



Spain in your Glass

**UPDATE RUEDA –
am Beispiel biozertifizierter Weine**

Online Masterclass via Zoom
Sonntag, 8. November 2020

Wein aus Spanien

UPDATE RUEDA – am Beispiel biozertifizierter Weine

Veranstalter:

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

FWS  Feinkost und Wein
aus **Spanien**

Diez Siglos Ecológico	10	Finca Montico Ecológico	13
Janine Vedel Ecológico	11	José Pariente Ecológico Fermentado en Barrica	14
Harena	12	Pita La Cantera Ecológico Fermentado en Barrica	15

Seite



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.

FWS Feinkost und Wein
aus Spanien

#alimentosdespaña

Es gibt viel zu lernen über Wein aus Spanien!

 [@WeinAusSpanien_D](https://twitter.com/WeinAusSpanien_D)

Besuchen Sie uns auf

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

**EAT &
DRINK
SPAIN**



#SpainFoodNation



© ICEX / Wein aus Spanien und DOP Rueda

1980 wurde die Herkunftsbezeichnung Rueda ins Leben gerufen, die älteste DOP in Kastilien und León. Ihre historische Rebsorte ist Verdejo. Fruchtig-grasige Anklänge und eine feine, knackige Säure zeichnen großer Ruedas aus. Extraktreich, harmonisch, mit einer angenehmen Bitternote.

Die Hochebene Rueda erhebt sich auf 700 bis 870 Meter und liegt in einer, vom Fluss Duero gebildeten Senke, gesäumt von breiten Uferterrassen. Kalte, lange Winter und Spätfröste sowie heiße, trockene Sommer kennzeichnen die Region. Diese Faktoren zwingen die Reben mehr als in anderen Gebieten Europas dazu, ihre Wasserressourcen tief unter der Erde zu suchen. Der Austrieb erfolgt in der Regel spät. Die Niederschläge erreichen nur 300 bis 500 Liter pro Jahr. Der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht sorgt für ein ausgewogenes Gleichgewicht zwischen Zucker, den die Traube mit der Sonne gewinnt, und Säure, die sie während der kühlen Nacht nicht verliert. Die Höhe Lage Zentralkastiliens weist eine hohe Anzahl an Sonnenstunden auf und verstärkt die ohnehin ausgeprägten kontinentalen Einflüsse. Das Traubengut wird größtenteils nachts gelesen, wenn die Temperaturen niedrig sind. Die Böden sind meist durchlässig von sandig bis lehmig und kiesig. Auf eben diesen typischen kiesigen Böden liegen die besten Weinberge Ruedas.

Heute setzen die Winzer der Region auf einen Ausbau, der die Vielseitigkeit der Verdejo zum Ausdruck bringt. Durch Fassgärung etwa präsentieren sich Qualitätsweine mit einem breiten Spektrum: Holz-typische Noten wie Vanille und Toast verbinden sich sehr harmonisch mit den Frucht- und Heu aromen, die für Verdejo charakteristisch sind. Diese Traube entwickelt durch den Ausbau in Fässern ein bemerkenswertes Lagerpotential. Eine weitere Variante ist die Reifung auf der Hefe – entweder in Tanks oder Fässern. Sie führt zu ausbalancierteren Weinen mit mehr Struktur. In den letzten Jahren haben einige Weinkellereien in



© DOP Rueda

Beton-Eier investiert. Dank ihrer ovalen Form halten sie Trubstoffe am Schweben und verleihen dem Wein Komplexität. Diese Komplexität zeigt sich auch bei den Bio-Weinen des Gebiets.

Die Region ist in ihrer Kargheit sehr reizvoll und ähnelt den üppigen, mitteleuropäischen Weinlandschaften nur sehr wenig. Es ist genau diese Kombination aus Terroir, jahrhundertealter Praxis, der Umstellung auf neuste Technologien und jungen, kreativen Winzern, die Rueda in den letzten 30 Jahren wieder aufleben hat lassen. Es ist keine Überraschung, dass Rueda heute der erfolgreichste Weißwein in Spanien ist.

Doch neben den Klassikern ist noch weit mehr Bewegung in dieser Region und hat zu interessanten Entwicklungen geführt: Sei es die Etablierung der neuen Top-Kategorie Gran Vino de Rueda, die enormen Fortschritte im Bio-Weinbereich, die Zulassung weiterer Rebsorten oder die Herstellung von Schaumweinen „großer Jahrgänge“. Spanien-Kenner David Schwarzwälder bringt die Teilnehmer in diesem kurzweiligen Webinar auf den neuesten Stand. Er präsentiert Top Klasse-Weine, die bereits biozertifiziert oder im Prozess der Bio-zertifizierung sind und erzählt von den Menschen hinter den Weinen dieser ausgesprochen dynamischen Region.

Weitere Infos & Kontakt:

www.dorueta.com

export@dorueda.com



[@DORueda](https://www.facebook.com/DORueda)



[@dorueda](https://www.instagram.com/dorueta)



[@D.O. Rueda](https://twitter.com/D.O._Rueda)



[@D.O. Rueda](https://www.youtube.com/D.O._Rueda)



Diez Siglos Ecológico

Jahrgang:	2019
Bodega:	Diez Siglos de Verdejo
Rebsorten:	100 % Verdejo
Alkoholgehalt:	13 %
Preis:	€
Importeur:	Der Weinfleck www.der-weinfleck.de
Kontakt:	www.diezsiglos.es Miguel Renedo miguel.renedo@diezsiglos.es Tel: +34 601 601 650



Janine Vedel Ecológico

Jahrgang:	2019
Bodega:	Herrero Bodega
Rebsorten:	100 % Verdejo
Alkoholgehalt:	13,5 %
Preis:	€
Kontakt:	www.herrerobodega.com Javier Herrero javier@herrerobodega.com Tel: +34 625 600 811



Harena

Jahrgang: 2019

Bodega: Bodegas Garciarévalo

Rebsorten: 100 % Verdejo

Alkoholgehalt: 13%

Preis: €€

Kontakt: www.harena.com
Antonio Arévalo
a.arevalo@garciarevalo.com
Tel: +34 657 918 077



Finca Montico Ecológico

Jahrgang: 2019

Bodega: Bodega Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal

Rebsorten: 100 % Verdejo

Alkoholgehalt: 13%

Preis: €€€

Importeur: Eggers & Franke GmbH
www.egfra.de
Kontakt: www.marquesderiscal.com
Cristina Cantalapiedra
ccantalapiedra@marquesderiscal.com
Tel: +34 917 451 731



José Pariente Ecológico Fermentado en Barrica

Jahrgang: 2019

Bodega: Bodegas José Pariente

Rebsorten: 100 % Verdejo

Alkoholgehalt: 13,5%

Preis: €€

Importeur: Wein Wolf GmbH
www.weinwolf.de

Kontakt: www.josepariente.com
Enrique García
export@josepariente.com
Tel: +34 664 074 230



Pita La Cantera Ecológico Fermentado en Barrica

Jahrgang: 2016

Bodega: Viñedos Verderrubí

Rebsorten: 100 % Verdejo

Alkoholgehalt: 13%

Preis: €€€

Importeur: Gebr. Kössler & Ulbricht GmbH
www.weinhalle.de

Kontakt: www.bodegaspita.com
Veronica Varela
export@verderrubi.com
Tel: +34 670 431 454



© DOP Rueda

Veranstalter:

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



EUROPEAN UNION



ICEX