Informationsdossier

D.O. VINOS DE MADRID

Spanische Wirtschafts- und Handelsabteilung
Jägerhofstr. 32, 40479 Düsseldorf
Tel. +49 (0) 211 49366-31/32
Fax: +49 (0) 211 4936635
vinos.dusseldorf@comercio.mityc.es
www.wein-aus-spanien.org

ICEX INSTITUTO ESPAÑOL DE COMERCIO EXTERIOR

Informationsdossier

D.O. VINOS DE MADRID

INHALTSVERZEICHNIS

I. GESCHICHTE 5

II. DIE LAGE UND DAS KLIMA 7

1. DIE MADRIDER ANBAUGEBIETE 9

1.1. SAN MARTIN DE VALDEIGLESIAS 9

1.2. NAVALCARNERO 9

1.3. ARGANDA 10

III. TRAUBENSORTEN 10

1. GENERELES 10

1.1. IN MADRIDER WEINREGIONEN ANGEBAUTE ROTE SPANISCHE UND AUSLÄNDISCHE REBSORTEN 11

1.2. IN MADRIDER WEINREGIONEN ANGEBAUTE WEIßE SPANISCHE UND AUSLÄNDISCHE REBSORTEN 12

IV. PRODUKTION UND VERMAKTUNG 14

1. PRODUKTION PRO ANBAUGEBIET 14

2. GESAMT PRODUKTION. LITER 14

3. ERARBEITUNGS TYPEN 15

4. VERMARKTUNG DER WEINE MIT D.O. “VINOS DE MADRID” 16

V. SPANISCHE UND INTERNATINALE PREISE 19

1. INTERNATIONALE WETTBEWERBE 19

VI. DIE WEINMACHER 23

1. BODEGAS, DER D.O. VINOS DE MADRID 23

1.1. VINOS JEROMÍN 23

1.2. TENDENCIAS INDUSTRIALES 23

1.3. BODEGAS CASTEJÓN 24

1.4. BODEGAS RICARDO BENITO 24

1.5. VINOS Y ACEITES LAGUNA 24

1.6. BODEGAS VALLE DEL SOL 25

1.7. BODEGAS TAGONIUS 25

1.8. BODEGAS ORUSCO 25

1.9. BODEGAS Y VIÑEDOS GOSÁLBEZ ORTI 26

1.10. S.A.T. DON ÁLVARO DE LUNA 26

1.11. BODEGAS JESÚS DÍAZ 26

1.12. BODEGA ECOLÓGICA LUIS SAAVEDRA 27

1.13. BODEGA ECOLÓGICA ANDRÉS MORATE 27

1.14. VIÑAS EL REGAJAL 27

VII. ANEXOS 28

1. MEHR INFORMATION 28

GESCHICHTE

Madrid wurde ursprünglich von den Iberern bevölkert und die Region wurde von den Karthagern und später von den Römern besucht, zwei Völker, die den Wein als Element ihrer Ernährung betrachteten. Jedes von ihnen hat den Weinanbau einführen können, wenn er nicht schon vorher bestand, aber es ist wahrscheinlicher, dass Rom dafür verantwortlich war.

Durch Madrid führten wichtige Verkehrswege des römischen Hispanien und es war zu erwarten, dass ein weinanbauendes Volk wie Rom die guten Bedingungen dieser Orte nutzte, um Wein herzustellen. In jedem Fall bleiben keine Überreste, da diese mit der Invasion der Barbaren verloren gegangen sein müssen. Die Vandalen richteten eine Verheerung an und verursachten eine Verarmung und einen deutlichen Rückgang der Bevölkerung. Dennoch haben die Weinberge, die überlebt hatten, trotz des Koranischen Verbotes, anscheinend nicht unter der späteren arabischen Invasion gelitten, da die Industrie des Weinanbaus im muslimischen Spanien sehr blühende Ausmaße erreicht hat, durch den hohen Konsum der Spanischaraber, die die koranischen Gebote in diesem Fall wenig beachteten

Das Gebiet von Madrid wurde durch Alfonso VI wiedererobert, der Magerit (Madrid) im Jahre 1.083 einnahm. Die Wiederbevölkerung wurde durch Menschen aus Altkastilien vorgenommen, hauptsächlich durch Leute aus Segovia, die an Verträge zum Anbau von Wein oder Getreide mit den Feudalherren oder den Klosteräbten gebunden waren.

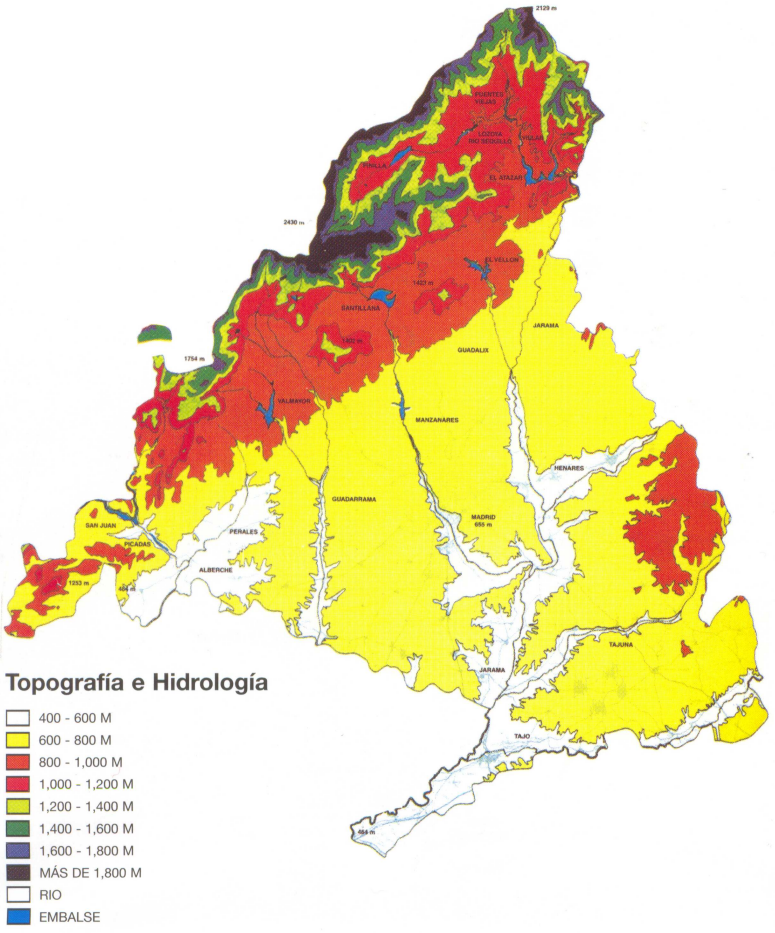
Während des XIII. und XIV. Jahrhunderts erlangt die Weinherstellung in Madrid wirkliche Bedeutung. Die Weine aus Madrid erreichen das XV. Jahrhundert mit einem Hauch von Ruhm, der in mehreren literarischen Zitaten wie die des Arcipreste de Hita wiedergegeben wird. Diese guten Weine wurden in andere Orte exportiert. Im Jahr 1841 legte der Gemeinderat von Madrid seine Verkaufsbedingungen fest und in einem Schreiben an die Stadtherren von Burgos wird bestimmt, dass "die, die von dort kommen, um Wein zu holen, mit Fisch beladen kommen müssen und wenn sie keines bringen, können sie keinen Wein mitnehmen."

Im Goldenen Zeitalter bedeutete die Wahl von Madrid als Hauptstadt des Königsreiches eine beträchtliche Zunahme der Nachfrage. Obwohl Phillip der II während der ersten Jahre seiner Regierung Rheinwein konsumierte, der ausdrücklich für ihn gebracht wurde, konsumierte die Bevölkerung die so oft gerühmten Weine der Umgebung.

Nach dreihundert Jahren Wirtschaftswachstum bedeutete das XVII. Jahrhundert eine allgemeine Verarmung der jetzigen autonomen Region von Madrid und brachte Hungersnot, Seuchen und einen Bevölkerungsrückgang mit sich, der bis zum XX. Jahrhundert anhielt. Dennoch hielt sich der Weinanbau auf einem guten Niveau und bewahrte all seinen Ruhm, obwohl die Depression ihre Spuren hinterließ.

Im Jahr 1914 wurde zum ersten Mal die Reblaus in der Gegend von Madrid entdeckt, die letztendlich die gesamten Weinberge in Madrid ruinierte. Der Wiederaufbau verlief langsam aber kontinuierlich, während die Stadt Madrid als Markt für Qualitätsweine an Bedeutung gewann. Nach schwierigen Jahren aufgrund von autarkischen Maßnahmen, die das Verlassen des Weinbaus förderten, wurde in den fünfziger Jahren mit dem Wiederaufbau der Weinberge begonnen. Im Jahr 1984 wurde die spezifische Herkunftsbezeichnung "Vinos de Madrid" anerkannt, die im Jahr 1990 offiziell genehmigt wurde. Gegenwärtig gewinnen sowohl die Weinberge wie auch die Kellereien von Madrid wieder den Ruhm zurück, den sie in der Vergangenheit hatten.

II. DIE LAGE UND DAS KLIMA



Die Region von Madrid befindet sich im Herzen der Iberischen Halbinsel und erstreckt sich vom Mittelgebirge (Sistema Central) bis zum Flusstal des Tajo. Im Norden befindet sich der südliche Hang der Gebirgskette von Guadarrama und ein Teil der Gebirgsketten von Somosierra und Gredos (Gebirgsland). Im Süden befinden sich die zentralen und südlichen Sektoren, die aus einer dichten Decke von Schwemmland und detritischen Materialien bestehen und zum Tertiär gehören.

Die Region zählt mit rund sechs Millionen Einwohnern im Großraum zu den größten Metropolen Europas. Die Stadt Madrid (ohne Vororte) ist mit rund 3,2 Millionen Einwohnern nach London und Berlin die drittgrößte in der Europäischen Union. Madrid ist ein sowohl national als auch international bedeutendes Handels- und Finanzzentrum. Die Stadt bildet überdies den geo-graphischen, politischen und kulturellen Mittelpunkt Spaniens.

Nordwestlich der Stadt erheben sich die Berge der Sierra de Guadarrama, die im Peñalara 2.429 m hoch aufragen. Nach Osten öffnet sich das Tal des Henares, in dem Eisen- und

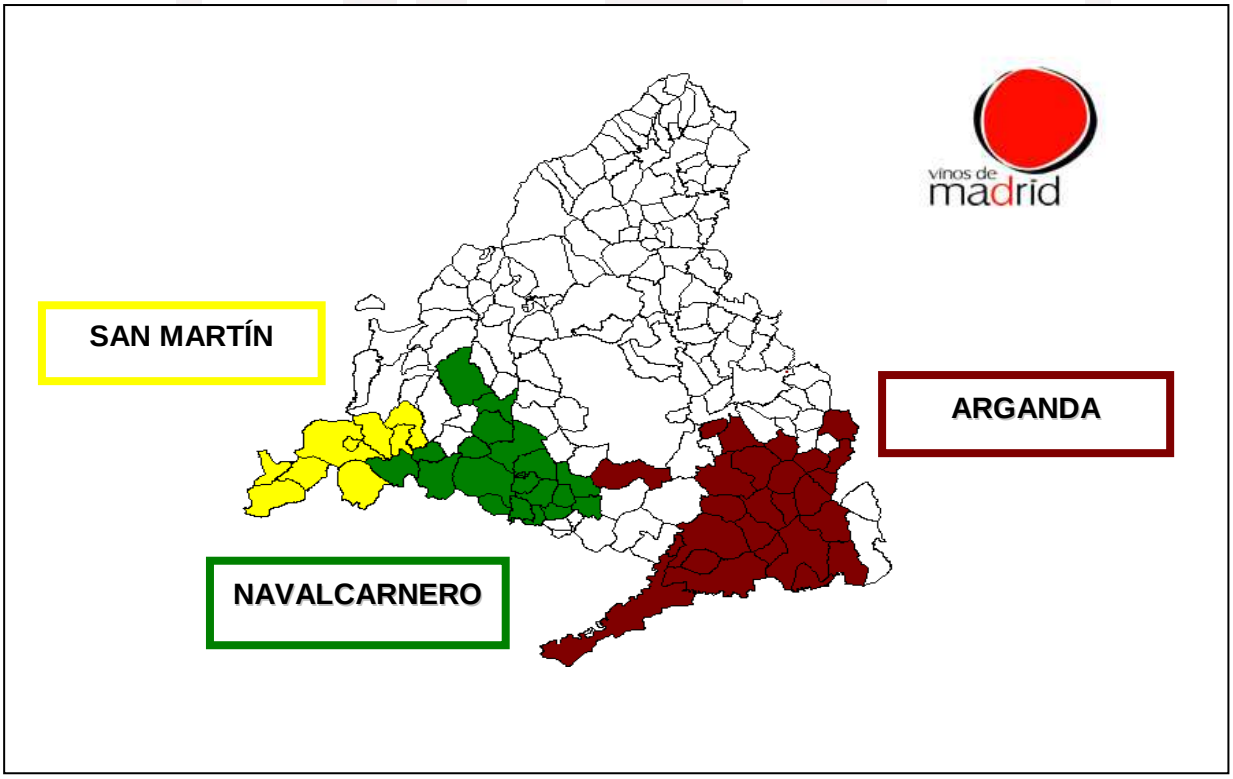
Autobahnen nach Zaragoza und Barcelona verlaufen. Etwa 50 km südlich, am Tajo, liegt Madrids „Mutterstadt“, die alte kastilische Hauptstadt Toledo.

Vinos de Madrid ist ein Weinbaugebiet mit Herkunftsbezeichnung (D.O. seit November 1990) in der Region Madrid in Spanien. Die Gesamtrebfläche beträgt ca. 7.461,61 Hektar. Das Klima ist stark kontinental; die Jahresniederschlagsmenge beträgt nur 460 mm (in der Subzone Arganda) bis 628 mm (in der Subzone San Martin) und die Sommertemperaturen liegen häufig bei 35℃. 1914 (also ca. 30 Jahre später als in Frankreich und Nordspanien) wurde das Gebiet, dass seinerzeit über 60.000 Hektar Rebfläche verfügte, verheerend von der Reblaus befallen. Dies zwang die Winzer zu Neuanpflanzungen und wurde generell genutzt, bessere Rebsorten zu pflanzen und den Qualitätsstandard zu heben.

Insgesamt 2.546 Winzer arbeiten den 46 Bodegas und 13 Kooperativen der Region zu.

1. DIE MADRIDER ANBAUGEBIETE

Drei unterschiedliche Anbaugebiete bilden das Weinbaugebiet Vinos de Madrid im Süden der Provinz Madrid: Arganda, Navalcarnero und San Martín de Valdeiglesias.



1.1. San Martin de Valdeiglesias

Die westlichste der drei Unterzonen nennt sich nach dem gleichnamigen Dorf San Martín de Valdeiglesias. Dieser Teil der Appellation wird vom iberischen Scheidegebirge bestimmt, das weiter nordöstlich an manchen Stellen fast an die Dreitausendmetergrenze geht. Hier finden sich Reben am Fuße der Sierra, aber vielerorts klettern die Weinberge auch die Hänge bis auf 800 Meter hinauf. Mit 1.575,93 ha eingetragener Rebfläche stehen hier etwa 21% der D.O.-Rebfläche. Der vorherrschende Boden sind braune, sandige Böden auf Granit-Untergrund, die wenig Tiefe besitzen. In den Flachlagen sind die Böden profunder, durchsetzt von Erosionsmaterial der Sierra. Mit 670 mm Niederschlag beeinträchtigt hier die Wasserknappheit weniger stark das Wachstum. Dennoch ist hier das kontinentale Klima am extremsten. Die kurzen Niederschlagsphasen gehen übergangslos in lange Trockenheitsperioden über. Hier wird traditionell noch vor allem Garnacha angebaut, aber auch der weiße Albillo. Das Potenzial des Gebietes wird von den spanischen Weinmachern heiß debattiert, vor allem vor dem Hintergrund zunehmender Investitionen gebietsfremder Weinunternehmer. Das Vorhandensein bedeutender Flächen an alten Garnacha Anlagen hat in den letzten Jahren die Aufmerksamkeit des spanischen Weinsektors auf sich gezogen. Rebstücke mit einem Alter von sechzig Jahren sind keine Seltenheit. Hinzu kommt das besondere Klima der Gegend. Das Temperatur Gefälle von Tag zu Nacht ist sehr stark, was der Garnacha besonders gut bekommt, zeigt sie sich in warmen, ausgewogeneren Anbaugebieten doch oft allzu überreif und mollig. San Martín bringt konzentrierte und kühler wirkende Garnachaqualitäten hervor, die weniger Oxidasen aufweisen und auch für den Fassausbau geeignet sind. Bei den weißen Rebsorten dominiert die Albillo.

1.2. Navalcarnero

Mit 1.694,98 Hektar D.O. Fläche ist Navalcarnero die wärmste der drei Anbaugebiete, aber auch klimatisch gesehen die homogenste. Etwa 2.800 Stunden im Jahr brennt hier die Sonne vom Himmel. Von Norden nach Süden teilt der Río Guadarrama das Teilgebiet. Neben den typischen Schwemmlandböden entlang des Flussbettes finden sich hauptsächlich Ton-Sandböden. Sie zeigen eine gute Wasserspeicherkapazität auf, sind aber aufgrund der Erosion nicht sehr tief. Auf

diesen roten Mancha-Böden wachsen neben weißen Sorten vor allem Garnachatrauben, die zu beachtlichen Alkoholwerten neigen und immer noch häufig zu traditionellen Rosados ausgebaut werden, wobei sich die Winzer immer stärker auf die Produktion von Rotweinen konzentrieren. Die durchschnittliche Niederschlagsmenge erreicht hier 530 mm.

1.3. Arganda

Das größte Anbaugebiet ist Arganda. Mit 4.190,70 ha verfügt sie über die Hälfte der eingetragenen Weinberge. Hier stehen im östlichen Teil des Gebietes auf nährstoffarmen, kalkhaltigen und hellen Böden die größten Airén- und Malvarflächen. Die berühmteste aller spanische Rotweintrauben erbringt in Arganda sehr sortentypische Weine, die jedoch im Allgemeinen recht säurearm ausfallen. Im Gegensatz zu den beiden anderen Teilgebieten, welche der Garnacha den Vorzug geben, wird die Tempranillo hier auch zum bevorzugten Anbau empfohlen. Ein Teil des Untergebietes besitzt allerdings auch rote Böden, die weiter südlichwestlich praktisch an das Anbaugebiet La Mancha grenzen. Bei durchschnittlich 460 mm Niederschlag, die fast ausschließlich von November bis März fallen, zwingt hier die Wasserknappheit zu niedrigen Erträgen. Das Ertragsmittel in Arganda liegt bei 3.000 kg/ha.

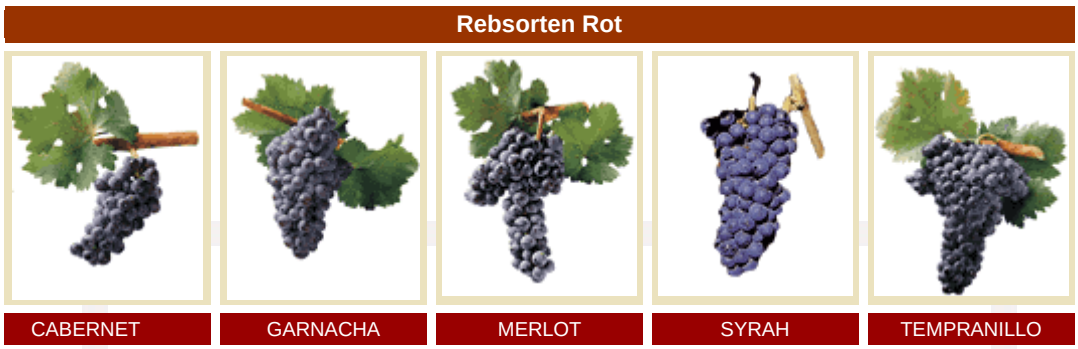
III. TRAUBENSORTEN

1. GENERELES

Bei der Erzeugung von Qualitätswein spielt die Traubensorte eine entscheidende Rolle. Auf die restlichen Faktoren kann der Mensch durch den Einsatz geeigneter Verfahren, wie Rebschnitt, Düngung, Bewässerung, Schädlingsbekämpfung, önologische Verfahren usw., einwirken. Die grundlegende Bedeutung der Weinrebe aber bleibt unverändert erhalten, weil der Wein jene Eigenschaften besitzt, die ihm von der Traube mit ihren Vorzügen und Mängeln übertragen werden.

Jeder Wein besteht aus einer oder mehreren Traubensorten, die ihr Bestes geben, sei es an Aroma, Körper oder Farbe. Nach und nach ist es den traditionsreichen spanischen Varietäten, wie Albariño, Moscatel oder auch Tempranillo gelungen, ihr wahres Gesicht zu zeigen. Zu verdanken haben sie diesen Erfolg den heutigen modernen Bereitungspraktiken, die die ureigensten Wesensmerkmale der Trauben zu wahren wissen.

1.1. In Madrider Weinregionen angebaute Rote spanische und ausländische Rebsorten



Cabernet

Sie ist französischen Ursprungs und für Rotweine aus Bordeaux typisch. Sie hat sich als ideal für Crianza-Weine herausgestellt, von intensiver Farbe, mit kräftigen Tanninen und einem durchdringenden Aroma von Veilchen und Beeren. In Spanien hat sie sich perfekt in Gebieten wie Madrid, Ribera del Duero und Navarra akklimatisiert.

Garnacha

Die genügsame Rebe wächst noch auf außergewöhnlich steinigen und trockenen Böden und zeigt auch gegenüber Hitze und starkem Wind große Widerstandsfähigkeit. Sie ergibt Weine mit blasser Farbe, aber kräftigem Körper, die einen Alkoholgehalt von bis zu 16% erreichen. Ihre Oxydationsneigung erfordert viel Umsicht bei der Weinbereitung. Die Garnacha wird häufig für Verschnitte verwendet.

Merlot

Sie ist französischen Ursprungs und weist eine dunkle bläuliche Farbe und eine sehr dicke Haut auf. Sie ist wegen ihrer weniger trockenen Tannine als die der Cabernet sauvignon die meistakzeptierte ausländische Traube in Spanien und bringt einen süßeren und fruchtigeren Geschmack hervor. Auch wenn sie frühre als die Cabernet reift, ist sie für warme Gebiete gut geeignet. Sie wird vor allem in Somontana und Katalonien und neuerdings in Madrid angebaut.

Syrah

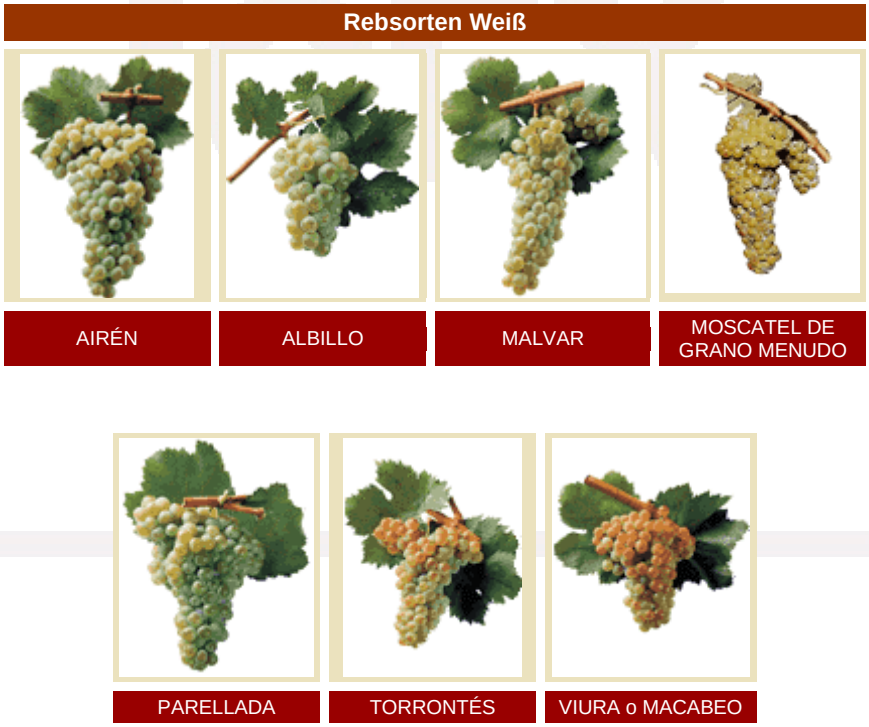
Sie ist die Rebsorte par excellence der Rhône und Australiens und wird zurzeit zur Mode in Spanien, da sie ideal zum Anbau in warmen Klimazonen ist. Die Trauben sind klein, oval und von sehr angenehmen Geschmack. Ihre Weine haben ein charakteristisches Aroma von Veilchen und sehr reifen schwarzen Beeren. Heutzutage wird sie in Jumilla (wo sie zuerst angebaut wurde) als Traube mit großer Zukunft angesehen, um sie mit Monastrell zu

kombinieren; inzwischen wird sie in weiten Teilen Spaniens mit mediterran-kontinentalem Klima kultiviert.

Tempranillo

Sie ist die spanische Edeltraube par excellence und dabei sehr weit verbreitet. Je nach Anbaugebiet wird sie unterschiedlich bezeichnet: Tempranillo in der Rioja, Tinto fino oder Tinto del país in der Ribera del Duero, Ull de llebre in Katalonien, Cencibel in La Mancha und Tinto de Madrid in der Gegend um die Hauptstadt. Von großer Finesse und sehr aromatisch, ergibt sie Weine hoher Qualität, die aufgrund ihrer niedrigen Oxidationsfälligkeit zu langer Alterung geeignet sind. Sie ist sehr fruchtig im Geschmack und von charakteristischem Rubinrot, das besonders bei jungen Weinen zum Ausdruck kommt.

1.2. In Madrider Weinregionen angebaute Weiße spanische und ausländische Rebsorten



Airén

Die Airén ist sicherlich die wichtigste Rebsorte in der Mancha. Sie ist eine äußerst fruchtbare Rebsorte mit Weintrauben, die pro Frucht ein Gewicht von ein bis zwei Kilo erreichen. Die

Airén ist, was die Ansprüche an den Boden und das Klima betrifft, eine äußerst genügsame Sorte. Hinzu kommt eine sehr geringe Anfälligkeit gegenüber Mehltau. Aus der Airén wurden in der Zeit vor der kontrollierten Gärung sehr schwere, äußerst aromatische Weine mit häufig leicht oxydativem Charakter gekeltert. Heute werden in der Mancha aus der Airén herrlich fruchtige junge Weißweine hergestellt, deren Alkoholgehalt bei 12 bis 13º liegt.

Albillo

Albillo ist eine weiße Rebsorte, die in Zentralspanien auf etwa 2800 Hektar Rebfläche angebaut wird, vor allem in den Provinzen Extremadura, Galicien, Kastilien-León und Vinos de Madrid. Die Sorte reift relativ früh und hat einen hohen Glycerolgehalt. Sie ist zu einem geringen Bestandteil des Weins Unico des Weinguts Vega Sicilia und wird auch als Tafeltraube verkauft, ist aber nur bedingt transportfähig. Die Rebsorte ist wuchskräftig und ertragsstark und liefert säurearme aber alkoholstarke Weine.

Malvar

Die weiße Rebsorte Malvar ist eine autochthone Sorte Spaniens. Ihr Anbau ist in den Regionen Kastilien-La Mancha und Madrid empfohlen und in den Bereichen der Extremadura zugelassen. Sie findet dabei Eingang in den Weißweinen der D.O. Mondéjar, Ribera del Guadiana und Vinos de Madrid. In den 1990er Jahren wurde eine bestockte Rebfläche von 3.795 Hektar erhoben, davon allein über 2.000 Hektar bei Madrid. Die spätreifende Sorte erbringt leichte, rustikale Weine, die aber aufgrund ihres Säuregehalts durchaus frisch und von Charakter sein können. Sie wird sporadisch auch als Tafeltraube verwendet.

Moscatel de grano menudo

Die weiße Rebsorte Muscat blanc à petits grains gehört zur großen Familie der Muskateller und ist innerhalb dieser Familie die edelste Sorte. Aufgrund ihrer mittelgroßen runden Beeren kann sie leicht von ihrer nahen Verwandten, der Muscat d´Alexandrie unterschieden werden, die über große, ovale Beeren verfügt. Sie zählt im ganzen Mittelmeerraum zu den ältesten Rebsorten überhaupt und war schon den Griechen unter dem Namen Anathelicon moschaton und später den Römern als apianae bekannt. Diese Bezeichnungen beruhen auf der Tatsche, dass sowohl Bienen als auch Wespen von der Süße und dem Geruch der Beeren angezogen werden. Die Griechen und Römer trugen zur weiteren Verbreitung in ganz Europa bei.

Parellada

Sie wird fast nur in Spanien in Penedès angebaut und ist die hochwertigste und eine der wichtigsten und nicht ganz einfach auszubauende weißen Rebsorten in Katalonien. Sie heißt auch Montonec und wird unter anderem zur Produktion von Cava verwendet. Sie reift spät und erreicht nur einen relativ niedrigen Alkoholgehalt, liefert daher nur leichtere Weißweine und ist nicht allzu lange lagerfähig. Gute Ergebnisse liefern die Verschnittweine mit Sauvignon Blanc und Chardonnay.

Torrontés

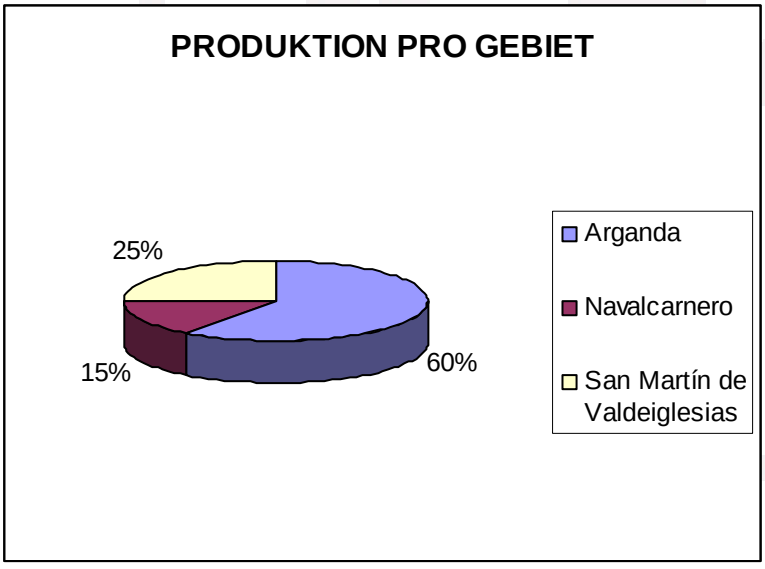
Die weiße Rebsorte Torrontés ist eine autochthone Sorte Spaniens und stammt aus Galicien im Nordwesten des Landes. Ihr Anbau ist in den Regionen Galicien und Kastilien-La Mancha empfohlen und in den Bereichen um Madrid, Andalusien, den Kanarischen Inseln und um Madrid zugelassen. Sie findet daher Eingang in den Weißweinen der DO´s Mondejár (La Mancha), Montilla-Moriles (Andalusien), Rías Baixas (Galicien), Ribeiro (Galicien) und Vinos de Madrid. Die Sorte Torrontés wird auch in Bulgarien und Portugal angebaut.

Viura o Macabeo

Die Hauptsorte der Rioja-Qualitätsweißweine und der Cavas. Aufgrund ihrer langsamen Oxidation ist sie gut für den Ausbau auf Holz geeignet. Die Weine sind blass und leicht, mit angenehmen Noten von grünen Früchten. Neuerdings kann man bisher unbekannte, interessante Stärken des Macabeo entdecken, der, im Gegensatz zur aktuellen Praxis in Penedés und Rioja, auf armen, wenig ertragreichen Flächen kultiviert wird.

IV. PRODUKTION UND VERMAKTUNG

1. PRODUKTION PRO ANBAUGEBIET



Quelle: Consejo Regulador D.O. “Vinos de Madrid”. 2009

2. GESAMT PRODUKTION. LITER

	1998/1999	1999/2000	2000/2001	2001/2002	2002/2003	2004/2005	2005/2006
VCPRD	**6.110.624**	**7.287.600**	**6.961.530**	**4.619.824**	**4.005.877**	**6.727.100**	**5.001.400**
Weiß	1.307.505	1.326.900	1.080.275	762.192	841.234	2.356.000	1.046.200
Rosé + Rot	4.803.119	5.960.700	5.881.255	3.857.632	3.164.643	4.371.100	3.955.200

Quelle: Consejo Regulador D.O. Vinos de Madrid

3. ERARBEITUNGS TYPEN

Erlaubte Alkoholgehalt

SUBZONA	**Weiß**	**Rosé**	**Rot**
Arganda	10,0% vol.	11,0% vol.	11,5% vol.
Navalcarnero	11,0% vol.	11,5% vol.	12,0% vol.
San Martín de Valdeiglesias	11,0% vol.	11,5% vol.	12,0% vol.

Quelle: Consejo Regulador D.O. “Vinos de Madrid”. 2009

Tabelle 1.4.1.1. Jahrgänge

Jahr	**Note**
1990	Gut
1991	Gut
1992	Gut
1993	Sehr Gut
1994	Sehr Gut
1995	Sehr Gut
1996	Gut
1997	Gut
1998	Sehr Gut
1999	Sehr Gut
2000	Sehr Gut
2001	Ausgezeichnet
2002	Gut
2003	Sehr Gut
2004	Sehr Gut
2005	Sehr Gut
2006	Sehr Gut
2007	Sehr Gut

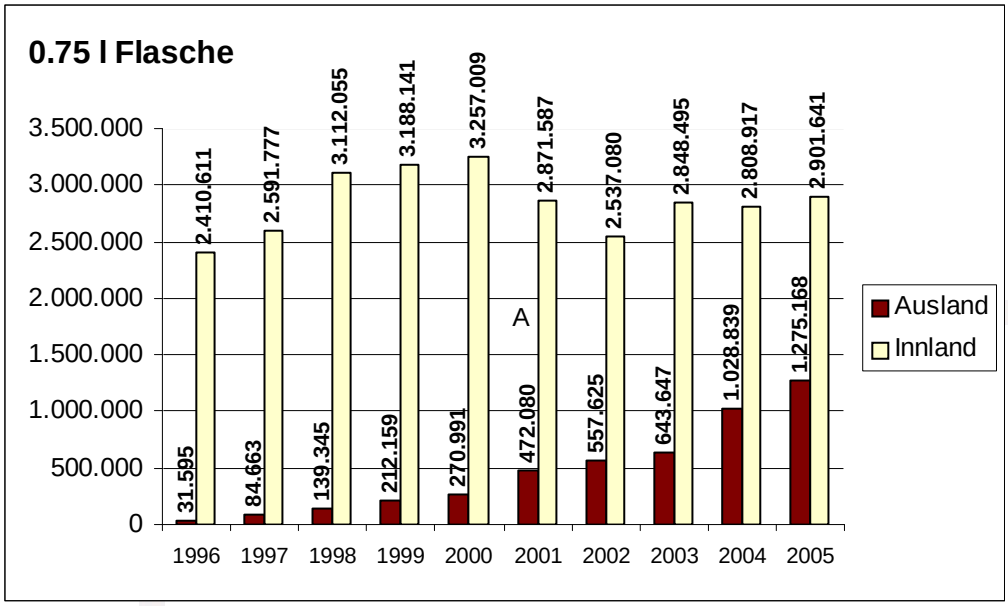
Quelle: Consejo Regulador D.O. “Vinos de Madrid”

4. VERMARKTUNG DER WEINE MIT D.O. “VINOS DE MADRID”

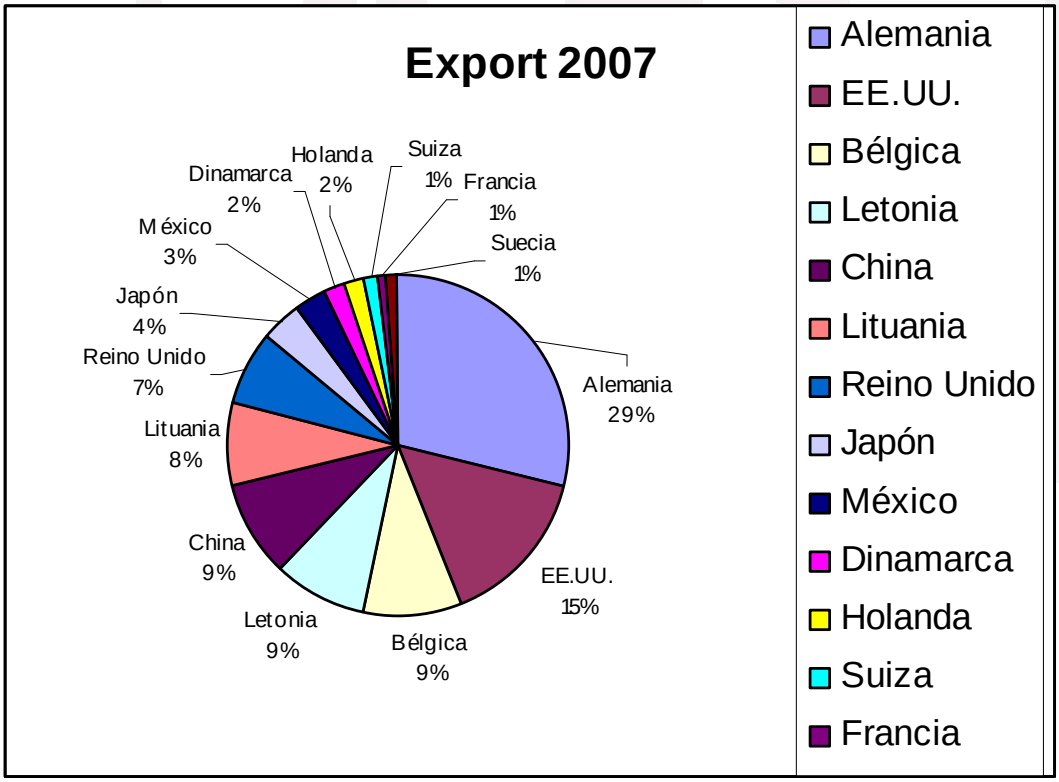
Jahre	Flaschen
1988	482.000
1989	764.000
1990	1.010.000
1991	1.668.780
1992	1.680.303
1993	1.720.900
1994	1.800.000
1995	2.183.200
1996	2.442.205
1997	2.676.440
1998	3.251.400
1999	3.400.300
2000	3.528.000
2001	3.343.667
2002	3.094.705
2003	3.481.069
2004	3.837.756
2005	4.176.809
2006	4.534.265
2007	3.475.292
2008	3.651.886

Quelle: Consejo Regulador D.O. “Vinos de Madrid”

Vermarktung der Vinos de Madrid – Märkte



Quelle: Consejo Regulador D.O. Vinos de Madrid



Quelle: Consejo Regulador D.O. Vinos de Madrid

ANZAHL DER WINZER DIE WEIN MIT D.O. PRODUZIEREN

AÑOS	BODEGAS
1990	5
1991	19
1992	19
1993	22
1994	22
1995	23
1996	28
1997	29
1998	31
1999	32
2000	32
2001	34
2002	36
2003	39
2004	39
2005	40
2006	40
2007	42
2008	46

Quelle: Consejo Regulador D.O. “Vinos de Madrid”

Anzahl von Marken im Weinmarkt mit D.O.

JAHR	MARKE
1989	7
1990	21
1991	33
1992	38
1993	42
1994	39
1995	39
1996	60
1997	51
1998	60
1999	61
2002	73
2003	79
2004	82
2005	94

2006	97

Quelle: Consejo Regulador D.O. “Vinos de Madrid”

V. SPANISCHE UND INTERNATIONALE PREISE

1. INTERNATIONALE WETTBEWERBE 2008

Wettbewerb	Preis	Wein	Winzer
Decanter World Wine Awards 2008	Medalla de bronce	Grego Crianza 2005	Vinos Jeromín, Villarejo de Salvanés
Tempranillos al Mundo 08 (Colonia, Alemania)	Medalla de plata	Grego Crianza 2005	Vinos Jeromín, Villarejo de Salvanés
Premios Baco 2008	Baco de oro	Licinia 2006	Bodegas Licinia, Morata de Tajuña
Premios Mezquita 2008	Mezquita de oro	Licinia 2006	Bodegas Licinia, Morata de Tajuña
Bacchus 2008 (Madrid, España)	Medalla de oro	Tagonius Syrah	Bodegas Tagonius, Tielmes
Bacchus 2008 (Madrid, España)	Medalla de oro	Puerta de Alcalá Tinto Reserva	Vinos Jeromín, Villarejo de Salvanés
Bacchus 2008 (Madrid, España)	Medalla de oro	Homet 2003	Real Cortijo de San Isidro
Bacchus 2008 (Madrid, España)	Medalla de oro	Asido 2003	Bodegas Ricardo Benito, Navalcarnero
Bacchus 2008 (Madrid, España)	Medalla de plata	Viña Rey 70 Barricas	Bodegas Castejón, Arganda del Rey
Bacchus 2008 (Madrid, España)	Medalla de plata	Licinia	Bodegas Licinia, Morata de Tajuña
Bacchus 2008 (Madrid, España)	Medalla de plata	El Rincón 2004	Pagos de Familia Marqués de Griñón, Aldea del Fresno
Bacchus 2008 (Madrid, España)	Medalla de plata	Grego Garnacha	Vinos Jeromín, Villarejo de Salvanés
Mundial de Bruselas (Bruselas, Bélgica)	Gran medalla de oro	Puerta de Alcalá Reserva 2004	Vinos Jeromín, Villarejo de Salvanés
Mundial de Bruselas (Bruselas, Bélgica)	Medalla de oro	Tagonius Crianza 2005	Bodegas Tagonius, Tielmes
Mundial de Bruselas (Bruselas, Bélgica)	Medalla de plata	Tagonius Syrah 2006	Bodegas Tagonius, Tielmes
Decanteer World Wine Awards 2008	Medalla de honor	Puerta de Alcalá Tinto 2007	Vinos Jeromín, Villarejo de Salvanés
Cinve 2008	Medalla de oro	“750” Bodegas	Nueva Valverde, Villa del Prado
Cinve 2008	Medalla de oro	Regajal 2006	Bodegas El Regajal, Aranjuez
Cinve 2008	Medalla de oro	Tejoneras	Bodegas Nueva Valverde, Villa del Prado

XXI PREIS VERLEHIUNG DER VIÑA DE MADRID

Gran Viña de Madrid 2008	
Tagonius Gran Vino Reserva 2003	Bodegas Tagonius
Grego Crianza 2005	Vinos Jeromín, S.L.
Tagonius Syrah 2006	Bodegas Tagonius
Pago Vilches Rosado 2007	Vinícola de Arganda Sdad. Coop. Madrileña
Puerta del Sol Blanco 2007	Vinos Jeromín, S.L.

Viña de Madrid de Oro 2008	
Asido 2003	Bodegas Ricardo Benito S.L.
Exum 2005	V y A Laguna S.L.
Peruco Reserva 2004	Vinícola de Arganda Sdad. Coop. Madrileña
Regajal 2006	Viñas El Regajal, S.C.
Alma 2007	V y A Laguna, S. L.
Puerta de Alcalá Rosado 2007	Vinos Jeromín, S.L.
Puerta de Alcalá Blanco 2007	Vinos Jeromín, S.L.

Viña de Madrid de Plata 2008	
Viña Ardul Reseva 2002	Bodegas Castejón S.L.
Puerta del Sol Tempranillo 2005	Vinos Jeromín S.L.
Puerta de Alcalá Crianza 2004	Vinos Jeromín S.L.
Castizo Tinto 2007	Bodegas Ricardo Benito, S.L.
Vega Madroño Tinto 2007	Vinos Jeromín, S.L.
Vega Madroño Rosado 2007	Vinos Jeromín, S.L.
San Andrés Blanco 2007	

VI. DIE WEINMACHER

1. BODEGAS, DER D.O. VINOS DE MADRID

Neben einigen alteingesessenen Genossenschaften sind es vor allem die Familienbetriebe, welche der D.O. Vinos de Madrid die nötigen Qualitätsimpulse gegeben haben, um auf der internationalen Bühne bestehen zu können. Die nächsten 14 Bodegaprofile porträtieren die wichtigsten Anbieter mit ihren Produkten.

1.1. Vinos Jeromín

Der Familienbetrieb wurde 1956 von Félix Martínez gegründet und ist immer noch im Besitz der Familie. Das Kellereigebäude befindet sich mitten im Dorf Villarejo de Salvanés. Ende der achtziger Jahre entschloss man sich dazu, die Qualitätsanstrengungen auf die Produktion von Flaschenweinen zu konzentrieren und investierte in moderne Technik. Heute gehört der Betrieb zu den interessantesten Gütern Zentralspaniens. Seit Gregorio und Manuel, die Söhne von Don Félix, in die Kellerei eingestiegen sind, hat sich der Weinstil stark modernisiert. Mit dem 2001 erstmals vorgestellten „Manu“ machte der Betrieb sofort auf sich aufmerksam. Der zweite Premium Grego katapultierte das Gut schließlich an die Spitze der D.O. über 50 ha befinden sich in Eigenbesitz, weitere 300 werden über Vertragswinzer kontrolliert. Etwa 80% des Lesegutes entfällt auf Tempranillo. Neben den beiden Premium-Qualitäten baut man unter dem Label Félix Martínez die traditionelleren Weine aus, die einfachen Gewächse laufen unter den Marken „Puerta del Sol“ und Puerta de Alcalá. Letztere bietet aber auch barriquegereifte Qualitäten modernen Stils wie Puerta de Alcalá Reserva. Weinmacher Manuel setzt auf moderne Vinifikation. So wird für die besseren Qualitäten des Lesegut von der Gärung erst einige Tage kaltgemaischt, um einen kraftvollen Fruchtausdruck zu erlangen. Die Produktion beläuft sich auf rund eine Million Flaschen, davon werden etwa 30% exportiert.

1.2. Tendencias industriales

Francisco Casas gehört zu den ältesten Kellereien in der Region Madrid. Schon allein die Fassweinproduktion ist beeindruckend. Rund 15 Millionen Liter hochwertiger Offenware werden auf dem heimischen Markt abgesetzt. Die Flaschenproduktion beläuft sich auf 1,5 Millionen Stück, die das Rückenetikett der D.O. Madrid tragen. Die zwei wichtigsten Marken sind Camilinillo und Tochuelo. Beide Weine stehen für junge, frische Qualitäten und werden etwa zu gleichen Teilen aus Tempranillo und Garnacha bereitet. Caminillo ist dabei in der Regel etwas säurebetonter. Zudem entstehen aus der Malvar und der Garnacha je ein Weißwein und ein Rosado. In naher Zukunft wird auch eine Roble, ein barriqueausgebauter Wein mit dezenter Holznote, vorgestellt. Für die Flaschenweinproduktion bezieht die Kellerei hauptsächlich Trauben aus der Unterzone Navalcarnero, wobei die Familienmitglieder arbeiten im Betrieb. Die technische ebenso wie die betriebliche Leitung entfällt auf die Familie Casas. Diese Bodega ist eine der größten Kellereien der D.O. und wichtigster Exporteur. Der Exportanteil bei der Flaschenproduktion beträgt stolze 80%. Die Hauptmärkte sind Deutschland, Russland und die Niederlande.

1.3. Bodegas Castejón

Bodegas Castejón produzierte zunächst Fassware, bevor man in den achtziger Jahren dazu überging, Schritt für Schritt in die Flaschenweinproduktion einzusteigen. Die 1959 gegründete Kellerei verfügt heute über modernste Technik und einen vollklimatisierten Barriquekeller von beträchtlichen Ausmaßen. Der Betrieb verfügt über zwei Kellereigebäude, eines im Zentrum des Dorfes Arganda del Rey und ein weiteres außerhalb, welches als Lager und Logistikzentrum fungiert. Die Familie Castejón führt den Betrieb. María Teresa und Miguel Juan Castejón sind für Betriebsleitung und Export zuständig. Der erfahrene Önologe Luis Laguna führt den Keller. 75 ha Pflanz-eigene Reben, davon ein beträchtlicher Teil alte Pflanzungen, bilden den Stock des Betriebes. Wichtigste Marke ist Viña Ardul. Neben rebsortenreinen Weinen aus Cabernet, Garnacha und Tempranillo werden unter der Marke auch fassgereifte Gewächse der Qualitätsstufen Crianza, Reserva und Gran Reserva produziert. Ausgebaut wird in amerikanischer und französischer Eiche. Jedes Jahr werden 20% der Fässer erneuert. Der Topwein nennt sich Viña Rey 70 Barricas. Castejón exportiert nach Deutschland, Skandinavien, den Britischen Inseln sowie in die USA.

1.4. Bodegas Ricardo Benito

Bodegas Ricardo Benito zählt zu den bekanntesten Kellereien der D.O. Madrid. Gegründet im Jahre 1940, produzierte man Jahrzehnte lang Fassweine und einfache Tafelweinqualitäten. Erst 1994, mit der Inbetriebnahme der neuen Kellerei, begann der steile Aufstieg der Bodega, die von den spanischen und britischen Kritikern inzwischen Erzeugerelite des Landes gezählt wird. Der 50 Hektar-Betrieb wird von den Benito-Brüdern geleitet, die über das letzte Jahrzehnt hinweg immer wieder in die Modernisierung des Kellers sowie in die Erneuerung des Barrique-Parks investiert haben. Momentan verfügt die Kellerei über 800 Fässer. Die Barriques für den Divo werden alle zwei Jahre komplett erneuert. Für die technische Seite ist der wohl bekannteste Weinmacher Madrids, José María Bravo, zuständig, der mit den beiden Premiumge-wächsen Divo und Asido in der Appellation Maßstäbe gesetzt hat. Er stützt sich auf die Traubenqualität alter Tempranillo- und Garnacha-Pflanzungen sowie auf Neupflanzungen mit Syrah und Merlot, die hervorragende Ergebnisse auf den kargen Böden um Navalcarnero und auf einer spektakulären Finca zusammengefasst sind. Die Kellerei würde schon jetzt die Voraussetzungen für die Produktion eines Estate-Weines erfüllen, wie er unter der Bezeichnung Vino de Pago im neuen spanischen Weingesetzt festgelegt ist. Die klassischen Marken lauten Castizo, Tapón de Oro und Señorío de Medina Sindonia. Die letzte Kreation, Dúan, ist ein markantes und fruchtbetontes Gewächs Der Exportanteil liegt bei 30%, Tendenz steigend. Die Hauptmärkte sind die Britischen Inseln, die Vereinigten Staaten, Japan und Deutschland.

1.5. Vinos y Aceites Laguna

Die Familie Laguna betreibt im Dorf Villaconejos eine Kellerei sowie eine Ölmühle. Die Familie ist schon seit über 100 Jahren im Weinbau beschäftigt; die heutige Kellerei stammt aus dem Jahre 1971. Drei Generationen Lagunas sind im Betrieb beschäftigt, wobei Pedro und Jesús für die weinbaulichen und kellertechnischen Fragen verantwortlich sind. Über 100 ha befinden sich in Familienbesitz, aus denen das Lesegut für die 2000.000 Flaschen mit Gütesiegel der D.O. stammen. Insgesamt produziert die Bodega 2 Mill. Liter, die Hälfte davon wird auf Flaschen gefüllt. Das Gros der D.O.-

Flaschenproduktion entfällt auf Rotweine aus den Sorten Tempranillo und Cabernet Sauvignon. Mitfassgereiften Weinen beschäftigt sich die Familie seit über einem Jahrzehnt. Die bekannteste Marke ist Alma de Valdeguerrak. Sie wird als Jungwein ebenso wie als Crianza vermarktet. Mit Exun hat Bodegas Laguna eine moderne Rotwein-cuvée kreiert, welche sieben Monate lang in neuen französischem Holz ausgebaut wird.

1.6. Bodegas Valle del Sol

Die Genossenschaft Valle del Sol wurde während des Kooperativenbooms in den fünfziger Jahren gegründet und befindet sich in einem flachen Tal etwa 300 km südlich von Madrid. Die 200 Mitglieder verfügen über 800 ha Rebfläche mit teilweise sehr alten Garnacha-Tinta und Tempranillo-Pflanzungen. Insgesamt macht der Anteil roter über 80% aus. Die Genossenschaft hat einerseits in moderne Technik investiert, auf der anderen Seite aber die meisten Betontanks beibehalten, da sich diese großen Gebinde im kontinentalen Klima der Hochebene südlich der Hauptstadt bestens für eine kontrollierte Gärung sowie für die Lagerung eignen. Der Barriquepark umfasst rund 180 kleine Eichengebinde aus amerikanischer Eiche. Die Kellerei bietet eine Vielzahl an Produktlinien an, angefangen bei den Jungweinen der Marke Valerius, über die Barriqueweine mit wenigen Monaten Fassreife des Labels Antinus sowie Crianzas und Reservas, die den Namen des Betriebes tragen. Der wichtigste Exportwein ist indes Valdecepa, ein einfacher Jungwein. Rund 225.000 Flaschen D.O. vermarktet die Kellerei, fast dreiviertel davon entfallen auf rote Qualitäten. Mit etwa 5% Exportanteil steht der Betrieb noch am Anfang seines internationalen Engagements.

1.7. Bodegas Tagonius

Bodegas Tagonius ist eine der viel versprechendsten Kellerei-Neugründungen des spanischen Zentralgebietes. Die Unternehmensgruppe Foxa aus Madrid finanzierte einen Kellereibau, exakt zugeschnitten auf die Bedürfnisse der jungen Önologin Silvia Herrera und dem prominenten Jet-Set-Weinmacher Ignacio de Miguel, der in den letzten Jahren einigen der interessantesten Weinbauprojekte Spaniens zum Erfolg verholfen hat. Die Kellerei im kleinen Ort Tielmes arbeitet mit über 1.000 Barriques der besten Küfereien Europas. Die Weine sind konzentriert, reif, weich und saftig. Auf klare Frucht wird ebenso Wert gelegt wie auf perfekt integriertes, elegantes Holz. Die Produktion beläuft sich inzwischen auf 500.000 Flaschen. In nur einen Jahr hat man sich einen Exportanteil von 10% erarbeitet. Neben den traditionellen Sorten wie Tempranillo, Garnacha oder der weißen Malvar hat man auch Merlot und Syrah gepflanzt. Tagonius Roble mit fünf Monaten Fassreife gibt es als jeweils rebsortenreinen Tempranillo, Cabernet, Syrah und Merlot. Die Crianza aus Cabernet, Syrah und Tempranillo reift neun Monate im Barrique und die Reserva sowie der Superpremium Gran Tagonius werden je nach Jahrgang unterschiedlich ausgebaut. Mit viel Erfolg produziert die Kellerei mit Tikvah auch einen koscheren Wein. Foxa wird im Nachbardorf Carabaña einen Luxushotel- und Spa-Komplex eröffnen und so den Weintourismus im Gebiet fördern.

1.8. Bodegas Orusco

Bodegas Orusco muss als der Klassiker der Appellation Vinos de Madrid angesehen werden. Die Oruscos sind schon im 19. Jahrhundert im Weinbau tätig gewesen (gegründet 1896), und die Familie gehört zu den ersten, die seriöse barriqueausgebaute Weine im Gebiet produzierten. Seit 2005 fungiert Juan Bautista Orusco als Präsident des Kontrollrates der D.O. Die Oruscos produzieren neben 120.000 Flaschen D.O. Qualität auch immer noch Tafelwein. Über 90% der Qualitätsweinproduktion entfällt auf rote Tempranillos. 20% davon gehen in den Export. Das Lesegut für die Topwei-ne stammt aus der Lage Main, nur etwa fünf Autominuten von der Kellerei entfernt. Sohn Daniel Orusco fungiert als Weinmacher und ist nebenbei noch in benachbarten Gebieten als Önologe tätig. Die Weine tragen den Namen der Lage. Viña Main steht für die Crianzas und Reservas. Ein Roble ist ebenfalls im Verkauf.

1.9. Bodegas y Viñedos Gosálbez Orti

Das Ehepaar Orti, er Pilot bei Iberia, sie Übersetzerin, erfüllten sich mit dem Bau ihrer kleinen Kellerei im Dorf Pozuelo del Rey, 40 km von Madrid entfernt, einen Traum. Vor 14 Jahren legten sie die ersten Reben an. Inzwischen verfügt das Gut über 6 ha. Ziel ist es, weitere 4 ha anzulegen. Die Weinberge bilden ein zusammenhängendes, auf Draht gezogenes Rebstück in hügeligem Gelände auf etwa 700 m Höhe und werden streng ökologisch gepflegt. Estrella und Carlos entschieden sich für einen reinen Rotweinbetrieb und arbeiten mit Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot. Die Trauben werden handgelesen, über einen Selektionstisch geführt und dann nach dem Entrappen kaltgemaischt. Nach der alkoholischen Gärung durchlaufen die Weine die zweite Gärung im Barrique. Das Ehepaar produziert Robles, Crianzas und Reservas unter der Marke Qubél. Die Produktion beträgt nur rund 11.000 Flaschen. Kanada, die USA und Deutschland sind wichtige Märkte, denn über 50% der Produktion geht in den Export.

1.10. S.A.T. Don Álvaro de Luna

Die kleine S.A.T., eine spanische Genossenschaftsform, hat 400 Mitglieder die über 1.800 ha in der hügeligen Unterzone San Martín de Valdeiglesias bewirtschaften. 1960 gegründet, produziert die Kellerei etwa 200.000 Flaschen mit Gütesiegel der D.O., davon 70% Rotweine. Neben alten Garnacha-Weinbergen in hochgelegenen, kühlen Lagen wird Tempranillo und die recht seltene weiße Sorte Albillo angebaut. Weinmacherin Celia de Dios bereitet neben den Jungweinen der Linie Novuss auch einen Tempranillo Roble sowie eine Garchacha Crianza unter der Marke 1434. Vergoren wird im Stahl und Zement, ausgebaut in amerikanischer Eiche. Der Exportanteil beträgt momentan um die 5%.

1.11. Bodegas Jesús Díaz

Bodegas Jesús Díaz ist eine der ältesten Kellereien Madrids (gegründet 1898) und der erste Abfüller der D.O.: Die Kontrollnummer 1 bekam Don Jesús Díaz zugewiesen. Fünf Geschwister arbeiten im Weingut. Jesús José, der Älteste und Antonio der Jüngste sind für den Keller zuständig, Schwester Consuelo für den Export. 1998 wurde ein Teil der Kellerei überholt. Trotzdem gehört der Familienbetrieb zu den wenigen Kellereien, die für

die Gärung von weißen Sektgrundweinen teilweise noch die klassischen Tinajas einsetzten, große Tonkrüge, wie man sie vor allem in La Mancha und Valdepeñas sehen konnte. Ansonsten sind Edelstahl und Zement in Gebrauch. Der Familienname steht für die Jungweine, Heredad Torresano für reinsortige Tempranillo-Crianzas und die neue Marke Fuente de la Rosa für Tempranillos mit drei Monaten Fassausbau. Das Gut produziert mit seinen 250.000 Flaschen nur D.O.-Wein, davon über 70% Tintos. Knappe 10% der Produktion geht ins Ausland.

1.12. Bodega Ecológica Luis Saavedra

Die höchstgelegene Bodega der D.O. präsentierte im Jahre 2000 ihre ersten Gewächse der Marke Corucho, von denen die Rotweine das Zertifikat für ökologische Qualität tragen. Der 17-Hektar-Betrieb wird von den Brüdern Sergio und Luis geführt, die sehr alte Garnacha-Pflanzungen am Rande der Sierras geerbt haben. Diese Weinberge müssen streckenweise mit Eseln bewirtschaftet werden, da das Terrain extrem unwegsam ist. Rund 95% der 35.000 Flaschen D.O.-Wein entfällt auf Tintos. Neben der Hauptsorte Garnacha werden Tempranillo, Merlot, Cabernet und Syrah angebaut. Die Brüder, unterstützt von ihren Ehefrauen Laura und Noelia, die sich um Verkauf und Export kümmern, produzieren Robles mit nur wenigen Monaten Barrique, eine Crianza, die im Jahre 2004 reinsortig aus Garnacha gewonnen wurde sowie einen Selektionswein, die Vendinia Seleccionada. Die Marken lauten Luis Saavedrak und Corucho. Gut ein Drittel der Produktion geht in den Export.

1.13. Bodega Ecológica Andrés Morate

Der kleine Familienbetrieb, dessen 20 Hektar unweit Tajo auf hügeligem Gelände stehen, präsentierte seine ersten Weine vor sieben Jahren. Die 15.000 rein ökologisch produzierten Flaschen tragen den Namen der Bodega. Besitzer Andrés Morate ist für die Außenwirtschaft zuständig, Tochter Ester für die Weinbereitung. Anfangs baute man nur Airén und Tempranillo an, inzwischen hat man französische Sorten auf einen Teil der alten Airén-Wurzeln gepfropft. In den 20 Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche wird ein Andrés Morate Tempranillo Roble ausgebaut. Bislang vermarktete der Kleinbetrieb nur im Innland.

1.14. Viñas El Regajal

1998 von Daniel García Pita Senior gegründet, gehört die kleine Boutique-Bodega zu den Senkrechtstartern des Gebietes. Rund zehn Hektar, unterteilt in vier Parzellen, stehen unter Reben. Die Böden sind karg und bestehen aus einer Mischung von Kalkmergel und etwas Ton. Die Kellerei befindet sich mitten in einem Naturschutzgebiet für Schmetterlinge, die als zweitwichtigste Europas gilt. In unmittelbarer Nähe befindet sich eine natürliche Lagune, die Entfernung zum Tajo-Fluss beträgt nur 1.500 Meter. Schon aus diesem Grund verwendet Sohn Daniel García Pita nur eigenen Kompost für die Düngung und verzichtet auf jegliche Art von Pestiziden. Angepflanzt sind Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot und in einer Versuchspflanzung Petit Verdot. Die technische Leitung untersteht dem Weinmacher Ignacio de Miguel, die Außenwirtschaft

dem Katalanen Jaume Bougnaud, der auch einen kleinen Top-Betrieb in Kastilien betreut. Bei der Weinbereitung setzt man auf höchste Qualität. Die Handgelesenen Trauben laufen über einen doppelten Selektionstisch. Vergoren wird im Stahl sowie im neuen Barrique. Für die anschließende reife werden neue sowie maximal zweimalbelegte Barriques eingesetzt. Das Gut produziert nur einen Wein: El Regajal. Das Fasslager beträgt zwischen 12 und 14 Monate, je nach Jahrgang. Vom Jahrgang wurden 24.000 Flaschen vermarktet.

VII. ANEXOS

1. MEHR INFORMATION

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Madrid

C/ Bravo Murillo 101, 3ª planta.

28020. Madrid

Tels.: 0034 91 534 85 11/ 0034 91 534 72 40

Fax: 0034 91 553 85 74

Página web: www.vinosdemadrid.es

Correo electrónico: administración@vinosdemadrid.es

Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid

Ronda de Atocha, 17.

28012Madrid.

Tel.: 91 580 16 61

Fax: 91 580 98 19

Página web: www.caem.es

Correo electrónico: mail@caem.es

Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural y Alimentación

Ronda de Atocha 17. 1ª planta.

28071. Madrid

Tels.: 91 420 77 78

Fax: 91 580 19 53

Spanische Wirtschafts- und Handelsabteilung

Jägerhofstraße, 32

40479 Düsseldorf

Tel.: 0211-4936631/32 Fax: 0211-4936635

E-mail: vinos.dusseldorf@comercio.mityc.es

Web: www.wein-aus-spanien.org