas, les Xérès fins ou olorosos, et des vins nouveaux issus de cépages français. Les années 90 ont vu l'apparition de nombreux vigneron au sens que nous prêtons habituellement à ce mot, c'est-à-dire d'exploitants faisant leur propre vin à partir de leurs vignes. Clairement, on leur doit beaucoup des meilleurs vins actuels.

Les vins les plus réputés se vendent à des prix généralement justifiés, mais il est encore possible de trouver des vins excellents, étonnants, à des prix très modérés, ainsi que de bons petits vins parfaitement vinifiés, à des prix imbattables pour la qualité. Encore faut-il savoir où les dénicher. Ce chapitre vous donne des informations qui ont été soigneusement vérifiées, mais l'Espagne vinicole évolue à une vitesse soutenue, et l'amateur fera donc bien, plus que partout ailleurs, de se garder de tout préjugé.

### **L'étiquette:**

"Denominación de Origen" (abréviatio: DO) correspond à AOC.

L'Espagne a une quarantaine de D.O., dont la liste est donnée au-dessus. La contre-étiquette, sceau d'authenticité délivré par le Conseil Régulateur de l'appellation, précise:

le millésime, le degré de vieillissement du vin à l'issue de son élevage.

On distingue quatre degrés de vieillissement pour les rouges :

1. Les vins n'ayant pas connu le tonneau reçoivent uniquement la mention "Garantía de origen". Un "vino sin crianza" est un vin jeune, à boire dans l'année;
2. "vino de crianza" (littéralement: vin nourrisson), désigne un vin ayant vieilli au moins deux ans, dont 6 mois en tonneau de chêne (12 dans certaines appellations);
3. "vino de reserva" qualifie un vin sélectionné ayant vieilli au moins 3 ans entre tonneau et bouteille, avec au minimum un an en tonneau de chêne,
4. "gran reserva" implique au moins 2 ans en tonneau de chêne puis 3 ans en bouteilles : un traitement souvent réservé aux grandes années.

Note: De plus en plus le nom «roble» apparaît ceci veut dire que le vin à passer en barrique mais pas assez pour recevoir la mention «crianza»

Une classification similaire s'applique aux rosés et aux blancs. Pour être "de crianza", ils doivent avoir 6 mois de fût; "Reserva" promet 24 mois de vieillissement, dont 6 au moins en barrique. Et "Gran Reserva" implique 2 ans en fûts, puis 2 autres en bouteille.

### **Vocabulaire:**

Bodega : désigne tout à la fois un chai, une taverne, et une société de production ou de négoce.

Cava : désigne un mousseux en principe élaboré selon la méthode traditionnelle incluant une seconde fermentation en bouteille.

Consejo Regulador : le Conseil Régulateur.

Cosecha : récolte, cru.

Espumoso : effervescent.

Generoso : vin de dessert, fortement alcoolisé.

Tinto : rouge.

## Rías Baixas

Depuis longtemps, la Galice produit un vin blanc sec, l'Albariño, qui doit son nom à un excellent cépage aromatique. Utilisé aussi au Portugal pour le Vinho Verde, il donne de meilleurs résultats en Galice. L'aire de production de ce vin a été délimitée sur 2.293 hectares. Accordée à 18 communes, l'appellation a pris le nom de la particularité marquante de la région: les Rías Baixas. La superficie occupée par la vigne, actuellement de 1.500 hectares, est en augmentation.

*Rías Baixas*, c'est en fait quatre zones distinctes:

1. Au nord, les coteaux peu pentus de Val do Salnés, sur la rive gauche de la Ría de Arosa, jouissent de la meilleure réputation.
2. Soutamaior, de l'autre côté de Pontavedra, est leur prolongement naturel.
3. Au bord du Miño, les terrasses alluviales d'El Rosal, aux sols issus de la décomposition des ardoises.
4. Les petites vallées fluviales de Condado del Tea, à la frontière portugaise, à proximité de la D.O. *Ribeiro*.

En majorité, les sols sont des terres brunes humides mêlées de gros éléments schisteux ou granitiques.

Selon les conditions climatiques du millésime et le procédé de vinification, l'albariño est capable de résultats très différents. Le cépage lui-même est encore une notion floue : en témoignent les quatre-vingt clones qui coexistent sur le territoire de l'appellation. Mais la demande de blancs secs de ce cépage s'est accrue ces dernières années, et les vins galiciens d'albariño comptent désormais parmi les blancs les plus coûteux d'Espagne. D'ailleurs, les vins de *Rías Baixas* fermentés à froid comptent parmi les meilleurs du pays et se vendent à des prix justifiés.

## Rueda

Bien que la région produise quelques rouges bruns n'ayant pas droit à l'appellation (voir en particulier la Bodega Vega de la Reina), *Rueda* est synonyme de vins blancs, et ceux-ci sont dûs essentiellement au verdejo, la viura et le palomino participant parfois à titre complémentaire. On y fait:

Des vins traditionnels, issus du verdejo propice à la Flor, que l'on sera tenté de comparer au *Xérès*, et pouvant titrer jusqu'à 17%vol.

Parmi ceux-ci, citons notamment le Marqués de Riscal Reserva, 100% verdejo. Marqués de Riscal est une marque de Vinos Blancos de Castilla, à Rueda.

Et, répondant à la vogue actuelle, des blancs frais parmi les meilleurs d'Espagne:

Marqués de Riscal, sauvignon atypique mais que certains considèrent comme étant le meilleur blanc sec de l'appellation.

Marqués de Griñón (Bodegas de Crianza de Castilla La Vieja), issu de vignes de verdejo âgées de 50 à 60 ans!

Les mêmes bodegas font l'excellent Bornos Sauvignon blanc.

Marqués de Irún, marque de la bodega Rioja Alta, est très sec, fruité, floral.

Le **verdejo** :

Bien que d'origine africaine, le verdejo peut maintenant être considéré comme autochtone en

Castille-Léon : dès qu'il s'en éloigne, il perd ses propriétés, qui sont ici d'une grande versatilité. Le verdejo se plie en effet avec grâce à diverses vinifications et divers types d'élevage. Une importante quantité de glycérine est la seule caractéristique vraiment commune à tous ces vins. La robe peut aller du jaune pâle chez les vins jeunes, au vieil or nappé de nuances cuivrées ou ambrées chez les vins ayant subi un long élevage. Les arômes primaires de fruit mûr dominant chez les vins jeunes, avec un fini anisé, alors que chez les vins ayant mûri longuement, ce sont les arômes tertiaires qui sont abondants et intenses. De même le bouquet, très discret chez les vins jeunes, est intense, complexe, et persistant chez les vins ayant été l'objet d'un élevage. En bouche, ces vins sont chauds et longs, onctueux et très gras, avec un arrière-goût intense et un fini amer caractéristique du verdejo.

La dénomination *Rueda* garantit que le pourcentage de verdejo dans le vin est de 50% au moins; la dénomination *Rueda Superior* garantit au moins 60%; et la mention "verdejo" au moins 85%.

Le verdejo est propice à l'apparition de la "flor". Elevé sous la protection du voile de flor, le vin sera un *Pálido Rueda*, léger au palais, mais à l'arôme puissant. Lorsqu'on empêche la formation de la flor, ou lorsqu'on l'interrompt, ou encore lorsque l'on procède à partir de raisins passerillés, on obtient un vin rancio, le *Dorado Rueda*.

## **Toro**

A mi-chemin entre Zamora et Tordesillas, cette D.O. de 3.200 ha faisait des rouges trop alcoolisés, de peu d'intérêt oenologique, des rosés qui ne suscitent pas l'enthousiasme, et des blancs de malvasía.

Un grand débat sur les mesures à prendre opposait les producteurs d'un côté, et de l'autre le Conseil Régulateur et la Station oenologique de Rueda. A revoir dans le future.

## **Rioja**

La Rioja, dans la haute vallée de l'Ebre, capitale Logroño, est la région la plus exportatrice d'Espagne, dont elle produit les vins les plus prisés. *Rioja* a été la première Denominacion de Origen Calificada, distinction qu'elle a obtenu en 1991. Et si ses vins ont un air de famille avec les *Bordeaux*, ce n'est pas par pur hasard : des Bordelais, ruinés par les attaques de l'oïdium dans les années 1857 à 1862, suivis d'autres ruinés par le phylloxéra à partir de 1868, s'y installèrent en amenant les méthodes de vinification qui allaient si bien réussir en Rioja.

## **Cépages**

Les meilleurs vins blancs sont issus du viura, mais ne présentent pas une personnalité marquée, et sont même parfois assez communs.

En rouge:

Le tempranillo est à la base de tous les bons *Rioja*. Il s'adapte particulièrement bien au climat et au sol de la Rioja Alta et de la Rioja Alavesa. Les autres cépages n'interviennent qu'en complément.

Le grenache donne les meilleurs rosés, mais tend à reculer.

Le mazuelo, proche du carignan, apporte acidité et tanin.

Le robuste graciano, originaire du nord de l'Espagne, a presque disparu ici.

Ces deux derniers ne représentent respectivement que 2,8% et 0,4% de l'encépagement rouge.

Traditionnellement, la Rioja fait donc des vins d'assemblage, en grande majorité des vins de marque, d'une grande diversité. Le style riojan est reconnaissable entre tous : force, corps, élaboration soignée, aptitude surprenante au vieillissement, même pour beaucoup de vins portant la mention "consommation immédiate". Quelques vins manquent de concentration et essaient de pallier à ce défaut par le boisé, qui devient alors excessif et se traduit, après quelques années, par des vins secs et décharnés. Mais il s'agit là d'exceptions, et non de la règle.

L'aire délimitée s'étend sur 120 kilomètres en longueur et 40 en largeur, et la vigne y occupe actuellement 47.000 ha.

L'appellation est constituée de terroirs appartenant non seulement à la Rioja, mais aussi au Pays Basque, et à la Navarre, celle-ci contribuant pour 3.910 hectares appartenant aux communes Andosilla, Azagra, Mendavia, San Adrián, Sartaguda, et Viana.

En fait, il faut distinguer 3 régions, dont les vins sont assez différents les uns des autres:

1. la **Rioja Alta**, ouverte vers l'Atlantique, à l'ouest de Logroño, est en général considérée comme la meilleure;
2. la **Rioja Baja**, au climat continental, en aval sur l'Ebre, ouverte vers la Méditerranée;
3. la **Rioja Alavesa** (de l'Alave, pays basque), ouverte sur les Pyrénées.

### **Priorato**

Cette D.O.Ca. de 1.850 hectares est réservée à un groupe de 11 villages de la région de Tarragone. Le centre viticole en est le village de Gratallops, qui jouit d'un paysage superbe dans un cirque montagneux. Le travail y est rendu très difficile par le morcellement du vignoble, et surtout par des pentes abruptes imposant le travail manuel. Le rendement est très faible (5 à 15 hl/ha) en dépit des cépages employés: grenache et carignan.

Le règlement impose un taux d'alcool de 13,5%vol minimum, mais les vins atteignent souvent 16%vol. Les Chartreux y font encore le vin comme il y a des siècles. Ce sont des vins de couleur grenat foncé, que l'on "mange": non pas sirupeux, mais possédant beaucoup de corps et d'étoffe, entêtants.

### **Penedés**

Si la région de Penedés faisait déjà du vin au 4e siècle avant J-C, la D.O. *Penedés* a été délimitée en 1960.

C'est une des meilleures régions vinicoles d'Espagne, parmi celles les mieux équipées et pratiquant les méthodes les plus modernes.

L'aire d'appellation, dont les localités principales comprennent Sitgés, Sant Sadurní d'Anoia, et Vilafranca de Penedés, est délimitée sur 155.000 hectares dont 26.000 sont plantés. En fait, on distingue trois zones physiquement et qualitativement différentes:

1. le littoral maritime, ou Bajo Penedés,
2. le Penedés Medio, à partir de 200 mètres, fournit 60% du raisin,
3. et le Haut Penedés, où la vigne occupe des terrains entre 500 et 800 mètres.

C'est assurément cette dernière zone, bénéficiant d'un climat frais pour la région, qui produit les meilleurs vins blancs. A côté du parellada, on y étudie le muscat, le riesling, et le gewurztraminer.

La D.O. produit des rouges, des blancs et rosés secs ou demi-secs, et des effervescents.

Les vins rouges, prédominants avant la crise phylloxérique, ne représentent plus que 10% de la production du Penedés (mais une reprise générale est en train de se dessiner). Ils sont issus de tempranillo (ici appelé ull de llebre), grenache, monastrell, et carignan, quoique le cabernet sauvignon prenne une part croissante de l'encépagement rouge.

Les blancs dominant très largement aujourd'hui, puisqu'ils représentent environ 75% de la production, et parmi eux, les effervescents - *Cava* et pétillants - sont largement majoritaires, aussi est-il difficile de dissocier *Penedés* et *Cava*.

Les principaux cépages sont :

- le macabeo (appelé viura ailleurs en Espagne), de bonne qualité (idéal pour les *Cavas*) mais

très productif. Les meilleurs vins de macabeo viennent du centre du Haut Penedés, à condition de limiter le rendement.

- le xarel-lo (alias cartoixá, pansá blanca, pansal, pansalet) est employé pour les *Cavas* et les vins de table. En Penedés, ce sont les zones basses du Haut Penedés qui fournissent les meilleurs vins de xarel-lo.
- le parellada existe en deux variétés. L'une d'elles a des raisins de couleur dorée, les raisins de l'autre sont de couleur verte. En Penedés, le parellada donne les meilleurs résultats à des altitudes supérieures à 220 mètres, où la température est plus clémente. Le parellada produit un vin fruité, aromatique, titrant de 8 à 10%vol, et on l'emploie pour les *Cavas* et les meilleurs vins de table.
- le tempranillo donne des vins équilibrés et aromatiques, peu colorés, moyennement acides et alcoolisés.
- le chardonnay, introduit récemment, n'occupe que 150 hectares environ. Il semble capable de s'adapter partout en Penedés, et plus particulièrement aux altitudes supérieures à 280 mètres, dans des terrains pas trop exposés au soleil. Peu productif, il procure des vins aromatiques d'environ 12%vol.
- le cabernet sauvignon occupe 500 hectares. Les vins qui en sont issus, en Penedés, sont d'excellente qualité, hauts en couleur, et dotés d'une forte teneur en alcool. Employé seul, il lui faudrait longtemps pour parvenir à maturité, aussi les vinificateurs le coupent-ils en général par du tempranillo.
- le merlot fait aussi l'objet d'essais d'acclimatation. Il semble pouvoir s'adapter assez bien mais préfère les sols légers.

Les vins de Penedés sont en général conçus pour être bus jeunes. D'excellents vins rouges peuvent résulter d'un vieillissement soigné, mais peu nombreux sont ceux élevés plus de deux ans.

La vinification des blancs ne comporte en général pas de macération. Les blancs ainsi obtenus sont fruités et frais, secs ou demi-secs, à boire avant leur premier anniversaire pour profiter de leurs arômes primaires.

Les rosés, dont la couleur peut aller du rose très pâle à une teinte cerise brillante, manquent un peu de corps et sont à boire encore plus jeunes que les blancs.

Enfin, les *Cavas* sont, comme en Champagne, vendus à leur optimum et il vaut mieux les boire dans l'année de leur mise sur le marché. Selon la teneur en sucre de la liqueur d'expédition, le vin résultant sera un "Brut Nature", "Brut", "Seco", ou "Semi-Seco".

La famille Torres y implante les cépages français. La gamme Torres comporte, outre le Milmanda (pur chardonnay) de *Conca de Barberá* et le Grans Muralles de *Priorato* :

- le superbe Gran Coronas Mas La Plana, fait de cabernet à 70%, et de tempranillo, que beaucoup de connaisseurs considèrent comme l'un des 10 plus grands vins espagnols;
- et le blanc sec Fransola, de parellada et sauvignon, un des meilleurs espagnols dans sa catégorie;
- le Mas Borrás, pinot noir de la classe d'un Rully ou d'un Givry.
- le Vino Magdala, de pinot noir et tempranillo.
- le Santa Digna, également de pinot noir.
- le Viña Sol, blanc de parellada, léger, charmeur; Gran Viña Sol, qui contient un peu de parellada mais surtout du chardonnay, est plus complet et plus ferme.
- Esmeralda est un délicieux blanc demi-sec de muscat d'Alexandrie et gewurztraminer.
- le Gran Sangre de Toro, de grenache et carignan, est typique de Penedés. Corpulent et persistant, il peut vieillir 5 ans maximum.
- Cazador (rosé), Los Torres (du merlot), Tres Torres, etc.



### **Castillo Perrelada Cava Brut Reserva**

Variedades: Macabeo (40%), Xarel·lo (30%), Parellada (30%).

**Vino base:** Blanco D.O. Cava, elaborado en virgen y bajo fermentación controlada.

**Crianza:** La segunda fermentación se realiza en botella, por el método tradicional. Permanece en cava unos quince meses, antes del degüelle.

**Graduación:** 11,5% vol.

**SO<sub>2</sub> libre:** 24 mg/l. **SO<sub>2</sub> total:** 95 mg/l. **Acidez total:** 4,00 g/l (a.s.).

**Acidez volátil:** 0,18 g/l (a.a.). **Azúcares:** 8 g/l.

**Tipo de botella:** Cava, verde, 75 cl.

**Nota de cata:** Presenta un color amarillo pálido. Buen desprendimiento de burbuja. Los meses de crianza han desarrollado su fino aroma manteniendo unos ligeros matices afrutados. Su buena estructura, elegancia y amplitud sensorial le confieren una inconfundible personalidad.

Delhaize €8.95

**Alabariño Pazo San Mauro**

**Rias Baixas 2009**



**MARQUES DE VARGAS**

Fecha Vendimia: 14 al 25 de Septiembre de 2009

Forma Vendimia: Vendimia manual en cajas de 20 Kg

Edad: Entre 10 y 35 años Variedades: 100% Albariño

Elaboración: Despalillado y estrujada la uva, maceración en frío.

Fermentación: En depósitos de acero inoxidable durante 15 días, a temperatura controlada de 17-18°C

Producción Total: 200.000 botellas de 750 ml.

Alcohol: 12,5 % Acidez: 6,5 gr/l en tartárico Ph: 3,2 Corcho: Natural

Lanzamiento: Febrero 2010

Maridaje: Muy apropiado para acompañar pescados y mariscos.

Colruyt (grands vins) €9.45

### **Sindo Reuda 2009 Rueda D.O.**

Mise en bouteille: A la propriété

Encépagement: Verdejo Viura

Robe: Belle robe jaune pâle aux reflets grisâtres.

Arômes: Nez floral suivi de notes de pommes et citron.

Saveur: Sec fruité souple équilibré bonne persistance.

Accompagnement : Apéritif Coquillages Coquillages chauds Poisson fumé

Température de service: 8° à 10°

Delhaize €5,95



## Gran Viña Sol 2008 Penedes Familia Torres Villafranca del Penedes



La cepa Chardonnay (85%) y la variedad Parellada (5%) se mezclan armoniosamente después de una cuidadosa fermentación de una parte en barricas de roble Limousin, recogiendo así el aroma y las cualidades de la madera. El resultado es un magnífico vino intenso y profundo.

### **Epoca de vendimia:**

Chardonnay (A partir del 25 de Agosto) - Parellada (A partir del 18 de Septiembre)

**Tiempo de fermentación:** 2 semanas

**Tipo de fermentación:** Fermentación en depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura de fermentación: 16° C

Fermentó y recibió crianza en barricas nuevas de roble europeo durante 5 meses.

**Fecha de embotellado:** 19 Junio 2009

**Grado alcohólico:** 13.25% **pH:** 3.27 **Acidez:** 5.7 g/L (tartárico) **Azúcar residual:** 1.7 g/L

**Bien conservado mejorará en los próximos:** 2-3 años

Vino ideal para tomar con quesos frescos, pescados de agua dulce o agua salada, mariscos, paellas marineras e incluso pollo y pavo. Servir a 11° C.

Delhaize: €9,95

## **PROTOCOLO TINTO 2008 Vino de la Tierra de Castilla**



Tinto (fecha de la vendimia: primera semana de octubre 2008).

Viñedos con rendimiento medio de 39 Hls./ Ha.

**FERMENTACIÓN:** 10 días con levadura seleccionada (*Saccharomyces Bayanus*; cepa propia). Temperatura de fermentación entre 28° y 30° C. Microaireación controlada. Remontados dos veces al día.

**MACERACIÓN:** En frío, sin comienzo de la fermentación durante 24 horas.

Durante el período de la fermentación, máxima extracción mediante el procedimiento de remontados, dos diarios.

Después de la fermentación, 8 días. Extracción suave, un remontado ligero al día.

**FICHA DE CATA:** Color: Rojo rubí con irisaciones violeta, limpio y muy brillante.

Aroma: afrutado, frambuesa, frutos rojos, muy característicos de la variedad.

Ligeras notas de tostados y especia.

En boca: cuerpo medio, buen equilibrio tanino-acidez, suave, apareciendo en el retrogusto con fuerza las notas de frambuesa, tostados y pequeñas notas de madera. (Lion's) €8,95

## **Monte la Reina Castillo de Monte la Reina Roble Tinto Toro 2007**



Vino elaborado con la variedad Tinta de Toro, vendimiada en su punto óptimo de maduración a finales de septiembre. En su proceso de elaboración las uvas se han macerado en frío en depósitos de acero inoxidable, fermentando a temperatura controlada. Se ha reafirmado su personalidad gracias a un período de reposo de seis meses en barricas de roble francés.

El vino se presenta a la vista con un color guinda intenso, junto a destellos bermellones en su capa fina. Se perciben aromas de la serie balsámica y en boca los taninos de la uva y los toques de madera le confieren un paso lento y sabroso.

(Lion's) €9,25



## PAGO DE CIRSUS Selección Navarra 2006

Variedad: Tempranillo - Merlot - Cabernet Sauvignon. **Origen:**

**Clima:** Continental de baja pluviometría -200 ml. año.

**Altitud:** 210 metros sobre el nivel del mar.

**Rendimiento por Planta:** 1,25 kg

**Densidad:** 2.800 cepas/hectárea.

**Época de la Vendimia:** Tempranillo: 25-30 septiembre /

Merlot 5-10 septiembre / Cabernet Sauvignon: 3-8 octubre.

**Vendimia:** Manual, en cajas de 15 kg.

**Depósito de la Fermentación:** Tinajas de roble francés.

**Maceración:** Premaceración en frío a 5°C durante 24 h.

**Periodo en Barricas:** 14 meses en barricas nuevas de roble francés.

**Graduación Alcohólica:** 14°.

**Acidez Total:** 5,25 g/litro.

**Para consumir:** Ahora y en los próximos 10 años.

**Temperatura de Servicio:** 18-21°C.

**Tipo de Copa:**

**Maridaje Con Queso:** Manchego curado, Idiazabal curado, Pecorino Stagionato, Ragusano 13 mesi, Roquefort, Chèvre de Luchon, Gorgonzola.

**Notas:** De color rojo picota intenso con ribete morado; en nariz combina intensos aromas minerales con frutos negros y violetas. En boca posee una vigorosa estructura redonda, compleja y elegante. Colruyt (Grand vins) € 8,25



## Pedra Grisa Montsant 2007

Située au sud-ouest de Barcelone (autour de la D.O. Priorat) sur un terroir de granit, Montsant est une appellation en plein essor, qui livre ici un bel exemple de vin moderne.

Robe intense encore jeune et nez très séduisant, aux arômes de liqueur (fruits noirs), de fruits rouges frais (framboises) et de fruits noirs (fruits des bois), avec une touche délicate et fraîche de bois et de menthe. Bouche élégante et structurée, fruitée à l'attaque (fruits des bois) et fraîche malgré l'alcool, avant une finale intense. Un rouge équilibré, jeune et mûr, très savoureux. 60 % Garnacha Tinta, 20 % Cariñena, 20 % Cabernet Sauvignon (15 % vol.) Petit et gros gibier, viandes rouges

Colruyt (Grands Vins) € 11,95



## Gran Coronas Reserva Penedes 2007

Reservado para los mejores momentos

Cabernet Sauvignon (82%) y Tempranillo (15%) son las dos variedades que aportan su nobleza al Gran Coronas, un vino de color rojo profundo con matices ocre y atejados, propios de la crianza.

Aroma de elegante plenitud, con presencia de diversas notas de gran calidad (el roble de crianza, el carácter varietal que recuerda la ciruela madura, el arándano y el grano de café...).

Paladar de extraordinario carácter y alta concentración, persistente, con taninos muy bien estructurados.

Perfecto con las entradas (embutidos, arroces de verduras y paellas), así como las mejores recetas de carne y caza, sin olvidar los quesos.

Servir a 17-18°C.

International Wine and Spirit Competition 2005 : Medalla de Plata Gran Coronas 2001

Delhaize: €9,99



### Viñas del Vero Gran Vos reserva Somantona 2004

Encépagement: Cabernet sauvignon Merlot

Robe: Belle robe rubis profond.

Arômes: Arômes de fruits mûrs baies noirs

Saveur: Attaque savoureuse souple bien équilibré long.

Accompagnement: Boeuf

Température de service: 16° à 18 °

Tras una cuidada elaboración envejece durante dieciocho meses en barricas nuevas de roble francés del bosque de Allier. Los Vinos de Autor de Viñas del Vero. La serie de Vinos de Autor de Viñas del Vero la componen dos vinos que expresan la personalidad y creatividad de su autor. Gran Vos y Clarión se elaboran a partir de una selección especial de las mejores uvas obtenidas cada vendimia en nuestros mejores viñedos.

Delhaize (Groupvin) € 11,00



### Herederos del Marques de Riscal Rioja reserva 2005

Tempranillo 90% , Graciano y Mazuelo 10%

Las reservas de Marqués de Riscal se elaboran, básicamente, a partir de uvas procedentes de viñas de más de 15 años de la variedad Tempranillo. Esta variedad soporta bien el envejecimiento en madera, proporcionando vinos de buena estructura tánica, color y acidez durante la crianza. Los reservas de Riscal permanecen aproximadamente dos años en bodega de roble americano, configurando un vino que se encuadra dentro de los cánones del clasicismo riojano. Crianza en bodega: 26 meses **Embotellado:** marzo de 2008

Vino de color cereza cubierto. Aroma balsámico, con notas de fruta madura, complejo y especiado. En boca tiene un ataque fresco y ligero, con taninos suaves y redondos. El final es persistente, con algún eucuerdo del roble tostado. El paso en boca es agradable, fácil de beber, fresco y elegante. Este vino marida bien con jamón, quesos no muy curados, guisos con salsas no muy especiadas, legumbres cocidas o guisadas, aves, carnes rojas, carnes a la parrilla y asados. Temperatura de servicio: entre 16 y 18°

Delhaize: € 14,95

