

# España

## Debemos saber

Posición geográfica

Variedad de suelos y climas

Riqueza Ampelográfica

Buena adaptación de cepas foráneas



# A lo largo de los siglos

S. X aC Tartessos

Fenicios

S. V aC Griegos

Cartagineses

S. II aC Imperio Romano

0

Godos

S. V

S. VIII Ocupación Musulmana

S. XIII Reconquista



World's Largest Wine  
Producing Countries  
1960-2019

**Los vinos españoles han sido considerados como un valor excepcional durante mucho tiempo.**

**Son vinos que alcanzan públicos masivos. A todos parece gustarles el vino español. Es cierto que puedes encontrar gemas asequibles, pero también las hay de alta gama.**

**Para la mayoría de los consumidores, España es Rioja y Rioja es España. No podría estar más lejos de la verdad, ya que España tiene una diversidad tan asombrosa e intrincada, pero cuando miras la oferta en los mercados de exportación, tiene sentido. En general, alrededor de una cuarta parte de los vinos españoles en las estanterías son de Rioja, y también son los más comentados. En los últimos años, inversiones y proyectos ambiciosos han ayudado al país a darse a conocer, pero lo cierto es que España sigue siendo un terroir por descubrir. Hay un verdadero tesoro en términos de viñedos y ubicación en regiones menos conocidas. De hecho, hay algunos productores dedicados a encontrar estos lugares escondidos y abandonados que solo los lugareños conocen. Además de algunos grandes nombres, la mayor parte de la producción española se basa en los agricultores locales.**



# Suelos

Los suelos arcillosos son un gran componente para la vinificación a base de Tempranillo

Suelos graníticos y calcáreos: en la meseta y alrededores de la Mancha

Ceniza volcánica: Canarias (Lanzarote)

Albariza & Llicorella: Famosas en el Priorat

Suelos de pizarra: Bierzo



GALICIA

CATALUÑA

ANDALUCIA

Galicia DO  
Monterrei  
Ribeira Sacra  
Rias Baixas  
Ribeiro  
Valdeorras



Cataluña DO  
Alella  
Cataluña  
Conca de Barberà  
Costers del Segre  
Empordà  
Montsant  
Penedés  
Pla de Bages  
Priorat DOCa  
Tarragona  
Terra Alta



Andalucia DO  
Jerez  
Málaga / Sierras de Malaga  
Montilla-Moriles  
Condado de Huelva





## COUPAGE TRADICIONAL

TINTO: 70% TEMPRANILLO + 15% GARNACHA + 10% MAZUELO + 5%  
GRACIANO

BLANCO: DEBE CONTENER CÓMO MÍNIMO 51% DE VIURA



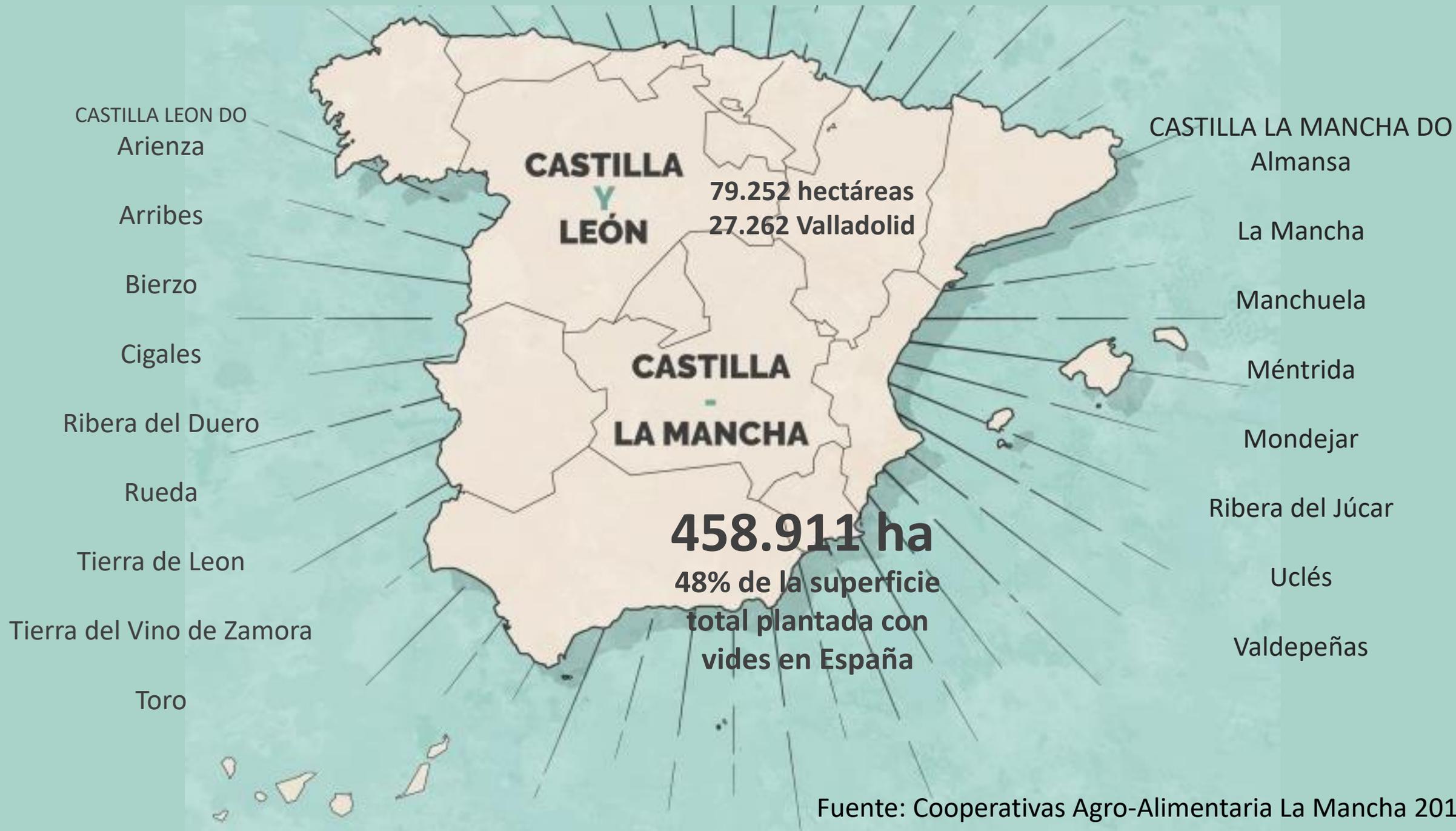
## CLIMA

El clima en España a menudo se considera continental cálido. Sin embargo, esa sería una generalización amplia, ya que el clima varía desde extremos como la fría y verde Galicia y los Pirineos nevados en el norte, hasta la meseta central reseca y calcinada por el sol y la soleada y playera Andalucía en el sur. Incluso se vuelve fuertemente mediterráneo a medida que nos acercamos a la costa en Cataluña y Valencia.





**EL CORAZON DE ESPAÑA**  
**Vs.**  
**LAS ISLAS DE ESPAÑA**



Fuente: Cooperativas Agro-Alimentaria La Mancha 2017

**Islas Canarias DO**

Abona

El Hierro

Gran Canaria

Lanzarote

La Gomera

La Palma

Tacoronte – Acentejo

Valle de Güimar

Valle de la Orotava

Ycoden Daute Isora



**Islas Baleares (Mallorca) DO**

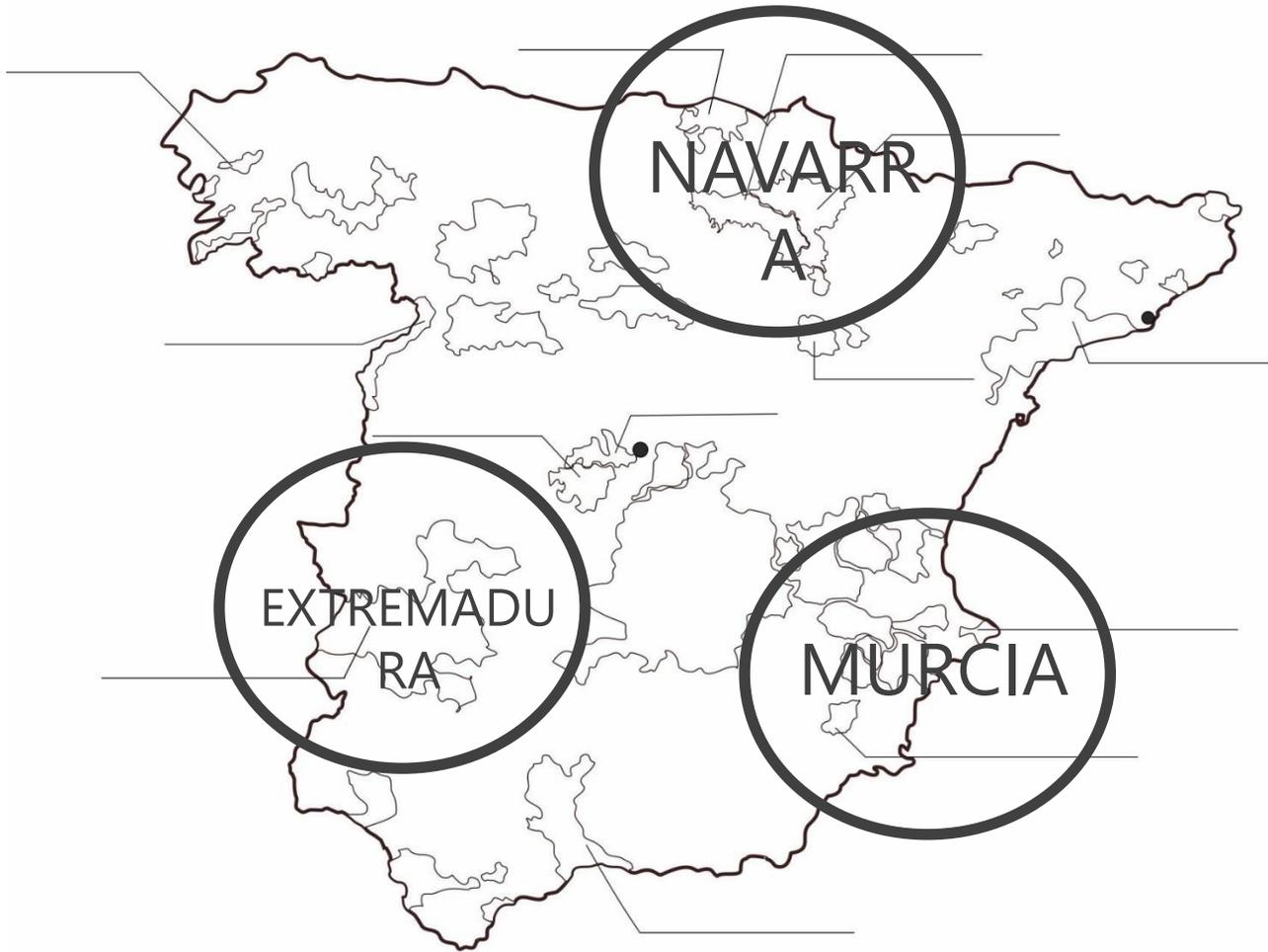
Binissalem

Pla I Llevant

18.982 ha

“Los viñedos layetanos, en España, son reconocidos por la abundancia de vino que dan, los de Tarragona y Lauron por sus cualidades brillantes y los de las Islas Baleares pueden competir con los mejores vinos de Italia”

**Plinio El Viejo**





**Navarra DO**  
Navarra

**Extremadura DO**  
Ribera  
del Guadinana

**Murcia DO**  
Bullas  
Jumilla  
Yecla

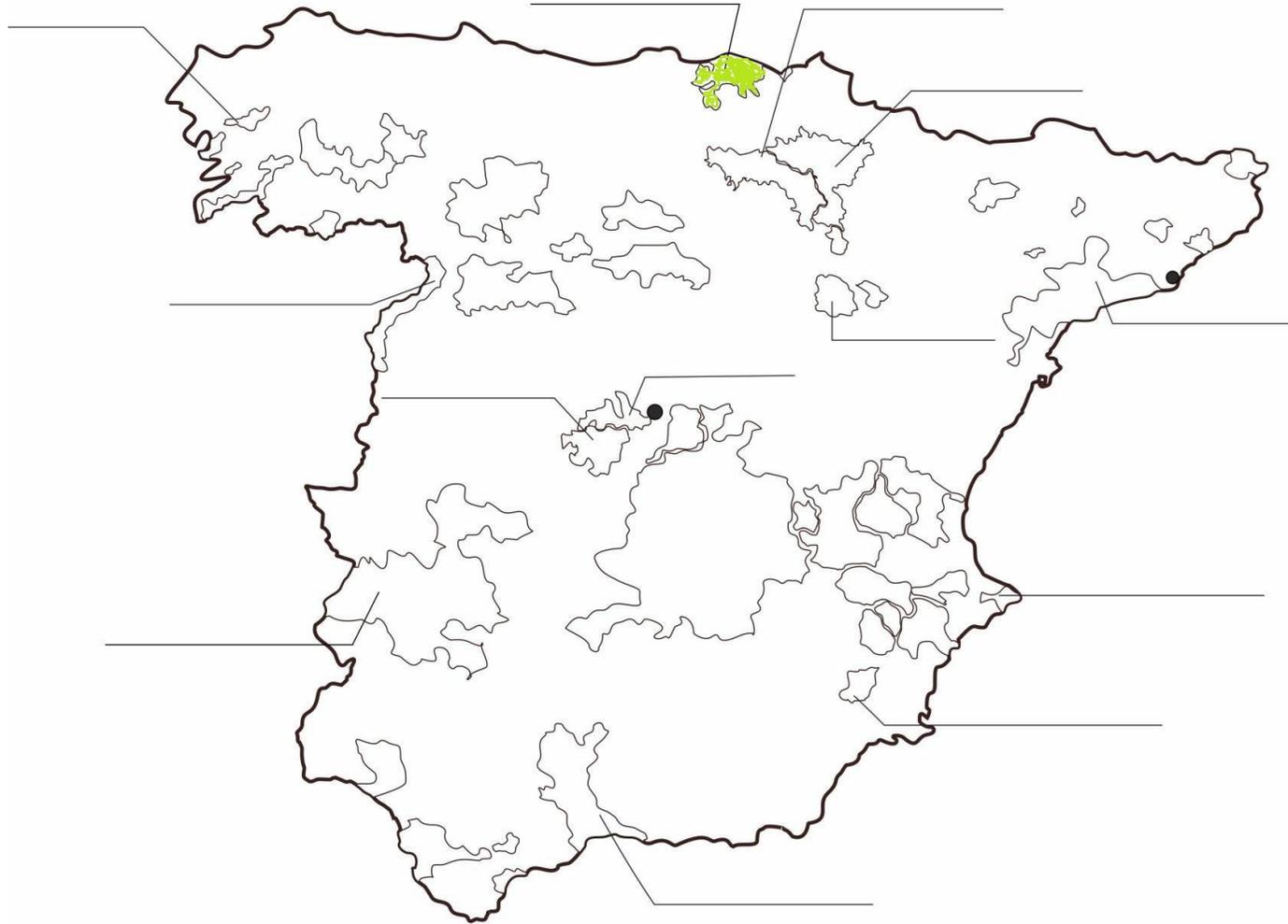
## Vinos de Pago

Es una categoría relativamente nueva y única de clasificación de vinos en España. Desde 2003, más de una docena de pequeñas fincas recibieron esta clasificación por su calidad notable incluso si están fuera o excluidos del sistema de DO existente.

Campo de la Guardia	Casa del Blanco
Chozas Carrascal	Dehesa del Carrizal
Dominio de Valdepusa	Finca Élez
Pago Ayles	Pago Calzadilla
Pago Florentino	Pago Guijoso
Pago de Arinzano	Pago de Los Balagueses
Pago de Otazu	Prado Irache



# País Vasco



País Vasco DO

Arabako Txakolina

Bizkaiko Txakolina

Getariako Txakolina



## Características geográficas

Meseta

Cordillera Cantábrica

Sierra de Cantabria

Monte San Lorenzo

Sierra de la Demanda

Sierras de Málaga

Sierra de los Pirineos

Macizo del Montgó





Alicante

Utiel-Requena

Valencia





Somontano Cariñena

Calatayud

Campo de Borja



## PARQUE AMPELOGRÁFICO

### Variedades Blancas

Albariño Airén  
Chardonnay  
Godello  
Loureira Blanca  
Hondarrabi Zuri: Usada para Txakoli  
Malvasia  
Merseguera  
Moscatel  
Palomino  
Pardina  
Parellada  
Pedro Ximenez  
Picapoll  
Treixadura  
Verdejo  
Viura/Macabeo  
Xarel.lo

### Variedades Tintas

Alicante  
Bobal  
Cariñena  
Cabernet sauvignon  
Garnacha / Aragon  
Graciano  
Juan Garcia  
Listan Negro  
Manto Negro  
Mazuelo  
Mencia  
Merlot  
Monastrell  
Moristel  
Pinot Noir Prieto  
Picudo Tempranillo /Cencibel





GRACIAS POR SU ATENCIÓN

José Seballe