

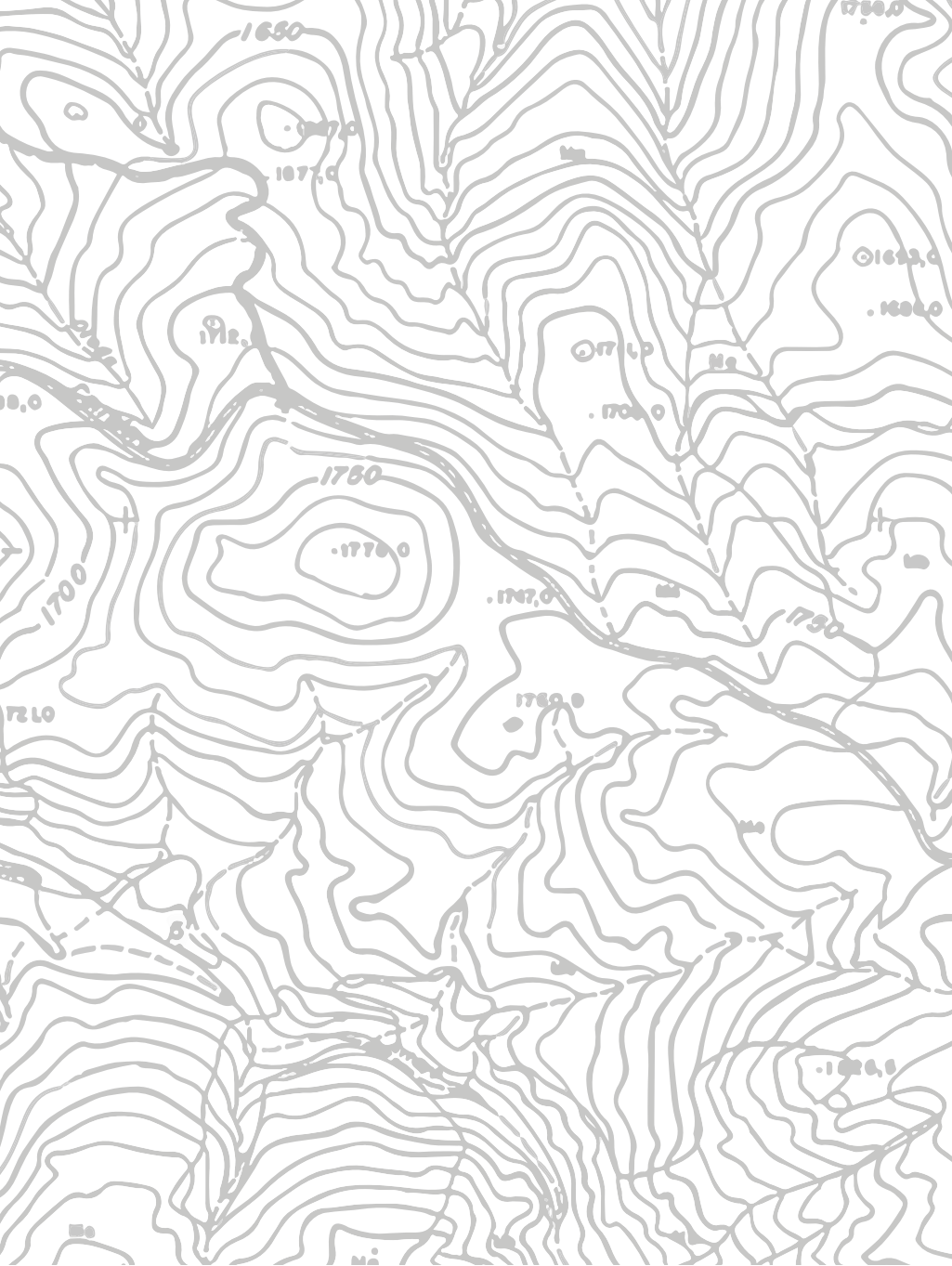
EAT & DRINK SPAIN

**DOP Yecla – Spaniens
mediterranes Bioweinparadies
präsentiert von David Schwarzwälder
Montag 7. Juni 2021, 17 bis 18 Uhr**

**Spain spreads passion
to your food**

#SpainFoodNation





**DOP Yecla – Spaniens mediterranes Bioweinparadies
präsentiert von David Schwarzwälder**

Montag 7. Juni 2021, 17:00 bis 18:00 Uhr

Veranstalter:

ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E.

Paseo de la Castellana, 278
28046 Madrid

www.icex.es

Spanische Wirtschafts- und Handelsabteilung

ICEX – WEIN AUS SPANIEN

Jägerhofstr. 32
40479 Düsseldorf

+49 (0) 211 / 49 366-52

vinos.dusseldorf@comercio.mineco.es

www.wein-aus-spanien.org

www.foodswinesfromspain.com

Bildnachweise:

Titel: 01 & 03 © ICEX/Patricia R. Soto, 02 & 04 © DOP Yecla

Seite 6: 01, 02, 03, 05 & 06 © ICEX/Patricia R. Soto, 04 © DOP Yecla

FWS  Feinkost und Wein
aus **Spanien**

FILARMONÍA MSM
LITTLE LADY B
MARÍA SARMIENTO

Seite

10	HÉCULA ORGANIC	15
11	BARAHONDA ORGANIC BARRICA	18
14	ARTIFACT BY CASA GRAS CRIANZA ORGANIC	19



Spanienexperte **David Schwarzwälder** ist mit den meisten spanischen Winzern per Du. Er hat das Standardwerk „Spanien und seine Weine“ verfasst und schreibt als freier Journalist für zahlreiche Weinmedien. Als Dozent an der Deutschen Wein- und Sommelierschule, an der Hochschule Geisenheim sowie zahlreichen Hotelfachschulen teilt er sein Wissen. David Schwarzwälder lebt und arbeitet im spanischen Salamanca sowie im Elsass.

Wussten Sie, dass Spanien mit rund einer Million Hektar nicht nur über die größte Weinanbaufläche der Welt verfügt? Spanien ist heute auch eines der dynamischsten Weinländer in Europa und der weltweit größte Produzent von Weinen aus biologischem Anbau. So vielfältig wie die Terroirs der über 80 geschützten Herkunftsbezeichnungen (PDO) sind auch die Weine, die daraus entstehen.

FWS Feinkost und Wein
aus **Spanien**

Es gibt viel zu lernen über Wein aus Spanien!

 #WeinAusSpanien_D

Bitte besuchen Sie uns auf:

www.wein-aus-spanien.org und www.foodswinesfromspain.com

Kontakt: vinos.dusseldorf@comercio.mineco.es



„UNIQUE BY NATURE“

Die Region Yecla ist tief verwurzelt in Weinbau und Weinbereitung. Beides prägt die Landschaft, Kultur und Persönlichkeit der Menschen seit jeher. Die geschützte Herkunftsbezeichnung Yecla ist eine dynamische Appellation mit großem Exportpotential: etwa 95 % ihrer Waren werden außerhalb Spaniens verkauft und sind in über 40 Ländern weltweit repräsentiert. Sie ist auch die einzige Herkunftsbezeichnung in Spanien, die aus einer einzigen Gemeinde – der Gemeinde Yecla – besteht und der Appellation damit ihren Namen gibt.

Böden und Klima

Yecla ist eine Übergangszone zwischen der Hochebene und dem Mittelmeer. Das Wichtigste aus Sicht dieses orographischen Gebietes ist die bemerkenswerte Höhe der Hochebene aus der zahlreiche Gebirgszüge herausragen. Die Weinberge befinden sich auf Höhen zwischen 535 und 800 Metern über dem Meeresspiegel. Hauptmerkmal des Landes sind die charakteristischen endorheischen Täler. Die Böden sind vom Typ Kalkstein mit etwas Karbonat und einer sandigen Oberfläche. Es ist arm an organischen Stoffen, aber gesund und sehr durchlässig.

Das Klima ist mediterran-kontinental geprägt: Lange, kalte Winter und heiße Sommer bestimmen den Zyklus. Die Temperatur ist durch eine hohe thermische Oszillation (20° C) für eine ausgezeichnete Reifung gekennzeichnet. Niederschläge sind spärlich und treten nur lokal im Herbst und Frühjahr auf - häufig in Form von stürmischen Regenfällen. Während des gesamten Jahres liegt die durchschnittliche Niederschlagsmenge bei 300 mm.



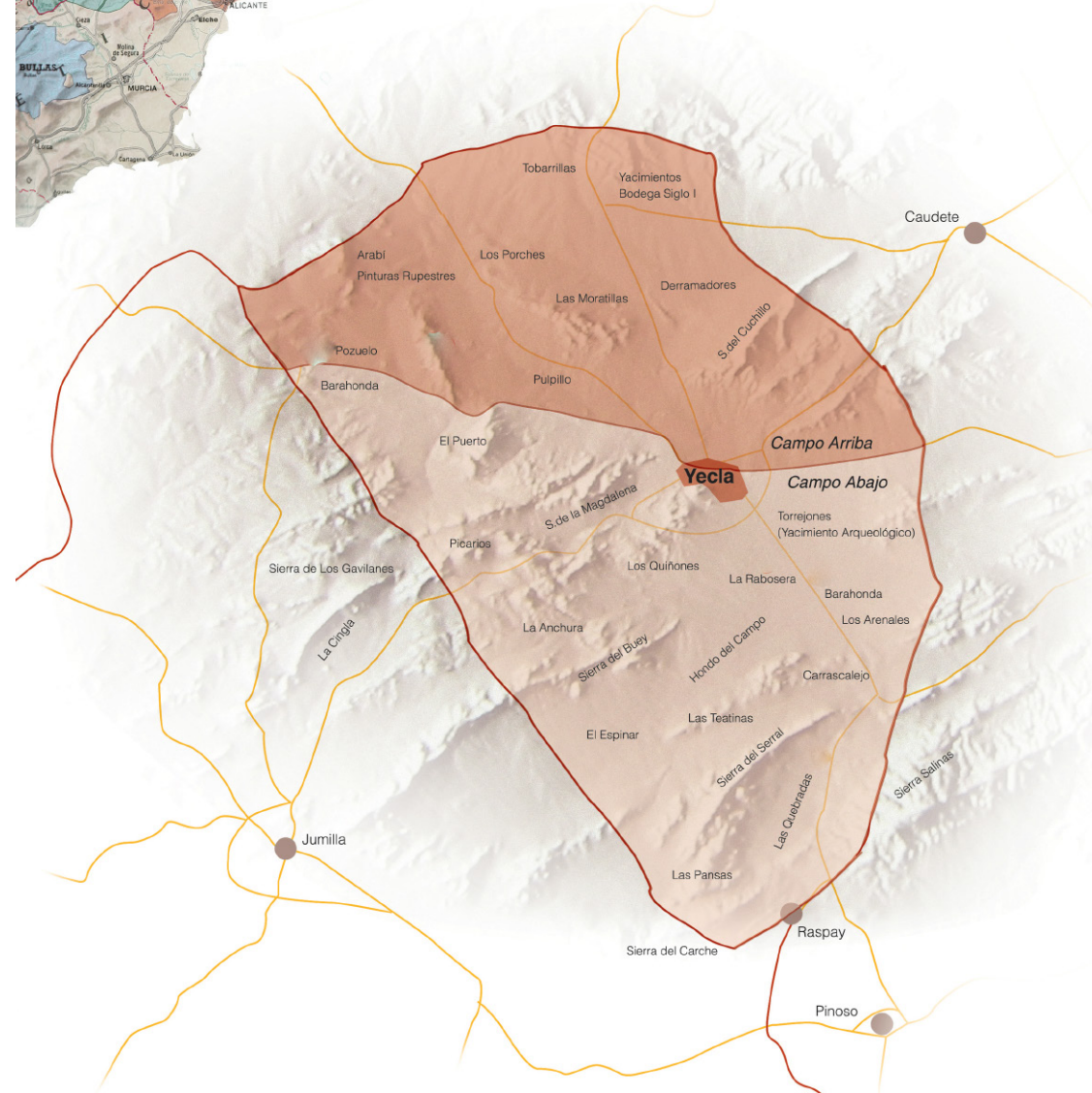
Die Rebsorten des Yecla

Wenn etwas gibt, womit sich diese DOP eindeutig charakterisieren lässt, dann ist es die Rebsorte Monastrell. Sie bringt eine derart intensive Farbe hervor, ist ausdrucksstark und strukturiert, fruchtig in der Nase und mit lebendigen Tanninen. Die Monastrell entwickelt ihr volles Potential erst ab einer Reifetemperatur von 13 Grad Celsius. Sie liebt die Sonne und bevorzugt leichte, kalkhaltige Böden mit guter Drainage. Außerdem ist sie in der Lage, lange Dürreperioden zu überstehen. Mit einem Anteil von 82 % ist sie die am häufigsten kultivierte Rebsorte der Region.

Der Anpassungsprozess der Sorten an das Klima und die Böden des Yecla, die Zulassung der Tropfbewässerung und die Innovationskraft der Winzer, haben die Zulassung neuer, weiterer Sorten erlaubt, die den Yecla-Weinen Vielfalt und Komplexität verleihen und gleichzeitig ihre Identität und Differenzierung bewahren. Zu den beliebten Rotweinsorten der Region zählen heute Garnacha tintorera, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Garnacha tinta und Petit Verdot. Die Weißweine sind gekennzeichnet durch die Sorten Macabeo, Airen, Merseguera, Malvasía, Chardonnay, Moscatel de Grano Menudo, Sauvignon blanc und Verdejo.

Für weitere Informationen besuchen Sie bitte: www.yeclavino.com

Kontakt: info@yeclavino.com





FILARMÓNIA MSM

Jahrgang:	2020
Bodega:	La Purísima
Rebsorten (in %):	34 % Monastrell, 33 % Syrah, 33 % Merlot
Alkoholgehalt:	14.2 %
Preis:	€
Kontakt:	www.bodegaslapurissima.com Federico Marco export@bodegaslapurissima.com Tel: +34 968 751 257 +34 616 635 487



LITTLE LADY B

Jahrgang:	2019
Bodega:	Antonio Candela e hijos
Rebsorten (in %):	60 % Monastrell, 40 % Merlot
Alkoholgehalt:	15 %
Preis:	€
Kontakt:	<i>Under Construction</i> Esther Muñoz mherraiz@bodegasantoniocandea.com Tel: +34 968 790 281



 **YECLA**
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

© DOP Yecla

FWS  12

WEIN AUS SPANIEN

WEIN AUS SPANIEN

FWS  13



MARÍA SARMIENTO

Jahrgang:	2019
Bodega:	Bodegas y viñedos Evine
Rebsorten (in %):	75 % Monastrell, 25 % Syrah
Alkoholgehalt:	13,5 %
Preis:	€

Kontakt:	<i>Under Construction</i> Ana Bienvenida Martínez bodegasevine@gmail.com Tel: +34 639 209 556
----------	--



HÉCULA ORGANIC

Jahrgang:	2019
Bodega:	Bodegas Castaño
Rebsorten (in %):	100 % Monastrell
Alkoholgehalt:	14,5 %
Preis:	€

Importeur:	Ardau Weinimport GmbH www.ardau.de
Kontakt:	www.bodegascastano.com Thomas Linn tlinn@bodegascastano.com Tel: +49 172 893 66 79



© ICEX / Patricia R. Soto



© ICEX / Patricia R. Soto



BARAHONDA ORGANIC BARRICA

Jahrgang:	2018
Bodega:	Barahonda
Rebsorten (in %):	60 % Monastrell, 40 % Syrah
Alkoholgehalt:	14,5 %
Preis:	€

Kontakt:	www.barahonda.com Sonia García sgarcia@barahonda.com Tel: +34 968 718 696
----------	--

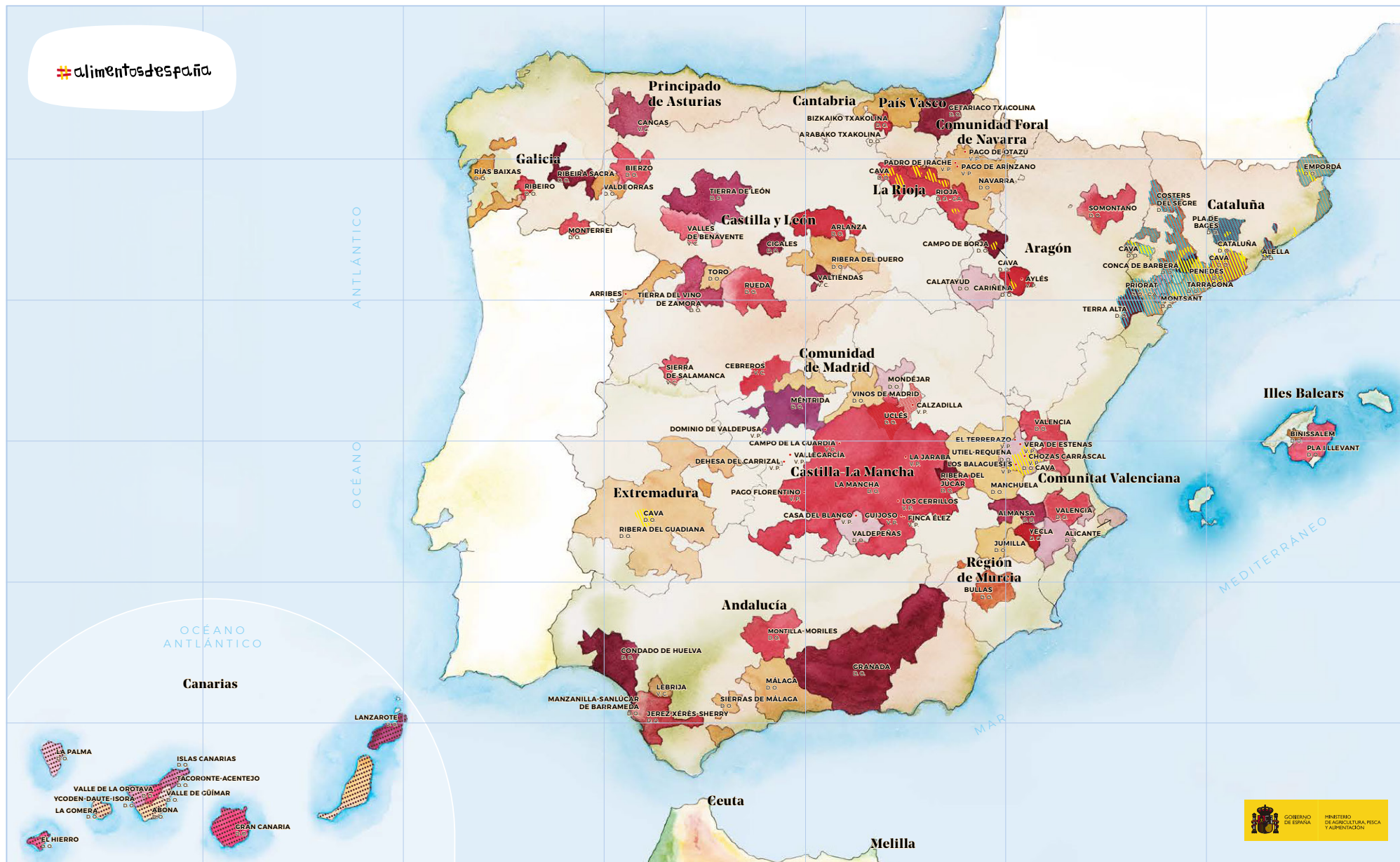


ARTIFACT BY CASA GRAS CRIANZA ORGANIC

Jahrgang:	2018
Bodega:	Viñedos Casa de las Especies
Rebsorten (in %):	50 % Merlot, 50 % Cabernet sauvignon
Alkoholgehalt:	14 %
Preis:	€€

Kontakt:	www.wines-from-spain.es Pascual Forte Del Valle export.cdle@gmail.com Tel: +34 627 088 572
----------	---

#alimentosdespaña



WINES WITH PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN (PDO)



Denominaciones de Origen (D.O.)

- F1. ABONA. Canarias
- B7. ALELLA. Cataluña
- D6. ALICANTE. Comunitat Valenciana
- D5. ALMANSA. Castilla-La Mancha
- A5. ARABAKO TXAKOLINA/TXAKOLI DE ALAVA/CHACOLI DE ALAVA. País Vasco
- B5. ARLANZA. Castilla y León
- B4. ARIBES. Castilla y León
- C7. BINISSALEM. Islas Baleares
- A5. BIZKAIKO TXAKOLINA/TXAKOLI DE BIZKAIA/CHACOLI DE BIZKAIA. País Vasco
- D5. ES. BULLAS. Murcia
- B5. CALATAYUD. Aragón
- B5. CAMPO DE BORJA. Aragón
- B6. CARRIENA. Aragón
- B6. B7. D6. CATALUÑA. Cataluña
- B6. B7. D4. D6. CAVA. Supraautonómica
- B4. CIGALES. Castilla y León
- B6. CONCA DE BARBERÀ. Cataluña
- E4. CONDADO DE HUELVA. Andalucía
- B6. COSTERS DEL SEGRE. Cataluña
- F1. EL HIERRO. Canarias
- F1. ARABAKO TXAKOLINA/TXAKOLI DE ALAVA/CHACOLI DE ALAVA. País Vasco
- A5. CETAIRIARIKO TXAKOLINA/TXAKOLI DE TARIA/CHACOLI DE GETARIA. País Vasco
- E5. GRANADA. Andalucía
- F2. GRAN CANARIA. Canarias
- E4. JEREZ/XERÈS/SHERRY. Andalucía
- A5. JUMILLA. Supraautonómica
- F1. LA COMEJA. Canarias
- F1. LA MANCHA. Castilla-La Mancha
- F1. LA PALMA. Canarias
- E2. LANZAROTE. Canarias
- B4. LEÓN. Castilla y León
- E4. MÁLAGA. Andalucía
- D5. MANUELA. Castilla-La Mancha
- E5. MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA. Andalucía
- C4. MENTRIDA. Castilla-La Mancha
- C5. MONDÉJAR. Castilla-La Mancha
- B3. MONTEBEL. Galicia
- E4. MONTILLA-MORILES. Andalucía
- C6. MONTSANT. Cataluña
- B5. NAVARRA. Comunidad Foral de Navarra
- B7. PENEDÈS. Cataluña
- D7. PLA LLEVANT. Islas Baleares
- A5. B3. RIAS BAIXAS. Galicia
- B5. RIBERA SACRA. Galicia
- B5. RIBERA DE GALICIA. Galicia
- B5. RIBERA DEL DUERO. Castilla y León
- B5. RIBERA DE MURCIA. Murcia
- D5. RIBERA DEL JUCAR. Castilla-La Mancha
- B4. RUEDA. Castilla y León
- E4. SIERRAS DE MÁLAGA. Andalucía
- B6. SOMONTANO. Aragón
- F1. TACORONTE-ACENTEJO. Canarias

Vinos de Pago (V.P.)

- B6. TARRAGONA. Cataluña
- C5. CALZADILLA. Castilla-La Mancha
- B4. TIERRA DEL VINO DE ZAMORA. Castilla y León
- B4. TORO. Castilla y León
- C5. UCLÈS. Castilla-La Mancha
- D5. UTIEL-REQUENA. Comunitat Valenciana
- B4. VALDORRAS. Galicia
- D5. VALDEPEÑAS. Castilla-La Mancha
- D5. VALENCIA. Comunitat Valenciana
- F1. VALLE DE GÚMAR. Canarias
- F1. VALLE DE LA OROTAVA. Canarias
- C4. C5. VINOS DE MADRID. Comunidad de Madrid
- F1. YCODEN-DAUTE-ISORA. Canarias
- D6. YELLA. Región de Murcia

Denominaciones de Origen Calificada (D.O. CA)

- D5. PRIORITY. Comunidad Foral de Navarra
- B5. RIOJA. Supraautonómica

Vinos de Calidad (V.C.)

- A4. CANGAS. Principado de Asturias
- C4. CEBEROS. Castilla y León
- F1. F2. ISLAS CANARIAS. Canarias
- E4. LEBRIJA. Andalucía
- C4. SIERRA DE SALAMANCA. Castilla y León
- B4. VALLES DE BENAVENTE. Castilla y León
- B5. VALTIENDAS. Castilla y León

LEYENDAS

- D.O. Denominación de origen
- V.P. Vino de pago
- D.O. CA Denominaciones de origen calificada
- V.C. Vino de calidad
- CA Cava (B5, B6, B7, D4, D6)
- D.O. Islas Canarias (F1, F2)
- D.O. Cataluña (B6, B7)
- D.O. Uclès (C5)

**#Spain
Food
Nation**



ICEX – WEIN AUS SPANIEN
Spanische Wirtschafts- und Handelsabteilung
Jägerhofstr. 32
40479 Düsseldorf
+49 (0) 211 / 49 36 6-52/68
vinos.dusseldorf@comercio.mineco.es
www.wein-aus-spanien.org

NIFO ONLINE: 114210480



EUROPEAN UNION



ICEX



foodswinesfromspain.com
alimentosdespana.es