

Wird diese Nachricht nicht richtig dargestellt, klicken Sie bitte [hier](#).



RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Mai 2011

Sehr geehrte Frau/Sehr geehrter Herr Wöldner,

die frischen Verdejo-Weine aus der D.O. Rueda gehören zu den erfolgreichsten Weißweinen, die Spanien zu bieten hat – das sagen nicht nur viele Fachhändler, sondern auch die Verkaufszahlen.

Damit Weine, Fachleute und Weingenießer noch besser zueinander finden, ist ein eigenes Informationsbüro für die D.O. Rueda eingerichtet worden, vertreten durch die Agentur ff.k Public Relations mit Sitz in Hamburg. Dieser Newsletter informiert Sie ab sofort regelmäßig über Aktionen und Verkostungstermine der D.O. Rueda.

Wir helfen Ihnen außerdem gern, Handelskontakte zu finden und interessieren uns für Ihre Erfahrungen und Anregungen.

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen
Ihr Informationsbüro D.O. Rueda

Meike Frers Jan Christof Koch Kirstin Laser

Let's Verdejo! Rueda setzt auf enge Kooperation mit Gastronomie und Handel



Die gute Nachricht: Die Weine aus dem Nordwesten der iberischen Halbinsel sind deutschlandweit sehr gut vertreten, sowohl im Fachhandel als auch in der gehobenen Gastronomie. Allerdings sind die Verbraucher oft verunsichert: Sie suchen einen besonderen Wein, sind bereit etwas Neues zu probieren, doch die Auswahl ist groß und die Entscheidung fällt schwer. Wie also kann man die frischen Spanier dem Konsumenten am besten näherbringen?

Ziel der PR-Kampagne ist es, die Weinregion als originales Herkunftsgebiet hochwertiger Verdejo-Weine bei Fachleuten und interessierten Weinkennern noch bekannter zu machen. Dabei spielt insbesondere die Kooperation mit der modernen, gehobenen Gastronomie und ihren Partnern eine zentrale Rolle.

Im Juni berichtet das Sommelier Magazin darüber, wie ausgezeichnet die frischen Verdejos aus Rueda zur gehobenen Gourmetküche des Amesa in Mannheim passen. Dieses Konzept nehmen sich weitere Häuser zum Vorbild: Romantik Hotels in Deutschland und in der Schweiz verwöhnen ihre Gäste mit exklusiven Rueda-Menüs und deutschlandweit servieren renommierte Restaurants eigene Kombinationen von frischen Verdejos mit feinen Gerichten.

frischen verdejos mit feinen Gerichten.



So gibt es in diesem Sommer spezielle Rueda-Wochen in verschiedenen Großstädten, beispielsweise im Vlet in Hamburg und im Comedor im MyZeil Frankfurt. Im Rahmen der beliebten "tour de menu" in und um Köln setzen vom 9. September bis zum 2. Oktober verschiedene Restaurants der Domstadt die fruchtig-frischen Verdejo-Weine passend zum Menü auf ihre Karte.

In der Hauptstadt finden ebenfalls spannende Aktionen rund um den beliebtesten spanischen Weißwein statt: Das stilwerk Berlin verwandelt sich am 17. September in einen "Verkostungsparcour". Beim gemütlichen Schlendern von einem Designer-Shop zum anderen wird man mit ausgewählten Verdejos begrüßt. Im selben Monat bieten Restaurants und Weinhandlungen besondere Rueda-Angebote.



Um die Beratungskompetenz gegenüber Gästen und Kunden noch weiter zu verbessern, finden Schulungen des Gastronomiepersonals statt. Der Sommeliernachwuchs kann am Campust Geisenheim und der DWS Hamburg Fachseminare zu Rueda-Weißweinen mit integrierter Verkostung belegen.

Aber auch die Weinregion in Alt-Kastilien selbst wird hautnah erlebbar: Ausgewählte Sommeliers und Fachjournalisten machen sich auf einer Reise durch die traditionsreiche D.O. persönlich ein Bild von Anbau, Kellereien und Winzerpersönlichkeiten. Ihre Erfahrungen werden sie an Kollegen, Gäste und interessierte Leser weitergeben.

Ein großes Jahr für die Verdejo-Weißweine

Das Jahr 2010 brachte in der D.O. Rueda nicht nur eine Rekord-Ernte hervor, sondern auch Weine von exzellenter Qualität: Der Kontrollrat der D.O. Rueda hat den Jahrgang jetzt offiziell mit „Sehr gut“ bewertet. Dieses Urteil bestätigen professionelle Verkoster des Guía Peñín, Spaniens bedeutendstem Weinführer, die im April im Auftrag der D.O. rund 160 Weine des Jahrgangs vom charakteristischen Typ Rueda Verdejo verkostet haben.

Nach den Ausführungen des Verkostungskomitees besitzen die Weißweine 2010 eine sehr ausgewogene Struktur, die die charakteristischen Aromen der Verdejo-Traube mit Noten von grünen Früchten zeigt. Sie überzeugen durch ihre Frische, beweisen aber auch eine anhaltende Präsenz im Mund und sind darin den vorherigen Jahrgängen überlegen. Die Experten erwarten, dass sich die noch vordergründigen Fruchtaromen mit zunehmender Reife in der Flasche weiter einbinden und die Weine in den kommenden Monaten ein sehr harmonisches Zusammenspiel von Frucht und Säure entwickeln werden.



Punktuelle Regenfälle in den Wochen vor der Verdejo-Lese und eine um knapp 1.000 auf 11.700 ha gewachsene Anbaufläche haben der D.O. Rueda 2010 die größte Ernte in der Geschichte der kontrollierten Herkunftsbezeichnung beschert: Mehr als 76 Millionen Kilogramm Trauben bedeuten eine Steigerung der Erträge um fast 30 Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Der überwiegende Teil der Ernte, nämlich 97 Prozent, sind weiße Rebsorten, von denen die Verdejo mit über 82 Prozent die größte Rolle spielt, gefolgt von der Viura (10 Prozent) und der Sauvignon Blanc (knapp 7 Prozent).

Die autochthone Verdejo-Traube

Der Vegetationszyklus 2010 war in Rueda durch ein relativ kühles und feuchtes Unangenehmere Hauptrebe der D.O. Rueda ist die Verdejo, bekappt ist ebenfalls Sauvignon Blanc und daneber sind auch Viura und Palomino als weiße Rebsorten zugelassen.

Frühjahr um zwei Wochen verzögert. Tag-Nacht Unterschied wurde man



Die Verdejo-Rebe hat kleine bis mittelgroße, fünfeckige Blätter und Trauben von mittlerer Größe mit kurzem Stiel. Die runden oder elliptischen, kleinen Beeren haben eher große Kerne, die im Sonnenlicht durchscheinen. Ausgereift schimmert die recht dicke Haut goldfarben.

Die Verdejo-Weine bestechen vor allem durch ihren einzigartigen Geschmack: feine Kräuterwürze mit Spuren von Fenchel und Anis sowie mineralischen Noten werden von fruchtigen Aromen wie Pfirsich, grünem Apfel, Stachelbeere, Kiwi und Zitrus umspielt. Die gehaltvollen, harmonischen Weine vermitteln ein sattes Mundgefühl und zeichnen sich durch eine attraktive Säure aus. Die fruchtig-frischen Verdejo-Weine passen zu nahezu allen Gelegenheiten: als Aperitif, aber auch als Begleiter zu Fleisch und Fisch, zu Pasta und Reis oder zu leichten Saucen und Marinaden.



Foto: Citadelles du Vin

Vier Rueda-Weine beim Challenge International du Vin ausgezeichnet

Ein Mal Gold und drei Mal Silber: Das ist die hervorragende Bilanz der D.O. Rueda beim renommierten Wettbewerb Challenge International du Vin, der im April zum 35. Mal im französischen Bourg (Bordeaux) ausgetragen wurde. Gold gewann der Val de Vid 2010 von der gleichnamigen Bodega, Silber ging an den Montebianco 2010 der Bodega Ramón Bilbao sowie die beiden Weine Montespina 2010 und Circe 2010 aus der Bodega Avelino Vegas.



Redaktion:

Informationsbüro D.O. Rueda
c/o ff.k Public Relations GmbH
Habichtstr. 41
22305 Hamburg
Germany

Tel: +49 (0) 40 611 356-40
rueda@ffk-pr.com
www.ffc-pr.com

Informationen:

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rueda
C/ Real, 8
47490 Rueda (Valladolid)
Spain

Tel: +34 983 868248
www.dorueda.com
crdo.rueda@dorueda.com

Wenn Sie den Rueda-Newsletter (an: quarre.adlon@kempinski.com) nicht mehr empfangen möchten, können Sie diesen [hier](#) abbestellen.