

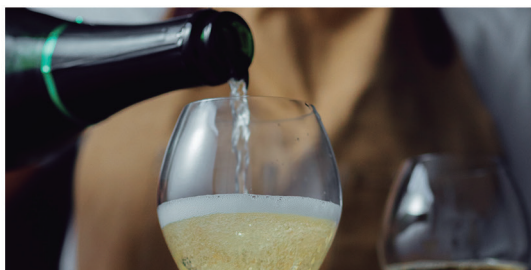
EAT & DRINK SPAIN

ZELENA ŠPANIJA & CAVAS

22. septembar, 2021

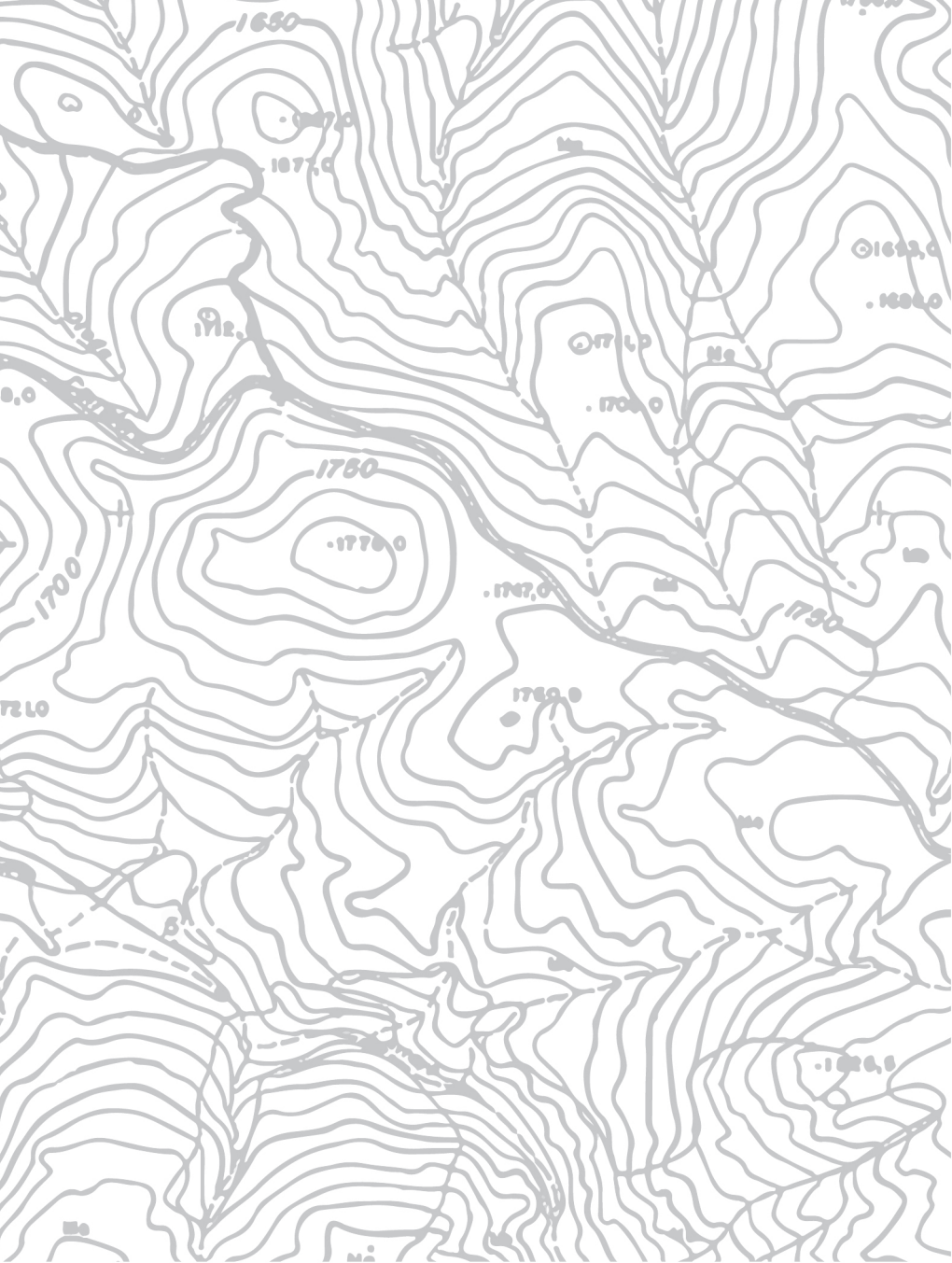
Spain spreads passion
to your food

#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

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
www.foodswinesfromspain.com

FWS  Foods and Wines
from **Spain**

 **alimentosdespaña**

	Page		
Anna de Codorníu, D.O. Cava	6	Martin 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

Kontakt osoba:

Beatriz del Corral
South Eastern Europe Sales Representative
+34 610486300 +34 93505 1551
export@codorniu.com
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
+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
+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 Vilarinho,
Cambados – Pontevedra
www.martincodax.com

Kontakt osoba:

Celina Rodríguez Búa
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 grejpfruta. 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^a San Prudentzio 26
20808 Getaria – Spain
www.gaintza.com

Kontakt osoba:

Joseba Lazkano
+34 943 140 032 +34 687 122 608
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^a San Prudentzio 26
20808 Getaria – Spain
www.gaintza.com

Kontakt osoba:

Joseba Lazkano
+34 943 140 032 +34 687 122 608
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.

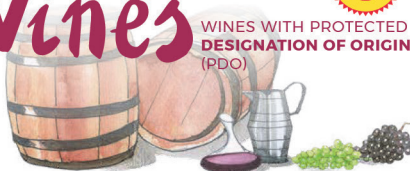
#alimentosdespaña

A
B
C
D
E
F



Wines

WINES WITH PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN (PDO)



DENOMINACIONES DE ORIGEN (D.O.)

F1. ABONA. Canarias	B6. CONCA DE BARBERÀ. Cataluña	C4. MEN
E7. ALELLA. Cataluña	E4. CONDADO DE HUELVA. Andalucía	C5. MON
D6. ALICANTE. Comunidad Valenciana	B6. COSTERS DEL SEGRE. Cataluña	E3. MON
D5. ALMANSA. Castilla-La Mancha	F1. EL HIERRO. Canarias	E4. MON
A5. ARABANCO TXAKOLINA/TXALOLI DE ÁLAVA/	B7. EMPORDÀ. Cataluña	C6. MON
CHACOLI DE ALAVA. País Vasco	A5. GETARIAKO TXAKOLINA/TXAKOLI DE TARIJA/	B5. NAVAR
B8. ARLANZA. Castilla y León	CHACOLI DE GETARIA. País Vasco	B7. PENN
B4. ARIBES. Castilla y León	E5. GRANADA. Andalucía	E7. PLA
B4. BIERZO. Castilla y León	F2. GRAN CANARIA. Canarias	D7. PLA
C7. BISSALEM. Islas Baleares	E4. JEREZ/XÉRÈS/SHERRY. Andalucía	A3 B3. P
A5. BIZKAIKO TXAKOLINA/TXAKOLI DE BIZKAIA/	D5. D6. JUMILLA. Supraautonómica	B3. RIBE
CHACOLI DE BIZKAIA. País Vasco	F1. LA GOMERA. Canarias	B3. RIBE
D3. ES. BULLAS. Murcia	D5. LA MANCHA. Castilla-La Mancha	E5. RIBE
B5. CALATAYUD. Aragón	F1. LA PALMA. Canarias	D4. RIBE
B5. CAMPO DE BORJA. Aragón	E2. LANZAROTE. Canarias	D5. RIBE
B6. CARIÑENA. Aragón	B4. LEÓN. Castilla y León	B4. RUE
B6. B7. C5. CATALUÑA. Cataluña	E4. MÁLAGA. Andalucía	E4. SIERR
B6. B7. D4. D6. CAVA. Supraautonómica	D5. MANCHUELA. Castilla-La Mancha	B6. SOM
B4. COALES. Castilla y León	E4. MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA. Andalucía	F1. TACO

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



EUROPEAN UNION

