

Huile d'Olive

Agriculture Ecologique

Riz et Légumes secs

Viandes Fraîches

Fruits

Légumes

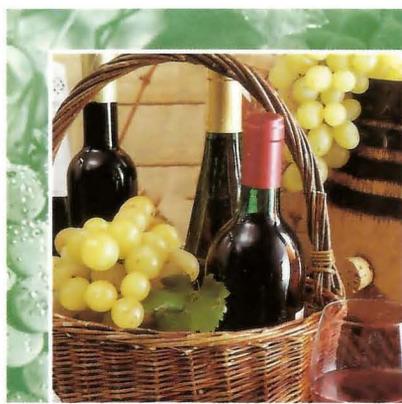
Jambons et Charcuterie

Fromages

*Noisette, Safran,
Souchet, Miel,
Raisins Secs et Nougat*

*Vins, Cava et
Boissons Spiritueuses*

Alimentos de España



Vins, Cavas et Boissons Spiritueuses

Avec Appellation d'Origine, Spécifique ou Géographique

MINISTERIO DE AGRICULTURA PESCA Y ALIMENTACIÓN

Realización Técnica: **Dirección General de Alimentación**

Paseo de la Infanta Isabel, 1 - 28071 Madrid

NIPO 251-00-040-3

Depósito Legal: M. 672-2001

Imprime: Grabar, Comunicación Gráfica Digital S. L.

APPELLATIONS D'ORIGINE,
GÉOGRAPHIQUES OU
SPÉCIFIQUES DE VINS,
DE BOISSONS SPIRITUEUSES
ET DE CAVA

APPELLATIONS D'ORIGINE DE VINS

L'APPELLATION D'ORIGINE ABONA

L'APPELLATION D'ORIGINE ALELLA

L'APPELLATION D'ORIGINE ALICANTE

L'APPELLATION D'ORIGINE ALMANSA

L'APPELLATION D'ORIGINE AMPURDÁN-COSTA BRAVA

L'APPELLATION D'ORIGINE BIERZO

L'APPELLATION D'ORIGINE BINISSEM-MALLORCA

L'APPELLATION D'ORIGINE BULLAS

L'APPELLATION D'ORIGINE CALATAYUD

L'APPELLATION D'ORIGINE CAMPO DE BORJA

L'APPELLATION D'ORIGINE CARIÑENA

L'APPELLATION D'ORIGINE CHACOLÍ DE BIZKAIA-BIZKAIKO-TXACOLINA

L'APPELLATION D'ORIGINE CHACOLÍ DE GETARIA-GETARIAKO-TXACOLINA

L'APPELLATION D'ORIGINE CIGALES

L'APPELLATION D'ORIGINE CONCA DE BARBERÀ

L'APPELLATION D'ORIGINE CONDADO DE HUELVA

L'APPELLATION D'ORIGINE COSTERS DEL SEGRE

L'APPELLATION D'ORIGINE EL HIERRO

L'APPELLATION D'ORIGINE JEREZ-XÉRÈS-SHERRY Y MANZANILLA SANLÚCAR DE BARRAMEDA

L'APPELLATION D'ORIGINE JUMILLA

L'APPELLATION D'ORIGINE LANZAROTE

L'APPELLATION D'ORIGINE MÁLAGA

L'APPELLATION D'ORIGINE LA MANCHA

L'APPELLATION D'ORIGINE MÉNTRIDA

L'APPELLATION D'ORIGINE MONDEJAR

L'APPELLATION D'ORIGINE MONTERREI

L'APPELLATION D'ORIGINE MONTILLA-MORILES

L'APPELLATION D'ORIGINE NAVARRA

L'APPELLATION D'ORIGINE LA PALMA

L'APPELLATION D'ORIGINE Penedès

L'APPELLATION D'ORIGINE PLA DE BAGES

L'APPELLATION D'ORIGINE PRIORATO

L'APPELLATION D'ORIGINE RÍAS BAIXAS

L'APPELLATION D'ORIGINE RIBEIRA SACRA

L'APPELLATION D'ORIGINE RIBEIRO

L'APPELLATION D'ORIGINE RIBERA DEL DUERO

L'APPELLATION D'ORIGINE RIBERA DEL GUADIANA

L'APPELLATION D'ORIGINE RIOJA

L'APPELLATION D'ORIGINE RUEDA

L'APPELLATION D'ORIGINE SOMONTANO

L'APPELLATION D'ORIGINE TARAONTE-ACENTEJO

L'APPELLATION D'ORIGINE TARRAGONA

L'APPELLATION D'ORIGINE TERRA ALTA

L'APPELLATION D'ORIGINE TORO

L'APPELLATION D'ORIGINE UTIEL-REQUENA

L'APPELLATION D'ORIGINE VALDEORRAS

L'APPELLATION D'ORIGINE VALDEPEÑAS

L'APPELLATION D'ORIGINE VALENCIA

L'APPELLATION D'ORIGINE VALLE DE GÜIMAR

L'APPELLATION D'ORIGINE VALLE DE LA OROTAVA

L'APPELLATION D'ORIGINE VINOS DE MADRID

L'APPELLATION D'ORIGINE YCODEN-DAUTE-ISORA

L'APPELLATION D'ORIGINE YECLA

APPELLATIONS D'ORIGINE DE VINS

LES APPELLATIONS D'ORIGINE

LA TRADITION VINICOLE EN ESPAGNE DATE DE PLUS DE MILLE ANS. LA DIVERSITÉ DES SOLS ET DES CLIMATS A PERMIS LE DÉVELOPPEMENT D'UNE VASTE GAMME DE VINS, CHACUN AYANT SA PROPRE PERSONNALITÉ. LE SOIN APPORTÉ À LA CULTURE DES VIGNES ET À L'ÉLABORATION DE LA PLUPART DE CES VINS EST À L'ORIGINE DE LEUR RENOMMÉE INTERNATIONALE.

C'EST DANS CE CONTEXTE QU'EST SURVENUE LA NÉCESSITÉ DE RÉGLEMENTER CES VINS D'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, AFIN DE LES PROTÉGER ET DE RÉGLER LEUR PRODUCTION À TOUTES LES ÉTAPES.

POUR ÊTRE PROTÉGÉ PAR UNE APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, IL FAUT QUE LE VIN AIT ÉTÉ PRODUIT ET ÉLABORÉ DANS L'AIRE DE PRODUCTION DE CETTE APPELLATION.

LES RÈGLEMENTS DE CHAQUE APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE ÉTABLISSENT LES CÉPAGES QUI PEUVENT Y ÊTRE CULTIVÉS, LA MEILLEURE MANIÈRE DE TAILLER LES CEPS, LES LIMITES DE PRO-

DUCTION PAR HECTARE, ETC.; IL S'AGIT EN SOMME D'UNE RÉGLEMENTATION DE LA CULTURE, DE L'ÉLABORATION ET DU VIEILLESSEMENT DES VINS, AFIN QUE CEUX-CI PUISSENT OFFRIR AU CONSOMMATEUR FINAL TOUTES LES GARANTIES EXIGÉES PAR CELUI-CI.

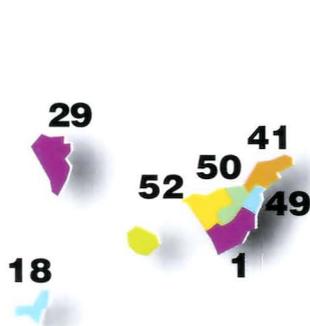
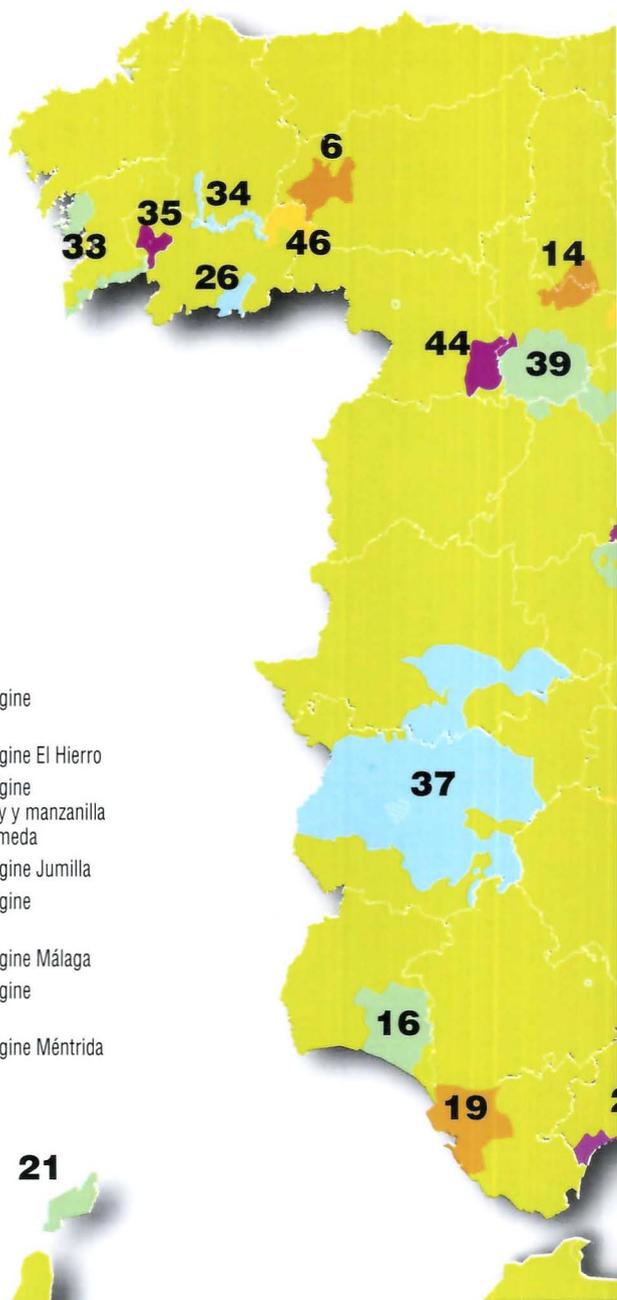
CINQUANTE-TROIS AIRES VINICOLES JOUISSENT ACTUELLEMENT D'UNE APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, AUXQUELLES ON PEUT AJOUTER L'APPELLATION CAVA CAR IL S'AGIT D'UNE INDICATION DE QUALITÉ LIÉE À UNE AIRE DE PRODUCTION (V.E.C.P.R.D.).

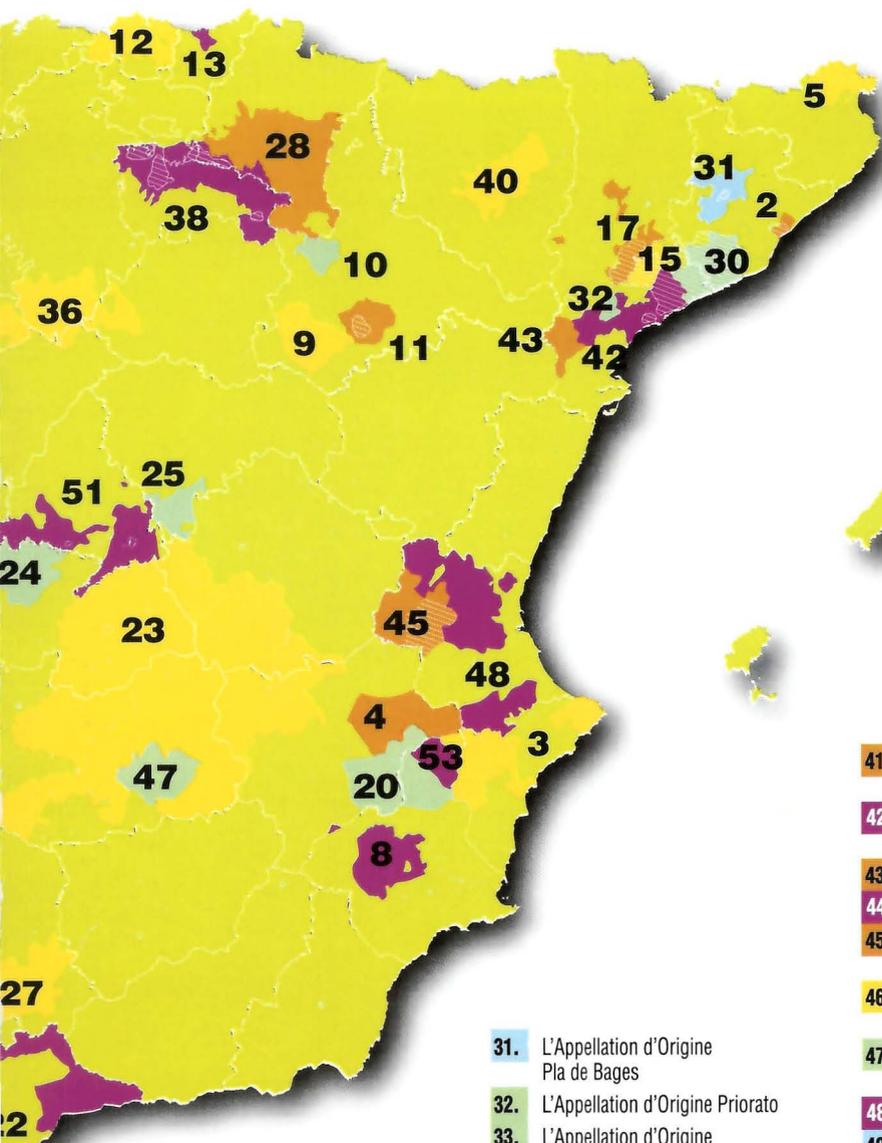
DEPUIS L'INTÉGRATION DE L'ESPAGNE À LA COMMUNAUTÉ ÉCONOMIQUE EUROPÉENNE, LES VINS ESPAGNOLS QUE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE CONSIDÈRE COMME DES "VINS DE QUALITÉ PRODUITS DANS DES RÉGIONS DÉTERMINÉES" (V.C.P.R.D.) SONT CEUX PRODUITS ET EFFECTIVEMENT PROTÉGÉS ET COMMERCIALISÉS PAR LES APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉE, OUTRE LE CAVA, QUI EST UN VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ PRODUIT DANS UNE RÉGION PRÉCISE.

AIRES DE PRODUCTION DE VINS ET DE CAVAS

- 1. L'Appellation d'Origine Abona
- 2. L'Appellation d'Origine Alella
- 3. L'Appellation d'Origine Alicante
- 4. L'Appellation d'Origine Almansa
- 5. L'Appellation d'Origine Ampurdán-Costa Brava
- 6. L'Appellation d'Origine Bierzo
- 7. L'Appellation d'Origine Binissalem-Mallorca
- 8. L'Appellation d'Origine Bullas
- 9. L'Appellation d'Origine Calatayud
- 10. L'Appellation d'Origine Campo de Borja
- 11. L'Appellation d'Origine Cariñena
- 12. L'Appellation d'Origine Chacolí de Bizkaia. Bizkaiko-Txacolina
- 13. L'Appellation d'Origine Chacolí de Getaria. Getariako-Txacolina
- 14. L'Appellation d'Origine Cigales
- 15. L'Appellation d'Origine Conca de Barberá
- 16. L'Appellation d'Origine Condado de Huelva

- 17. L'Appellation d'Origine Costers del Segre
- 18. L'Appellation d'Origine El Hierro
- 19. L'Appellation d'Origine Jerez-Xérès-Sherry y manzanilla Sanlúcar de Barrameda
- 20. L'Appellation d'Origine Jumilla
- 21. L'Appellation d'Origine Lanzarote
- 22. L'Appellation d'Origine Málaga
- 23. L'Appellation d'Origine La Mancha
- 24. L'Appellation d'Origine Mérida





- 25. L'Appellation d'Origine Mondejar
- 26. L'Appellation d'Origine Monterrei
- 27. L'Appellation d'Origine Montilla-Moriles
- 28. L'Appellation d'Origine Navarra
- 29. L'Appellation d'Origine La Palma
- 30. L'Appellation d'Origine Penedès

- 31. L'Appellation d'Origine Pla de Bages
- 32. L'Appellation d'Origine Priorato
- 33. L'Appellation d'Origine Rias Baixas
- 34. L'Appellation d'Origine Ribeira Sacra
- 35. L'Appellation d'Origine Ribeiro
- 36. L'Appellation d'Origine Ribera del Duero
- 37. L'Appellation d'Origine Ribera del Guadiana
- 38. L'Appellation d'Origine Rioja
- 39. L'Appellation d'Origine Rueda
- 40. L'Appellation d'Origine Somontano

- 41. L'Appellation d'Origine Tarraconte-Acentejo
- 42. L'Appellation d'Origine Tarragona
- 43. L'Appellation d'Origine Terra Alta
- 44. L'Appellation d'Origine Toro
- 45. L'Appellation d'Origine Utiel-Requena
- 46. L'Appellation d'Origine Valdeorras
- 47. L'Appellation d'Origine Valdepeñas
- 48. L'Appellation d'Origine Valencia
- 49. L'Appellation d'Origine Valle de Güimar
- 50. L'Appellation d'Origine Valle de la Orotava
- 51. L'Appellation d'Origine Vinos de Madrid
- 52. L'Appellation d'Origine Ycoden-Daute-Isora
- 53. L'Appellation d'Origine Yecla

LAS ZONES DE LA CARTE HACHURÉES EN BLANC CORRESPONDENT AUX ZONES GÉOGRAPHIQUES DU CAVA.



L'APPELLATION D'ORIGINE ABONA

A.O.C. Abona Règlement

O.M. 6-9-96 «B.O.E.» 19-9-96

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Bastardo blanco	Bastardo negro
Bermejuela*	Listán negro*
Forastera blanca	Malvasía rosada
Gual*	Moscatel negro*
Listán blanco	Negramoll*
Malvasía*	Tintilla
Moscatel*	Vijariego negro
Pedro Ximenez	
Sabro	
Torrontés	
Verdello*	
Vijariego	

Les sortes de vins Degré d'alcool

Blancs	10,5% vol. min.
Rosés	10,5% vol. min.
Rouges	10,5% vol. min.
Vin doux «classique» (Var. Moscatel ou Malvasía contenant au moins 45 gr./sucres résiduels)	10,5% vol. min.
Vin de liqueur (teneur minimum en sucres résiduels de 55 gr./l.)..	10,5% vol. min.

Elavage: Le processus de vieillissement des vins doit durer au moins deux ans, dont six mois minimum en fûts de chêne ayant une capacité maximale de 1.000 l.

*Cépage préféré

ABONA



L'aire d'Appellation d'Origine Contrôlée de Abona est située sur le versant méridional de l'île de Tenerife, dans l'archipel des Canaries. Elle s'étend sur les plans inclinés qui descendent du massif du Teide jusqu'au plateau côtier.

Le vignoble est cultivé à des altitudes de 400 à 1.700 mètres. On y distingue deux niveaux: un niveau moyen, de 400 m. à 800 m., composé de terrains volcaniques très poreux et d'une hygrométrie élevée, capables d'absorber l'humidité ambiante, et un niveau plus élevé, qui atteint 1.700 m. à Vilaflor, une altitude surprenante pour la culture de la vigne. Dans cette partie, la vigne s'assoit sur des terrains riches en argile, de couleur sombre et très fertiles. Elle est cultivée en verre, une méthode assez rare dans les vignobles des Canaries.

Le climat est très ensoleillé et très sec, bien que le terroir reçoive parfois l'influence des alizés, surtout dans les parties les plus élevées. Il s'agit en tout cas d'un climat méditerranéen tempéré, extrêmement salubre, qui permet de cultiver la vigne pratiquement sans avoir à utiliser de traitements phytosanitaires.

La superficie de vignoble actuellement inscrit est de plus de 1.000 Ha. (1997). Le cépage le plus répandu est Listán Blanca, mais d'autres variétés de raisins rouges et blancs sont également cultivés de façon minoritaire.

Ce sont surtout les vins blancs, qui ont du corps et sont savoureux, qui sont élaborés sous cette appellation, mais aussi quelques vins rouges et rosés.



ALELLA



A.O.C. Alella Règlement

O.M. 16-11-76 «B.O.E.» 22-12-76

O.M. 29-9-89 «B.O.E.» 13-10-89

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Xarel-lo o	Tempranillo
(Pansá Blanca)*	(Ull de Llebre)
Garnacha Blanca*	Garnacha Tinta
	Garnacha Peluda
	Pansá Rosada

Les sortes de vins Degré d'alcool

Blanc	11,5-13,5% vol. min.
Rosé	11,5-13,5% vol. min.
Rouge	11,5-13,5% vol. min.

Eleavage: Tous les vins de cette appellation doivent subir un processus de vieillissement de deux ans minimum, dont un an au moins en fûts de chêne.

* Cépage préfééré

Au nord de Barcelone, tournée vers la Méditerranée, se trouve l'aire Appellation d'Origine Contrôlée Alella, aux dimensions réduites mais qui jouit d'un grand renom. La superficie du vignoble atteint à peine 600 ha., situées sur des terrains essentiellement sablonneux d'origine granitique.

Le climat est agréable toute l'année avec une température de 15°C en moyenne. Les précipitations ne dépassent pas 600 mm. par an et sont surtout concentrées sur l'automne et le printemps.

Les cépages les plus caractéristiques de cette Appellation d'Origine Contrôlée sont les blancs Xarel-lo ou Pansá Blanca, et le rouge Ull de Llebre (Tempranillo).

Ce terroir produit surtout des vins blancs, secs et demi secs, fruités et aromatiques, mais il élabore aussi de bons rouges, que l'on fait vieillir en fûts de chêne, à partir du cépage Ull de Llebre.



A.D.C. Alicante Règlement

O.M. 19-6-87 «B.O.E.» 7-7-87

O.M. 11-3-91 «B.O.E.» 14-3-91

O.M. 7-2-96 «B.O.E.» 23-2-96

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Airen	Bobal
Chardonnay	Cabernet Sauvignon
Merseguera	Garnacha Tinta
Moscatel Romano	Garnacha Tintoreta
Macabeo	Monastrell
Planta Fina	Merlot
Tempranillo	
Pinot Noir	

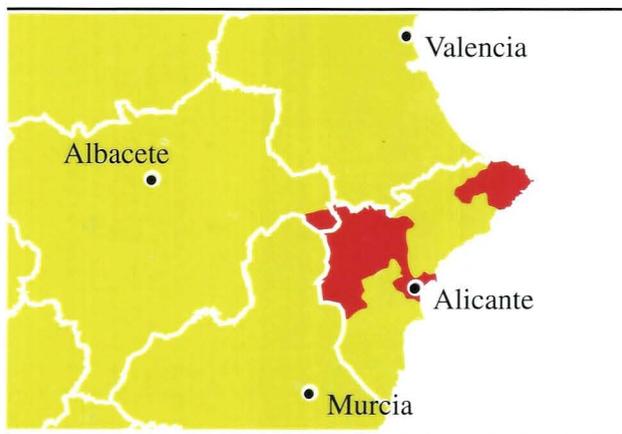
Les sortes de vins Degré d'alcool

Blancs, secs, demi secs et doux	11% vol. min.
Rosés et rouges secs, demi secs et doux ..	12% vol. min.
Rouge double pâte ...	12% vol. min.
Vins de liqueur rosés et rouges	15% vol. min.
Vin de liqueur Moscatel «Alicante»	15% vol. min.
Fondillón*	16% vol. min.

Elevage: Le processus de vieillissement des vins doit durer au moins deux ans, dont un an minimum en fûts de bois.

**Dans les tonneaux de chêne classiques de la région, selon le système traditionnel de vieillissement par degrés, pendant 8 ans minimum.*

ALICANTE



Dans la province d'Alicante, sur les deux rives du Vinalopó, s'étalent les vignobles de cette Appellation d'Origine Contrôlée.

Ces terres à faible taux de pluviosité accueillent notamment le cépage rouge Monastrell, qui est très résistant. Les cépages Garnacha Tintoreta et, à une moindre échelle, Bobal et Forcallat sont également cultivés. Le Moscatel est essentiellement cultivé dans la région de "La Marina".

Ces cépages sont à la base de la spécialité locale: les vins rouges, des vins charpentés, à fort extrait, des vins qui ont, quand ils vieillissent, une belle robe rubis/terre, qui développent un bouquet caractéristique et sont moelleux en bouche. Le Fondillón est un vin de liqueur, vieux, au bouquet intense, traditionnel de la région.

On y produit également des vins rosés et blancs.

Dans l'aire de "La Marina" sont élaborés d'excellents vins de liqueur à base de Moscatel.



ALMANSA



A.O.C. Almansa Règlement

O.M. 19-5-75 «B.O.E.» 1-8-75

Les cépages autorisés

Blancs Rouges

Merseguera Garnacha Tintoreta o Tintorera*
Monastrell*

Les sortes de vins

Degré d'alcool

Rouge	12% vol. min.
Rosé	12,5% vol. min.
Rouge double pâte ...	12% vol. min.
Garnacha Tintorera (exclusivement élaboré à base de cette variété de raisin)	12% vol. min.

Elevage: Le processus de vieillissement des vins doit durer au moins deux ans, dont un an minimum en fûts de bois.

*Cépage préféré

Ayora, Almansa et Chinchilla sont les trois sommets du triangle formé par l'aire d'Appellation d'Origine Contrôlée Almansa.

Le climat y est extrêmement rigoureux, semi-aride, sec et continental: des hivers très froids et des étés très chauds.

Les vignobles se déploient sur des sols calcaires, à une altitude au-dessus de 700 mètres.

Parmi les variétés de raisin blanc on trouve le Merseguera, mais trois quarts du vignoble sont consacrés aux cépages rouges Monastrell et Garnacha Tintorera, d'où l'on tire des vins corsés, secs, souples, à la robe rouge rubis, énergiques et avec un vaste extrait.



L'APPELLATION D'ORIGINE AMPURDÁN-COSTA BRAVA

A.O.C. Ampurdán-Costa Brava Règlement

O.M. 19-5-75 «B.O.E.» 27-6-75

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
--------	--------

Macabeo	Garnacha*
Xarel-lo	Mazuela

Les sortes de vins	Degré d'alcool
--------------------	----------------

Blanc	11,5 - 13,5% vol. min.
Rosé	11,5 - 14% vol. min.
Rouge	11,5 - 14% vol. min.

Elevage: Le processus de vieillissement des vins doit durer un an au moins pour les blancs et les rosés, deux ans pour les rouges, dont un an minimum en fûts de chêne.

* Cépape préféré

AMPURDÁN-COSTA BRAVA



Près de la frontière avec la France, à l'extrémité nord-est de la Péninsule Ibérique, se trouve l'aire d'Appellation d'Origine Contrôlée Ampurdán-Costa Brava, qui compte près de 2.500 ha. de vigne.

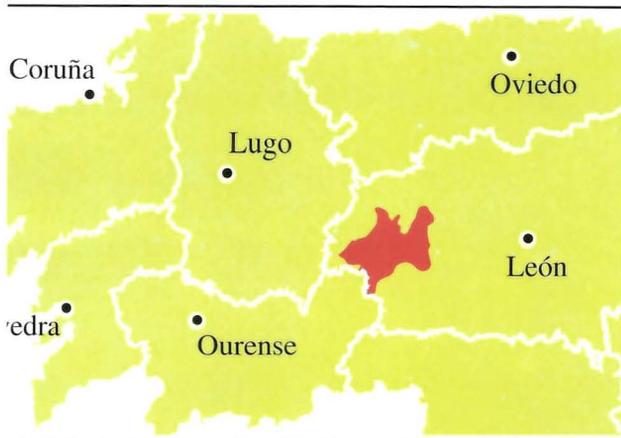
La proximité de la Méditerranée et des Pyrénées donne lieu à un climat aux contrastes très accusés. Un excellent ensoleillement, une pluviosité remarquable et la fréquence des vents violents (la tramontane) sont les principales caractéristiques de sa climatologie.

Les cépages cultivés dans la région de l'Ampurdán sont les rouges Garnacha et Mazuela, et les blancs Macabeo, Xarel-lo et Garnacha Blanca. Cette variété est connue ici sous le nom de Lladoner.

Si les vins les plus appréciés sont les rosés, qui ont beaucoup de caractère et un arôme délicat, frais, un faible degré d'alcool, le fameux "vi novell", la région produit aussi des vins doux et généreux et d'excellents vins rouges à boire jeunes, fruités et légers.



BIERZO



A.O.C. Bierzo Règlement

O.M. 11-11-89 «B.O.E.» 12-12-89

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Doña Blanca*	Garnacha Tintorera
Godello*	Mencía*
Malvasía	
Palomino	

Les sortes de vins

Les sortes de vins	Degré d'alcool
Blancs.....	10-13% vol.
Rosés.....	11-14% vol.
Rouges.....	11-14% vol. min.

Elevage: Le processus de vieillissement des vins doit durer au moins deux ans, dont six mois minimum en fûts de chêne.

*Cépage préféré

L'aire d'Appellation d'Origine Contrôlée "Bierzo" est située dans une contrée parfaitement différenciée à l'ouest de la province de León. Elle occupe une dépression ou vallée tectonique entourée de montagnes (Les Monts de León et la cordillère Cantabrique), légèrement ouverte au sud-ouest par la vallée du Sil. Cela lui permet de recevoir une forte influence de l'Atlantique et bénéficier à la fois des avantages climatiques de l'Océan et de la Méditerranée: des températures douces, un fort ensoleillement et un bon apport hydrique.

Le vignoble est divisé en parcelles homogènes sur une superficie de près de 3.500 ha., dont la plus grande partie se trouve au pied des montagnes et jusqu'à mi-hauteur des versants.

Le fond de la dépression est à 400 m. d'altitude. Il présente un relief essentiellement plat, correspondant aux couches fossilisées des terrasses fluviales du Sil et de ses affluents, qui traversent et drainent la région. Les bords de la dépression sont très accidentés, et la vigne y est cultivée jusqu'à près de 800 m. d'altitude.

La dépression est recouverte de sédiments du miocène et du quaternaire (essentiellement des affouillements, sables et argiles), alors que l'on trouve sur les versants des ardoises du primaire très exfoliées.

Parmi les cépages cultivés dans la région il faut citer notamment le cépage rouge Mencía, tant pour sa qualité que pour son extension, puis Garnacha Tintorera, ainsi que les blancs Palomino, Doña Blanca, Malvasía et Godello.

On y produit des vins blancs, des rosés et des rouges qui ont beaucoup de caractère.

Les rouges tirés du cépage Mencía sont fruités et très savoureux quand ils sont jeunes. En vieillissant, ils acquièrent un bouquet élégant et complexe tout en gardant leur caractère fruitier particulier. Ils sont équilibrés en bouche, gouleyants et ont un caractère marqué.



L'APPELLATION D'ORIGINE BINISSALEM-MALLORCA

A.O.C. Binissalem-Mallorca Règlement

O.M. 29-1-91 «B.O.E.» 12-2-91

O.M. 12-7-95 «B.O.E.» 28-7-75

O.M. 30-4-98 «B.O.E.» 13-5-98

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Chardonnay	Cabernet Sauvignon
Macabeo	Callet
Moll* (Prensal Blanc)	Manto Negro*
Moscatel*	Monastrell
Parellada	Tempranillo

Les sortes de vins Degré d'alcool

Blanc	10,5% vol. min.
Rosé	11% vol. min.
Rouge	11,5% vol. min.
Mousseux	10,5-13% vol. min.

Elevage: Le processus de vieillissement des vins doit durer au moins deux ans, dont six mois minimum en fûts de chêne ayant une capacité maximale de 1.000 litres.

*Cépage préféré

BINISSALEM-MALLORCA



Cette aire d'Appellation d'Origine Contrôlée est située dans la partie centrale de l'île de Majorque, dans un paysage au relief doux où la plaine est prépondérante, protégée des vents du Nord par le massif de Sierra Afabia. Sa superficie est réduite mais, de longue date, elle offre d'intéressantes caractéristiques viticoles.

La zone de production englobe cinq communes, dont la principale est Binissalem. Près de 300 ha. de vignoble cultivé avec soin s'étendent sur des sols riches en calcaire, profonds, caillouteux, aux textures adéquates; des sols calcaires d'origine quaternaire continentale, de couleur sombre, parfois recouverts d'une croûte. A ces conditions pédologiques favorables s'ajoutent un climat bénin, méditerranéen, aux étés secs et chauds et aux hivers doux, avec un peu plus de 500 mm. de précipitations annuelles en moyenne et un fort ensoleillement, ce qui permet un développement et une maturation équilibrée des variétés de raisins autochtones Manto Negro et Callet (rouges) et Moll (blanc), qui sont à la base de la viticulture traditionnelle, de sa personnalité et de son style.

Parmi les vins de la région, les plus renommés sont surtout les rouges de Manto Negro; des vins juteux et élégants, aptes au vieillissement en fûts de chêne. Cependant, les rosés et les blancs élaborés grâce à la technologie moderne, ont suffisamment de qualités pour surprendre agréablement les amateurs de bons vins.



BULLAS

L'APPELLATION D'ORIGINE BULLAS

BULLAS

**A.O.C. Bullas Règlement**

O.M. 5-9-94»B.O.E.» 17-9-94

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Airén	Monastrell*
Macabaeo*	Tempranillo

Les sortes de vins**Degré d'alcool**

Blanc	10-12,5% vol. min.
Rosé (Exclusivement Monastrell)	11-12,5% vol. min.
Rouge	12-14% vol. min.

Élevage: Le processus de vieillissement selon le système des millésimes (mixte bois-bouteille) doit durer au moins deux ans, dont six mois minimum en fûts de chêne ayant une capacité maximale de 1.000 litres.

*Cépage préféré

Les circonscriptions de Bullas, Cehegín, Calasparra (en partie), Moratalla (en partie), Caravaca (en partie), Mula et Ricote, ainsi que celles de Lorca dans le Centre Ouest de la province de Murcie composent l'aire d'Appellation d'Origine Contrôlée "Bullas".

Il s'agit d'un pays de l'intérieur, qui a une forte personnalité et un certain caractère exotique.

Sa structure correspond au massif Bétique, rude et complexe, qui lui confère un relief accidenté formé de plateaux et de vallons encadrés par de hautes montagnes (jusqu'à 2.000 m).

Les vignes sont cultivées sur des plateaux échelonnés, du Sud au Nord, de 450 m. à 1.000 m d'altitude, sur des terrains d'origine tertiaire et quaternaire. Ce sont des sols assez profonds, sauf s'il y a formation d'une croûte calcaire, pauvres en Nitrogène et en matière organique mais riches en potassium.

Le climat, Méditerranéen, est très nuancé du fait de l'altitude de la région. Ainsi, les hivers sont courts mais rigoureux et les étés longs et chauds pendant la journée, mais avec un rafraîchissement sensible des températures pendant la nuit. Cela a une influence très positive sur la qualité du raisin. Si elles ne sont pas abondantes, les pluies ne sont toutefois pas aussi faibles que dans d'autres régions du sud-est péninsulaire. Elles atteignent des niveaux de 450 mm. par an, mais sont très irrégulières et se concentrent surtout vers la fin de l'automne. Les rosées intenses constituent aussi un apport d'humidité à prendre en compte.

Le cépage rouge Monastrell, le plus répandu dans la région, trouve ici un habitat particulièrement idoine et donne des productions équilibrées. On cultive aussi le raisin Tempranillo et les cépages blancs Airén et Macabaeo.

Les vins rosés sont les plus caractéristiques de l'appellation "Bullas". Ils représentent 75% de la production. Ils sont très appréciés dans la région de Murcie pour leur excellente structure, leur passage en bouche et leur bouquet fruité. Les vins rouges jeunes, longs en bouche, fruités, qui ont du caractère suscitent chaque fois plus l'intérêt du consommateur. Des rouges vieillies en fûts de chêne sont également élaborés, mais en petite quantité. La production de blancs atteint à peine 2% sur le total.

A.O.C. Calatayud Règlement

O.M. 9-2-90 «B.O.E.» 21-2-90

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Macabaeo*	Garnacha*
Malvasía*	Mazuela*
Moscatel Blanco	Tempranillo*
Garnacha Blanca	Monastrell

Les sortes de vins Degré d'alcool

Blanc	10,5% vol. min.
Rosé	11% vol. min.
Rouge	12% vol. min.

Eleavage: Le processus de vieillissement des vins doit durer au moins deux ans, dont six mois minimum en fûts de chêne ayant une capacité maximale de 1.000 litres.....

*Cépage préféré

CALATAYUD



A l'angle sud-ouest de la province de Saragosse s'étend cette aire d'Appellation d'Origine Contrôlée.

Un vaste territoire, dans la région naturelle de la Vallée de l'Ebre, entouré de montagnes qui se détachent du massif du Moncayo; il s'organise autour d'un réseau hydrographique complexe formé par les affluents de l'Ebre: Jalón, Jiloca et d'autres moins importants.

Près de 7.500 ha. de vigne sont cultivées sur les terrasses fluviales caillouteuses et calcaires. Le cépage rouge Garnacha est prédominant, suivi du blanc Macabeo.

Le climat sec, très ensoleillé et les hivers froids contribuent à la qualité du raisin.

La région produit des vins rouges et des rosés d'une excellente qualité. Les plus remarquables sont les rosés précieux et parfumés, qui offrent un bon équilibre corps/acidité, ainsi que les savoureux vins rouges, jeunes ou ayant subi un processus de vieillissement.

CAMPO DE BORJA

**A.O.C. Campo de Borja Règlement**

O.M. 27-12-91 «B.O.E.» 29-1-92

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Moscatel Romano	Cabernet Sauvignon
Viura ou Macabeo*	Garnacha Tinta*
	Mazuela
	Tempranillo ou Cencibel*

Les sortes de vins **Degré d'alcool**

Blanc	10,5% vol. min.
Rosé	11% vol. min.
Rouge	12% vol. min.
Vin de liqueur	15-22% vol. min.

Eleavage: Le processus de vieillissement doit être effectué selon le système des millésimes (mixte bois-bouteille) et durer au moins deux ans, dont six mois minimum en fûts de chêne ayant une capacité maximale de 1.000 litres.

*Cépage préféré

A l'ouest de la province de Saragosse, au Nord de l'aire d'Appellation d'Origine Contrôlée "Cariñena" s'étendent 6.300 hectares de vignoble de cette Appellation d'Origine Contrôlée si caractéristique.

Les conditions climatiques et pédologiques sont extrêmement rigoureuses. Les hivers sont rudes et les étés sont très chauds, longs et secs.

Les sols vinicoles sont peu compacts et caillouteux, et bénéficient donc d'une aération et d'un drainage excellents; ils sont pauvres en matière organique et riches en calcaire.

Dans ce milieu difficile, le cépage rouge Garnacha exprime les meilleures de ses qualités œnologiques et donne lieu à une production de vins rouges et rosés très intéressante.

Les vins rosés et les rouges jeunes ont un bouquet fruité; ils sont juteux, longs en bouche, charnus, et offrent un bon équilibre entre le corps, l'acidité et l'énergie. Des rouges vieillies en fûts de chêne, puissants et complexes, sont également produits sous cette appellation.

Parmi les cépages blancs, il faut citer le léger Macabeo (Viura) dont on tire des vins blancs vastes et aimables à l'arôme fruité, ainsi que le Moscatel Romano, cépage utilisé pour l'élaboration de vins de liqueur harmonieux et aromatiques.



A.O.C. Cariñena Règlement

O.M. 1-6-90 «B.O.E.» 12-6-90

O.M. 2-8-95 «B.O.E.» 17-8-95

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Viura ou Macabeo*	Garnacha Tinta*
Garnacha blanca	Mazuela*
Parellada	Tempranillo ou Cencibel*
Moscatel romano	Juan Ibáñez
	Monastrell
	Cabernet Sauvignon

Les sortes de vins Degré d'alcool

Blancs	11% vol. min.
Rosés	11% vol. min.
Rouges	12% vol. min.
Vins vieux («rancios»)	15% vol. min.
Vin de liqueur (Moscatel Romano, Garnacha Tinta et Macabeo)	15-22% vol. min.

Elevage: Le processus de vieillissement selon le système des millésimes (mixte bois-bouteille) doit durer au moins deux ans, dont six mois minimum en fûts de chêne ayant une capacité maximale de 1.000 litres.

Les vins vieux («rancios») sont obtenus à partir de vins ayant plus de 15° que l'on fait vieillir en barriques de chêne pendant au moins trois ans.

*Cépage préféré

CARIÑENA



Quatorze villes du Sud de la province de Saragosse composent l'aire de cette Appellation d'Origine Contrôlée, traditionnelle et renommée.

Situé au pied du massif Ibérique, à des altitudes qui oscillent entre 500 et 850 m au-dessus du niveau de la mer, le terrain offre un relief peu accentué, avec des sols peu fertiles mais très perméables et salubres. Le climat est sec et les températures extrêmes, la bise souffle en hiver.

Les cépages traditionnellement cultivés sont Garnacha Tinta, Mazuela et Juan Ibáñez pour les rouges et Macabeo (ou Viura) et Garnacha Blanca pour les blancs. A ces variétés s'ajoutent, depuis quelques années, les rouges Tempranillo et Cabernet Sauvignon et le blanc Parellada, qui ont permis d'adapter les productions traditionnelles aux goûts de consommation actuels, et d'élargir sensiblement le choix des vins.

Les vins rouges produits dans l'aire d'Appellation d'Origine Contrôlée Cariñena couvrent l'ensemble de la gamme: des vins jeunes gais et fruités, aux belles nuances rouge violacées, des vins savoureux élevés dans des fûts de chêne, longs en bouche et équilibrés et les "reservas" (des vins ayant subi un long processus de vieillissement) complexes et élégants, tous bien charpentés, longs en bouche et avec un degré d'alcool adéquat. Mais la région continue de produire des vins rouges à grande couche, corsés, au degré élevé d'alcool, demandés par un secteur fidèle du public, ainsi que des rosés, beaux et fruités, et des blancs savoureux, aromatiques et moelleux.

CHACOLÍ DE BIZKAIA- BIZKAIKO-TXACOLINA



A.O.C. Chacolí de Bizkaia- Bizkaiko Txakolina Règlement

O.M. 2-11-94 «B.O.E.» 11-11-94
O.M. 24-2-98 «B.O.E.» 10-3-98

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Folle Blanche	Hondarrabi (Ondarrabi) Beltza
Hondarrabi (Ondarrabi) Zuri	

Les sortes de vins

	Degré d'alcool
Blanc	9,5% vol. min.
Rosé	9,5% vol. min.
Rouge	9,5% vol. min.

Si la superficie du vignoble de cette Appellation d'Origine Contrôlée est franchement exiguë, elle atteint à peine 50 ha., sa zone de production est dispersée sur l'ensemble de la province de Bizkaia et compte deux noyaux, l'un au Nord, dans la zone de Baquio et l'autre à l'Ouest, aux environs de Balmaseda.

Cela est dû à une structure particulière du terrain ainsi qu'au climat.

La province de Bizkaia est une grande dépression de la Cordillère Cantabrique. Elle est sillonnée, dans des directions différentes, par des massifs montagneux d'une altitude considérable, ce qui produit un terrain fragmenté, très compartimenté par des gorges au fond desquelles coulent des rivières souvent d'allure torrentielle.

Le climat, typiquement Cantabrique, est humide, avec des pluies abondantes, de 1.100 à 1.300 mm. répartis sur 120 à 150 jours de pluie par an, des températures douces, une moyenne annuelle de température de 14°C, même si lorsque le vent du Sud souffle, la température peut atteindre 40°C en été.

Le vignoble, toujours cultivé en hauteur (les treilles typiques ou les modernes espaliers hauts) afin de garder le raisin à l'abri de l'humidité du sol, cherche, dans l'étroitesse des vallées, les orientations les plus favorables à la maturation des raisins, des surfaces nécessairement réduites mais qui présentent des conditions très homogènes sur l'ensemble de la région.

Les sols, d'origine crétacée et de couleur sombre, sont composés de marnes et de grès. Ils sont profonds, fertiles et perméables; leur structure est bien développée et ils sont riches en calcaire.

Si la région produit des rouges et des rosés (œil de coq), l'essentiel de la production est composé de vins blancs. Ils ont une belle couleur paille verdâtre, un degré d'alcool modéré (9,5 à 10°), une acidité rafraîchissante, un arôme floral; ils sont légèrement pétillants et doivent être consommés dans la plénitude de leur première jeunesse.

L'Appellation d'Origine Contrôlée "Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina" protège et contrôle ces vins traditionnels et singuliers, l'un des goûts authentiques de Bizkaia. Actuellement, le plus grand soin est porté à leur élaboration soigneuse et d'une soigneuse présentation pour le consommateur.



L'APPELLATION D'ORIGINE CHACOLÍ DE GETARIA-
GETARIAKO-TXAKOLINA

A.O.C. Chacolí de Getaria Règlement

O.M. 6-4-90 «B.O.E.» 8-5-90

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Ondarrabi Zuri	Ondarrabi Beltza

Les sortes de vins	Degré d'alcool
Blanc	9,5% vol. min.
Rosé	9,5% vol. min.
Rouge	9,5% vol. min.

CHACOLÍ DE GETARIA- GETARIAKO-TXAKOLINA



Sur les rivages de Guipúzcoa, à 30 km. environ de Saint-Sébastien, dans un site splendide et paisible, sur une suite de cotteaux et de vallons fertiles se trouve cette petite contrée, qui englobe les vignobles des circonscriptions de Getaria, Zarauz et Aia.

Le climat doux reçoit l'influence de l'Atlantique: des températures moyennes élevées et des pluies abondantes.

Le vignoble est localisé sur les versants les plus ensoleillés, sur des terrains bien aérés et bien drainés. Il est aussi cultivé en treille.

Des marnes et des grès du Paléogène/Eocène ont donné lieu à des terrains calcaires sombres et humides.

Deux cépages, d'origine très ancienne, interviennent exclusivement dans l'élaboration du Chacolí: le cépage blanc et majoritaire Ondarrabi Zuri et le rouge Ondarrabi Beltza, qui n'est pas très coloré.

Les chacolis de Getaria traditionnellement blancs présentent cette particularité qu'ils sont maintenus sur la lie après la fermentation, ce qui leur donne un arôme très particulier, lequel, ajouté à leur fraîcheur et à un degré d'alcool modéré (jamais inférieur à 9,5°) donne lieu à un produit très agréable et à forte personnalité.

CIGALES



Au Nord de la ville de Valladolid, à cheval sur la province ainsi dénommée et la circonscription municipale de Dueñas dans la province de Palencia, s'étend cette aire d'Appellation d'Origine Contrôlée, sur les deux rives du Pisuerga, dans la partie Nord de la Dépression du Douro.

L'aire d'appellation englobe douze circonscriptions municipales. Elle est limitée par les Cervalos et les monts Torozos, sur 30 km de longueur et 15 km de largeur.

Plus de 2.500 ha. de vignoble inscrit sont cultivées sur des sols formés de sédiments du tertiaire et du quaternaire, sablonneux, calcaires, avec des marnes plâtreuses reposant sur des argiles et des graviers.

La climat est continental influencé par l'Atlantique, avec de grands écarts de température, des pluies irrégulières et une forte sécheresse en été. Les hivers sont longs et rudes.

On y cultive les cépages Tinto del País, qui ressemble au Tempranillo ou Tinto Fino, sur 57% de la superficie, et Garnacha Tinta sur 32% de la superficie du vignoble.

La production est répartie entre les rosés: "Cigales Nuevo"; "Cigales" et "Cigales Crianza" (vieilli en fûts de chêne), dont le degré d'alcool oscille entre 10,5 et 13°, qui sont des vins frais, légers, aromatiques et très appréciés, et les vins rouges, élaborés à 85% à partir des cépages rouges Garnacha Tinta et Tinto del País, longs en bouche et qui ont un arrière nez particulièrement aromatique du fait de la fine variété Tinto del País.

A.O.C. Cigales Règlement

O.M. 9-3-91 «B.O.E.» 12-3-91

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Albillo	Garnacha roja
Verdejo	Garnacha tinta
Viura	Tinto del País*

Les sortes de vins Degré d'alcool

Rosés	Degré d'alcool
<i>Cigales Nuevo:</i>	
60% mini. Tinto del País	
20% mini. de cépages blancs	
(le millésime doit obligatoirement figurer sur l'étiquette)	10,5-13% vol. min.
<i>Cigales:</i>	
60% mini. Tinto del País	
20% mini. de cépages blancs	11-13% vol. min.
<i>Cigales Crianza:</i>	
60% mini. Tinto del País	
20% mini. de cépages blancs	11-13% vol. min.
Rouges	
85% mini. Tinto del País et Garnacha	12-14% vol. min.

Elevage: Le processus de vieillissement doit durer au moins deux ans, dont un an minimum dans des barriques de chêne ayant une capacité maximale de 225 litres pour les rouges et six mois pour les rosés.



A.O.C. Conca de Barberà Règlement

O.M. 14-12-89 «B.O.E.» 16-12-89

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Macabeo*	Garnacha
Parellada*	Trepat
	Tempranillo*

Les sortes de vins	Degré d'alcool
Blanc «Parellada»	10-11% vol. min.
Blanc	10-12% vol. min.
Rosé	10-12% vol. min.
Rouge	10,5-13% vol. min.
Mousseux	10,8-12,8% vol. min.

Elevage: Le processus de vieillissement doit durer au moins deux ans.

*Cépage préféré

CONCA DE BARBERÀ



Cette aire d'Appellation d'Origine Contrôlée fait partie de la grande Dépression de l'Ebre. Elle est située au Nord de la province de Tarragone, bordant celle de Lérida.

Le terrain forme une cuvette (conca en catalan), dont le fond ondulé est traversé par le Francolí. L'érosion causée par cette rivière a modelé un grand amphithéâtre délimité par les Sierras de Miramar, Bloc de Gayà, Tallat et le massif de Prades. Le centre géographique et historique de cette contrée est la ville ducal de Montblanc.

Le milieu naturel de la Conca est très homogène. Les terrains sont essentiellement calcaires, d'origine tertiaire; leur consistance est moyenne et moyenne-forte. Le climat est méditerranéen avec une forte influence continentale: les hivers sont froids mais les étés ne sont pas extrêmement chauds. Les pluies représentent 500-550 mm par an.

La culture du vignoble est une tradition ancienne, et constitue la production agricole la plus importante actuellement. On y trouve essentiellement les cépages blancs Macabeo et Parellada et le cépage rouge Trepat.

La région produit des vins blancs, des rosés et des rouges ainsi que des vins mousseux. Les vins ont un degré d'alcool modéré, une bonne acidité. Ils sont légers et ont un bouquet délicatement fruité.



CONDADO DE HUELVA



A.O.C. Condado de Huelva Règlement

O.M. 1-8-79 «B.O.E.» 11-11-79

Les cépages autorisés

Blancs

Garrido Fino
 Moscatel
 Palomino (Listán)
 Zalema

Les sortes de vins

Degré d'alcool

Blancs	11-14% vol. min.
Vins généreux	10-12% vol. min.
Condado Pálido	15-17% vol. min.
Condado Viejo	15-23% vol. min.

Elevage: Tous les vins généreux doivent subir un processus de vieillissement, soit par le système des millésimes, ou dans des cuves, pendant au moins deux ans.

L'aire d'Appellation d'Origine Contrôlée Condado de Huelva est située dans la province de Huelva. Elle englobe dix-sept communes.

Le climat tempéré reçoit l'influence des vents humides de l'Ouest et du Sud-ouest, qui apportent des pluies abondantes (plus de 700 mm). Il y a une forte luminosité et la température moyenne annuelle est de 16° à 18°C.

Les sols sont peu compacts, sablonneux, perméables, d'une fertilité modérée.

L'Appellation d'Origine Contrôlée Condado de Huelva s'étend sur 6.000 ha.

Le cépage prépondérant est le blanc Zalema, suivi de Palomino, Listán, Garrido Fino et Moscatel.

Les vins jeunes sont blancs, secs, ont un faible degré d'alcool et un bouquet fruité caractéristique.

Mais le Condado de Huelva est surtout connu pour ses vins généreux, comme le Condado Pálido, couleur paille, qui subit un vieillissement biologique et dont le degré d'alcool oscille entre 15° et 17°, et le Condado Viejo, couleur acajou, vieilli par oxydation, dont le degré d'alcool oscille entre 15° et 23°. Parmi les vins de Condado Viejo il y a les secs, les demi doux et les doux.



A.O.C. Costers del Segre Règlement

O.M. 11-5-88 «B.O.E.» 17-5-88
O.M. 20-6-88 «B.O.E.» 1-7-88
O.M. 9-4-92 «B.O.E.» 24-4-92

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Chardonay	Cabernet Sauvignon
Garnacha blanca	Garnacha
Macabeo	Mazuela
Parellada	Merlot
Xarel.lo.	Monastrell
	Trepat
	Ull de Llebre (Tempranillo)

Les sortes de vins **Degré d'alcool**

Blancs	9,5 - 13,5% vol. min.
Rosés	9,5 - 13,5% vol. min.
Rouges	9,5 - 13,5% vol. min.

Vins spéciaux:

Mousseux	10,8 - 12,8%
Vins pétillants	9 - 11% vol. min.

Elevage: Le processus de vieillissement des vins doit durer un an pour les vins blancs et les rosés. Pour les rouges, il doit durer au moins deux ans, dont six mois minimum en fûts de chêne.

COSTERS DEL SEGRE



"Raimat", "Artesa", "Vall de Riu Corb" et "Les Garrigues" sont les quatre sous-appellations qui composent l'aire d'Appellation d'Origine Contrôlée "Costers del Segre", dans la province de Lérida.

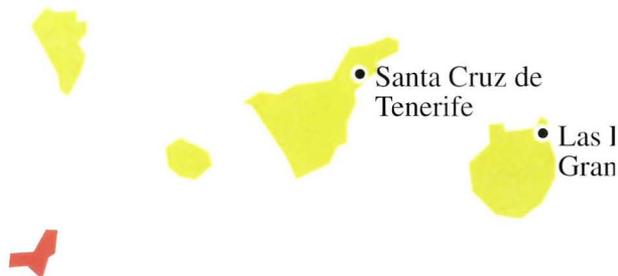
Un total d'environ 4.000 ha. de vignoble constitue la base productive de ces vins singuliers.

"Raimat", une petite étendue d'une grande qualité, est située à l'ouest de la ville de Lérida, près des limites de Huesca. Située dans une des régions agricoles les plus développées du pays, cette contrée se caractérise par son relief doux. Sa tradition vinicole date de plus de soixante-quinze ans. Le vignoble s'étend sur plus de 1.500 ha. Le plus grand soin est apporté à la culture de cépages sélects ainsi qu'à l'élaboration de vins blancs extrêmement fins et délicats, des vins rouges d'une élégante complexité et très équilibrés, ainsi que de mousseux qui ont une forte personnalité et sont riches en nuances.

Le pays de "Artesa" est situé au nord-ouest de la ville de Lérida, sur un terrain accidenté traversé par le Segre en direction est-ouest. Ce terroir se caractérise par un climat extrême. Les hivers y sont particulièrement rigoureux et prolongés, ce qui oblige à cultiver des variétés de raisin à cycle court: Macabeo, Monastrell et Cabernet Sauvignon. On y élabore des blancs, des rouges et des rosés.

Les pays de "Vall de Riu Corb" et "Les Garrigues" sont situées au sud-est de la province. Elles sont adjacentes et touchent toutes deux les limites de la province de Tarragone. Elles sont englobées dans la Dépression de l'Ebre. Ce sont des terrains secs, arides, à fort ensoleillement, ce qui favorise la maturation du raisin et rend le vignoble extrêmement salubre. On y produit des vins blancs et des rouges, francs et corsés, à fort degré d'alcool.

EL HIERRO



Le terrain de l'île de Hierro, dont l'activité volcanique est assez récente, est très poreux. Cela empêche la formation de ruisseaux ou l'apparition de sources. Ainsi, bien que les conditions climatiques soient très semblables à celles des autres îles occidentales, influencées par les vents humides alizés, El Hierro est réputée sèche et aride. On y trouve néanmoins des pâturages et des masses forestières. Le vignoble s'est parfaitement accommodé au terrain dès les premiers temps de la conquête espagnole.

La vigne occupe actuellement 234 ha. Elle est cultivée à une altitude de 200 à 700 m., sur des terrains très abrupts, ou des pentes très prononcées, souvent en terrasse. Le terrain est parfois recouvert d'une couche de lapilli, qui le protège de l'évaporation intense et absorbe l'humidité nocturne.

La culture du vignoble est localisée dans différentes parties de l'île. La plus étendue est la zone de "El Golfo", dans la concavité que forme l'île vers le nord-ouest, à proximité de la ville de Frontera. Là, le vignoble s'étend au pied d'un énorme rocher escarpé.

Les cépages blancs sont prédominants partout, notamment Listán Blanca et Vijariégo. Les rouges sont moins étendus et correspondent surtout aux cépages Listán Negro (Negramuelle, suivant la terminologie locale) et Mulata (Negramoll).

Grâce à une technologie moderne, cette appellation produit des vins blancs qui ont du corps, de la nervosité et de la personnalité, des rosés frais, fruités, consistants, aux nuances orangées et des rouges intensément colorés, corsés, puissants et chauds en bouche.

A.O.C. El Hierro Règlement

O.M. 3-5-95 «B.O.E.» 17-5-95

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Albillo	Bastardo Negro (Baboso negro)*
Bastardo Blanco (Baboso blanco)	Listán negro (Negramuelle)
Bermejuela (Bremajuelo)*	Malvasía rosada
Breval	Negramol (Mulata)*
Burrablanca	Tintilla
Gual*	Vijariégo negro
Forastera blanca	
Listán Blanco	
Malvasía*	
Moscatel	
Pedro Ximénez	
Torrontés	
Verdello*	
Vijariégo (Verijadiégo, Diego)	

Les sortes de vins Degré d'alcool

Blancs	11% vol. min.
Rosés	11,5% vol. min.
Rouges	12% vol. min.
Vins doux classiques (minimum 45 g./l. sucres résiduels)	14% vol. min.
Vin de liqueur	15 à 22% vol. min.

Elevage: Le processus de vieillissement des vins doit durer au moins deux ans, dont six mois minimum en fûts de chêne ayant une capacité maximale de 1.000 litres.

*Cépage préféré



L'APPELLATION D'ORIGINE JEREZ-XÉRÈS-SHERRY Y
MANZANILLA SANLÚCAR DE BARRAMEDA

**A.O.C. Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla
Sanlúcar de Barrameda Règlement**

O.M. 2-5-77 «B.O.E.» 12-5-77

O.M. 11-4-97 «B.O.E.» 24-4-97

O.M. 29-10-97 «B.O.E.» 13-11-97

Les cépages autorisés

Blancs

Palomino de Jerez

Palomino Fino

Pedro Ximénez

Moscatel

Les sortes de vins

Degré d'alcool

Vins généreux

«Fino» (vin fin) 15-18% vol. min.

«Amontillado»
(très sec) 16-22% vol. min.

«Oloroso»
(très parfumé) 17-22% vol. min.

Palo Cortado
et Raya 17-22% vol. min.

Manzanilla 15 - 19% vol. min.

Vins doux naturels de liqueur

Elevage: Vieillessement dans des cuves de chêne, pendant au moins trois ans.

capacité à retenir l'eau et offrent d'excellentes conditions physiques pour le développement d'un vignoble de qualité.

Le climat méridional est compensé par l'influence de l'Atlantique: des étés et des hivers doux, une forte humidité due à la proximité de la mer, des précipitations annuelles appréciables et, en même temps, un fort ensoleillement.

Le cépage prédominant est Palomino Fino, qui représente 95% de la production. Le reste correspond aux cépages Pedro Ximénez et Moscatel.

L'Appellation d'Origine Contrôlée Jerez distingue les différentes sortes de vins:

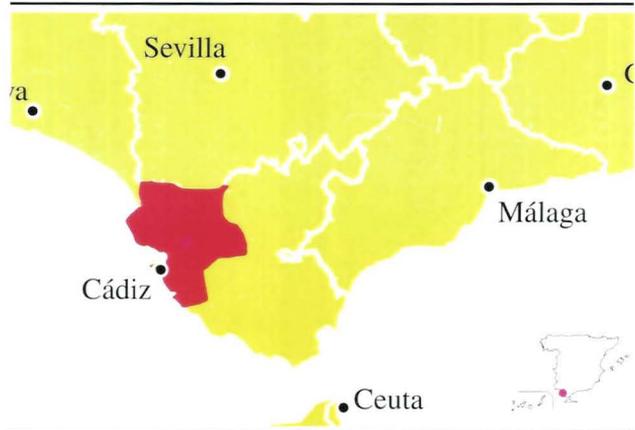
Le Fino (vin fin), couleur paille, avec un pâle arôme de noisettes, de 15 à 17°. Le Fino de Sanlúcar, dont le processus de vieillissement est intensifié du fait de la proximité de l'Océan, reçoit le nom de Manzanilla, qui est également protégé par sa propre appellation.

Amontillado (très sec), de couleur ambre, aux arômes de noisette, moelleux et plein de bouquet, de 15 à 17°, un fort degré d'alcool.

Oloroso, sombre, aux arômes de noix, sec ou légèrement doux, beaucoup de corps, un fort degré d'alcool.

Doux, Pedro Ximénez et Moscatel, d'une couleur acajou velouté et très doux, et les Cream, semblables aux Olorosos, mais avec le bouquet d'un Pedro Ximénez.

JEREZ-XÉRÈS-SHERRY Y MANZANILLA SANLÚCAR DE BARRAMEDA



Jerez de la Frontera est la capitale vinicole de cette région, Sanlúcar de Barrameda et El Puerto de Santa María sont deux autres villes qui ont une grande tradition vinicole.

Dans le triangle formé par ces trois, bordé par l'Océan Atlantique et les fleuves Guadalquivir et Guadalete, s'étend le vignoble, sur des terrains ondulés de marne calcaire blanchâtre: des terrains spongieux et très profonds, qui ont une excellente

JUMILLA



Cette aire d'Appellation d'Origine Contrôlée est située sur le plateau du levant, un pays de passage entre la plaine de La Mancha et la côte méditerranéenne. Elle s'étend sur environ 42.000 ha. qui englobent la ville de Jumilla, dans la province de Murcie, et six villes du sud-est de la province d'Albacete: Ontur, Tobarra, Albatana, Hellín, Montealegre et Fuente Alamo.

Ce territoire est à une altitude de 400 à 900 m. au-dessus du niveau de la mer. Le climat est rude, continental, malgré l'influence de la Méditerranée qui est relativement proche. Très sec, chaud en été et froid en hiver, même si ceux-ci sont plutôt courts.

Les sols sont bruns et bruns rougeâtres, calcaires, peu compacts, caillouteux, qui se sont développés sur des dépôts calcaires rocaillieux provenant d'affouillements miocènes des montagnes environnantes.

Le cépage rouge Monastrell constitue plus de 80% du vignoble. Il s'agit d'une variété noble, austère et résistante qui donne de petites grappes avec de petits raisins d'une couleur foncée et très riches en sucres et en d'autres composants nobles de l'extrait.

Sont également cultivés les raisins Garnacha, Garnacha Tintorera, Cencibel et Cabernet Sauvignon, parmi les rouges, et les blancs, beaucoup moins étendus: Airén et Macabeo.

La région produit des vins rouges directs, jeunes, qui subissent quelquefois une macération carbonique ou un vieillissement modéré, à base d'une seule variété de Moscatel ou en mélange avec du Cencibel ou du Cabernet Sauvignon; des vins très bien constitués, vastes, musclés, d'une belle couleur intense, une richesse alcoolique remarquable, bien intégrée dans la grande dimension de l'ensemble, des arômes complexes à forte personnalité et au tanin noble.

Elle produit également des rouges double pâte qui sont très demandés à l'échelle internationale et des rosés fruités qui ont beaucoup de mérite et des vins blancs.

Le vin de Jumilla-Monastrell doit être élaboré avec au moins 85% de cette variété de raisin, aussi bien les rouges que les rosés.

Il existe une ancienne tradition d'élaboration de vins vieux, secs ou doux à base de raisin Monastrell, qui subissent un long processus de vieillissement, des vins très fins qui offrent de grandes qualités potentielles.

A.O.C. Jumilla Règlement

O.M.10-11-95 «B.O.E.» 30-11-95

O.M. 11-10-96 «B.O.E.» 6-11-96

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Airén	Cabernet sauvignon
Macabeo	Cencibel
Pedro Ximénez	Garnacha Tintorera
	Garnacha
	Monastrell*

Les sortes de vins Degré d'alcool

Jumilla Monastrell (> 85% raisin Monastrell)	
Rosé	12% vol. min.
Rouge	12,5% vol. min.
Jumilla	
Blanc	11% vol. min.
Rosé	11,5% vol. min.
Rouge	12% vol. min.
Jumilla doux	
Blanc	11% vol. min.
Rosé	11,5% vol. min.
Rouge	12,5% vol. min.

Elevage: Le processus de vieillissement des vins doit durer au moins deux ans, dont six mois minimum en fûts de chêne ayant une capacité maximale de 1.000 litres.



L'APPELLATION D'ORIGINE LANZAROTE

A.O.C. Lanzarote Règlement

O.M.6-1994 «B.O.E.» 16-6-94

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Breval	Listán Negra (Negra común)
Burrablanca	Negramoll (Mulata)
Diego	
Listán Blanca	
Malvasía*	
Moscatel	
Pedro Ximénez	

Les sortes de vins Degré d'alcool

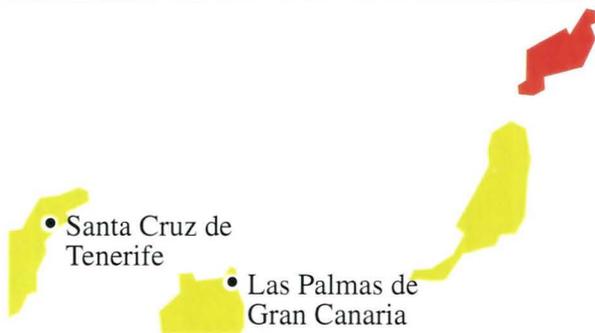
Blanc	10,5-14,5% vol. min.
Rosé	11-14% vol. min.
Rouge (exclusivement élaboré à base de Listán Negra et Negramoll)	11-14,5% vol. min.
Vin doux classique: exclusivement élaboré à base de Malvasía et de Moscatel. Ils doivent avoir une teneur minimum en sucres réducteurs	
de 45 g/l.	15-22% vol. min.
Vin de liqueur	15 - 22% vol. min.

Eleavage: Le processus de vieillissement selon le système des millésimes (mixte bois-bouteille) doit durer au moins deux ans, dont six mois minimum en fûts de chêne ayant une capacité maximale de 1.000 litres.

*Cépage préféré

Il faut particulièrement signaler les excellentes productions du cépage Malvasía, qui est le roi de la viticulture de Lanzarote, et qui donne des vins blancs jeunes très fins et avec un bon équilibre, des vins vieillies en fûts de chêne vigoureux et complexes, qui ont une très forte personnalité, ainsi que d'exquis vins doux (ici le Moscatel est également utilisé). Les cépages Diego et Listán Blanco donnent des vins blancs jeunes secs et demi-secs très appréciés. Des cépages Listán Negro et Negramoll on tire des vins rouges jeunes et des rouges vieillies en fûts de chêne très intéressants, ainsi que des rosés.

LANZAROTE



L'Appellation d'Origine Contrôlée Lanzarote s'étend sur l'ensemble de cette île, au nord-est de l'archipel des Canaries.

De nature volcanique, l'île présente un relief doucement ondulé, aux lignes pures, parsemé de nombreux cônes volcaniques à faible altitude.

Le climat se caractérise par des pluies extrêmement rares, une grande luminosité et la douceur permanente des températures, si ce n'est quand le vent souffle en provenance du continent africain.

Le manque de pluie et la nécessité de protéger le vignoble du vent saharien brûlant ont donné lieu à une viticulture des plus originales.

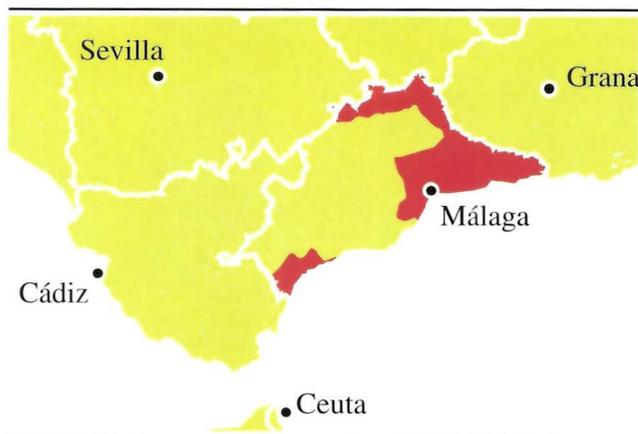
Dans le nord de l'île, cette couche volcanique a une épaisseur de 20 à 30 cm. Elle atteint plus de 2 m. dans le Centre (La Geria et les communes environnantes). Il est alors nécessaire de creuser de grands trous en forme de cône inversé afin que le cep puisse plonger ses racines dans la terre. Ce travail, très pénible, est forcément manuel.

La couche de lapilli a d'excellentes propriétés hygroscopiques: elle absorbe l'humidité nocturne de l'atmosphère et la transfère dans la terre. Pendant la journée, il évite l'évaporation de l'eau.

Pour protéger d'avantage les ceps contre les vents brûlants, les trous sont quelquefois entourés d'un muret de pierre volcanique en forme de demi-cercle, de 70 cm de hauteur.



MÁLAGA



A.O.C. Malaga Règlement

O.M. 16.11.76 «B.O.E.» 21.11.76

O.M. 27.7.95 «B.O.E.» 11.8.95

Les cépages autorisés

Blancs

Pedro Ximénez (Pero Ximén)

Moscatel

Les sortes de vins

Degré d'alcool

Doux 15 à 23% vol. min.

Demi-doux 15 à 23% vol. min.

Demi-sec 15 à 23% vol. min.

«Abocado»

(légèrement doux) .. 15 à 23% vol. min.

Sec 15 à 23% vol. min.

Types:

«Lágrima». Made from «lágrima» must

«Moscatel». Made exclusively from

Moscatel grapes

«Pedro Ximénez» (Pedro Ximen).

Exclusively Muscatel grapes

Cette Appellation d'Origine Contrôlée englobe les vins dont on ramasse les raisins dans la province de Malaga, mais pour être protégés par l'Appellation d'Origine Contrôlée Malaga, ils doivent passer par les cuves de la circonscription municipale ainsi dénommée.

Le vignoble se développe sous des climats divers. Au Nord, le climat est continental: les hivers et les étés sont courts et les pluies ne dépassent pas 500 litres par mètre carré. Sur les versants des collines tournés vers la mer, le climat est doux, avec des températures de 16 à 18°C en moyenne et des précipitations de 400 à 500 mm.

Le cépage prépondérant est Pedro Ximénez, mais le Moscatel jouit également d'un renom bien justifié.

Le Moscatel, très apprécié, est surtout destiné au marché de raisins de table mais on l'utilise aussi dans l'élaboration des fameux Malaga Doux, des vins pour le dessert, de couleur jaune et ambre foncée. Les autres vins de Malaga importants sont le Lágrima, un vin fin et léger, le Pedro Ximénez, qui est aussi un vin doux élaboré à cent pour cent à base du raisin du même nom, couleur acajou aux reflets rouges.

Elevage: Tous les vins doivent subir un processus de vieillissement dans des cuves, ou bien dans des fûts de chêne ayant une capacité maximale de 800 litres. Ce processus doit durer au moins deux ans.



L'APPELLATION D'ORIGINE LA MANCHA

A.O.C. La Mancha Règlement

O.M. 22-11-96 «B.O.E.» 9-12-96

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Airén*	Cabernet Sauvignon
Macabeo	Cencibel
Pardilla	Garnacha
	Merlot
	Moravia

Les sortes de vins	Degré d'alcool
Blanc	10 -14% vol. min.
Rosé	10-14% vol. min.
Rouge	11-15% vol. min.
Mousseux	10,5-13% vol. min.

Élevage: Le processus de vieillissement des vins doit durer au moins deux ans, en fûts de chêne ayant une capacité maximale de 1.000 litres.

*Cépage préféré

LA MANCHA



L'Appellation d'Origine Contrôlée La Mancha englobe des circonscriptions municipales des provinces d'Albacete, Ciudad Real, Cuenca et Tolède. Il s'agit du groupement vinicole le plus important de la planète.

Cette région a toujours été l'une des plus importantes d'Espagne, quant au volume de sa production de vin. Actuellement, tous ses efforts tendent à l'amélioration de la qualité des vins; dans ce sens, elle a obtenu des résultats spectaculaires.

Le climat est très uniforme, avec des précipitations variables qui tournent autour de 300-400 mm de pluie par an. Le sol calcaire aussi est très uniforme.

180.000 ha. jouissent de cette Appellation d'Origine Contrôlée, dont la plupart sont consacrées à la culture du raisin blanc Airén. Les ceps sont taillés très courts et les sarments poussent au ras du sol afin de retenir l'humidité du sol.

C'est le cépage rouge Cencibel qui est le plus répandu, d'une excellente qualité.

La Mancha produit surtout des vins blancs, frais et légers, et aussi des rosés. Depuis quelque temps, les vins rouges sont de plus en plus demandés, mais leur production continue d'être inférieure à celle des blancs. Les rouges de Cencibel jeunes ou modérément vieillis en fûts de chêne donnent des vins au goût agréable, légers et faciles à boire.

L'APPELLATION D'ORIGINE MÉNTRIDA



MÉNTRIDA



A.O.C. Méntrida Règlement

O.M. 2-2-76 «B.O.E.» 24-2-76

O.M. 11-6-92 «B.O.E.» 24-6-92

O.M. 4-12-92 «B.O.E.» 11-1-93

Les cépages autorisés

Rouges

Garnacha*

Tinto Basto

Cencibel ou Tinto Fino

Les sortes de vins

Degré d'alcool

Rosé 11,5% vol. min.

Rouge 12% vol. min.

Élevage: Le processus de vieillissement des vins doit durer au moins deux ans, en fûts de chêne.

*Cépage préféré

Cette aire de production est située au Nord de la province de Tolède et s'étend sur 13.600 ha., sur un terrain très sablonneux en surface.

Le climat est continental extrême, avec des hivers et des étés très durs et des pluies irrégulières qui atteignent 400 mm. par an.

Dans ces conditions, 80% du vignoble est consacré au cépage Garnacha. Le reste est réparti entre d'autres variétés de raisins rouges, comme Cencibel et Tinta de Madrid.

Les vins rouges de Méntrida ont un fort degré d'alcool. Ils sont riches en tanin et en matières colorantes; ce sont des vins très fruités et savoureux.

Les vins rosés ont un bouquet fruité, une couleur agréable et sont excellents en bouche.



L'APPELLATION D'ORIGINE MONDEJAR

Denominación de Origen
MONDEJAR

A.O.C. Mondéjar Règlement

O.M. 11-3-97 «B.O.E.» 24-3-97

O.M. 22-12-97 «B.O.E.» 15-1-98

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Malvar*	Cencibel*
Macabeo	Cabernet Sauvignon
Torrontés	

Les sortes de vins Degré d'alcool

Blancs	10% vol. min.
Rosés	11% vol. min.
Rouges	11% vol. min.

Élevage: Le processus de vieillissement des vins doit durer au moins deux ans, dont six mois minimum en fûts de chêne ayant une capacité maximale de 225 litres.

*Cépage préféré

MONDÉJAR



Cette aire d'Appellation d'Origine Contrôlée s'étend sur 4.500 ha. de vignoble (1997).

Située au sud-ouest de la province de Guadalajara, elle appartient à la dépression du Tage. Elle suit le cours de ce fleuve, transformé en lac de retenue (on l'appelle la mer de Castille) et du Tajuña, en direction NE-SO.

Il s'agit d'un pays de passage entre le bord méridional de la Alcarria et la Mesa de Ocaña. Son relief est caractéristique de ces deux contrées: des formations tabulaires et des rivières au fond de ravins, d'une part, de vastes plaines argileuses d'autre part.

L'altitude moyenne de la zone est considérable (800 m.). Son climat est de type méditerranéen tempéré avec des éléments du climat continental. Des précipitations moyennes qui peuvent varier, suivant les zones, de 400 à 600 mm. par an et des températures extrêmes assez rigoureuses (+40°C et -10°C), et une température moyenne de 13,5°C.

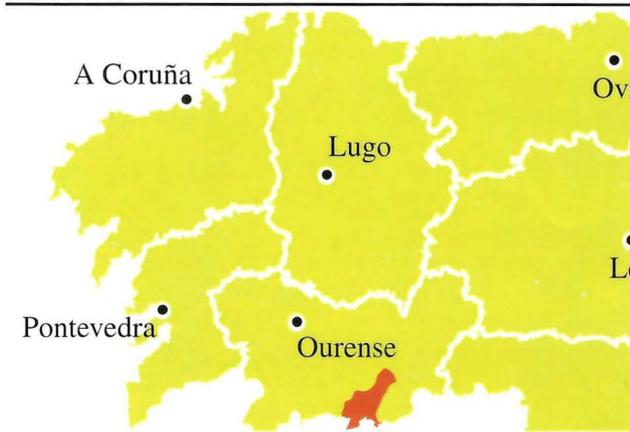
Le paysage est ondulé, aux pentes douces. Les sols rouges sont profonds, aux textures moyennes, à réaction de base. Ils sont pauvres en matière organique et en nitrogène et riches en calcaire actif et en potassium.

On y cultive surtout les raisins Malvar (blanc) et Cencibel (rouge), à partir desquels sont élaborées des vins blancs et des vins rouges très personnels, et en moindre mesure, des rosés et des clarets.

L'APPELLATION D'ORIGINE MONTERREI



MONTERREI



A.O.C. Monterrei Règlement

O.M. 19-1-96 «B.O.E.» 3-2-96

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Doña Blanca*	Gran Negro
Godello*	Garnacha Tintorera
Treixadura	Mencia
Palomino	Merenzao
	(María Ardoña, Bastardo*)

Les sortes de vins Degré d'alcool

Blanc «Monterrei» (mini. 60% cépages blancs préférés)	10% vol. min.
Blanc «Monterrei Superior» (mini. 85% cépages blancs préférés)	11% vol. min.
Rouge «Monterrei» (mini. 60% cépages rouges préférés)	10% vol. min.
Rouge «Monterrei Superior» (mini. 85% cépages rouges préférés)	10,5% vol. min.

*Cépage préféré

Il s'agit d'une aire d'Appellation d'Origine Contrôlée, bien définie et à forte personnalité, de par ses caractéristiques physiques.

C'est une fosse tectonique située dans le sud de la province d'Ourense. Des territoires plus élevés encadrent la dépression sauf du côté sud, où elle se prolonge sur le Portugal. Le Tâmega traverse la vallée pour pénétrer ensuite dans ce pays.

Le fond de la vallée est extrêmement plat et accueille la plupart du vignoble. Le reste grimpe sur les versants des collines environnantes.

Les sols profonds et fertiles, formés de sédiments assez récents (du Miocène et du Quaternaire) de matériaux siliceux provenant des parties les plus élevées, ainsi que le climat, très méditerranéen, étonnamment sec pour la Galice avec des étés chauds, constituent un excellent milieu pour le développement et la qualité de la vigne.

Le vignoble est constitué par les cépages autochtones Doña Blanca, Verdello (nom local du raisin Godello), Treixadura, Mencia, Gran Negro et Merenzao, et par ceux acclimatés, beaucoup moins intéressants, Palomino et Garnacha Tintorera. Ils sont tous cultivés en verre, "à la mode de Castille".

On obtient des vins blancs et rouges frais, gais, au bouquet fruité.



Consejo Regulador
de la Denominación de Origen
Montilla-Moriles

L'APPELLATION D'ORIGINE MONTILLA-MORILES

A.O.C. Montilla-Moriles Règlement

O.M. 12-12-85 «B.O.E.» 27-12-85

O.M. 23-2-95 «B.O.E.» 11-12-95

Les cépages autorisés

Blancs

Airén
Baladí
Moscatel
Pedro Ximénez*
Torrontés

Les sortes de vins Degré d'alcool

Vins généreux vieillis «en fleur»

(avec des couches de levure contribuant
à la formation d'aldéhydes)

Fino	15 -17,5% vol. min.
Amontillado	16 -22% vol. min.
Oloroso	16 -20% vol.
Palo Cortado	16 -18% vol. min.

Vins généreux sans vieillissement «en fleur»

Raya	16 -20% vol. min.
------------	-------------------

Vin doux naturel

Pedro Ximénez	
Moscatel	15% vol. min.

Blancs

Sans vieillissement ...	10-12% vol. min.
Avec vieillissement ...	13% vol. min.

Elevage: Tous les vins généreux doivent subir un processus de vieillissement dans des cuves, pendant au moins deux ans, ou bien dans des fûts de chêne ayant une capacité maximale de 1.000 litres. Pour les vins blancs, ce processus doit durer au moins un an dans des fûts de chêne ayant une capacité maximale de 1.000 l.

*Cépage préféré

MONTILLA- MORILES



L'Appellation d'Origine Contrôlée Montilla – Moriles s'étend sur l'ensemble du Sud de la province de Cordoue. La qualité de ces vins est telle que les Arabes attendirent cent dix ans après l'invasion avant d'arracher les ceps.

Montilla – Moriles englobe environ 10.200 ha. de vignoble planté sur des terres calcaires, à une altitude de 300 à 600 m., sous un climat méditerranéen influencé par le climat continental.

Le cépage prépondérant est Pedro Ximénez. D'autres variétés de raisins sont également cultivées: Moscatel, Airén et Baladí. Les vins les plus remarquables sont: les Finos de couleur pâle, secs et légèrement amers, avec un arôme d'amandes.

Les vins amontillados, sont très secs, ils ont un arôme intense aux noisettes et sont d'une couleur ambre ou or vieux.

Les olorosos, couleur acajou, sont veloutés et aromatiques. En vieillissant, ils atteignent 20°.

Les Palo cortado ont un arôme qui ressemble aux amontillados, mais un goût et une couleur qui rappellent les olorosos.

Les Raya ressemblent aux olorosos, mais ils ont moins de goût et de bouquet que ces derniers.

Les Pedro Ximénez sont des vins doux naturels tirés d'un raisin ensoleillé de cette variété, couleur de rubis, très riche en sucre.

Les Moscatel (moscatel) sont des vins doux naturels obtenus à partir de moûts, riches en sucre, de cette variété.

Sont également élaborés des vins blancs jeunes, pâles, délicats et fruités.



NAVARRA



Ribera Baja, Ribera Alta, Valdizarbe, Baja Montaña et Tierra Estella sont les cinq pays qui composent l'Appellation d'Origine Contrôlée "Navarra".

De par sa situation, son climat, ses caractéristiques archéologiques et sa tradition, la Navarre est l'une des principales régions espagnoles quant à la production de vins de qualité.

Le vignoble reçoit l'influence de l'Atlantique et de la mer Méditerranée. Au Nord, les hivers sont froids et humides et les étés sont doux, alors qu'au Sud le climat est doux, sec et très lumineux.

Environ 13.000 ha. de vignoble, cultivé avec soin sur des terrains calcaires et profonds, d'une excellente qualité, composent l'aire d'Appellation d'Origine Contrôlée "Navarra".

Le cépage rouge Garnacha est prépondérant, mais d'autres sont également cultivés avec succès: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Graciano et Mazuela, ainsi que les blancs Viura, Moscatel de Grano Menudo et Chardonnay.

Actuellement, les vins les plus caractéristiques sont les rosés provenant du cépage Garnacha, des vins jeunes qui ont un bouquet fruité intense, légers, faciles à boire. Mais la région possède une forte tradition vinicole qui atteint depuis quelques années de hauts niveaux de qualité et de personnalité: des vins d'une belle couleur et d'une excellente constitution, généralement vieillis en fûts de chêne et en bouteilles, qui ont un bouquet élégant et délicat, tant pour le nez que pour la bouche, et de très vastes et nobles sensations gustatives.

A.O.C. Navarra Règlement

O.M. 26-7-75 «B.O.E.»	5-9-75
O.M. 4-12-90 «B.O.E.»	13-12-90
O.M. 20-6-91 «B.O.E.»	24-8-91
O.M. 20-12-93 «B.O.E.»	29-12-93
O.M. 16-12-94 «B.O.E.»	27-12-94
O.M. 23-11-95 «B.O.E.»	11-12-95
O.M. 15-7-97 «B.O.E.»	11-12-95

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Garnacha Blanca	Cabernet Sauvignon*
Chardonnay	Garnacha Tinta
Malvasía	Graciano*
Moscatel de Grano	
Menudo	Merlot
Viura*	Mazuela
	Tempranillo

Les sortes de vins

Degré d'alcool

Blancs	10- 12,5% vol. min.
Blanc Chardonnay fermenté en barrique.	10 -13,5% vol. min.
Rosés	10 -13,5% vol. min.
Rouges	10 -13,5% vol. min.
Vin de liqueur «Moscatel»	15 -18% vol. min.

Elevage: Le processus de vieillissement des vins doit durer au moins deux ans, dont un an minimum en fûts de chêne ayant une capacité maximale de 500 litres pour les vins rouges et six mois pour les blancs et les rosés.

*Cépage préféré



A.O.C. La Palma Règlement

O.M. 17-6-94 «B.O.E.» 5-7-94

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Albillo	Almuñeco (Listán Negro)
Bastardo Blanco	Bastardo Negro
Bermejuela	Malvasía Rosada
Bujariego	Moscatel Negro
Burablanca	Negramoll*
Forastera Blanca	Tintilla
Gual*	
Listán Blanco	
Malvasía*	
Moscatel	
Pedro Ximénez	
Sabro Torrontés	
Verdello*	

Les sortes de vins Degré d'alcool

Blanc	11-14,5% vol. min.
Rosé	11 -13% vol. min.
Rouge	12 -14% vol. min.
Malvasía clásico: tiré du cépage de ce nom, avec une teneur en sucres résiduels supérieure à 45 g./l.	15 -22% vol. min.
Malvasía Seco: tiré de ce cépage	14 -16% vol. min.
Malvasía Dulce: à partir des cépages autorisés, avec une teneur en sucres résiduels supérieure à 45 g./l. ..	15-22% vol. min.
Vino de Tea: uniquement dans le nord de La Palma. Vinification dans des fûts de Pinus canariensis pendant 6 mois maximum	15-22% vol. min.

Elevage: Le processus de vieillissement selon le système des millésimes (mixte bois-bouteille) doit durer au moins deux ans, dont six mois minimum en fûts de chêne ayant une capacité maximale de 1.000 litres.

*Cépage préféré

LA PALMA



• Santa Cruz de Tenerife

Las Palmas de Gran Canaria

L'île de La Palma possède une surface totale de 728 km². Elle est structurée autour du plus vaste des cratères volcaniques existants: La Caldera de Taburiente, dont les bords dentelés s'élèvent à 2.500 m. De cette altitude, le territoire se précipite dans des versants vertigineux sillonnés d'innombrables ravins. Dans le sud de l'île on trouve des parties au relief plus doux, parsemées de petits volcans.

D'une nature volcanique, les sols sont profonds et fertiles, riches en minéraux et de texture moyenne ou moyenne forte.

Le climat, influencé par l'Atlantique et les alizés, est très doux.

L'Appellation d'Origine Contrôlée "La Palma" s'étend sur une grande partie du contour de l'île à des altitudes comprises entre 200 et 1.200 m. Il comprend trois sous-appellations:

Fuencaliente-Las Manchas: dans le Sud et le Sud-Ouest de l'île. C'est une région à l'activité volcanique intense et récente où l'on peut trouver des vignes voisinant avec les coulées de lave encore chaudes.

La vigne est cultivée sur des terrains recouverts de couches de cendres volcaniques (picón) ou, moins souvent, de grosses pierres.

C'est la région du cépage mythique Malvasía, auquel les vins des Canaries doivent leur renom. Il est aujourd'hui heureusement rescapé de l'oubli. Il donne des vins très élégants, vastes, à forte personnalité, les "Malvasías secos" et les exquis, sophistiqués "Malvasías dulces". Le cépage Listán Blanca, majoritaire, ainsi que le reste des variétés de raisin blanc, donne des vins de conception moderne, bien charpentés en bouche. La production de rosés et de rouges est moins importante.

Hoyo del Mazo-Las Breñas: Sur les rives orientales de l'île. Des cépages rouges (Negramoll et Listán Negro) sont cultivés sur des terrains rocaillieux, et se développent au ras du sol, dans des parcours longs et sinueux.

Zone Nord-Vinos de Tea (conservés dans des fûts de Pin): Dans le nord de l'île, dans les parcelles minuscules cachées par les arbres, sont cultivés des raisins qui donnent des vins très particuliers, à peine développés pour le commerce, qui sont élaborés et conservés dans des tonneaux en "pinus canariensis", où ils acquièrent certains attributs caractéristiques de ce bois. Des vins généralement rosés.

PENEDES



A.O.C. Penedès Règlement

O.M. 7-4-76 «B.O.E.» 24-5-76

O.M. 30-4-86 «B.O.E.» 9-6-86

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Macabeo	Cabernet Sauvignon
Parellada (Montonec)	Garnacha
Xarel-lo	Mazuela
	Monastrell
	Samsó
	Ull de Llebre-
	Subirat Parent

Les sortes de vins Degré d'alcool

Blanc	9-13% vol. min.
Rosé	10-13% vol. min.
Rouge	10-14% vol. min.
Vins pétillants	10-13% vol. min.
Vins mousseux naturels	
de qualité	10,8-12,8% vol. min.

Elevage: le processus de vieillissement doit durer au moins six mois pour les blancs, les rosés et les vins pétillants; et quinze mois pour les rouges, dont une première phase en fûts de chêne complétée par une deuxième phase en bouteille.

Cette aire d'Appellation d'Origine Contrôlée s'étend sur 27.000 ha. entre Barcelone et Tarragone.

Le climat, d'influence méditerranéenne, est très varié et confère au Penedès des conditions privilégiées, qui lui permettent de produire une vaste gamme de vins très fins et d'une excellente qualité.

Cépages: Macabeo, Chardonnay, Subirat Parent, Xarel-lo et Parellada pour les blancs. Pour les rouges: Mazuela, Garnacha, Samsó, Ull de Llebre, Monastrell et Cabernet Sauvignon.

L'Appellation d'Origine Contrôlée Penedès élabore des vins frais, fruités et aromatiques, au degré modéré.

Les rouges sont légers et veloutés, complexes et élégants. Ils ont beaucoup de caractère.



Pla de BAGES

A.O.C. Pla de Bages Règlement

O.M. 20-6-97 «B.O.E.» 8-7-97

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Chardonnay	Cabernet Sauvignon
Macabeo	Garnacha Tinta
Parellada	Merlot
Picapoll	Sumoll
	Ull de Llebre

Les sortes de vins	Degré d'alcool
Blancs	10% vol. min.
Rosés	10,5% vol. min.
Rouges	11,5% vol. min.

Elevage: Le processus de vieillissement selon le système des millésimes (mixte bois-bouteille) doit durer au moins deux ans, dont six mois minimum en fûts de bois ayant une capacité maximale de 1.000 litres.

L'APPELLATION D'ORIGINE PLA DE BAGES

PLA DE BAGES



Dans la province de Barcelone, l'aire d'Appellation d'Origine Contrôlée "Pla de Bages" correspond à un grand bassin d'érosion situé dans l'est de la dépression catalane, qui présente une forme de triangle isocèle irrégulier, dont le sommet sud tombe sur la ville de Manresa. Le Llobregat traverse la région du nord au sud sur 40 km.

La tradition vinicole de la région est très ancienne. Son nom actuel provient sans doute de Bacchus, pour "la qualité et la fertilité des vignes du pays" qui existèrent autrefois.

Le vignoble s'étend sur près de 500 ha. Il est pour la plus grande partie formé d'espaliers, qui se situent à des altitudes de 200 à 300 m. au-dessus du niveau de la mer, sur des terrains riches en argiles, en marnes et en grès, qui présentent des textures franches, une réaction de base, une faible teneur en éléments nutritifs et de bons niveaux de calcaire actif.

Le climat est méditerranéen, avec certains traits de climat continental dus à sa situation à l'intérieur du pays et au relief. Les précipitations annuelles vont de 500 à 600 mm en moyenne et la température moyenne annuelle est de 13,5°C.

On y cultive surtout les cépages blancs Macabeo, Picapoll et Chardonnay et les rouges Tempranillo (Ull de Llebre), Cabernet Sauvignon et Merlot.

La région produit des vins blancs, des rosés et des rouges.

PRIORATO



A.O.C. Priorato Règlement

O.M. 19-5-75 «B.O.E.» 26-6-75

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Garnacha Blanca	Garnacha Tinta*
Macabeo	Garnacha Peluda
Pedro Ximénez	Mazuela

Les sortes de vins Degré d'alcool

Blanc	13,75 - 18% vol. min.
Rosé	13,75 - 18% vol. min.
Rouge	13,75 - 18% vol. min.
Généreux	14 - 18% vol. min.
Rancios	14 - 20% vol. min.

Eleuage: Le processus de vieillissement, pour les millésimes rouges, doit durer au moins deux ans, dont un an minimum en fûts de chêne. Pour les vins vieux, minimum quatre ans en fûts de chêne.

*Cépage préféré

Priorato est le fruit de l'artisanat et de la tradition; des vignes vieilles et robustes qui poussent dans les terres de la province de Tarragone: environ 800 ha. cultivées sur les versants escarpés et les terrasses ardoiseuses, peu fertiles et difficiles à cultiver.

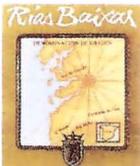
La région jouit d'un climat tempéré sec, beaucoup plus frais que la côte.

C'est au cépage rouge Mazuela qu'est due la qualité des vins Priorato actuels. Ils utilisent aussi le raisin rouge Garnacha, mais dans une moindre proportion.

D'une savante combinaison de ces deux sortes de raisins naissent des vins rouges à la robe grenat, corsés, au goût dense et riche, au bouquet intense.

On rencontre aussi quelques cépages blancs: Garnacha, Macabeo et Pedro Ximénez.

La tradition a aussi fait perdurer les autres vins vieux ("rancios"), lentement vieilliss dans des tonneaux, pleins de personnalité et de riches sensations.



L'APPELLATION D'ORIGINE RÍAS BAIXAS

A.O.C. Rías Baixas Règlement

O.M. 11-9-97 «B.O.E.» 25-9-97

Les cépages autorisés

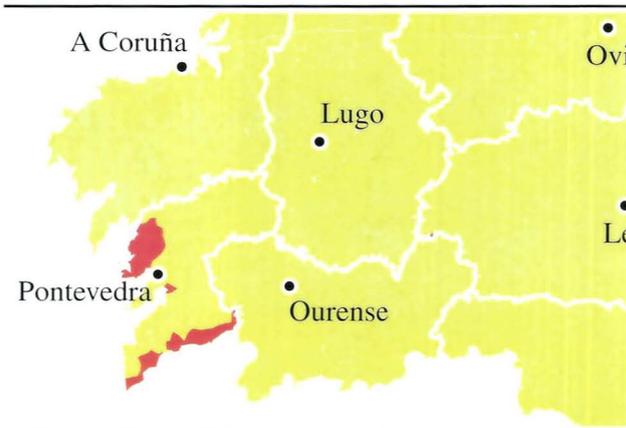
Blancs	Rouges
Albariño*	Caiño Tinto*
Loureira Blanca ou Marqués*	Sousón*
Treixadura*	Mencia
Caiño Blanco*	Espadeiro*
Torrontés	Loureira Tinta*
Godello	Brancellao

Les sortes de vins Degré d'alcool

Blanco Rías Baixas	
Albariño 100%	
Albariño	11,3% vol. min.
Salnés 70% Albariño .	11% vol. min.
Condado do Tea 70% Albariño et Treixadura	11% vol. min.
Rosal 70% Albariño et Loureira	11% vol. min.
Barrica (min. 70% raisins blancs préférés).....	11,5% vol. min.
Blanco Rías Baixas (min. 70% raisins blancs préférés) préférés	
	11% vol. min.
Tinto Rías Baixas	
3 mois en fûts de chêne	
	10% vol. min.

*Cépage préféré

RÍAS BAIXAS



L'aire d'Appellation d'Origine Contrôlée Rías Baixas comprend quatre sous-appellations: Valle del Salnés, sur la rive gauche de la Ría de Arosa; Soutomaior, qui est le prolongement naturel de la précédente; Condado de Tea, qui longe la rive droite du Miño; El Rosal, dans le bassin le plus bas du Miño (Baixo Miño). Elles ont chacune leurs propres caractéristiques mais sont réunies par des facteurs communs aussi importants que les cépages et la similitude du sol et du climat.

Le relief, dans la région, est doucement ondulé. Des coteaux entourent des vallées ouvertes et ensoleillées. Le climat reçoit l'influence de l'Atlantique et se caractérise par la douceur des températures en toute saison et suffisamment de pluies.

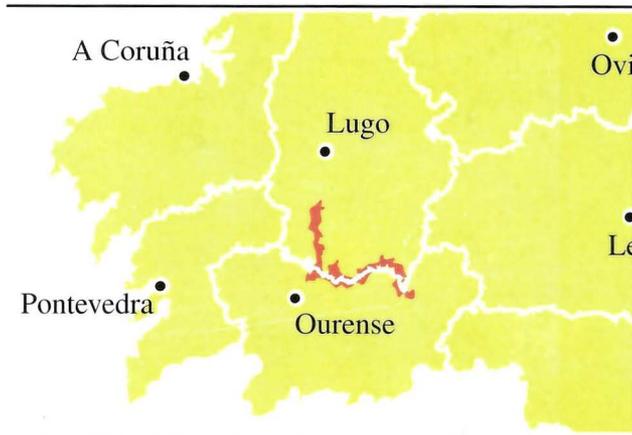
Parmi les délicates variétés de raisins blancs cultivés sous l'Appellation d'Origine Contrôlée Rías Baixas, il faut citer le raisin Albariño, qui donne un vin d'une qualité exceptionnelle. Une couleur jaune paille aux irisations dorées, un bouquet puissant et élégamment fruité, avec des nuances florales parfois, rond et sensuel. Long en bouche, charnu et juteux, aux sensations riches, très persistant, avec un nez long, élégant, puissant et fruité.

D'autres cépages blancs (Treixadura, Loureiro, Torrontés...) sont utilisés avec Albariño pour élaborer des vins très élégants et d'une grande richesse de sensations florales.

La région produit peu de vins rouges, élaborés à base des cépages Caiño, Espadeiro, Souson. Ils donnent des vins jeunes très intéressants.



RIBEIRA SACRA



A.O.C. Ribeira Sacra Règlement

O.M. 19-5-75 «B.O.E.» 26-6-75

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Albariño*	Brancellao*
Doña Blanca*	Garnacha Tintorera**
Godello*	Mencía*
Loureira*	Merenzao*
Palomino**	Mouraton (Negreda)**
Torrontés*	
Treixadura*	

Les sortes de vins

Les sortes de vins	Degré d'alcool
Blanc (une seule variété) (100% Albariño ou Godello)	11% vol. min.
Rouge (une seule variété) (100% Mencía)	11% vol. min.
Autres blancs ou rouges	10% vol. min.

*Cépage préféré.

** Cépage provisoirement autorisé.

Au sud de la Province de Lugo et au nord de celle d'Ourense, dans la Galice de l'intérieur, accompagnant le Sil doré de Montefurado jusqu'à ce qu'il rejoigne le Miño à Los Peares et, de là, remontant le cours de ce fleuve jusqu'à près de Portomarín, se succèdent plusieurs petits pays viticoles qui constituent l'aire d'Appellation d'Origine Contrôlée "Ribeira Sacra".

Tout en partageant divers éléments écologiques et viticoles propres à une Appellation d'Origine Contrôlée, ces différents pays ont chacun leurs particularités intrinsèques qui donnent au vin leur propre personnalité. En suivant l'itinéraire fluvial décrit ci-dessus, on traverse les pays suivants: Quiroga, Amandi, Chantada et Ribera del Miño, dans la province de Lugo et Ribera del Sil dans celle d'Ourense.

Sauf dans le pays de Quiroga où la vallée est plus ouverte, le vignoble s'étend sur les versants abrupts ("ribeiras") des ravins au fond desquels coulent des rivières: il est cultivé en terrasses de très petites dimensions. Il s'agit d'une viticulture que quelqu'un a qualifié "d'héroïque". Il n'y a pas d'uniformité de ces terres, si ce n'est pour leur réaction acide et leur grande fertilité.

On y cultive surtout des cépages rouges, notamment Mencía, qui est à la base de la viticulture de la "Ribeira Sacra"; on trouve aussi les raisins Brancellao et Merenzao. Le cépage Garnacha Tintorera, provisoirement autorisé, est peu développé dans la région. Les blancs sont moins abondants: Godello, Treixadura et Albariño, entre autres.

Les vins les plus appréciés sont les rouges Mencía, jeunes, à la robe pourpre ou grenat, au bouquet intense et personnel où l'on peut apprécier des arômes de mûres et de framboise. Ils sont bien charpentés mais élégants et légers en bouche, avec une acidité et un tanin adéquats, frais et gais. Parmi les blancs, il faut signaler les vins produits à partir d'une seule variété de raisin comme Albariño, Godello et Treixadura, qui ont un bouquet intense et fruité, qui sont frais et savoureux.



L'APPELLATION D'ORIGINE RIBEIRO

A.O.C. Ribeiro Règlement

O.M. 2-2-76 «B.O.E.» 24-2-76

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Albariño	Brancellao
Albilla	Caiño*
Godello	Ferrón
Palomino	Garnacha Tintorera
Loureira	Mencía
Macabeo	Sousón
Torrontés	Tempranilla
Treixadura*	

Les sortes de vins	Degré d'alcool
Blancs	9-13% vol. min.
Rouge	9-12% vol. min.
Vin élaboré à base de raisins mûrs («Vino enverado») ..	8-9% vol. min.

*Cépage préféré.

RIBEIRO



A l'Ouest de la province d'Orense, sur les rives de l'Avia, du Miño et de l'Arnoya, sous un climat influencé par l'Atlantique avec des températures douces et des pluies abondantes, se situe l'aire d'Appellation d'Origine Contrôlée Ribeiro.

La capitale vinicole et historique de cette région est Ribadavia, une ancienne ville entourée de plus de 3.000 ha. de vignoble cultivé dans les vallées qui bordent ces fleuves et sur les versants les mieux ensoleillés. La vigne est cultivée en hauteur afin d'éviter le contact des fruits avec le sol et d'en favoriser la maturation et la salubrité.

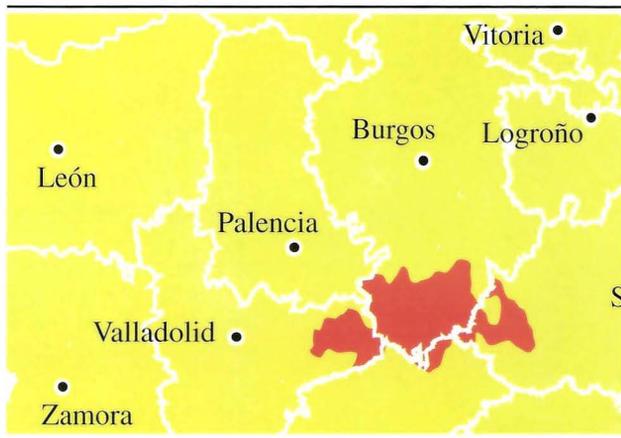
Les principaux cépages de cette Appellation d'Origine Contrôlée sont: Treixadura, Loureira et Torrontés parmi les blancs; Caiño et Brancellao parmi les rouges. D'autres variétés de raisin non autochtones sont également cultivées, comme Palomino et Garnacha Tintorera.

Les vins blancs de l'Appellation d'Origine Contrôlée Ribeiro sont élégants, frais, légers, très aromatiques et ont une joyeuse acidité, et 10° d'alcool en moyenne. Ils sont couleur paille claire.

Les rouges sont des vins ayant une belle couleur rouge violet très vive et une acidité remarquable.



RIBERA DEL DUERO



A.O.C. Ribera del Duero Règlement

O.M. 1-12-92 «B.O.E.» 10-12-92

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Albillo	Tinta del País*
	Garnacha Tinta
	Cabernet Sauvignon
	Malbec
	Merlot

Les sortes de vins

Degré d'alcool

Rosés	11% vol. min.
Rouges	11,5% vol. min.

Élevage: Le processus de vieillissement doit durer au moins deux ans à compter du premier décembre de l'année de la vendange, dont un minimum en fûts de chêne ayant une capacité d'environ 225 litres pour les rouges et six mois pour les rosés.

*Cépage préféré.

L'aire d'Appellation d'Origine Contrôlée "Ribera del Duero" comprend des circonscriptions municipales appartenant aux provinces de Burgos, Soria, Ségovie et Valladolid. Il s'agit d'une vaste région de production, dont les principales agglomérations viticoles sont Pedrosa del Duero, La Aguiera, Gumiel de Hizán, Aranda de Duero, La Horra, Roa, Peñafiel et Valbuena del Duero.

Le climat est continental, très sec et venteux; les hivers sont très durs; il gèle souvent mais il tombe peu de neige.

Les vignobles de l'Appellation d'Origine Contrôlée Ribera del Duero s'étendent sur 12.000 ha., qui sont surtout consacrées au cépage Tinta del País, d'une excellente qualité, assez semblable au raisin Tempranillo. Cette appellation admet aussi d'autres cépages: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Malbec et Merlot.

La région produit un excellent vin rouge.

C'est un vin très aromatique, très fruité, à la robe rouge vif quand il est jeune et moins âpre, plus velouté et riche en sensations olfactives et sapides qui se développent au cours de son évolution.

Les vins les plus typiques de Ribera del Duero sont les rosés ("Claros") frais et faciles à boire. Ils ont une très belle couleur et peu de degrés, de 11° à 12°.

A.O.C. Ribera del Guadiana Règlement

O.M. 16-4-99 «B.O.E.» 3-5-99

Les cépages autorisés

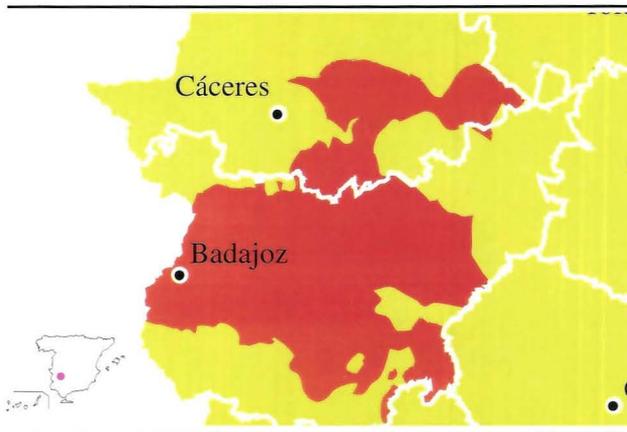
Blancs	Rouges
Alarije (1, 6)	Bobal
Borba (1, 5)	Cabernet Sauvignon
Cayetana Blanca (1, 2, 3, 4)	Garnacha Tinta (1, 2, 3, 4, 5, 6)
Chardonnay-Pardina (2,4)	Graciano
Chelva ou Montua (1, 2, 4)	Mazuela
Eva ou Beba de los Santos (3)	Merlot
Malvar (5)	Monastrell
Parellada	Syrah
Pedro Ximénez (1, 5)	Tempranillo ou Cencibel ou Tinto Fino (1, 2, 3, 4, 5, 6)
Vendejo (6)	
Viura ou Macabeo (2, 4)	

Les sortes de vins	Degré d'alcool
Blancs	11% vol. min.
Rosés	10% vol. min.
Rouges	11% vol. min.

Elevage: Le processus de vieillissement doit durer au moins deux ans à compter du premier décembre de l'année de la vendange, dont six mois minimum en fûts de chêne ayant une capacité maximale de 600 litres.

- (1) Cépage principal du pays de Ribera Alta.
- (2) Cépage principal du pays de Tierra de Barros.
- (3) Cépage principal du pays de Matanegra.
- (4) Cépage principal du pays de Ribera Baja.
- (5) Cépage principal du pays de Montánchez.
- (6) Cépage principal du pays de Cañamero.

RIBERA DEL GUADIANA



L'aire d'Appellation d'Origine Contrôlée "Ribera del Guadiana" s'étend sur une bonne partie de la province de Badajoz et dans le Sud-Est de la province de Cáceres, dans la Région d'Extremadoure.

Les 4.000 ha. de vignoble de cette jeune Appellation d'Origine Contrôlée correspondent à six sous-appellations, dont chacune possède un caractère particulier et une longue tradition dans la production du vin.

Ces sous-appellations sont:

"Cañamero" et "Montánchez", dans la province de Cáceres; "Ribera Alta", "Ribera Baja", "Tierra de Barros" et "Matanegra", dans celle de Badajoz.

Sur une aire de production aussi vaste que celle-ci, il est aisé de trouver des nuances différentes dans les conditions œnologiques et viticoles. Mais il existe cependant des éléments communs, comme l'origine géologique des sols ou les traditions culturelles, qui donnent un caractère homogène, au sein d'une diversité enrichissante, à ses productions viticoles.

Une production qui comprend des vins blancs, dont certains sont élaborés de façon très moderne, comme ceux fermentés dans des barriques. Des rosés et des rouges très intéressants, tant jeunes que vieillis en fûts de chêne. Dans tous les cas il s'agit de vins longs en bouche, moelleux, agréablement chauds et à l'acidité modérée; ils possèdent des arômes très particuliers.



RIOJA



C'est la seule Appellation d'Origine Contrôlée qui ait été qualifiée et reconnue jusqu'à présent. Les facteurs naturels, le climat et surtout le sol, ont déterminé la division de La Rioja en trois sous-appellations:

Rioja Alta: Sous un climat continental modéré, qui reçoit l'influence de l'Atlantique, le vignoble s'étend sur des terrains argileux calcaire au doux relief.

Le cépage Tempranillo donne des vins rouges équilibrés, à la belle robe rubis, au bouquet élégant, stables, particulièrement indiqués pour l'élevage.

Rioja Baja: le climat et la nature fertile du terrain permettent d'obtenir d'excellentes récoltes, avec des raisins parfaitement mûrs. Le climat plus sec, influencé par la Méditerranée, et le sol argileux ferreux favorisent les rouges élaborés à base de Garnacha, qui sont des vins francs, aromatiques et à faible acidité.

Rioja Alavesa: Des terres accidentées, calcaires, très appropriées pour la culture de la vigne; des étés courts et des hivers tempérés, des gelées quelquefois mais peu de neige. Le vignoble est orienté vers le sud, protégé par la Sierra de Cantabria.

Les vins rouges sont élaborés à base de raisin Tempranillo. Aussi bien jeunes (les vins du récoltant) que vieillies en fûts de chêne, ils atteignent d'excellents niveaux de qualité.

C'est à partir du raisin Tempranillo, auquel on mélange de petites proportions, savamment étudiées, de Garnacha, Mazuelo et Graciano, que sont élaborés les grands vins Crianza, Reserva et Gran Reserva de la Rioja, des vins dont la qualité peut être comparée à celle des vins de plus grand renom.

Les blancs jeunes et de vieillies en fûts de chêne, d'une remarquable qualité, et les vins rosés.

A.O.C. Rioja (qualifiée) Règlement

O.M. 3-4-91 «B.O.E.» 9-4-91
O.M. 3-6-91 «B.O.E.» 17-7-91
O.M. 30-12-92 «B.O.E.» 21-1-93
O.M. 30-11-93 «B.O.E.» 9-12-93
O.M. 15-4-98 «B.O.E.» 1-5-98
O.M. 28-7-98 «B.O.E.» 12-8-98
O.M. 16-4-99 «B.O.E.» 3-5-99

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Garnacha Blanca	Garnacha
Malvasía Riojana	Graciano
Viura*	Mazuela
	Tempranillo

Les sortes de vins Degré d'alcool

Blancs et rosés	10,5% vol. min.
Rouges	11% vol. min.
<i>Avec mention des sous-appellations:</i>	
Rioja Alta et Rioja Alavesa	
Blancs	10,5% vol. min.
Rosés	11% vol. min.
Rouges	11,5% vol. min.
Rioja Baja:	
Blancs	11% vol. min.
Rosés	11,5% vol. min.
Rouges	12% vol. min.
Avec mention «Reserva» et «Gran Reserva»:	
Blancs et rosés	11% vol. min.
Rouges	12% vol. min.

Elevage: Le processus de vieillissement doit durer au moins deux ans, dont un an minimum en fûts de chêne ayant une capacité d'environ 225 litres pour les rouges et six mois pour les blancs et les rosés.

*Cépage préféré.



L'APPELLATION D'ORIGINE RUEDA

A.O.C. Rueda Règlement

O.M. 4-2-92 «B.O.E.» 5-3-92

O.M. 7-5-93 «B.O.E.» 20-5-93

O.M. 18-5-94 «B.O.E.» 25-5-94

Les cépages autorisés

Blancs

Verdejo*

Sauvignon Blanc

Palomino

Viura

Les sortes de vins

Degré d'alcool

Rueda 11-14% vol. min.

Rueda Superior (mini.
85% Verdejo) 11,5-14% vol. min.

Rueda Espumoso
(mousseux, méthode
traditionnelle, mini.
85% Verdejo) 11,5-13% vol. min.

Pálido Rueda (Vin de
liqueur) 15% vol. min.

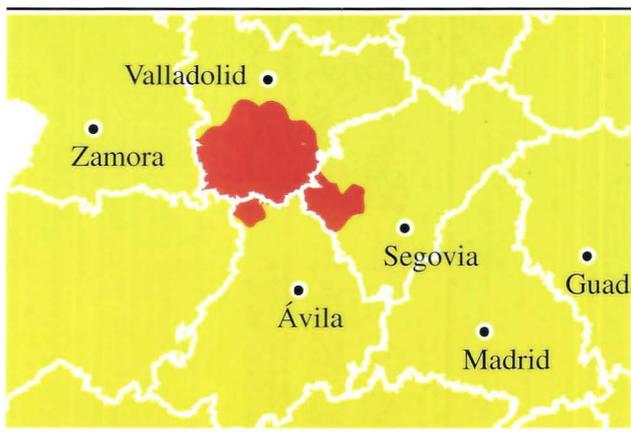
Dorado Rueda (Vin de
liqueur) 15% vol. min.

En aucun cas la proportion des variétés de raisins «Palomino» et «Viura» ne doit dépasser 50%, de façon individuelle ou conjointe, dans les vins protégés.

Elevage: Le processus de vieillissement des vins de liqueur doit durer au moins quatre ans. Les «Pálidos» doivent passer les trois dernières années en fûts de chêne et les «Dorados» les deux dernières, avant d'être commercialisés.

* Cépage préféré.

RUEDA



Dans le Sud de la province de Valladolid, les hivers sont très durs, secs et ensoleillés, ce qui permet une parfaite maturation des raisins et une haute teneur en arômes des peaux.

Environ 5.800 ha. de vignoble se développent sur des terres très plates, à 700 m. d'altitude. La faible fertilité de ces sols et le manque de pluies dans la région est à l'origine d'un très faible rendement mais d'une excellente qualité de la production.

La cépage blanc Verdejo caractéristique de la région donne une grande personnalité aux vins.

Sont également cultivés les cépages Viura, Palomino et, à petite échelle, Sauvignon.

Rueda produit des vins blancs qui ont une forte personnalité, des vins de couleur pâle, au bouquet fin et subtil, frais et longs en bouche, sérieux et équilibrés, avec une élégante fin de bouche.

Sont aussi élaborés des vins généreux, qui subissent un vieillissement biologique avec un voile en fleur dans des fûts de chêne et vieillissent par oxydation en fûts de chêne également, des vins véritablement singuliers.

SOMONTANO



A.O.C. Somontano Règlement

O.M. 1-3-93 «B.O.E.» 18-3-93

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Alcañón	Cabernet Sauvignon
Chardonnay	Garnacha
Garnacha Blanca	Moristel
Macabeo	Parraleta
	Tempranillo

Les sortes de vins Degré d'alcool

Les sortes de vins	Degré d'alcool
Blanc	10-13,5% vol. min.
Blanc élaboré à base de Macabeo tardivement vendangé	16% vol. max.
Rosé	11-13,5% vol. min.
Rouge	11,5-14% vol. min.

Élevage: Le processus de vieillissement des vins doit durer au moins deux ans, en fûts de chêne ayant une capacité maximale de 1.000 litres.

Le vieillissement des vins rouges doit se faire selon le système des millésimes (mixte bois-bouteille) et durer au moins six mois en fûts de chêne.

Cette aire d'Appellation d'Origine Contrôlée est située dans le centre de la province de Huesca. Elle comprend 43 circonscriptions municipales et une surface d'environ 1.800 ha. de vignes.

Les vents froids et secs sont fréquents mais les vallées jouissent d'un grand nombre d'heures d'ensoleillement; la température est de 11°C en moyenne et les pluies annuelles oscillent entre 500 et 600 mm.

Les cépages rouges cultivés sous cette appellation sont: Garnacha, Moristel, d'une grande finesse et personnalité, Tempranillo, Cabernet Sauvignon et Parraleta; parmi les blancs: Macabeo, Garnacha Blanca, Alcañón et Chardonnay.

Les rouges, très caractéristiques, sont francs et élégants, bien structurés et riches en nuances.

Les rosés sont frais, fruités et savoureux.



L'APPELLATION D'ORIGINE TACORONTE-ACENTEJO

A.O.C. Tacoronte - Acentejo Règlement

O.M. 7-9-92 «B.O.E.» 24-9-92

O.M. 13-5-98 «B.O.E.» 29-5-98

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Listán Blanca	Listán Negro*
Gual	Negramoll*
Verdello	
Malvasía	
Moscatel	
Vijariego	

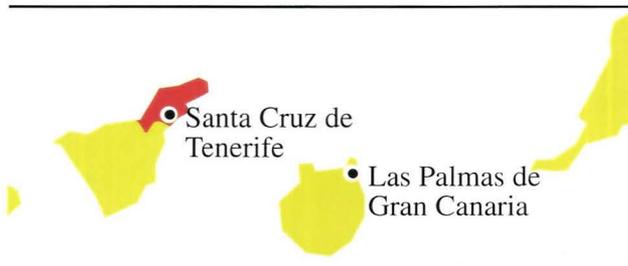
Les sortes de vins Degré d'alcool

Blancs jeunes	10-12,5% vol. min.
Blancs macérés traditionnels	12-14% vol. min.
Rosés	10,5-13% vol. min.
Rouges	12-14,5% vol. min.

Élevage: Le processus de vieillissement des vins doit durer au moins deux ans, dont six mois minimum en fûts de chêne ayant une capacité maximale de 1.000 l.

* Cépage préféré.

TACORONTE-ACENTEJO



Sous l'influence bénigne de l'alizé frais et humide de l'Atlantique et sur des terres d'origine volcanique, cette aire d'Appellation d'Origine Contrôlée est située sur le versant nord de la cordillère dorsale de l'île de Tenerife, dans l'archipel des Canaries.

Une contrée magnifique, riche d'une verdure lumineuse et vive, constituée par un plan incliné que traversent de nombreux ravins, où le vignoble est cultivé en terrasse, depuis le bord de mer jusqu'à 1.000 m. d'altitude, la plus grande partie se trouvant entre 300 et 750 m.

Les villes de Tacoronte, Santa Ursula, Tegueste, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo, El Sauzal, La Laguna et une partie de Santa Cruz sont englobées dans cette aire d'Appellation d'Origine Contrôlée.

Les conditions particulières naturelles et humaines de la zone ont donné des formes très originales de culture de la vigne. Les ceps sont plantés en lignes très séparées (6 à 8 m.) et se déploient sur des treillages appuyés sur des supports (fourches) occupant, durant la période active de la plante, toute la surface de la parcelle. Après la vendange, on les ramasse, sur la ligne laissant la parcelle libre pour des cultures herbacées, notamment des pommes de terre.

Les vins de Tacoronte-Acentejo jouissent d'un grand prestige dans la région. Depuis quelque temps, grâce au développement technologique et à l'organisation de la région, ils commencent à être connus à l'échelle nationale et internationale.

Ces vins sont essentiellement des rouges jeunes, bien charpentés en bouche, avec un bouquet fruité, très personnel. En moindre quantité, des vins blancs et des rosés sont aussi élaborés: des vins jeunes, d'une conception très actuelle.



TARRAGONA



A.O.C. Tarragona Règlement

O.M. 16-11-76 «B.O.E.» 22-12-76

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Sous-appellation Tarragona Campo:	
Garnacha Blanca	Garnacha
Macabeo	Tempranillo (Ull de Llebre)
Parellada	
Xarel-lo	
Sous-appellation Falset:	
	Garnacha
	Mazuela

Les sortes de vins Degré d'alcool

Tarragona Campo	
Blanc	11-13% vol. min.
Rosé	11-13% vol. min.
Rouge	11-13% vol. min.
Falset	
Rouge	13% vol. min.
Tarragona Clásico	13,5% vol. min.
Vins vieux	14% vol. min.

L'Appellation d'Origine Contrôlée Tarragona est localisée dans la partie centrale de cette province et elle s'étend sur un peu plus de 10.000 ha.

Le climat méditerranéen offre des températures de 15°C en moyenne, avec des précipitations irrégulières qui tournent autour de 500 mm. de pluie par an.

Les principaux cépages sont les blancs Parellada, Macabeo, Xarel-lo et Garnacha Blanca. Puis les rouges Mazuela, Ull de Llebre et Garnacha.

Les vins blancs sont appréciés des consommateurs, pour leur faible degré d'alcool et leur bouquet fruité. Ce sont des vins moelleux et légers, à faible acidité.

A Falset, le mélange de Mazuela et de Garnacha donne des vins corsés, équilibrés et ronds, d'un peu plus de 13°.

Tarragona Campo, à base de raisin Ull de Llebre, élabore des vins légers et élégants, d'une acidité moyenne.

Des vins liquoreux sont toujours élaborés aujourd'hui, les Tarragona-Clásico-tradición qui résistent au progrès et à la mécanisation. Cependant, ces derniers temps, les rosés de Tarragona, des vins excellents au goût, fins et élégants, sont devenus particulièrement importants dans la production vinicole catalane.

Élevage: Le processus de vieillissement doit durer au moins deux ans, dont six mois minimum, pour les blancs et les rosés, et douze mois minimum pour les rouges, en fûts de chêne.

Vins de liqueur: deux ans minimum en fûts de chêne.

Vins vieux («Rancios»): quatre ans minimum en comptant les phases de vieillissement en fûts de bois et en bouteille.



L'APPELLATION D'ORIGINE TERRA ALTA

A.O.C. Terra Alta Règlement

O.M. 25-9-85 «B.O.E.» 4-10-85

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Garnacha Blanca	Mazuela
Macabeo	Garnacha Negra
	Garnacha Peluda

Les sortes de vins Degré d'alcool

Blancs	12,5-16% vol. min.
Rosés	12-16% vol. min.
Rouges	12-15% vol. min.
Vins vieux	15% vol. max.

Elevage: Le vieillissement des vins rouges doit se faire selon le système des millésimes (mixte bois-bouteille) et durer au moins quatorze mois, dont 3 mois minimum en fûts de chêne ayant une capacité maximale de 1.000 l.

Les vins vieux élaborés à base de Garnacha Blanca doivent subir un vieillissement de cinq ans minimum en fûts de chêne pour les vins secs; pour les vins doux, deux ans seulement en fûts de chêne. Les méthodes traditionnelles doivent être appliquées dans les deux cas, afin que les vins acquièrent les caractéristiques propres à chacun.

TERRA ALTA



A l'Ouest de la province de Tarragone, entre l'Ebre et les limites des provinces de Saragosse et de Teruel, s'étendent 8.000 ha. de vignoble constituant cette aire d'Appellation d'Origine Contrôlée Terra Alta.

Le climat est méditerranéen avec certains traits de climat continental; les températures oscillent entre -3°C et 38°C . Les pluies représentent 500 mm. par an.

Ici la culture en terrasses est typique, sur des sols forts, profonds et pas trop perméables.

Les vides sont taillées courtes afin de les faire pousser au ras du sol pour tirer profit de l'humidité du terrain.

Les principaux cépages sont les blancs Garnacha Blanca et Macabeo, et les rouges Mazuela, Garnacha Negra et Garnacha Peluda.

Terra Alta élabore des vins blancs corsés, au degré élevé d'alcool, longs en bouche, qui ont du corps. Les rouges à grande couche sont élaborés à base d'un mélange des cépages rouges.

Terra Alta produit aussi des vins doux.



TORO



A.O.C. Toro Règlement

O.M. 29-5-87 «B.O.E.» 2-6-87

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Malvasía	Garnacha
Verdejo	Tinta de Toro*

Les sortes de vins Degré d'alcool

Blancs	11 - 13% vol. min.
Rosés	11 - 14% vol. min.
Rouges (mini. 75%)	
Tinta de Toro)	12,5-15% vol. min.

Eleavage: Le processus de vieillissement des vins doit durer au moins deux ans, dont un an minimum en fûts de bois ayant une capacité maximale de 1.000 litres.

*Cépage préféré.

Au Sud-Est de la ville de Zamora, sur cette province et dans la voisine Valladolid, se trouve l'aire d'Appellation d'Origine Contrôlée Toro. Elle englobe les contrées naturelles "Tierra de vino" et les côtes du Douro, du Guareña et du Talanda.

Près de 2.700 ha. de vignoble sont cultivées dans des sols profonds, peu compacts, parfois caillouteux, peu fertiles et dont le relief est généralement doux.

Le climat est continental rude, avec des pluies qui atteignent 400 mm. par an, des hivers très froids, des étés secs et chauds et très lumineux.

Les principaux cépages sont Tinta de Toro et Garnacha parmi les rouges et Malvasía et Verdejo parmi les blancs.

Ce sont les vins rouges qui ont fait la réputation de la région: corsés, avec beaucoup de corps et un degré élevé d'alcool, fruités quand ils sont jeunes, ils acquièrent, grâce au vieillissement en fûts de chêne, la finesse de leur couleur, un nez complexe et ils deviennent moelleux en bouche.



L'APPELLATION D'ORIGINE UTIEL-REQUENA

A.O.C. Utiel-Requena Règlement

O.M. 31-7-87 «B.O.E.» 14-8-87

O.M. 18-3-91 «B.O.E.» 21-3-91

O.M. 26-12-95 «B.O.E.» 17-1-96

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Chardonnay	Bobal
Macabeo	Cabernet Sauvignon
Merseguera	Garnacha
Planta Nova	Merlot
	Tempranillo

Les sortes de vins Degré d'alcool

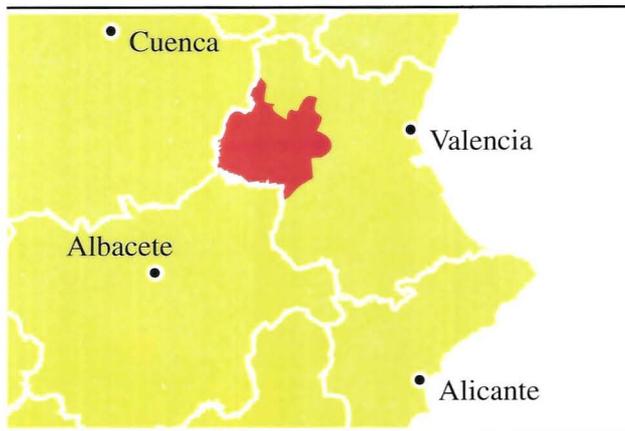
Blanc	10% vol. min.
Rosé	10% vol. min.
Rouge	10% vol. min.
Tinto double pâte	10% vol. min.
Mousseux	11% vol. min.
Pétillant	10% vol. min.
Mousseux aromatique.	7% vol. min.

«Utiel Requena Superior»:

Blanc (100% var.	
Macabeo)	10,5-12% vol. min.
Rosé (100% var.	
Bobal).....	10,5-12,5% vol. min.
Rouge (Garnacha et	
Tempranillo)	11,5 -13,5% vol. min.
«Vendimia inicial»	
(«Vendange initiale»:	
blancs, rosés ou	
rouges).....	10-11,5% vol. min.
Vins vieillis en fûts de	
chêne.....	12-13,5% vol. min.

Elevage: Le processus de vieillissement des vins doit durer au moins deux ans, en fûts de chêne. Si l'on utilise le système mixte bois-bouteille, un an en fûts de chêne.

UTIEL-REQUENA



Entre les rivières Turia et Cabriel, en s'éloignant de Valence vers l'intérieur, se trouve l'aire d'Appellation d'Origine Contrôlée Utiel-Requena.

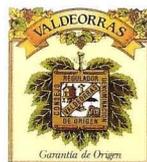
Le climat est continental très influencé par l'altitude. Les précipitations annuelles ne dépassent pas 450 mm. par mètre carré.

90% du vignoble cultivé sous cette Appellation d'Origine Contrôlée correspond au cépage Bobal, un raisin rouge en petite grappe, compacte et uniforme.

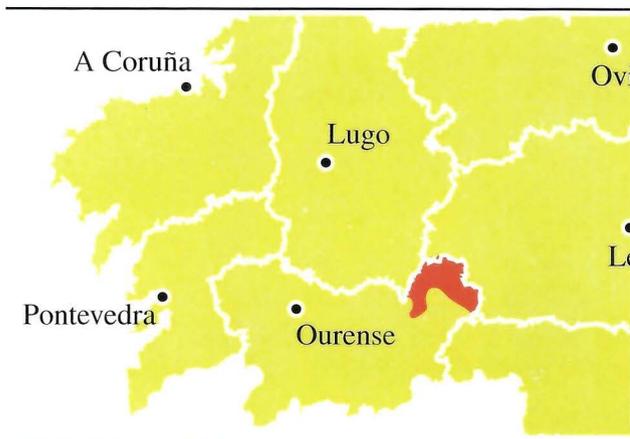
Les rosés jouissent d'un grand prestige auprès des consommateurs les plus exigeants.

La réglementation protège également la production de vins blancs, mousseux et pétillants.

L'APPELLATION D'ORIGINE VALDEORRAS



VALDEORRAS



Cette aire d'Appellation d'Origine Contrôlée s'étend sur une partie des très belles vallées du Sil et du Jares au nord-est de la province d'Ourense. Les villes de El Barco, La Rua, Petín, Villamartín et El Bollo sont ses principaux centres vinicoles.

Le climat est ici moins humide que dans le reste de la Galice. L'influence de l'Atlantique mélangée à des éléments continentaux donne des conditions très favorables pour une culture de qualité: beaucoup de luminosité, des températures douces et des précipitations assez abondantes (800 mm. de pluie par an).

Plus de 1.500 ha. de vignobles s'alignent sur les versants des montagnes qui entourent les vallées fluviales et au fond de celles-ci, sur des sols ardoiseux d'une bonne fertilité, parfois sur de fortes pentes.

Le cépage qui a le plus de prestige parmi les blancs est Godello: il donne des vins blancs au bouquet fruité, très fin et floral, bien charpentés en bouche. Parmi les rouges, le cépage Tinta Mencía donne des vins qui ont une belle robe pourpre, un bouquet fruité intense et élégant; ils sont tendrement charnus mais avec une certaine nervosité, suivant les goûts internationaux actuels.

Sous l'Appellation d'Origine Contrôlée Valdeorras sont également cultivés les raisins blancs Palomino et Moza Fresca (Doña Blanca) et les rouges Garnacha Tintorera, Gran Negro, Merenzao et María Ardoña.

A.O.C. Valdeorras Règlement

O.M. 24-2-77 «B.O.E.» 1-4-77

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Palomino	Garnacha Tintorera*
Godello*	Mencía*
Doña Blanca (Valenciana)	Gran Negro
	María Ardoña
	Merenzao

Les sortes de vins Degré d'alcool

Les sortes de vins	Degré d'alcool
Blanc (mini. 10% en bouteille)	9% vol. min.
Rosé (mini. 10% en bouteille)	9% vol. min.
Rouge (mini. 10% en bouteille)	9% vol. min.

Elevage: Le processus de vieillissement des vins doit durer au moins deux ans, dont un an minimum en fûts de chêne pour les rouges et six mois pour les blancs.....

*Cépage préféré.

A.O.C. Valdepeñas Règlement

O.M. 14-3-95 «B.O.E.» 24-3-95
O.M. 14-11-96 «B.O.E.» 3-12-96

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Airén*	Cabernet Sauvignon
Macabeo	Cencibel*
	Garnacha

Les sortes de vins Degré d'alcool

Blancs	10-13% vol. min.
Rosés	10,5-13% vol. min.
Rouges (mini. 75% Cencibel ou C. Sauvignon)	11-14% vol. min.
Rouge Valdepeñas (Clairnets ou rosés) (mini. 25% Cencibel).	11-13% vol. min.

Elevage: Le processus de vieillissement des vins doit durer au moins deux ans, dont six mois minimum en fûts de chêne ayant une capacité maximale de 1.000 litres.....

*Cépage préféré.

VALDEPEÑAS



Dans le Sud de la plaine de la Mancha se trouve Valdepeñas, qui est le centre et la capitale de cette aire d'Appellation d'Origine Contrôlée.

Le climat est rigoureusement continental, très sec, avec des températures qui descendent à -10°C en hiver et qui atteignent 40°C en été.

Environ 30.000 ha. de vignoble s'étendent sur la plaine et parfois sur les coteaux, à une altitude de 750 m en moyenne.

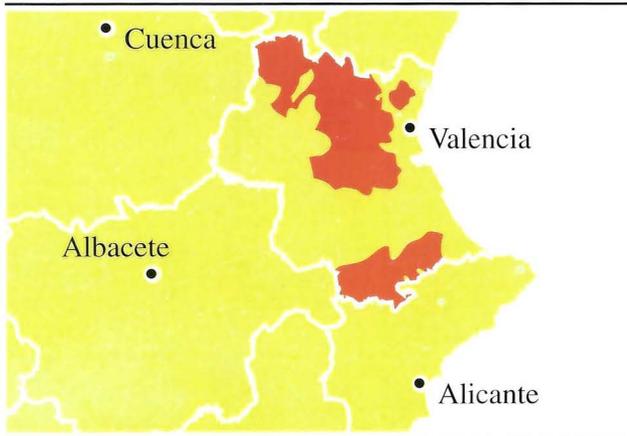
On y cultive essentiellement le cépage blanc Airén et le rouge Cencibel.

Le raisin Airén est utilisé dans l'élaboration de vins blancs francs, avec un faible degré d'alcool, peu acides et modérément aromatiques.

Les rouges produits à base de Cencibel ont une belle couleur, ils sont bien charpentés, fins, très aromatiques quand ils sont jeunes. En vieillissant, ils deviennent plus moelleux et acquièrent toutes les qualités de ce cépage.

Les clairnets typiques de la région sont obtenus du mélange du moût blanc des raisins Airén et Cencibel. C'est ainsi que l'on élabore des vins légers, neutres, au bouquet subtil, dont on apprécie mieux les qualités quand ils sont jeunes. Des vins excellents pour faire la tournée des bistrotts, car ils sont moelleux et légers.

VALENCIA



Grâce à son emplacement géographique et à son climat extraordinaire, cette région produit les vins rouges les plus colorés levant espagnol.

Le climat est tout à fait méditerranéen, avec une température annuelle moyenne de 12 à 16°C et beaucoup d'ensoleillement.

Cette appellation comprend quatre sous-appellations: au nord-ouest, Alto Turia; au nord et au centre, Valentino et au Sud, jusqu'à la limite avec la province d'Alicante, Clariano; la sous-appellation Moscatel de Valencia chevauche partiellement celle de Valentino.

Le cépage blanc Merseguera est prépondérant dans la sous-appellation Alto Turia. Valentino cultive surtout les raisins Malvasía, Pedro Ximénez et Moscatel; Clariano utilise le cépage rouge Monastrell; le Moscatel Romano est majoritaire dans la sous-appellation Moscatel de Valencia.

Les vins sont variés: on élabore des blancs très aromatiques, frais et fruités, à faible extrait et un degré d'alcool de 10 à 12°C, avec un léger fond d'amandes.

Les vins élaborés à base de Monastrell ont beaucoup de couleur et de corps et une acidité moyenne.

Les vins de liqueur sont doux; on les fait parfois vieillir en fûts de chêne.

A.O.C. Valencia Règlement

O.M. 13-6-87 «B.O.E.» 3-7-87
O.M. 11-3-91 «B.O.E.» 14-3-91
O.M. 29-11-95 «B.O.E.» 8-12-95

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Macabeo*	Bodal
Malvasía*	Cabernet Sauvignon
Merseguera*	Forcallat
Moscatel de Alejandría*	Garnacha*
Pedro Ximénez*	Monastrell*
Planta Fina de Pedralba*	Tempranillo*
Planta Nova	Tintorería*
Tortosí	
Verdíl	

Les sortes de vins**Degré d'alcool**

Blancs	10% vol. min.
Rosés	10,5% vol. min.
Rouges	10,5% vol. min.
Vin de liqueur et vins vieux	15% vol. min.
Mousseux	11% vol. min.

Dans les cas où l'on emploie les noms des sous-appellations:

Alto Turia:	
Blancs secs	10% vol. min.
Valentino:	
Blancs	10% vol. min.
Rosés et rouges	11% vol. min.
Vins de liqueur et vins vieux	15% vol. min.
Clariano:	
Blancs	10% vol. min.
Rosés et rouges	11% vol. min.
Moscatel:	
Vins de Moscatel doux	10% vol. min.
Vins de liqueur Moscatel (100% Moscatel de Alejandría)	15% vol. min.

Elevage: Le processus de vieillissement des vins doit durer au moins deux ans en fûts de chêne, à compter du mois de janvier suivant la vendange.

Si l'on utilise la méthode mixte bois-bouteille, la première année est en fûts de chêne.

*Cépage préféré.



L'APPELLATION D'ORIGINE VALLE DE GÜIMAR

A.O.C. Valle de Güimar Règlement

O.M. 27-9-96 «B.O.E.» 12-10-96

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Gual*	Bastardo Negro
Listán Blanco	Listán Negro*
Malvasía*	Malvasía Rosada*
Moscatel	Moscatel Negro*
Verdello*	Negramoll*
Vijariego	Vijariego Negro

Les sortes de vins	Degré d'alcool
Blancs	10% vol. min.
Rosés	10,5% vol. min.
Rouges	11,5% vol. min.
Doux classique (100% Malvasía ou Moscatel).	15% vol. min.
Vin de liqueur	15% vol. min.

Elevage: Le processus de vieillissement selon le système mixte bois-bouteille doit durer au moins deux ans, dont six mois minimum en fûts de bois ayant une capacité maximale de 1.000 litres.

*Cépage préféré.

VALLE DE GÜIMAR



De même que pour la vallée de La Orotava, il ne s'agit pas d'une vallée au sens géographique du terme, mais d'une fosse tectonique formée suite au glissement d'une grande masse de terrain vers la mer.

Cette aire d'Appellation d'Origine Contrôlée située sur le versant méridional de l'île de Tenerife, dans l'archipel des Canaries, forme un rectangle d'environ 18 km. de longueur sur 8 km. de largeur, qui descend depuis 2.000 m. d'altitude jusqu'à la mer, d'abord en une forte pente, puis plus doucement à partir de 500 m., pour finir en pente basse, rocheuse, sur des plages où apparaissent quelque cônes volcaniques récents.

La vigne est cultivée à une altitude moyenne, de 600 à 800 m., même si on la trouve quelquefois à plus de 1.600 m.

Les cépages sont surtout blancs et la production est surtout consacrée aux vins blancs, qui sont fins et élégants.



VALLE DE LA OROTAVA



Cette aire d'Appellation d'Origine Contrôlée s'étend sur une bonne partie du pays ainsi dénommé. Elle se trouve à l'ubac de la Cordillère Dorsale de l'île de Tenerife, dans l'archipel des Canaries.

Au-dessous du Teide majestueux, cette contrée descend dans un vaste plan tendu et incliné, aux pentes moins prononcées que dans le reste du littoral du nord de Tenerife, pour se baigner dans les eaux agitées et profondes de l'Atlantique.

Administrativement, les villes de La Orotava, Los Realejos et Puerto de la Cruz constituent la zone de production de cette Appellation d'Origine Contrôlée.

Malgré son nom, il ne s'agit pas, à proprement parler, d'une vallée, mais d'une fosse tectonique créée par un ancien effondrement entre deux lignes de fracture.

Une contrée impressionnante pour sa beauté sereine, toujours verte et lumineuse sous un climat doux qui reçoit l'influence de l'alizé. Un paysage profondément humanisé dans lequel se mélange harmonieusement des fermes éparses et des parcelles cultivées.

Le vignoble est cultivé à une altitude entre 400 et 800 m. au-dessus du niveau de la mer, sur des sols de couleur rouge, peu compacts, fertiles, d'origine volcanique. Il s'étend sur près de 400 ha., essentiellement consacrées aux cépages Listán Blanca et Listán Negra. Les ceps adoptent parfois des formes curieuses, comme celle de cordons multiples entrelacés dans le parage de La Perdoma.

Ses vins blancs, longs en bouche, tendres et moelleux sont très appréciés, ainsi que les rouges, légers et aimables.

A.O.C. Valle de la Orotava Règlement

O.M. 15-11-1995 «B.O.E.» 30-11-95

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Bastardo Blanco	Bastardo Negro
Gual*	Listán Negro*
Forastera Blanca (Gomera)	Malvasía
Rosada* Listán Blanco	Moscatel Negra
Malvasía*	Negramollí*
Marmajuelo	Tintilla
Moscatel	Vijariego Negra
Pedro Ximénez	
Torrontés	
Verdello*	
Vijariego*	

Les sortes de vins Degré d'alcool

Blancs	11% vol. min.
Rosé	11% vol. min.
Rouges	11,5% vol. min.
Doux classique (100% Malvasía ou Moscatel) (mini. 45 g./l. sucres résiduels)	15% vol. min.
Vin de liqueur	15% vol. min.

Élevage: Le processus de vieillissement des vins doit durer au moins deux ans, dont six mois minimum en fûts de chêne ayant une capacité maximale de 1.000 litres.

*Cépage préféré.

A.O.C. Vinos de Madrid Règlement

O.M. 19-11-90 «B.O.E.» 12-12-90

O.M. 13-9-96 «B.O.E.» 28-9-96

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Albillo****-Malvar*	Cabernet Sauvignon
Airén	Garnacha Tinta***
Parellada	Merlot
Torrontés	Tinto Fino** (Tempranillo ou Cencibel)
Viura	

Les sortes de vins Degré d'alcool

Sous-appellation Arganda

Blancs	10% vol. min.
Rosés	11% vol. min.
Rouges	11,5% vol. min.
Mousseux	11,5% vol. min.

Sous-appellation Navacarnero

Blancs	11% vol. min.
Rosés	11,5% vol. min.
Rouges	12% vol. min.
Mousseux	11,5% vol. min.

Sous-appellation San martin de Valdeiglesias

Blancs	11% vol. min.
Rosés	11,5% vol. min.
Rouges	12% vol. min.
Mousseux	11,5% vol. min.

Élevage: Le processus de vieillissement des vins blancs, rouges et rosés doit durer au moins deux ans.

*Cépage principal à Arganda et Navacarnero.

** Cépage principal à Arganda.

*** Cépage principal à Navacarnero et San Martín de Valdeiglesias.

**** Cépage principal à San Martín de Valdeiglesias.

VINOS DE MADRID



Des conditions naturelles appropriées pour la culture de la vigne et une très ancienne tradition vinicole s'associent sous cette Appellation d'Origine Contrôlée. Le vignoble s'étend sur trois sous-appellations: Arganda, Navacarnero et San Martín de Valdeiglesias.

Le relief et les sols varient dans ces trois sous-appellations. A Arganda, le terrain est ondulé, les sols sont des marnes et des calcaires mous. A Navacarnero, le relief est doux, la terre est sombre et contient peu de calcaire. A San Martín de Valdeiglesias, le relief est plus mouvementé, avec des sols très sablonneux et pauvres en calcaire.

Dans l'ensemble, le climat est sec et continental: à peine 400 mm. de pluie par an et des températures extrêmes.

Ces trois sous-appellations produisent des vins rouges, des rosés et des blancs. Les rouges de San Martín de Valdeiglesias sont des vins corsés, au corps et à la couleur riches, très fruités et savoureux, à faible acidité, chauds et énergiques.

Les rouges de Navacarnero offrent quelques unes des caractéristiques précédentes, mais ils ont un degré plus faible d'alcool. La région d'Arganda produit des vins rouges qui ont une belle robe, un degré faible d'alcool. Des vins équilibrés qui gagnent, quand ils vieillissent, de la complexité et de l'élégance.

Les blancs les plus renommés sont ceux de "Arganda", pâles, moelleux et fruités. A San Martín de Valdeiglesias, les blancs "brisados" (fermentés avec la peau) d'Albillo sont le fruit d'une très ancienne tradition.

Les rosés de San Martín de Valdeiglesias sont très fruités, d'une belle couleur, savoureux, charnus et vigoureux.



YCODEN-DAUTE-ISORA



Cette aire d'Appellation d'Origine Contrôlée se trouve à l'angle nord-ouest de l'île de Tenerife, dans l'archipel des Canaries, et présente donc une double façade sur l'Océan Atlantique.

L'Appellation d'Origine Contrôlée actuelle est l'héritière du pays de Icod de los Vinos, producteur renommé de vin "Canary", qui fut fameux autrefois, et très apprécié des personnages de Shakespeare.

Le vignoble est cultivé à des altitudes qui vont de 200 m. à plus de 800 m., en parcelles, très souvent en terrasses à cause du terrain accidenté, suivant des formes différentes, comme par exemple des treillis horizontaux ou inclinés dans les régions les plus basses, des verres irréguliers dans les parties hautes et en espaliers dans les plantations modernes.

Les sols d'origine volcanique ancienne, de couleur sombre ou rougeâtre, sont fertiles et bien drainés et présentent des textures légères.

Le climat est bénin, avec des températures douces en hiver et fraîches en été. La région reçoit suffisamment de pluies mais elle subit une forte sécheresse en été, atténuée, en bonne partie, par la condensation de l'humidité atmosphérique apportée par les vents alizés (ce qu'on appelle la "pluie horizontale").

Les cépages prédominants sont Listán Blanca et Listán Negra, dont on obtient des vins blancs, des rosés et des rouges jeunes. Les blancs et les rosés sont très intéressants; il s'agit de vins d'une conception moderne, légers, frais et équilibrés et savoureux, d'une extraordinaire intensité aromatique, très originale et séduisante. Les rouges sont légers et parfumés.

Il existe une production de vins doux limitée mais intéressante, élaborés à base des raisins Malvasía et Moscatel.

A.O.C. Ycoden-Daute-Isora Règlement

O.M. 27-6-94 «B.O.E.» 12-7-94

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
Bastardo Blanco	Bastardo Negro
Bermejuela	Listán Negro*
Forastera Blanca	Malvasía Rosada
Gual*	Moscatel Negro
Listán Blanca	Negramoll*
Malvasía*	Tintilla
Moscatel	Vijariego Negra
Pedro Ximénez	
Sabro	
Torrontés	
Verdello*	
Vijariego	

Les sortes de vins Degré d'alcool

Blanc	11-14% vol. min.
Rouge	12-14% vol. min.
Rosé	11,5-14% vol. min.
Malvasía classique (100% Malvasía)	15-22% vol. min.

Élevage: Le processus de vieillissement selon le système mixte bois-bouteille doit durer au moins deux ans, dont six mois minimum en fûts de chêne ayant une capacité maximale de 1.000 litres.

*Cépage préféré.



L'APPELLATION D'ORIGINE YECLA

A.O.C. Yecla Règlement

O.M. 19-5-75 «B.O.E.» 19-6-75

Les cépages autorisés

Blancs	Rouges
--------	--------

Merseguera	Monastrell*
Verdil	Garnacha

Les sortes de vins	Degré d'alcool
--------------------	----------------

<i>Yecla-Campo Arriba (100% Monastrell provenant de cette sous-appellation):</i>	
Rouge	14-16% vol. min.
<i>Yecla:</i>	
Blanc	11,5-13,5% vol. min.
Rosé	11,5-14% vol. min.
Rouge	12-14% vol. min.
Yecla double pâte	14-16% vol. min.

Élevage: Le processus de vieillissement des vins doit durer au moins deux ans en fûts de chêne.

*Cépage préféré.

YECLA



C'est entre Jumilla et Alicante que se trouve cette aire d'Appellation d'Origine Contrôlée.

Le climat est ici aussi dur qu'à Jumilla: très chaud en été et très froid en hiver.

Yecla reçoit 3.000 heures de soleil par an. Les pluies sont rares.

Les terrains destinés à la culture de la vigne sont pauvres, avec une grande proportion de terre calcaire. Ce sont des sols perméables qui tirent profit des rares pluies.

80% du vignoble de Yecla est consacré au cépage rouge Monastrell.

On y cultive aussi, à moindre échelle, les cépages blancs Merseguera et Verdil et le rouge Garnacha.

Yecla produit surtout des vins rouges, vastes et charpentés, à la robe couleur grenat ou rubis, moelleux et savoureux, au bouquet intense et d'une forte personnalité.

Elle produit aussi, à moindre échelle, des blancs et des rosés, bien constitués et fruités.

APPELLATION D'ORIGINE DE CAVA

Les vins mousseux naturels proviennent de raisins sélectionnés et contiennent, en vertu de leur élaboration spéciale, du gaz carbonique d'origine endogène.

En débouchant la bouteille, puis en versant le vin, on voit se former dans le verre un chapelet de bulles pétillantes qui remontent à la surface, composant une couronne de mousse qui persiste quelque temps.

Le gaz carbonique doit provenir d'une seconde fermentation des sucres naturels du vin de base ou bien de sucres qui lui ont été ajoutés.

Cette seconde fermentation sera réalisée en vase clos et le produit final devra afficher une pression minimum de quatre atmosphères, mesurée à 20 ° C.

On prètera principalement attention au Cava qui est un vin mousseux de qualité, pro-

ADRESSE

Avda. Tarragona, 24
08720 VILAFRANCA DEL PENEDES (Barcelona)
Tel. 93 890 31 04 - Fax. 93 890 15 67



duit dans des régions déterminées (v.e.c.p.r.d.). L'Appellation Cava est seulement réservée aux vins mousseux élaborés dans certaines circonscriptions municipales des provinces de Barcelone, Tarragone, Lérida, Gerona, Saragosse, La Rioja, Alava, Navarre, Valence et Badajoz. Les vins ayant une Appellation Cava remplissent un ensemble de conditions relatives aux diverses variétés de ceps, aux normes de culture, à la limitation de la production, etc. Les variétés autorisées pour l'élaboration de ces vins sont les suivantes: Viura ou Macabeo, Parellada, Xarel-lo et Chardonnay qui sont les variétés principales et Subirat ou Malvasia Riojana, Garnacha Tinta et Monastrell qui sont des variétés complémentaires.

On pourra aussi utiliser les variétés de raisins Pinot noir et Trepat pour l'élaboration de Cavas rosés.

ADRESSES

ABONA

C/ Martín Rodríguez, 9, El Poris de Abona
38580 VILLA DE ARICO
(Sta. Cruz de Tenerife)
Tel. 922 16 42 41
Fax. 922 16 41 35

ALELLA

Masia Museu Municipal Can Magarola
08328 ALELLA (Barcelona)
Tel. 93 555 28 54 - Fax. 93 540 03 28

ALICANTE

Conselleria de Agricultura y Pesca,
C/ Profesor Manuel Sala, 2
03003 ALICANTE
Tel. 96 593 46 13 - Fax. 96 533 55 62

ALMANSA

C/ Méndez Núñez, 5
02640 ALMANSA (Albacete)
Tel. 967 34 02 58 - Fax. 967 34 54 80

AMPURDÁN-COSTA BRAVA

C/ Blanch, 10, 1.º
17600 FIGUERAS (Gerona)
Tel. 972 50 75 13/03 77 - Fax. 972 51 00 58

BIERZO

C/ Los Morales, 1
24540 CACABELOS (León)
Tel. 987 54 94 08 - Fax. 987 54 70 77

BINISSALEM-MALLORCA

C/ Concepció, 7
07350 BINISSALEM (Mallorca)
Tel. 971 87 00 68 - Fax. 971 87 00 68

BULLAS

Avda. de Murcia, 4
30180 BULLAS (Murcia)
Tel. 968 65 26 01 - Fax. 968 65 26 01

CALATAYUD

Pol. Ind. La Charluca, 30
50300 CALATAYUD (Zaragoza)
Tel. 976 88 42 60 - Fax. 976 88 59 12

CAMPO DE BORJA

Avda. San Andrés, 6
50570 AINZÓN (Zaragoza)
Tel. 976 85 21 22 - Fax. 976 86 88 06
E-mail: vino@campodeborja.com
Web: <http://campodeborja.com>

CARIÑENA

Camino de la Platera, 7
50400 CARIÑENA (Zaragoza)
Tel. 976 62 06 94
Fax. 976 62 11 07
E-mail: consejoregulador@docarinena.com

CHACOLÍ DE BIZKAIA

Barrio Garaioltza, 23
48196 LEZAMA (Vizcaya)
Tel. 94 455 50 63
Fax. 94 455 62 45
E-mail: lorra@mx3.redestb.es

CHACOLÍ DE GUETARIA

Parque Aldamar, 3
20808 GETARIA (Guipúzcoa)
Tel. 943 14 03 83
Fax. 943 14 03 83

CIGALES

Pza. Calvo Sotelo, 3
47270 CIGALES (Valladolid)
Tel. 983 58 00 74 / 58 66 21
Fax. 983 58 65 90

CONCA DE BARBERA

Mayor, 124
43400 MONTBLANC (Tarragona)
Tel. 977 86 12 32
Fax. 977 86 24 24

CONDADO DE HUELVA

C/ Antonio Machado, 8, 1.º
21710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (Huelva)
Tel. 959 41 03 22
Fax. 959 41 03 22

COSTERS DEL SEGRE

Campo de Marte, 35
25004 LÉRIDA
Tel. 973 24 66 50
Fax. 973 24 89 29

EL HIERRO

Las Lajas, s/n
38911 FRONTERA.
EL HIERRO (Sta. Cruz de Tenerife)
Tel. 922 55 96 91
Fax. 922 55 96 91

JEREZ-XÉRÈS-SHERRY Y MANZANILLA SANLUCAR DE BARRAMEDA

Avda. Álvaro Domecq, s/n.º
Apdo. Correos, 324
11405 JEREZ DE LA FRONTERA (Cádiz)
Tel. 956 33 20 50 / 34 66 68 / 34 67 57
Fax. 956 33 89 08
E-Mail: vinjerez@sherry.org
Web: <http://sherry.org>

JUMILLA

C/ San Roque, 15, Apartado 66
30520 JUMILLA (Murcia)
Tel. 968 78 17 61 - Fax. 968 78 19 00
E-Mail: crdo@cesser.com

LA MANCHA

Av. Criptana, 55
13600 ALCÁZAR DE SAN JUAN
(Ciudad Real)
Tel. 926 54 15 23 - Fax. 926 58 80 40
E-mail: consejo@lamanchado.es

LANZAROTE

Casa «Ajei». 35550 SAN BARTOLOMÉ.
(Lanzarote, Las Palmas)
Tel. 928 52 10 48 - Fax. 928 52 10 49

LA PALMA

C/ Dr. Acosta Gómez, 5
38740 FUENCALIENTE
La Palma (Sta. Cruz Tenerife)
Tel. 922 44 44 04 - Fax. 922 44 44 04

MÁLAGA

C/ Fernando Camino, 2, 3.º C
29016 MÁLAGA
Tel. 952 22 79 90 - Fax. 952 22 79 90

MÉNTRIDA

Av. Cristo del Amparo, 14 bis 1.º
45510 FUENSALIDA (Toledo)
Tel. 925 78 51 85 - Fax. 925 78 41 54
E-mail: d.o.mentrida@retemail.es

MONDÉJAR

Pza. Mayor s/n
11910 MONDEJAR (Guadalajara)
Tel. 949 38 52 84 - Fax. 949 38 52 84

MONTERREI

C/ Luis Espada, 99. Entrepantia
32600 VERIN (Orense)
Tel. 988 41 06 34 - Fax. 988 41 06 34

ADDRESSES

MONTILLA-MORILES

Ronda de los Tejares, 24, 5.º
14001 CÓRDOBA
Tel. 957 47 54 84
Fax. 957 47 75 19
E-mail: montilla@alcavia.net
Web: <http://www.montilla-moriles.org>

NAVARRA

Rua Romana, s/n
31390 OLITE (Navarra)
Tel. 948 74 18 12 - Fax. 948 74 17 76

PENEDÉS

Edificio Agora. Pza. Agora, s/n.
Pol. Domenys II
08720 VILLAFRANCA DEL PENEDÉS
(Barcelona)
Tel. 93 890 48 11 - Fax. 93 890 47 54
E-mail: dopenedes@interceller.com

PLA DE BAGES

Plaza Pedregar, 1
08240 MANRESA (Barcelona)
Tel. 93 872 92 14 - Fax. 93 872 77 66

PRIORATO

C/ Bassa, 9
43733 TORROJA DEL PRIORAT
(Tarragona)
Tel. 977 83 94 95 - Fax. 977 83 94 95
E-mail: crdpriorat@inicia.es

RIAS BAIXAS

Centro de Apoio de Cabanas.
36143 SALCEDO (Pontevedra)
Tel. 986 85 48 50 / 86 45 30
Fax. 986 86 45 46
E-mail: consejo@igatel.net

RIBEIRA SACRA

Rua Pescadeira, s/n. Antigo Torreón
27400 MONFORTE DE LEMOS (Lugo)
Tel. 982 41 09 68 - Fax. 982 41 12 65
E-mail: ribeirasacra@interbook.net

RIBEIRO

C/ Salgado Moscoso, 9
32400 RIBADAVIA (Orense)
Tel. 988 47 72 00 - Fax. 988 47 72 01

RIBERA DEL DUERO

C/ Hospital, s/n
09300 ROA DE DUERO (Burgos)
Tel. 947 54 12 21 - Fax. 947 54 11 16
E-mail: info@do-ribera-duero.es

RIBERA DEL GUADIANA

Ctra. Sevilla-Gijón, 114. Apdo. Correos 299
06200 ALMENDRALEJO (Badajoz)
Tel. 924 67 13 02 - Fax. 924 66 47 03
E-mail: ribguadiana@jet.es

RIOJA

C/ Estambreira, 52. 26006 LOGROÑO
Tel. 941 50 06 48 - Fax. 941 50 06 72
E-mail: info@riojawine.com
Web: <http://www.riojawine.com>

RUEDA

C/ Real, 8 - 47490 RUEDA (Valladolid)
Tel. 983 86 82 48 - Fax. 983 86 81 35
E-mail: rueda@adenet.es

SOMONTANO

Avda. de la Merced, 64
22300 BARBASTRO (Huesca)
Tel. 974 31 30 31 - Fax. 974 31 51 32
E-mail: crdos@micromat.es

TARAONTE-ACENTEJO

Ctra. General del Norte, 97
38350 TACORONTE (Tenerife)
Tel. 922 56 01 07 - Fax. 922 56 11 55
E-mail: consejo@tacovin.com
Web: <http://www.tacovin.com>

TARRAGONA

Avda. Cataluña, 50
43002 TARRAGONA
Tel. 977 21 79 31 - Fax. 977 25 04 40

TERRA ALTA

Avda. Cataluña, 5
43780 GANDESA (Tarragona)
Tel. 977 42 01 46 - Fax. 977 42 12 75

TORO

Pl. de España, 7
49800 TORO (Zamora)
Tel. 980 69 03 35 - Fax. 980 69 32 01

UTIEL-REQUENA

C/ Sevilla, 12. Apartado Correos 61
46300 UTIEL (Valencia)
Tel. 96 217 10 62 - Fax. 96 217 21 85
E-mail: crdo@tdv.net

VALDEORRAS

Ctra. N-120, P. K. 463
32340 VILLAMARTIN (Orense)
Tel. 988 30 02 95 - Fax. 988 33 68 87

VALDEPEÑAS

Constitución 19
13300 VALDEPEÑAS (Ciudad Real)
Tel. 926 32 27 88
Fax. 926 32 10 54
E-mail: consejo@dovaldepenas.es
Web: <http://www.dovaldepenas.es>

VALENCIA

Quart, 22
46001 VALENCIA
Tel. 96 391 00 96
Fax. 96 391 00 29

VALLE DE GÚMAR

C/ Canarias
38500 GÚMAR (Santa Cruz de Tenerife)
Tel. 922 51 00 50
Fax. 922 52 61 02
E-mail: vinovalencia@ehome.encis.es
Web: <http://www.encis.es/vinovalencia>

VALLE DE LA OROTAVA

Casa Rómulo Betancourt. C/ San Juan, 34
38300 LA OROTAVA
(Santa Cruz de Tenerife)
Tel. 922 32 09 79 - Fax. 922 32 09 79
E-mail: orotava@vinos-de-canarias-org

VINOS DE MADRID

C/ Bravo Murillo, 101, 3.º
28020 MADRID
Tel. 91 534 85 11
Fax. 91 553 85 74
E-mail: consejo@vinosdemadrid.es
Web: <http://www.vinosdemadrid.es>

YCODEN-DAUTE-ISORA

C/ La Palmita, 10
38440 LA GUANCHA
(Santa Cruz de Tenerife)
Tel. 922 13 02 46 - Fax. 922 82 81 59

YECLA

C/ Corredera, 14
30510 YECLA (Murcia)
Tel. 968 79 23 52 - Fax. 968 79 23 52

CAVA

Avda. Tarragona, 24
08720 VILLAFRANCA DEL PENEDÉS
(Barcelona)
Tel. 93 890 31 04 - Fax. 93 890 15 67
E-mail: consejo@rcava.es
Web: <http://www.rcava.es>

APPELLATIONS GEOGRAPHIQUES OU SPÉCIFIQUES DE BOISSONS SPIRITUEUSES

1. DE Bebidas Espirituosas Tradicionales de Alicante
2. DE Brandy de Jerez
3. DG Chinchón
4. DE Orujo de Galicia
5. DE Pacharán Navarro
6. DG Palo de Mallorca
7. DG Ratafia Catalana





BEBIDAS ESPIRITUOSAS TRADICIONALES DE ALICANTE

ANIS D'ALICANTE

On appelle «Anís de Alicante» le spiritueux élaboré par distillation d'anís (*Pimpinella anisum*) et d'anís étoilé ou badiane (*Illicium verum*), dans un alcool neutre d'origine agricole avec une teneur en alcool oscillant entre 40 et 55 % vol. Le contenu maximum de sucre par litre de produit fini sera de 50 grammes.

Sa zone d'élaboration s'étend dans toute la province d'Alicante.

L'élaboration se fait par la distillation, dans de l'alcool neutre d'origine agricole, du grain d'anís et de la badiane.

Le produit final devra contenir au moins 20 %

de distillat, référé aux degrés absolus, le reste étant composé d'alcool, extraits naturels d'anís ou d'anís et badiane, eau et sucre dans les quantités nécessaires.

Une période de repos d'au moins dix jours devra s'écouler entre la fin de l'élaboration et la mise en bouteilles.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINI

- Méthanol: maximum 0,5 g/l.
- Arsenic: maximum 0,8 ppm.
- Plomb: maximum 10 ppm.
- Zinc: maximum 10 ppm.
- Cuivre: maximum 10 ppm.



APÉRITIF AU CAFÉ D'ALCOY

Cet «Aperitivo-Café de Alcoy» est une boisson spiritueuse obtenue de la macération de café naturel dans de l'alcool neutre d'origine agricole, avec une teneur en alcool comprise entre 15 % et 25 % vol. et une coloration marron foncé.

Sa zone d'élaboration s'étend dans toute la province d'Alicante.

On ne pourra utiliser que du café vert ou cru, de la meilleure qualité, de la variété *Coffea arabica* provenant du continent américain. En aucun cas l'utilisation de café torréfié ne sera admise.

Le café sera également grillé au degré naturel dans la zone de production, sans incorporation d'aucune espèce d'additif.

La durée minimale entre le début de la macération du café dans l'alcool et le processus de mise en bouteilles sera de dix jours.

Sa coloration marron foncé caractéristique pourra être intensifiée par l'incorporation de colorants autorisés.

D'autre part, l'addition d'extraits et/ou d'essences de quelque type que ce soit est interdite.

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ

- Grains sains et propres, débarrassés des téguments extérieurs.
- Caféine: supérieure à 0,7 % sur matière sèche.
- Humidité: maximum 12 %.
- Total cendres: maximum 8 % sur matière sèche.
- Absence de grains et/ou semences autres que de café, de matières inertes ou autres impuretés dans une proportion supérieure à 0,5 %.

CARACTÉRISTIQUES DU CAFÉ GRILLÉ

- Caféine: minimum 0,7 % sur matière sèche.
- Humidité: maximum 15 %.
- Grains carbonisés: maximum 5 %.
- Total cendres: maximum 6 % sur matière sèche.
- Solides solubles de l'extrait aqueux: de 20 à 30 %.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINI

- Esters: maximum 250 mg/l exprimé en acétate d'éthyle.
- Aldéhydes: maximum 90 mg/l exprimé en acétaldéhyde.
- Acides: maximum 100 mg/l exprimé en acide acétique.
- Furfural: maximum 15 mg/l.
- Alcools supérieurs: maximum 225 mg/l.
- Méthanol: maximum 0,5 g/l.

- Métaux lourds: maximum 10 p.p.m. exprimé en plomb.

% = *tant pour cent en masse.*

HERBERO DE LA SIERRA DE MARIOLA (ALICANTE)

On appelle «Herbero de la Sierra de Mariola» (Alicante) la boisson spiritueuse anisée élaborée par la distillation à l'alcool neutre d'origine agricole et teneur en alcool oscillant entre 25 et 40 % vol., d'un minimum de trois des plantes suivantes: sauge, camomille, pouliot, citronnelle, racine de chardon bénit, menthe poivrée, érianthe, fenouil, anis, mélisse, aigremoine, sarriette, germandrée blanche, herbe de St Guillaume et lavande rouge. La colora-

tion peut varier entre le jaune-vert clair et le rougeâtre.

Sa zone d'élaboration s'étend dans toute la province d'Alicante. Toutefois, les plantes ci-dessus mentionnées devront venir exclusivement de la zone de la Sierra de Mariola, appartenant à la province d'Alicante.

Les plantes utilisées devront être cueillies au moment de leur pleine floraison, lavées et séchées à l'air, puis tenues au frais et au sec, sans trop de lumière, jusqu'au moment de leur utilisation.

On peut distiller directement l'alcool, les plantes et le grain d'anis ou une macération préalablement préparée de tous ces ingrédients, en introduisant les plantes dans une solution hydroalcoolique d'au moins 60 % vol., pendant dix jours au minimum.

Le produit final devra contenir au moins 20 % de distillat, référé aux degrés absolus, le reste étant composé d'alcool, eau et extrait d'anis dans les quantités nécessaires.

Une période de repos d'au moins deux mois devra s'écouler entre la fin de l'élaboration et la mise en bouteilles.

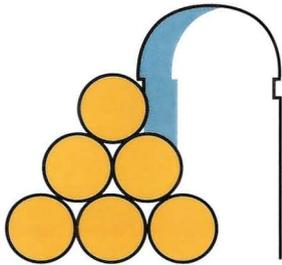
Sa coloration caractéristique ne pourra être perfectionnée que par l'incorporation de colorants autorisés.

L'addition d'extraits et/ou d'essences quel qu'en soit le type, excepté l'extrait d'anis mentionné, est interdite.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINI

- Esters: maximum 250 mg/l exprimé en acétate d'éthyle.
- Aldéhydes: maximum 90 mg/l exprimé en acétaldéhyde.
- Acides: maximum 100 mg/l exprimé en acide acétique.
- Furfural: maximum 15 mg/l.
- Alcools supérieurs: maximum 225 mg/l.
- Méthanol: maximum 0,5 g/l.
- Métaux lourds: maximum 10 p.p.m. exprimé en plomb.





Brandy de Jerez



BRANDY DE JEREZ

Le «Brandy de Jerez», produit unique et singulier, est élaboré et vieilli selon le système traditionnel de «Criaderas y Soleras», exclusivement dans la zone constituée par les communes de Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María et Sanlúcar de Barrameda de la province de Cadix, qui jouit de conditions climatiques et environnementales spéciales et où l'on élabore et produit parallèlement les vins de Xérès.

La matière première se trouve dans les eaux-de-vie et distillats de vins, obtenus par distillation de vins sains qui conservent les produits secondaires propres du vin et dont la qualité est contrôlée par le Consejo Regulador (Conseil de Réglementation).

Le processus de vieillissement du Brandy a lieu dans des basques de chêne préalablement rougies au vin de Xérès, et dont la capacité est traditionnellement de 500 litres.

Le vieillissement du Brandy constitue une phase essentielle. Le climat de l'environnement de Xérès, la conception de ses caves et leur orientation, insurpassables pour assurer le binôme humi-

dité-température, ainsi que le système de «Criaderas y Soleras», s'unissent pour permettre cette richesse de nuances sensibles qu'est le Brandy.

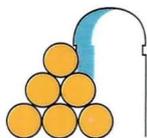
La méthode dynamique de production ou de vieillissement consiste essentiellement dans l'entreposage des basques de chêne sur différentes hauteurs, ou échelles, comportant chacune un nombre à peu près égal de récipients.

La première, ou étage inférieur de ces échelles, est la «Solera» qui contient le brandy le plus vieux; la suit, par ordre d'ancienneté, la première «Criadera», puis la deuxième, et ainsi de suite.

On tire une petite partie de la «Solera» pour approvisionner le marché et on remplit ou «arrose» avec la deuxième «Criadera» de l'échelle qui est remplie par les eaux-de-vie et distillats de vins plus jeunes.

TYPES DE BRANDIES DE JEREZ

Suivant les caractéristiques des eaux-de-vie et distillats de vin employés, et le processus d'élabora-



Brandy de Jerez

BRANDY DE JEREZ

tion et vieillissement appliqué, on distingue les types ci-après de «Brandy de Jerez».

Brandy de Jerez «Solera»: C'est le brandy dont la teneur en substances volatiles, c'est-à-dire la somme d'acides volatiles, aldéhydes, esters et alcools supérieurs, devra dépasser 200 mg/100 ml d'al-

cool à 100 % vol. et qui est soumis à un temps de vieillissement de plus de 6 mois.

Brandy de Jerez «Solera Reserva»: C'est le brandy dont la teneur en substances volatiles, c'est-à-dire la somme d'acides volatiles, aldéhydes, esters et alcools supérieurs, devra dépasser 250 mg/100 ml d'alcool à 100 % vol. et qui est soumis à un temps de vieillissement de plus d'un an.

Brandy de Jerez «Solera Gran Reserva»: C'est le brandy dont la teneur en substances volatiles, c'est-à-dire la somme d'acides volatiles, aldéhydes, esters et alcools supérieurs, devra dépasser 300 mg/100 ml d'alcool à 100 % vol. et qui est soumis à un temps de vieillissement de plus de trois ans.

Les brandies protégés par l'Appellation «Brandy de Jerez» destinés à la consommation devront avoir un titre en alcool compris entre 34° et 45° vol.

Les brandies devront présenter les qualités organoleptiques qui leur sont propres, en particulier en ce qui concerne la couleur, l'arôme et la saveur. Le contenu en matières réductrices totales sera au maximum de 35 g/l.



ASOCIACION DE EMPRESAS ACOGIDAS A LA



DENOMINACION GEOGRAFICA CHINCHON

CHINCHÓN

Le «Chinchón» est la boisson spiritueuse anisée, sucrée ou non, élaborée à partir d'un distillat simple, de macération d'anis vert dans un mélange hydroalcoolique d'alcools neutres d'origine agricole, dans des alambics en cuivre.

Sa zone d'élaboration et de mise en bouteilles est la commune de Chinchón, dans la province de Madrid.

Par «anis vert» on entend le fruit aromatique, de couleur verdâtre, propre et sec, de la plante *Pimpinella anisum* L.

L'élaboration commence par la macération, pendant douze à quatorze heures, du grain d'anis dans une solution alcoolique de degré moyen. Puis commence la distillation, avec l'introduction de vapeur d'eau dans une chemise à double fond de l'alambic, afin qu'il n'entre pas en contact direct avec la masse à distiller. Seul le «centre» du distillat, qui aura un titre en alcool allant entre 74 et 79 % vol., est apte à être utilisé pour obtenir le «Chinchón».

Par la suite, ce distillat est mélangé à de l'eau déminéralisée, ce qui donne le «Chinchón» sec. Si on lui



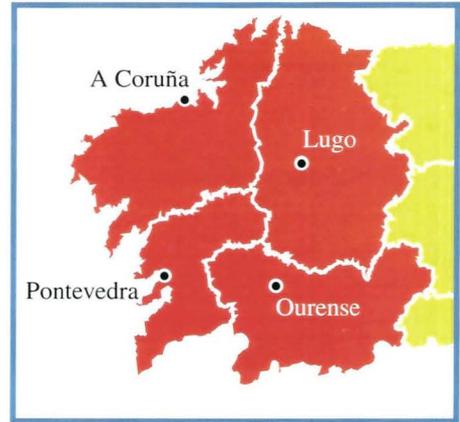
ajoute un simple sirop de saccharose et sucre raffiné de première qualité, on obtient le «Chinchón» doux.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINI

- Paramètres chimiques:
 - Méthanol: maximum 0,2 g/l.
 - Métaux lourds: maximum 20 mg/l exprimé en plomb.
 - Calcium: 15 mg/l.
- Paramètres physiques:
 - Produit incolore, transparent et débarrassé de particules en suspension.
- Paramètres microbiologiques:
 - Exempt de germes.
- Paramètres organoleptiques:
 - Les typiques de ce produit, avec odeur et saveur franches et net d'anis vert.

TYPES DE PRODUIT

Nom	Degré d'alcool obtenu	Contenu en sucre	Contenu minimum en huiles essentielles
Chinchón Seco Especial	70-74 % vol.	<10 g/l	1,25 g/l
Chinchón Extraseco	50-55 % vol.	<10 g/l	1,00 g/l
Chinchón Seco	40-50 % vol.	<10 g/l	0,75 g/l
Chinchón Dulce	35-40 % vol.	>200 g/l	0,50 g/l



ORUJO DE GALICIA

Ce qu'on appelle «Orujo de Galicia» est une eau-de-vie de marc obtenue à partir de raisin provenant essentiellement de neuf communes viticoles galiciennes, de renom et tradition aussi bien dans l'élaboration de leurs vins (il s'agit de zones d'appellation d'origine ou de «vinos de la tierra» - vins du terroir) que de leurs eaux-de-vie.

La zone d'élaboration et vieillissement s'étend toutefois à tout le territoire de la Communauté autonome de Galice.

Les eaux-de-vie de marc aptes à être protégés par cette Appellation spécifique sont obtenues par la distillation simple de marcs dans des conditions hygiéniques et sanitaires appropriées, à l'alambic et par le traditionnel système d'entraînement par vapeur.

Cette Appellation contemple deux types d'eaux-de-vie: celle de marc et celle de marc vieilli.

Pour obtenir ce dernier, le type de vieillissement appliqué est celui des «vendanges ou récoltes» qui consiste à tenir les eaux-de-vie dans des fûts de bois de chêne d'au moins 1000 litres de capacité, de manière statique, sans mélanges ni combinaisons avec d'autres, pendant un minimum de deux ans, avec l'exception des remplissages nécessaires pour combler les pertes qui se produisent, et qui se feront avec des eaux-de-vie qui ont le même temps de vieillissement.



ORUJO DE GALICIA

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

DU PRODUIT FINI

<i>Eau-de-vie de marc</i>	<i>Maximum</i>	<i>Minimum</i>
Degré d'alcool % vol.	50	37,5
Méthanol, g/Hl. a.a.	1.000	150
Acidité totale de l'acide acétique, g/Hl. a.a.	150	-
Acétaldéhyde (éthanal) g/Hl. a.a.	100	-
Acétate d'éthyle g/Hl. a.a.	250	-
Somme alcools supérieurs g/Hl. a.a.	600	300
Somme substances volatiles, g/Hl. a.a.	-	300
Cuivre, mg/l. d'échantillon	10	-
Extrait, g/Hl. a.a.	-	-

g/Hl. a.a. = grammes/100 litres d'alcool absolu.

<i>Eau-de-vie de marc vieilli</i>	<i>Maximum</i>	<i>Minimum</i>
Degré d'alcool % vol.	42	37,5
Méthanol, g/Hl. a.a.	1.000	150
Acidité totale de l'acide acétique, g/Hl. a.a.	250	-
Acétaldéhyde (éthanal) g/Hl. a.a.	100	-
Acétate d'éthyle g/Hl. a.a.	250	-
Somme alcools supérieurs g/Hl. a.a.	600	300
Somme substances volatiles, g/Hl. a.a.	-	300
Cuivre, mg/l. d'échantillon	10	-
Extrait, g/Hl. a.a.	8	-

g/Hl. a.a. = grammes/100 litres d'alcool absolu.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

DU PRODUIT FINI

Eau-de-vie de marc

Aspect: Transparent-propre

Couleur: Incolore

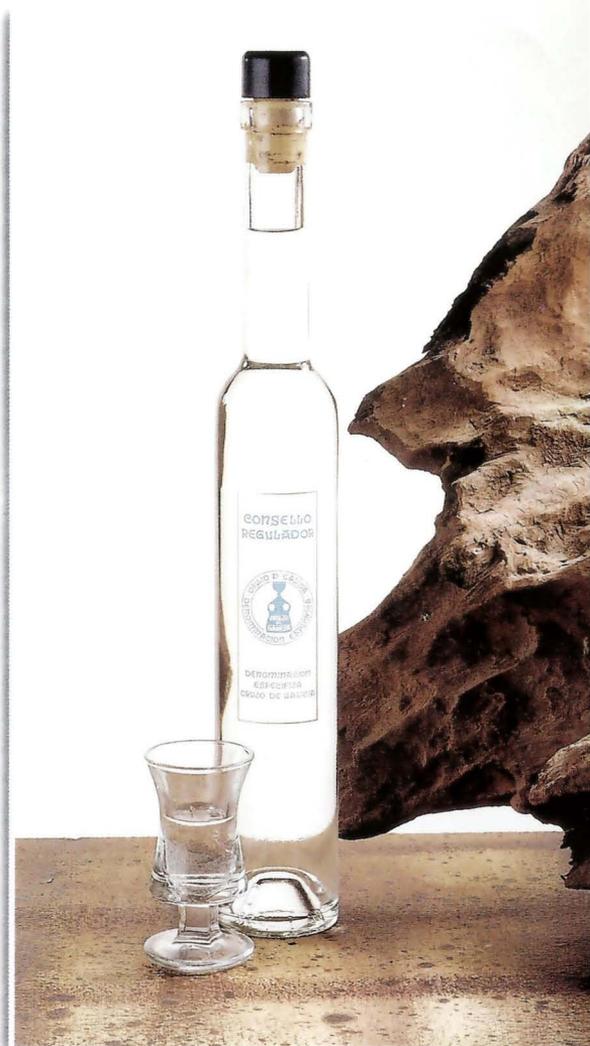
Arôme et saveur: Intense, fin, délicat, propre de la matière première dont il est issu, exempt de tout autre.

Eau-de-vie de marc vieilli

Aspect: Translucide-propre.

Couleur: Ambre-roux.

Arôme et saveur: Intense, fin, délicat, rappelant la matière première dont il est issu, avec des caractéristiques de vieillissement naturel et exempt d'éléments étrangers.





PACHARÁN NAVARRO

Le «Pacharán» est la boisson dérivée d'alcools naturels, qui a un goût prononcé de prunelles, obtenue de la macération alcoolique de prunelles (pacharanes), avec un titre allant de 25 % à 35 % vol.

Paxarán ou Pacharán, terme de la vallée de Roncal, signifie prunelle. C'est le fruit d'un arbuste épineux («Prunus Spinosa») qui peut atteindre trois mètres de hauteur et qui a des branches rugueuses et foncées. Au printemps, il se revêt de blanc, en une multitude de fleurs serrées. Les fruits sont cueillis entre octobre et novembre; ils ont un noyau et leur taille ne dépasse pas celle d'une noisette.

La prunelle mûre est de couleur noir-bleuté, de saveur aigre-doux, légèrement amère et sèche.

C'est le pigment rouge du fruit (Puniciamina) qui transmet au Pacharán sa couleur «rougeâtre» caractéristique.

Le naturel du Pacharán réside dans le fruit lui-même, auquel sont attribuées des propriétés médi-

cinales comme tonifiant, fortifiant pour l'estomac et légèrement astringent

La zone d'élaboration est marquée par les limites géographiques de la Communauté forale de Navarre.

L'élaboration se fait par macération des prunelles dans de l'alcool d'origine agricole, avec incorporation antérieure ou postérieure d'huiles essentielles naturelles d'anis vert et/ou étoilé. La macération dure au minimum un mois et au maximum huit.

Pour l'élaboration du Pacharán Navarro, on emploie entre 125 et 250 grammes de prunelles par litre de produit fini, avec une quantité de sucres allant de 80 à 250 grammes par litre de produit final.

MATIÈRES PREMIÈRES AUTORISÉES

A) Alcool éthylique d'origine agricole de 30 % vol. à 50 vol. de titre en alcool, dont les caractéristiques sont conformes à la législation en vigueur.

PACHARÁN NAVARRO



- B) Entre 125 et 250 grammes de prunelles par litre.
- C) Entre 80 et 250 grammes de sucre par litre.

CARACTÉRISTIQUES

- A) Coloration: rouge plus ou moins intense
- B) Qualités organoleptiques caractéristiques quant à l'aspect, l'odeur et la saveur.
- C) Impuretés volatiles maximales exprimées en milligrammes par litre, sur produit fini et prêt à la consommation:

Esters, exprimé en acétate d'éthyle	50
Aldéhydes, exprimé en acétaldéhyde	20
Acides, exprimé en acide acétique	125
Furfural	12
Alcools supérieurs, exprimé en alcool amylique	10
Méthanol inférieur à (grammes par litre)	0,2
Métaux lourds, exprimés en plomb, non supérieur à (p.p.m.)	10

* La macération durera au minimum un mois et maximum huit.





PALO DE MALLORCA

Le «Palo de Mallorca» est la liqueur élaborée par la macération de quinquina et gentiane, en un mélange hydroalcoolique d'alcool éthylique naturel d'origine agricole. Il est également possible de l'obtenir par l'infusion de quinquina et de la gentiane dans de l'eau, avec addition postérieure d'alcool jusqu'à l'obtention du titre recherché.

Sa zone d'élaboration s'étend sur toute l'île de Majorque.

Par quinquina, on entend l'écorce de différents arbres du genre *Chinchona* et par gentiane, on désigne les racines de la plante pérenne *Gentiana lutea* L.

Une fois que l'infusion ou la macération de quinquina et gentiane est terminée et décantée, on lui ajoute une solution aqueuse de saccharose et sucre caramélisé, dans les quantités nécessaires. Finalement sont incorporés de l'alcool et de l'eau pour obtenir le titre voulu en alcool.

En aucun cas on ne pourra utiliser d'huiles essentielles ni de colorants artificiels.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINI

- a) Caractéristiques générales:
 - Titre en alcool: 25-36 % vol.
 - Sucre: 300-500 g/l.
- b) Paramètres chimiques:
 - Méthanol: maximum 1 g/l.
 - Métaux lourds: maximum 40 ppm exprimé en plomb.
- c) Paramètres physiques:
 - Produit de couleur sombre, visqueux, d'une densité relative moyenne à 20° C comprise entre 1,1200 et 1,1780 g/ml.
- d) Paramètres microbiologiques:
 - Exempt de germes.



RATAFÍA CATALANA



La «Ratafía catalana» est une liqueur élaborée par macération, dans un mélange hydroalcoolique d'alcool éthylique d'origine agricole, de noix vertes, pendant une durée de deux mois au minimum. Il est également possible d'utiliser pour cette élaboration les macérations de différentes plantes aromatiques, ou leurs distillats.

Aux liquides des macérations obtenus par décantation est ajouté du sucre, de l'alcool éthylique d'origine agricole et de l'eau, jusqu'à l'obtention du titre recherché.

Pour intensifier la couleur caramel propre du produit fini, on peut utiliser du caramel de saccharose.

Le produit fini sera soumis à une période de vieillissement d'au moins trois mois, dans des récipients de bois d'une capacité inférieure à 1.000 litres.

La zone d'élaboration et conditionnement de cette Appellation géographique est constituée par tout le territoire de la Communauté autonome de Catalogne.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINI

- a) Valeur maximale des éléments résiduels:
- Acidité totale exprimée en g d'acide acétique/hl d'alcool à 100 % vol.: 1,5

- Esters exprimé en g d'acétate d'éthyle/hl d'alcool à 100 % vol.: 1,3
- Aldéhydes exprimé en g d'acétaldéhydes/hl d'alcool à 100 % vol.: 0,5
- Alcools supérieurs exprimé en g de méthyle-2 propanol-1/hl d'alcool à 100 % vol.: 0,5
- Méthanol en g/hl d'alcool à 100 % vol.: 50
- Extrait sec en g/hl d'alcool à 100 % vol.: 1,5
- Bases azotées volatiles exprimé en g d'azote/hl d'alcool à 100 % vol.: 0,1
- Furfural: imperceptible.
- Métaux lourds: 20 ppm exprimé en plomb.

b) Caractéristiques organoleptiques.

Couleur caramel plus ou moins intense

TYPES DE PRODUITS

<i>Appellation Usitée</i>	<i>degré d'alcool</i>	<i>Sucre g/l</i>
Ratafía catalana	26-29% vol.	200-300
Ratafía catalana légère	< 23% vol.	100-200

ADRESSES

BEBIDAS ESPIRITUOSAS TRADICIONALES DE ALICANTE

Polígono Cotes Baixes. C/ C, parcela. 3
03804 ALCOY (Alicante)
Tel.: 96 533 69 82
Fax: 96 533 55 62
E-mail: crde-beta@airtel.net

BRANDY DE JEREZ

Avda. Álvaro Domecq, 2
11402 JEREZ DE LA FRONTERA (Cádiz)
Tel.: 956 30 38 12 / 30 38 54
Fax: 956 18 11 19

CHINCHÓN

Consejería Economía. D. G. Alimentación y
Consumo. C/ Ventura Rodríguez, 7
28008 MADRID
Tel.: 91 420 61 22
Fax: 91 580 33 39

ORUJO DE GALICIA

Rua Ramón Puga, s/n - Escola de Capataces
32005 OURENSE
Tel. 988 23 59 06 - Fax 988 23 59 06
E-mail: orujo@orujodegalicia.org
Web: <http://www.orujodegalicia.org>

PACHARÁN NAVARRO

Plaza El Vínculo, 3. 2.º izqda.
31002 PAMPLONA
Tel.: 948 22 91 57 - Fax: 948 22 64 28

PALO DE MALLORCA

Consejería de Agricultura. C/ Foners, 10
07006 Palma de Mallorca
Tel. 971 17 61 00 - Fax 971 17 61 56

RATAFÍA CATALANA

Carrer del Centre, 33
08820 EL PRAT DE LLOBREGAT (Barcelona)
Tel.: 93 379 00 57



3 5625 00012 8028

Alimentos de España



MINISTERIO
DE AGRICULTURA
PESCA Y ALIMENTACIÓN