



# Spanska viner

## *DO Alicante*



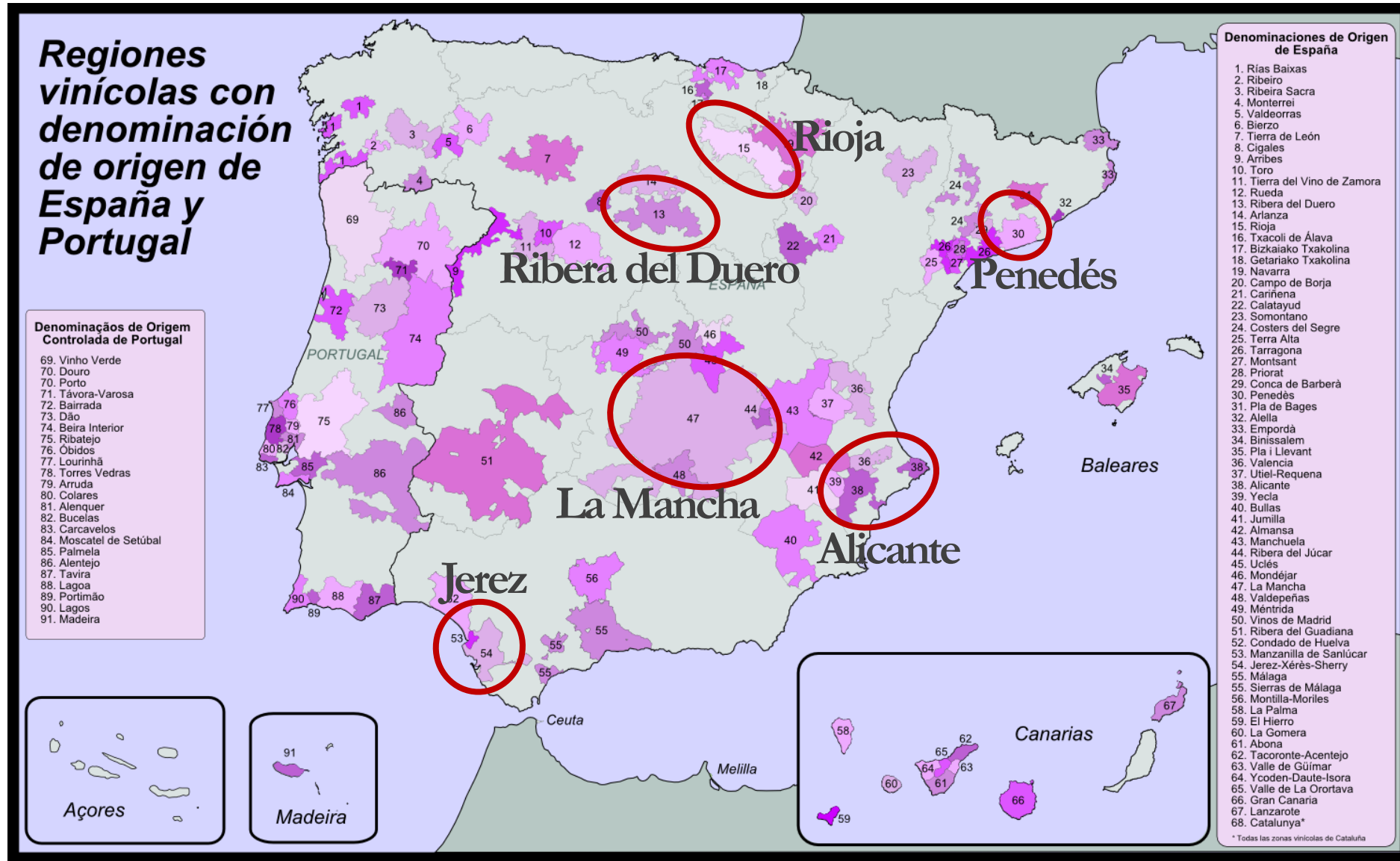
# Spaniens vinproduktion

Världens största vinodlingsareal

- » Drygt 1 miljon hektar
- » Tredje plats i produktionsvolym.
- » Glest planterade och brist på regn
- » Sedan 1996 är konstbevattning tillåten, omkring 25 procent är konstbevattnat
- » 2016 producerades 39,3 miljoner hl vin.
  - Italien 50,9 miljoner hl, Frankrike 45,2 miljoner hl



# Spanska vinregioner



# Vinklassifisering och regler

## Klassifisering av regioner

- » Denominación de Origen Protegida (DOP).
  - Totalt 96 klassade regioner
- » Denominación de Origen Calificada (DOCa)
  - Rioja och Priorat
- » Denominación de Origen (DO)
  - Totalt 68 regioner, däribland Alicante
- » Vino de Pago (VP)
  - Klassning för enskilda vingårdar, totalt 17 klassade
- » Vino de Calidad con indicación geográfica (VC)
  - Klassning med geografitypiska viner, total 7 klassade

## Lagring av kvalitetsviner

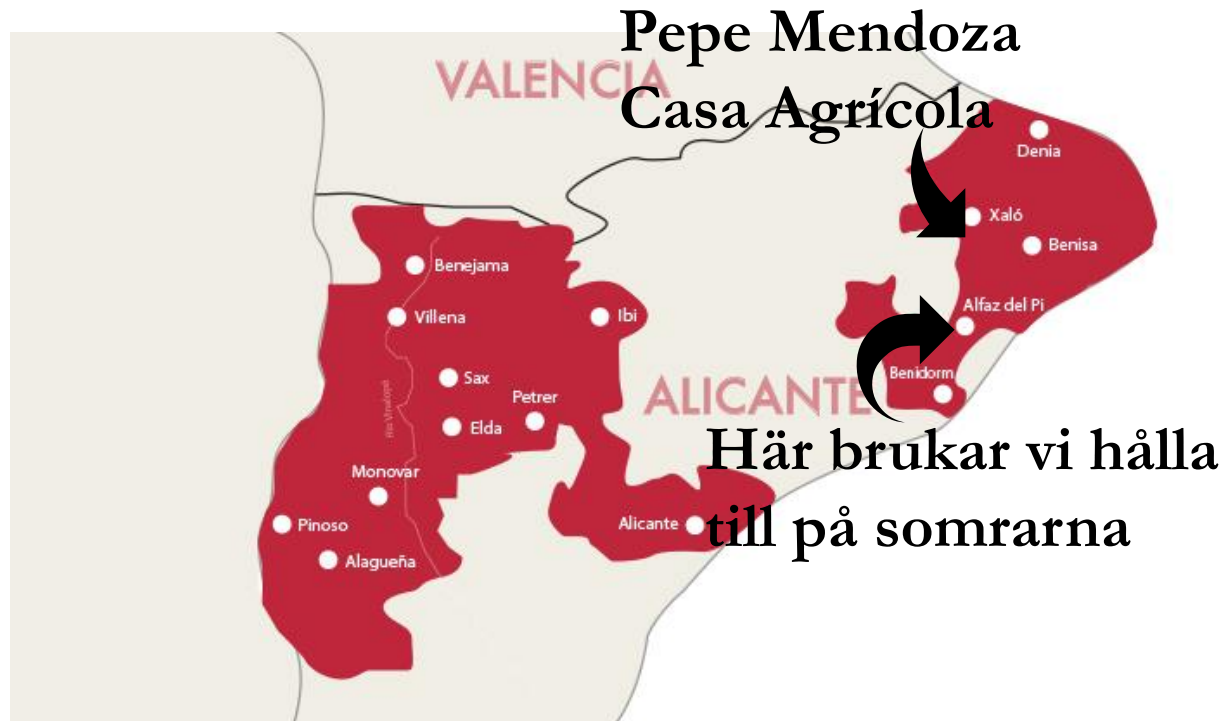
- » Sin crianza
  - Ingen lagring krävs för vare sig rött, vitt eller rosé
- » Vino de crianza
  - Minimum 24 månader, varav minst 6 månader i ekfat om max 330 liter, för vita viner och roséviner gäller minst 18 månaders lagring i flaska eller fat
- » Reserva
  - Minimum 36 månader, varav minst 12 månader i ekfat om max 330 liter, för vita viner och roséviner gäller minst 18 månaders lagring, varav 6 månader i fat
- » Gran reserva
  - Minimum 60 månader, varav minst 18 månader i ekfat, för vita viner och roséviner gäller minst 48 månaders lagring, varav 12 månader i fat



## DO Alicante

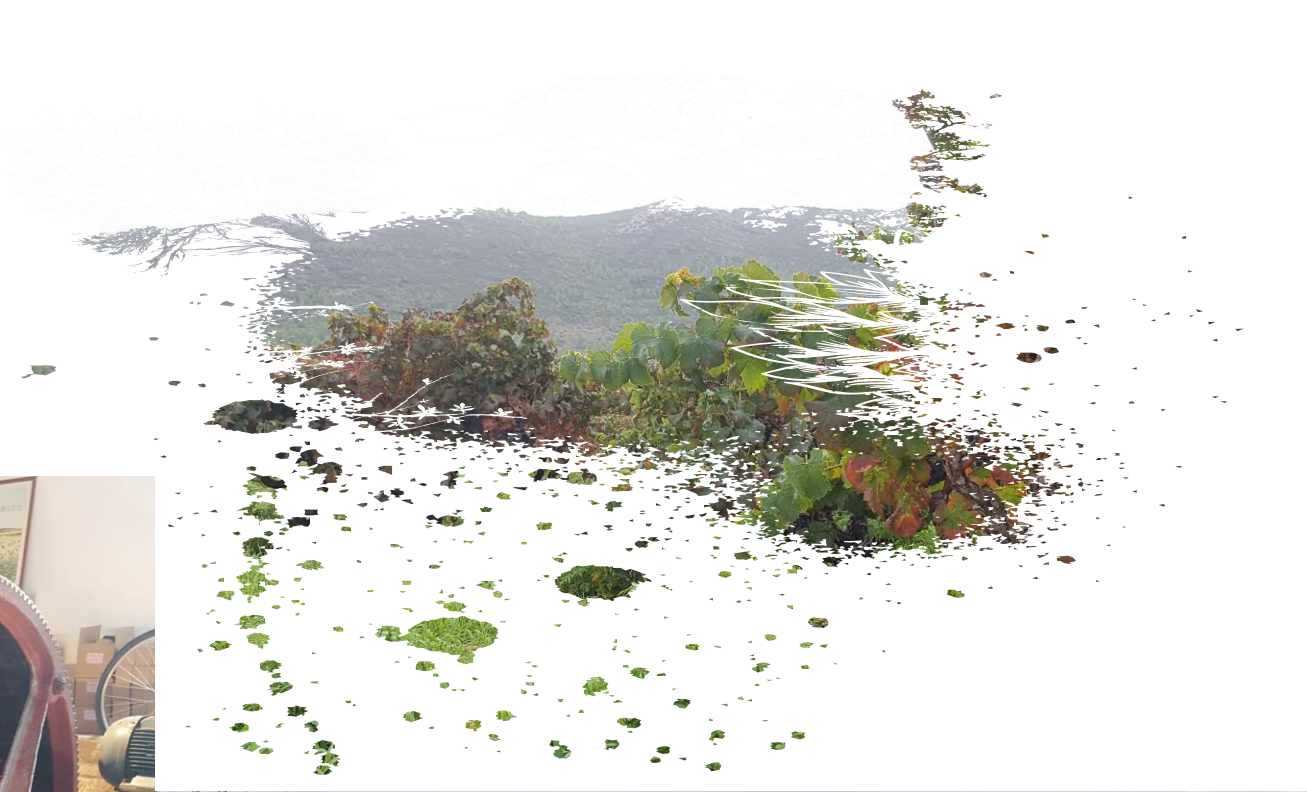
Klassificerad region sedan 1957

- » Uppdelat i två underregioner; La Marin och Alicante
- » Ett 40-tal producenter
- » Ca 9 000 ha
- » Moscatel och Monastrell är dominerande druvor



# Pepe Mendoza Casa Agrícola

Drivs av Pepe med familj, andra generationens vinodlare





# Kvällens viner

Bild tagen vid provning på plats i september 2019





# Pepe Mendoza Casa Agricola Blanco 2018

€10

Moscatel, Alejandría, Macabeo och Airén – jäst med vildjäst, lagrad på jästfällningen





# Pepe Mendoza Ánforas – Tinajas de Padilla 2018

€15

Macabeo och Merseguera – jäst och lagrad i amforor, vissa upp till 100 år gamla!





# Pepe Mendoza Pureza 2018

€17

Moscatel, Pla de lliber och Benimei – även denna jäst i amforor





# Pepe Mendoza Casa Agricola Tinto 2017

€10

Monastrell, Syrah och Alicante Bouschét – klassisk, hantverksmässig monastrell





# Pepe Mendoza El Veneno 2017

€23

Monastrell – lagrad 12 månader på franska 500-liters ekfat





Nu blir det mat!  
*Variant av paella*

Med räkor och kyckling

