

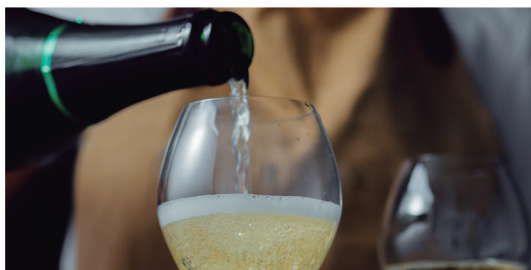
# EAT & DRINK SPAIN

**ZELENA ŠPANIJA & CAVAS**

22. septembar, 2021

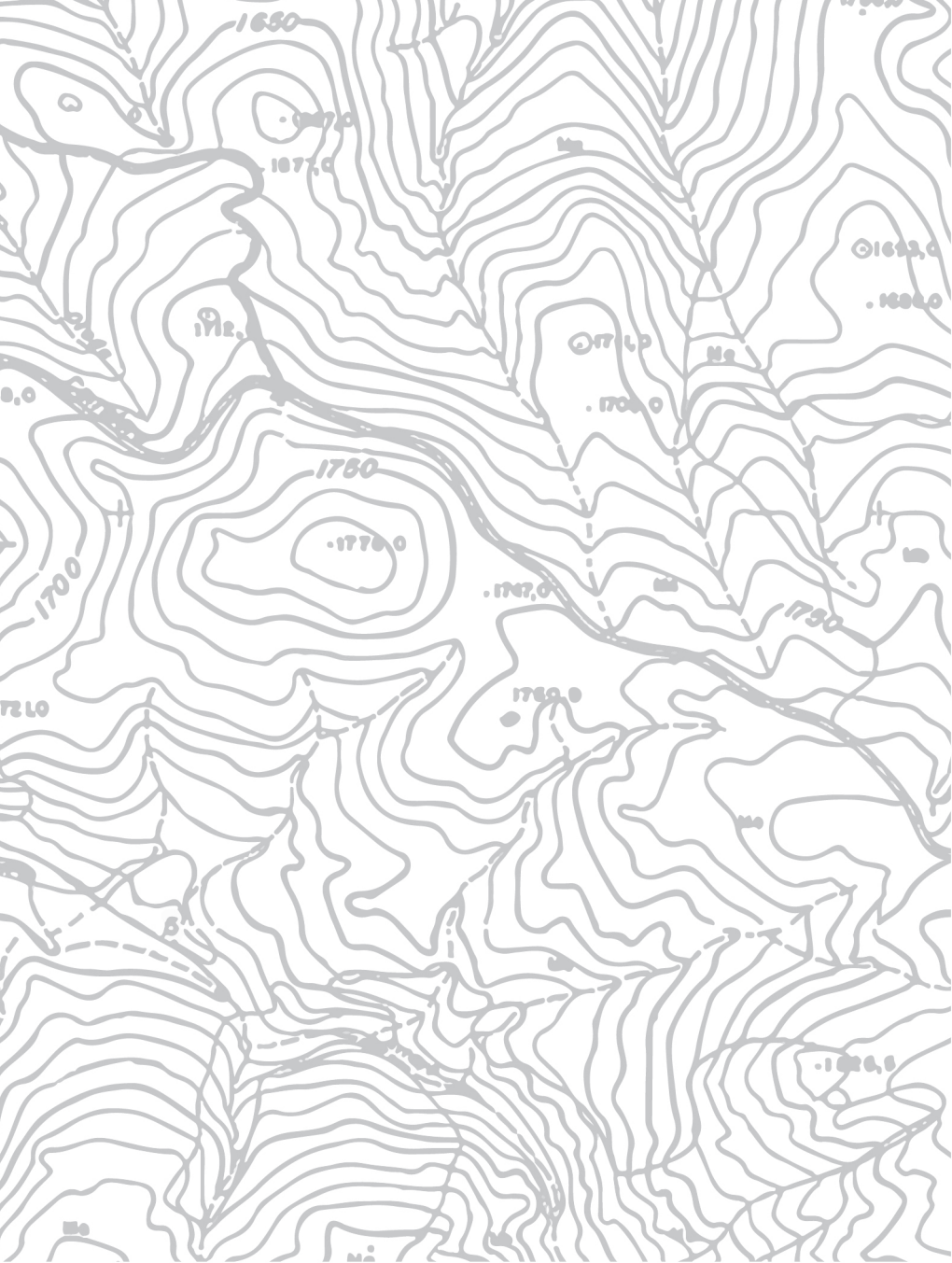
Spain spreads passion  
to your food

**#SpainFoodNation**



**FWS** Foods and Wines  
from Spain

**#alimentosdespaña**



Photos provided by CRDO CAVA

**ZELENA ŠPANIJA & CAVAS**  
22. septembar, 2021

Predavač  
**Marko Marjanović**

**EKONOMSKO-TRGOVINSKO ODELJENJE  
AMBASADE ŠPANIJE U BEOGRADU**

Vojvode Šupljikca 40  
Tel.: +381 11 380 68 32  
<http://serbia.oficinascomerciales.es>  
<https://twitter.com/SpainFoodWineRS>  
[belgrado@comercio.mineco.es](mailto:belgrado@comercio.mineco.es)

**ICEX SPAIN TRADE AND INVESTMENT**

Paseo de la Castellana 278. 28046 Madrid, España  
Tel.: +34 913 496 100  
Fax: +34 914 316 128  
[icex@icex.es](mailto:icex@icex.es)  
[www.foodswinesfromspain.com](http://www.foodswinesfromspain.com)

**FWS**  Foods and Wines  
from **Spain**

 **alimentosdespaña**

	Page		
Anna de Codorníu, D.O. Cava	6	Martín Códax, D.O. Rías Baixas	12
Celler de les Aus Bruant D.O. Cava	7	Gaintza Txakolina, D.O. Getariako Txakolina	13
Alta Alella Laietà, D.O. Cava	8	Gaintza Roses, D.O. Getariako Txakolina	14
Don Jacobo Albariño, D.O. Rías Baixas	9		



### Marko Marjanović

Head sommelier vinskog bara Hrastovina, vinski novinar, osnivač i urednik bloga Stopciger.rs. Svoju strast prema španskim vinima trenutno usmerava ka malo zastupljenim vinskim regijama Španije na srpskom tržištu. U projektu Španska vinaa srcu grada podjednako angažovan na popularizaciji jednog od najznačajnijih penušavih vina današnjice-španske Cave.





DESDE 1851  
**CODORNÍU**

1

## Anna de Codorníu Blanc de Blancs



### Kontakt:

Avda. Jaume de Codorníu, s/n  
08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)  
[www.raventoscodorniu.com](http://www.raventoscodorniu.com)

### Kontakt osoba:

Beatriz del Corral  
South Eastern Europe Sales Representative  
+34 610486300 +34 93505 1551  
[export@codorniu.com](mailto:export@codorniu.com)  
[b.delcorral@raventoscodorniu.com](mailto:b.delcorral@raventoscodorniu.com)

### Godina berbe:

NV

### Sorte grožđa:

70% Chardonnay, 15% Parellada, Macabeo,  
Xarel·lo 15%

### Geografsko poreklo:

D.O. Cava

### Odležavanje:

više od 15 meseci

### % alkohola:

11.5 - 12

### Sadržaj šećera:

11 g/l

### Temperatura služenja:

5-8 °C %

### Proces proizvodnje:

Tradicionalna metoda. Prva fermentacija se odvija na temperaturi između 15° C i 17° C, i svaka sorta grožđa fermentiše zasebno. Nakon kupaziranja i dodavanja liquer de tirage, boce se odlažu u podzemnim podrumima (pri konstantnoj temperaturi od 17° C), gde se odvija druga fermentacija uz odležavanje od minimum 15 meseci.

### Degustacione karakteristike:

Sjajno žute boje, za zelenim odsjajem. Sitni, postojani mehurići koji formiraju kontinuirane balončiće. Dominiraju mirisne citrusne note tropskog voća zajedno sa složenijim tostiranim tonovima koji se javljaju kao rezultat odležavanja. Na nepcu kremasto, sa dugotrajnom postojanošću ukusa. Veoma svestrano vino u pogledu uparivanja sa hranom.

## Alta Alella Bruant



### Kontakt:

Amí Baix de Tiana s/n  
Alella 08328, Barcelona – Spain  
<https://altaalella.wine/>

### Kontakt osoba:

Laura Bret  
[laura@altaalella.wine](mailto:laura@altaalella.wine)  
+34 638 786 976

### Godina berbe:

2019

### Sorte grožđa:

Pansa Blanca (Xarel-lo)

### Geografsko poreklo:

D.O. Cava

### Oležavanje:

Između 15 i 24 meseci na talogu

### % alkohola:

12%

### Sadržaj šećera:

-

### Temperatura služenja:

6-9 °C

### Proces proizvodnje:

Penušavo vino od organskog grožđa, dobijeno primenom tradicionalne metode. Prva, spontana fermentacija na niskim temperaturama i druga fermentacija u boci, bez dodavanja liqueur d'expédition.

### Degustacione karakteristike:

Bledožute boje sa sitnim mehurićima. Cvetne arome belog voća, kruške, zelene jabuke i zelenih badema sa diskretnom pozadinskom aromom lešnika. Na nepcu lagane i sveže arome belog voća i badema, sa postojanim mehurićima.



ALTA ALELLA



## Alta Alella Mirgin Laietà. Cava Rut Gran Reserva; Organic Certified

**Kontakt:**

Amí Baix de Tiana s/n  
Alella 08328, Barcelona – Spain  
<https://altaalella.wine/>

**Kontakt osoba:**

Laura Bret  
laura@altaalella.wine  
+34 638 786 976

**Godina berbe:**

2017

**Sorte grožđa:**

Xarel-lo - Macabeo - Chardonnay - Pinot Noir

**Geografsko poreklo:**

D.O. Cava

**Odležavanje:**

Minimum 30 meseci na talogu

**% alkohola:**

12%

**Sadržaj šećera:**

0 g/l

**Temperatura  
služenja:**

6-9 °C

**Proces proizvodnje:**

Penušavo vino dobijeno tradicionalnom metodom, od organskog grožđa. Fermentacija svake sorte grožđa posebno na kontroliranoj temperaturi od 15°C u tankovima od nerđajućeg čelika.

**Degustacione  
karakteristike:**

Bledožute boje sa zlatnim odsjajem. Arome belog voća sa cvetnom završnicom, uz note crvenog voća i badema. Na nepcu diskretno, suvo uz blage voćne arome i sitne mehuriće. Punog ukusa, sa dugotrajnom završnicom.



## Don Jacobo Albariño

### Kontakt:

Amí Baix de Tiana s/n  
Alella 08328, Barcelona – Spain  
<https://altaalella.wine/>

### Kontakt osoba:

Laura Bret  
[laura@altaalella.wine](mailto:laura@altaalella.wine)  
+34 638 786 976

### Godina berbe:

2020

### Sorte grožđa:

Albariño

### Geografsko poreklo:

D.O. Rias Baixas

### Odležavanje:

Odležavanje 3 meseca u boci.

### % alkohola:

12,5 %

### Sadržaj šećera:

1,8 g/l

### Temperatura služenja:

7-9 °C

### Proces proizvodnje:

Fermentacija u tankovima od nerđajućeg čelika

### Degustacione karakteristike:

Izražen aromatični karakter sa notama nektarine. Sveža, dobro izbalansirana kiselina, gotovo mineralna. Slana, suva završnica.

# Martín Códax



## Martín Códax Albariño

### Kontakt:

Bodegas Martín Códax  
Burgáns 91 – 36633 Vilariño,  
Cambados – Pontevedra  
[www.martincodax.com](http://www.martincodax.com)

### Kontakt osoba:

Celina Rodríguez Búa  
[celina.rodriguez@martincodax.com](mailto:celina.rodriguez@martincodax.com)  
+34 986 52 60 40

### Godina berbe:

2018

### Sorte grožđa:

Albariño 100%

### Geografsko poreklo:

Rias Baixas

### Odležavanje:

Vino se flašira bez odležavanja

### % alkohola:

12,5 %

### Sadržaj šećera:

0,36 g/l

### Temperatura služenja:

10-12 °C

### Proces proizvodnje:

Fermentacija u tankovima od nerđajućeg čelika, na kontrolisanoj temperaturi. Pre flaširanja, vino prolazi kroz dva procesa filtracije.

### Degustacione karakteristike:

Slamasto, žutozelene boje sa odsjajem zrelog limuna. Intenzivne i elegantne aroma sa naznakom svežeg začinskog bilja, zelenih jabuka, citrusnog voća i grejprfuta. Na nepcu postojano, punog tela, sa veoma blagim mehurićima koje daju vinu izuzetan osećaj svežine.









## Gaintza Txakolina

### Kontakt:

Txakoli Gaintza S.L., Bodega Gaintza  
B<sup>a</sup> San Prudentzio 26  
20808 Getaria – Spain  
[www.gaintza.com](http://www.gaintza.com)

### Kontakt osoba:

Joseba Lazkano  
+34 943 140 032 +34 687 122 608  
[info@gaintza.com](mailto:info@gaintza.com)

### Godina berbe:

2020

### Sorte grožđa:

85% Hondarrabi Zuri i 15% Gros Manseng

### Geografsko poreklo:

D.O. Getariako Txakolina

### Oležavanje:

Vino odležava na talogu od 5 do 10 meseci

### % alkohola:

12 %

### Sadržaj šećera:

1,8 g/l

### Temperatura služenja:

8-10 °C

### Proces proizvodnje:

Nakon ručne berbe krajem septembra, fermentacija se odvija u tankovima od nerđajućeg čelika na kontrolisanoj temperaturi od 14°C. Na taj se zadržavaju endogeni ugljen-dioksid prirodnog porekla i čuvaju prekursori arome

### Degustacione karakteristike:

Bledožute boje sa nijansama zelene. Sitni mehurići dobijeni usled metode proizvodnje na niskim temperaturama. Mešavina svežih aroma sa notama začinskih biljaka. Ističe se belo voće poput zelene jabuke sa citrusnim plodovima limuna. Na nepcu osetni blagi mehurići, sa dobro integrisanom kiselinom i atlantskom slanoćom.



## Gaintza Roses

### Kontakt:

Txakoli Gaintza S.L., Bodega Gaintza  
B<sup>a</sup> San Prudentzio 26  
20808 Getaria – Spain  
[www.gaintza.com](http://www.gaintza.com)

### Kontakt osoba:

Joseba Lazkano  
+34 943 140 032 +34 687 122 608  
[info@gaintza.com](mailto:info@gaintza.com)

### Godina berbe:

2020

### Sorte grožđa:

50% Hondarrabi Beltza i 50% Hondarrabi Zuri

### Geografsko poreklo:

D.O. Getariako Txakolina

### Odležavanje:

vino odležava na talogu od 4 do 5 meseci

### % alkohola:

12,5 %

### Sadržaj šećera:

3,5 g/l

### Temperatura služenja:

6-8 °C

### Proces proizvodnje:

Proizvodnja ovog vina je ograničena usled ograničene površine zasada sorte Hondarrabi Beltza (crveno grožđe). Pažljiva, selektivna berba koja se odvija u samo jednom danu, kada su optimalni uslovi. Fermentacija se odvija na kontrolisanoj temperaturi (14°C) kako bi se zadržao endogeni ugljen-dioksid koji nastaje tokom procesa vinifikacije.

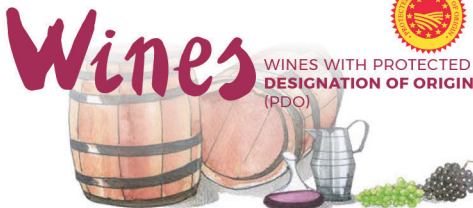
### Degustacione karakteristike:

Blede boje breskve, sa ružičastim nijansama. Primetni sitni mehurići koji nastaju zahvaljujući načinu proizvodnje. Prijatne arome crvenog voća sa svežim i intenzivnim notama šumske jagode, brusnice i trešnje. Na nepcu svilenkasto, u ravnoteži sa svojom prirodnom kiselošću koja daje svežinu i srednje intenzivnu završnicu. Izražene svežine, što je odlika ove sorte crvenog grožđa.



#alimentosdespaña

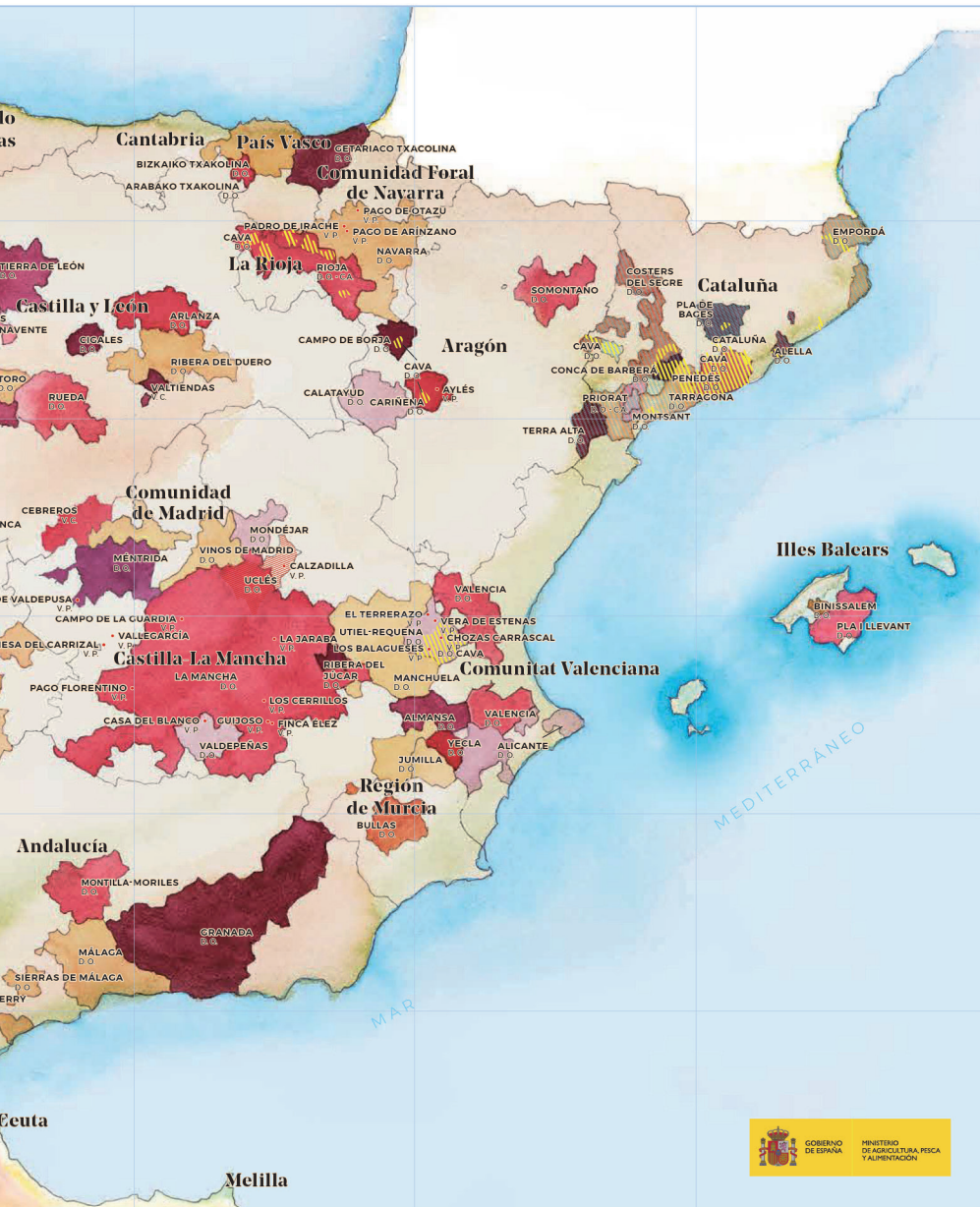
A  
B  
C  
D  
E  
F



DENOMINACIONES DE ORIGEN (D.O.)

- |  |  |   |
|--|--|---|
| F1. ABONA. Canarias  | B6. CONCA DE BARBERÀ. Cataluña   | C4. MENA. Castilla-La Mancha                |
| E7. ALELLA. Cataluña   | E4. CONDADO DE HUELVA. Andalucía   | C3. MONCAYO. Castilla-La Mancha             |
| D6. ALICANTE. Comunidad Valenciana                                       | B6. COSTERS DEL SEGRE. Cataluña  | E4. MONCAYO. Castilla-La Mancha             |
| D5. ALMANSA. Castilla-La Mancha  | F1. EL HIERRO. Canarias  | E4. MONCAYO. Castilla-La Mancha             |
| A5. ARABANCO TXAKOLINA/TXALOLI DE ÁLAVA/CHACOLI DE ÁLAVA. País Vasco     | B7. EMPORDÀ. Cataluña  | C6. MONCAYO. Castilla-La Mancha             |
| B8. ARLANZA. Castilla y León   | A5. GETARIAKO TXAKOLINA/TXAKOLI DE TARIJA/CHACOLI DE GETARIA. País Vasco | B5. NAVARRA. País Vasco                     |
| B4. ARIBES. Castilla y León  | E5. GRANADA. Andalucía   | E7. PENINSULAR. Castilla-La Mancha          |
| C7. BIZKAIA. País Vasco  | F2. GRAN CANARIA. Canarias   | E7. PLATEA. Castilla-La Mancha              |
| B5. BIERZO. Castilla y León  | E4. JEREZ/XÉRÈS/SHERRY. Andalucía  | A3. B3. PALMA. Canarias                     |
| C7. BISSALEM. Islas Baleares   | D5. D6. JUMILLA. Supraautonómica   | B3. RIBERA DEL DUERO. Castilla-La Mancha    |
| A5. BIZKAIKO TXAKOLINA/TXAKOLI DE BIZKAIA/CHACOLI DE BIZKAIA. País Vasco | F1. LA GOMERA. Canarias  | B3. RIBERA DEL DUERO. Castilla-La Mancha    |
| D3. ES. BULLAS. Murcia   | D5. LA MANCHA. Castilla-La Mancha  | B5. RIBERA DEL DUERO. Castilla-La Mancha    |
| B5. CALATAYUD. Aragón  | F1. LA PALMA. Canarias   | D4. RIBERA DEL DUERO. Castilla-La Mancha    |
| B5. CAMPO DE BORDA. Aragón   | E2. LANZAROTE. Canarias  | D5. RIBERA DEL DUERO. Castilla-La Mancha    |
| B6. CARIÑENA. Aragón   | B4. LEÓN. Castilla y León  | B4. RUEDE. Castilla-La Mancha               |
| B6. B7. C5. CATALUÑA. Cataluña   | E4. MÁLAGA. Andalucía  | E4. SIERRA DE SALAMANCA. Castilla-La Mancha |
| B6. B7. D4. D6. CAVA. Supraautonómica                                    | D5. MANCHUELA. Castilla-La Mancha  | B6. SOMMELIERS. Castilla-La Mancha          |
| B4. COLEA. Castilla y León   | E4. MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA. Andalucía                          | F1. TACÓN. Castilla-La Mancha               |





NÚMERO: 000200233 (01m) / Nº de Proyecto: 000200233 (01m) / Nº de Registro: 00200

<p>TRIDA, Castilla-La Mancha</p> <p>DEJAR, Castilla-La Mancha</p> <p>TERRELL, Galicia</p> <p>ILLA-MORILES, Andalucía</p> <p>TSANT, Cataluña</p> <p>ARRA, Comunidad Foral de Navarra</p> <p>DES, Cataluña</p> <p>RE BAGES, Cataluña</p> <p>LEVANT, Islas Baleares</p> <p>IAS BAIXAS, Galicia</p> <p>RA SACRA, Galicia</p> <p>RO, Galicia</p> <p>LA DEL DUERO, Castilla y León</p> <p>RA DEL GUADIANA, Extremadura</p> <p>RA DEL JÚCAR, Castilla-La Mancha</p> <p>IAS DE MÁLAGA, Andalucía</p> <p>ONTANO, Aragón</p> <p>MONTE-ACEITEJO, Canarias</p>	<p>B6. TARRAGONA, Cataluña</p> <p>C6. TERRA ALTA, Castilla</p> <p>B4. TIERRA DEL VINO DE ZAMORA, Castilla y León</p> <p>B4. TORO, Castilla y León</p> <p>C5. UCLÉS, Castilla-La Mancha</p> <p>D5. UTIEL-REQUENA, Comunitat Valenciana</p> <p>B6. VALDEORRAS, Galicia</p> <p>D5. VALDEPEÑAS, Castilla-La Mancha</p> <p>F1. VALLE DE GÜIMAR, Canarias</p> <p>F1. VALLE DE LA OROTAVA, Canarias</p> <p>C4. C5. VINOS DE MADRID, Comunidad de Madrid</p> <p>F1. VCOSEN-DAUTE-ISORA, Canarias</p> <p>B6. VECLLA, Región de Murcia</p>
--	--

**DENOMINACIONES DE ORIGEN CALIFICADA (D.O. C.A.)**

- B6. PRIORAT, Cataluña
- B5. RIOJA, Supraautonómica

<p>VINOS DE PACO (V. P.)</p> <p>B6. AYÉS, Aragón</p> <p>C5. CALZADILLA, Castilla-La Mancha</p> <p>D5. CAMPO DE LA GUARDIA, Castilla-La Mancha</p> <p>D5. CASA DEL BLANCO, Castilla-La Mancha</p> <p>D6. CHOZAS CARRASCAL, Comunitat Valenciana</p> <p>C4. DENESA DEL CARRIZAL, Castilla-La Mancha</p> <p>C4. DOMINIO DE VALDEPUSA, Castilla-La Mancha</p> <p>D5. EL TERRERAZO, Comunitat Valenciana</p> <p>D5. EL VICARIO, Castilla-La Mancha</p> <p>D5. FINCA ÉLIZ, Castilla-La Mancha</p> <p>D5. GUIDOSO, Castilla-La Mancha</p> <p>D5. LIJADO, Castilla-La Mancha</p> <p>D5. LOS CERRILLOS, Castilla-La Mancha</p> <p>D6. LOS BALAGUESES, Comunitat Valenciana</p> <p>D5. LOS CERRILLOS, Castilla-La Mancha</p> <p>D5. PACO DE ARINZANO, Comunidad Foral de Navarra</p> <p>D4. PACO FLORENTINO, Castilla-La Mancha</p> <p>A5. PACO DE OTAZU, Comunidad Foral de Navarra</p> <p>B5. PRADO DE IRACHE, Comunidad Foral de Navarra</p> <p>D4. VALLEGARCÍA, Castilla-La Mancha</p> <p>D6. VERA DE ESTENAS, Comunitat Valenciana</p>	<p>VINOS DE CALIDAD (V. C.)</p> <p>A4. CANGAS, Principado de Asturias</p> <p>C4. CEBERROS, Castilla y León</p> <p>F1. F2. ISLAS CANARIAS, Canarias</p> <p>E4. LEBRIDA, Andalucía</p> <p>C5. SIERRA DE SALAMANCA, Castilla y León</p> <p>B4. VALLES DE BENAVENTE, Castilla y León</p> <p>B5. VALTORNÉS, Castilla y León</p>
---	--

<p><b>LEYENDAS</b></p> <p>D. O. Denominación de origen</p> <p>V. P. Vino de paco</p> <p>D. O. C. A. Denominaciones de origen calificada</p> <p>V. C. Vino de calidad</p> <p>🍷 Cava (B5, B6, B7, D4, D6)</p> <p>🍷 D. O. Islas Canarias (F1, F2)</p> <p>🍷 D. O. Cataluña (B6, B7)</p> <p>🍷 D. O. Uclés (C5)</p>
---

NIPO PRINT: 114210368  
DL: M-26574-2021  
NIPO ONLINE: 114210373



EUROPEAN UNION



[foodswinesfromspain.com](http://foodswinesfromspain.com)  
[alimentosdespana.es](http://alimentosdespana.es)