

Weinführer

CHICLANA DE LA FRONTERA



Einführung

EINE KUNSTHANDWERKLICHE TRADITION WIRD NEU ENTDECKT



Leichte und seidige Finos, fantastische und renommierte Muskatellerweine, cremige Amontillados und suggestive Olorosos, eine Jahrhunderte lange Tradition des Weinbaus und der Lese, die die Weinkellereien von Jerez berühmt gemacht hat. Das sind die Weine aus Chiclana, köstlich und handwerklich hergestellt. Aber dennoch sind diese Weine für viele, die uns besuchen, immer noch die großen Unbekannten. Diese Weine reisten mit dem Entdecker Hernán Cortés nach Amerika, sie wurden nach Flandern exportiert, sie brachten Leben in einen Ort, der auf königlichen Beschluss und wegen seiner berühmten Weine zur Stadt erklärt wurde, denn die Abgeordneten im Parlament von Cádiz wussten diese Vorzüge durchaus zu schätzen. Selbst die städtische Straßenführung war in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts davon geprägt. In jeder Straße gab es eine Bodega und in jeder Bodega wurde man eingeladen, Wein aus Chiclana zu trinken, zu lachen, sich zu unterhalten und diese spanische Gegend und ihren Charakter verstehen und lieben zu lernen.

Heute gibt es nur noch etwa 10 Bodegas in der Stadt, von denen einige aber schon eine Tradition von 150 Jahren aufzuweisen haben. In diesen Bodegas kann man das Jahrhunderte alte Wissen der Weinbauern, der langen Familientraditionen und der kleinen Genossenschaften erkennen, das Wissen um einen Weinausbau, der ein kunsthandwerkliches Geschenk an die Götter des Genusses und des Vergnügens ist. Diese Weine trösteten in den Tavernen über bittere Jahre hinweg und wurden später von anderen, moderneren Getränken überdeckt, aber sie haben immer alle Widrigkeiten überstanden: mit Liebe, Leidenschaft und voller Geheimnisse. Der vorliegende Weinführer enthält knapp fünfzig ausgezeichnete Weinmarken, mit denen auch heute noch eine hervorragende Weinbaukultur unter Beweis gestellt wird, die sich immer wieder mit überraschenden neuen Weiß- und Rotweinen erneuert.

Dies ist eine reduzierte Ausgabe in Taschenbuchformat des Weinführers „Guía de Recursos Bodegueros“, der im Juni 2010 von der Territorialeinheit für Arbeit, lokale Entwicklung und Technologie (UTEDLT) von Chiclana herausgegeben wurde und in den städtischen Fremdenverkehrsbüros von Chiclana sowie im Sitz der UTEDLT (c/ La Plaza, 3, nivel 2) verfügbar ist.

Weintypen

FINO

Dieser Sherry kann Farben anfangen von Weißgold über Strohgelb bis hin zu blassem Gold haben, ist klar, leicht, aromatisch, erinnert an das Meer, hat mandelartige Noten und beim Abgang einen Hauch von grünem Obst. Im Mund ist er spritzig und rund, mit einer angenehm salzigen Nuance, und er vereint in sich die besten Eigenschaften der Finos aus Jerez und des Manzanilla aus Sanlúcar. Er sollte sehr kühl, zwischen 7 und 9 °C serviert werden. Hervorragend als Aperitif und zusammen mit iberischem Schinken, Meeresfrüchten und frittiertem Fisch geeignet.

MUSKATELLERWEIN

Ein großartiger und renommierter Wein mit einer umfangreichen Farbpalette, die vom leuchtenden Gelb bis zum Kastanienbraun mit Bernstein-tönungen geht. Intensiv, mit einem Hauch Orangenschale, Honig und Blütennuancen, die für die Muskatellertraube typisch sind: Jasmin, Orangenblüten und Geißblatt. Geschmackvoll mit langem und kräftigem Abgang. Dieser Wein hat so viele Nuancen, dass er zu vielen Gelegenheiten und den verschiedensten Gerichten genossen werden kann. Ideal nach dem Essen oder am Nachmittag, bei einer Temperatur von 16 bis 18 °C. Lecker auch zu Tapas und unverwechselbar als Dessert.

AMONTILLADO

Ein mahagonifarbener Wein mit Karamell- und Altgoldnuancen, starkem Aroma und einem Hauch von Rosinen und Feigen, Trockenfrüchten, Vanille, Eiche und Lakritze. Der Nachgeschmack erinnert ans Meer und verweist auf eine kompromisslose Komplexität, geprägt von der Feuchtigkeit und dem Salzgehalt des Mikroklimas in Chiclana. Er sollte gekühlt zwischen 8 bis 10 °C serviert werden, verträgt aber auch gut Temperaturen von bis zu 15 Grad. Ideal als Tischwein mit Suppen, Gemüse, weißem Fleisch und vor allem Fettfischen und rotem Thunfisch.

OLOROSO

Die Farbe geht, je nach dem Alter des Weins, von hellem Bernstein bis intensivem Mahagoni. Er ist trocken, spritzig, mit viel Körper und Charakter, kräftigem Geschmack nach Nüssen und balsamischen Pflanzen, mit Nuancen von Kiefern und Marschland. Dieser Wein ist fast ein Geheimnis und wird nur in kleinen Mengen erzeugt, unter einer üppigen Hefeschicht, dem sog. „Velo de flor“, die Kennzeichen des Fino von Chiclana ist. Er sollte wärmer getrunken werden als der Süßwein, am besten bei 16 bis 18 °C und ist ein hervorragender Tischwein mit rotem Fleisch und erlesenen Tapas.

SÜSSER OLOROSO ODER CREAM

Wein mit dunkler Bernsteinfarbe, leuchtend, erlesen, mit intensiven Aromen nach geröstetem Karamell, Likörpralinen und einem Hauch getrockneter Pflaumen. Zunächst ist er im Mund lieblich, samtig, aromatisch und erinnert an Gewürze und Trockenfrüchte. Im Marco de Jerez (Sherry-Gebiet in der Umgebung der Stadt Jerez) wird er normalerweise „Cream“ genannt und entstand aus der Verbindung des trocknen Oloroso und des Pedro Ximénez, der in Chiclana durch die kräftigen Muskatellerweine ersetzt wird. Dadurch erhält er etwas ganz Besonderes und ist geeignet für jede Tageszeit. Auch mit gehacktem Eis und Minze schmeckt er ausgezeichnet.



Köstliche tradition, aufsteigende möglichkeiten

Dieser Weinführer ist ein großartiges Schaufenster für die Weine aus Chiclana, ein unerlässliches Hilfsmittel für alle Fans des Weintourismus, der heute so beliebt geworden ist, und für alle, die Näheres über die herrlichen Weine aus Chiclana erfahren möchten. Und er ist auch sehr interessant für all diejenigen, die eine kunsthandwerkliche Familientradition kennenlernen möchten, die sich in Chiclana bis in die heutige Zeit gehalten hat. Aber dieser Weinführer ist noch viel mehr. Er soll auch der Ausgangspunkt eines ehrgeizigen lokalen Entwicklungsprojekts für Erneuerung und Unternehmensmanagement eines endogenen Produkts sein, nämlich des Weins von Chiclana, um neue Formen zu suchen, mit dem man auf einem sich ständig erneuernden Markt konkurrenzfähig bleiben kann.

Zu diesem Zweck ist, neben anderen kommerziellen Alternativen, auch ein Integrationsprozess der Welt des Weins in das derzeitige Fremdenverkehrsangebot von Chiclana erforderlich, und zwar unter Nutzung der Synergien, um Kosten zu reduzieren und die Rentabilität zu steigern. Nur so können wir neue Arbeitsplätze schaffen und konkurrenzfähig sein. Eine Stadt wie Chiclana mit ihrer Jahrhunderte alten Weinbautradition muss das Potenzial ihrer Weine als vorrangigen Anstoß für die Zukunft nutzen. Mit Werken wie diesem Weinführer möchten wir dazu beitragen, bei unseren Unternehmen größere Effizienz zu erzielen, was sich zweifellos unmittelbar auf die Zahl der Arbeitsplätze auswirken wird.

Juan Manuel Bouza Mera

Presidente del Consorcio UTEDLT de Chiclana. Delegado Provincial de Empleo de Cádiz

Weine aus Chiclana, großartige erzeugnisse

Der Anbau der Rebstöcke, der Ausbau der Weine, das sind Traditionen, die in unserer Stadt schon über 500 Jahre alt sind. Mehr als fünf Jahrhunderte, in denen Eltern an ihre Kinder ihre Kenntnisse, ihre Arbeitsweise und ihre Liebe zur Qualität weitergegeben haben, sodass diese einzigartigen Weine entstehen konnten. Diese Weine, die von dem weltbekanntesten Poeten aus Cádiz, Rafael Alberti, als die Besten der Welt bezeichnet wurden.

Wenn man durch die Weingärten von Chiclana streift und die Weinkellereien besucht, taucht man in eine ganz besondere Welt ein, in der die Innovation, die immer für den Fortschritt notwendig ist, perfekt mit der Erhaltung der alten und weisen Traditionen vereint worden ist.

Und wenn man sieht, wie die frisch gelesenen Trauben getreten und zu flüssigem Gold verarbeitet werden, oder wenn man den Wein in einem Weinschlauch betrachtet, dann weiß man, dass man das Beste nur dann erzielen kann, wenn man die Natur ohne Eile arbeiten lässt und die notwendigen Schritte eines alten und weisen Rituals befolgt.

Der Wein von Chiclana, die Weingärten und die Weinkellereien bilden damit eine Gesamtheit an Traditionen und Lebensweisen, die neben ihrem rein wirtschaftlichen Aspekt zu einem Teil des kulturellen Erbes von Chiclana und ihrer Bewohner geworden sind.

Erde, Meer, Sonne, Weingärten, Wein und Salz: das sind einige Bestandteile der Seele von Chiclana. Diese neue Ausgabe des Weinführers entstand mit der Absicht, allen unseren Besuchern einen der Schätze dieser Gegend näher zu bringen. An dieser Stelle möchte ich Sie alle einladen, die Weine von Chiclana zu entdecken. Wenn Sie diese Weine kennen, dann werden Sie auch die Seele dieses Volkes zum Teil verstehen können.

Ernesto Marín

Alcalde de Chiclana



HISTORISCHE DATEN

Diese Weinkellerei hat die Nachfolge einer langen Genossenschaftstradition angetreten, die in Chiclana mit der 1884 gegründeten „Colonia Vitivinícola de Campano“ begann. Die Vereinigung der Weinbauern von Chiclana übernahm einen Teil der Mitglieder und Weinbestände der 1956 gegründeten und inzwischen nicht mehr bestehenden Genossenschaft „Cooperativa Andaluza San Juan Bautista“ und ist auch Nachfolgerin der Weinbauerngewerkschaft, die 1914 von Pater Salado gegründet wurde. Heutzutage hat sie 260 Mitglieder.



Calle de la Madera, 5. CP: 11130
T. 956 535 913 / F. 956 535 919
e-mail: union_viticultores@yahoo.es



Fino Chiclanero.

TRAUBE: Palomino.
ALKOHOLGEHALT: 15% Vol.
WEINPROBE: Wein mit strohgelber Farbe, Mandelaroma, spritzig und delikat, leicht im Gaumen, trocken. Er stammt von den Palomino Reben und wird unter einer Hefeschicht, dem sog. „Velo de flor“ gereift.



Fino Salinas.

TRAUBE: Palomino.
ALKOHOLGEHALT: 15% Vol.
WEINPROBE: Wein mit strohgelber Farbe, grünlichen Lichtreflexen und Mandelaroma, leicht im Gaumen, trocken. Er stammt von den Palomino Reben und wird unter einer Hefeschicht, dem sog. „Velo de flor“ gereift.



Moscatel Don Matias.

TRAUBE: Moscatel.
ALKOHOLGEHALT: 18% Vol.
WEINPROBE: Wein mit natürlicher Süße aus der Rebsorte Muskateller, mit angenehmem und duftendem Aroma. Die goldene Farbe verdunkelt sich mit den Jahren bis zum Mahagonibraun.



Oloroso Sarmiento.

TRAUBE: Palomino y Moscatel.
ALKOHOLGEHALT: 18% Vol.
WEINPROBE: Samtiger Süßwein mit dunkler Mahagonifarbe, erinnert an Walnüsse und hat viel Körper. Stammt von üppigen und natürlich süßen Rebsorten.



Viña Iro Blanco de mesa.

M.C. Vino de la Tierra de Cádiz.
TRAUBE: Palomino.
ALKOHOLGEHALT: 12% Vol.
WEINPROBE: Delikat fruchtig, mild, frisch und mit aromatischer Struktur. Hergestellt aus einer sorgfältigen Traubenauswahl aus dem Gebiet von Chiclana.



Moscatel 1812.

TRAUBE: Moscatel.
ALKOHOLGEHALT: 18% Vol.
WEINPROBE: Wein mit natürlicher Süße aus der Rebsorte Muskateller, aus dem Gebiet von Chiclana, mit intensivem und duftendem Aroma, mild und cremig, nachhaltig und angenehm im Gaumen.



HISTORISCHE DATEN

Die Weinkellerei wurde von Pedro Aragón Morales gegründet, der eine kleine Weinpresse und Bodega eröffnete. Sein Sohn, Juan Aragón Ramos, erbt die Weinpresse und einen Teil der Solera-Anlagen. Aber es musste eine weitere Generation verstreichen und erst unter Diego Aragón Periñán (1896) wurde die Bodega in der Calle Olivo eingerichtet. Dessen Sohn, Manuel S. Aragón Baizán (1916) war es dann schließlich, der den Grundstein für das heutige Unternehmen legte.



Ctra. Cádiz-Málaga, Km. 12,200 (Campano) CP: 11130

T. 956 535 180 / F. 956 405 404

Eine weitere Produktionsstätte: C/ Olivo, 1

T. 956 400 756 / F. 956 532 907

www.bodegasanatorio.com

e-mail: administracion@bodegamanuelaragon.com



Fino Granero.

TRAUBE: Palomino.
ALKOHOLGEHALT: 15% Vol.
WEINPROBE: Strohgelbe Farbe mit spritzigen und leichten Aromen. Im Mund ein Hauch von Mandeln. Trocken und leicht.



Moscatel Gloria.

TRAUBE: Moscatel de Alejandría.
ALKOHOLGEHALT: 15% Vol.
WEINPROBE: Stroh-goldene Farbe mit Aromen der Rebsorte Muskateller. Auffallend sind Blütenaromen und Noten von Zitrusfrüchten.



Manuel Aragón Rotwein.

M.C. Vino de la Tierra de Cádiz.
TRAUBE: Tempranillo y Shyrah.
ALKOHOLGEHALT: 13% Vol.
WEINPROBE: Kirschrote Farbe mit ziegelroten Rändern. In der Nase fällt der fruchtige Duft nach roten Beeren auf, zusammen mit Röst- und Gewürzaromen.



Cream Viejo Arrumbaó.

TRAUBE: Palomino.
ALKOHOLGEHALT: 17% Vol.
WEINPROBE: Mahagonifarbener Wein. In der Nase sind die Noten eines Oloroso-Weines zu spüren, zusammen mit süßen und Röstaromen von Nougat und Karamell. Angenehm im Mund.



Manuel Aragón Sauvignon Blanc.

M.C. Vino de la Tierra de Cádiz.
TRAUBE: Sauvignon Blanc.
ALKOHOLGEHALT: 12% Vol.
WEINPROBE: Grünlich gelbe Farbe mit goldenen Lichtreflexen. Kräuteraromen, die an frisch geschnittenes Heu, Mango und Honig erinnern.



Manuel Aragón Rosado.

M.C. Vino de la Tierra de Cádiz.
TRAUBE: Shyrah y Tempranillo.
ALKOHOLGEHALT: 12% Vol.
WEINPROBE: Wein mit kirschrosa Farbe. In der Nase sehr aromatisch. Auffallend ist das Aroma roter Früchte wie Erdbeeren und Himbeeren.





HISTORISCHE DATEN

Die Firma Bodegas Miguel Guerra wurde in den dreißiger Jahren des 20. Jahrhunderts von Miguel Guerra Virués gegründet, einem aktiven Mann voller Initiative. Jahr für Jahr erweiterte er seine Weingärten, die Holzfässer und die *Solera*-Anlagen im Kieferholzlager, wo die sog. *Palillos*, die Rebpfähle, aufbewahrt wurden. Daher stammt auch der Name des Fino Palillo.



C/ Mendaro, 16. CP: 11130
T. 956 400 501
F. 956 400 501
e-mail: fpalillo@terra.es

Eine weitere Produktionsstätte:
Huerta El Vicario
Avda. de la Diputación, s/n



Fino Palillo.

TRAUBE: Palomino.
ALKOHOLGEHALT: 15% Vol.
WEINPROBE: Stroh-goldene Farbe, spritziges und delikates Aroma, leicht im Gaumen, trocken und mild. Die elegante Ausgewogenheit im Mund wird zu einer bemerkenswerten Nachhaltigkeit.



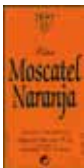
Oloroso Gran Reserva.

TRAUBE: Palomino.
ALKOHOLGEHALT: 18% Vol.
WEINPROBE: Wein mit dunkelbrauner Mahagonifarbe, mit Aromen nach Reife und edlem Holz, viel Körper, ausgebaut und gereift in Holzfässern in Solera-Verfahren (*criadera/solera*).



Cream Tarugo.

TRAUBE: Palomino und Moscatel.
ALKOHOLGEHALT: 18% Vol.
WEINPROBE: Dunkelbraune Mahagonifarbe, mild und angenehm im Gaumen, mit dem Körper des Oloroso aus feinem Holz und harmonisch süß.



Moscatel Naranja.

TRAUBE: Moscatel.
ALKOHOLGEHALT: 15% Vol.
WEINPROBE: Orangerfarbe mit dichtem Aspekt und deutlich ausgeprägten Tränen. Aromen der Rebsorte Muskateller, blumig und fruchtig, vorherrschend ein deutlicher Mandarinenduft.



Astilla Blanco de mesa.

TRAUBE: Palomino.
ALKOHOLGEHALT: 10,5 % Vol.
WEINPROBE: Reich an Primäraromen, typisch für die Rebsorte. Die kontrollierte Gärung bewirkt die ausdrucksvollen Blüten- und Fruchtaromen.



Moscatel Miguel Guerra.

TRAUBE: Moscatel.
ALKOHOLGEHALT: 17,5% Vol.
WEINPROBE: Der sorgfältige Ausbau und die spätere Reifung in Eichenfässern bewirken den charakteristischen samtig-süßen Geschmack mit einem Nachgeschmack von Rosinen.



Ruta de las Bodegas

- 1 Bodega Cooperativa
- 2 Bodegas Sanatorio
- 3 Bodegas Miguel Guerra
- 4 Bodegas Vélez
- 5 Bodegas Primitivo Collantes
- 6 Bodegas Barberá
- 7 Bodegas F.J. Ruiz
- 8 Bodegas Brisau
- 9 Bodegas San Sebastian

- M** Museo del Vino y la Sal
- A** Ayuntamiento
- i** Oficina de Información Turística
- U** U.T.E.D.L.T.



CHICLANA

EN LA FRONTERA



HISTORISCHE DATEN

Die Geschichte der Weinkellerei Bodegas Vélez geht bis ins Jahr 1857 zurück. Ihr Gründer war Juan Manuel García aus Cabuérniga, Kantabrien, der Lebensmittel- und Getränkeläden in Cádiz und San Fernando sowie eine Bodega in Jerez führte. Das Geschäft erhielt 1910 bis 1920 einen starken Anstoß, als es von José Vélez Sánchez, dem Schwiegersohn des Gründers, ebenfalls aus Kantabrien, übernommen wurde.



C/ San Antonio, 3. CP: 11130
T. 956 400 053
F. 956 401 071
e-mail: bodegasvelez@terra.es

**Fino Vélez.**

TRAUBE: Palomino.
ALKOHOLGEHALT: 15% Vol.
WEINPROBE: Stroh-goldene Farbe, mildes und delikates Aroma. Die Reifung unter der Hefeschicht „Velo de flor“ verleiht ihm einen trockenen und leichten Geschmack im Gaumen.

**Fino Reguera.**

TRAUBE: Palomino.
ALKOHOLGEHALT: 15% Vol.
WEINPROBE: Stroh-goldene Farbe, spritziges Aroma. Die Reifung unter der Hefeschicht „Velo de flor“ verleiht ihm einen trockenen und leichten Geschmack im Gaumen.

**Castillo de S. Petri.**

TRAUBE: Palomino y Moscatel.
ALKOHOLGEHALT: 11% Vol.
WEINPROBE: Strohig-blasser Farbe, jung und fruchtig, hergestellt aus Palomino-Trauben mit einem Touch grünen Muskatellers, ideal zu Fischgerichten.

**Amontillado Fino Vélez.**

TRAUBE: Palomino.
ALKOHOLGEHALT: 17,5% Vol.
WEINPROBE: Wenn er jung ist, wird er wie Fino unter der Hefeschicht „Velo de flor“ ausgebaut, danach reift er in amerikanischen Eichenfässern.

**Cajita Cream.**

TRAUBE: Palomino.
ALKOHOLGEHALT: 15% Vol.
WEINPROBE: Mahagonifarbe, intensives Aroma und samtig im Gaumen. Hergestellt auf der Grundlage von Oloroso.

**Costa de la Luz.**

TRAUBE: Moscatel.
ALKOHOLGEHALT: 15% Vol.
WEINPROBE: Mahagonifarbe, mit speziellem und unverwechselbarem Aroma. Mild, süß und samtig.



HISTORISCHE DATEN

Die Handelsaktivität dieser Weinkellerei geht bis Ende des 19. Jahrhunderts zurück, als die Brüder Primitivo und Tomás Collantes Lloredo aus Valle de Iguña (Kantabrien) nach Chiclana kamen und 1903 ihre erste Weinlese machten. Die Weinkellerei wurde 1946 als offene Handelsgesellschaft gegründet und 1973 zur Aktiengesellschaft umgewandelt, mit einer Anpassung ihrer Satzung im Jahre 1992.



C/ Ancha, 51. CP: 11130
T. 956 400 150 / 956 400 767
F. 956 531 722

www.bodegasprimitivocollantes.com
administracion@bodegasprimitivocollantes.com

Eine weitere Produktionsstätte:
Bodega de crianza
C/Arroyuelo, 13



Fino Arroyuelo.

TRAUBE: Palomino.
ALKOHOLGEHALT: 15% Vol.
WEINPROBE: Feiner, trockener und leichter Wein mit strohiger Farbe und spritzigem Aroma. Sehr gut mit kontrollierter, mindestens fünfjähriger Reifung unter der Hefeschicht „en flor“ ausgebaut.



Moscatel Viejo Los Cuartillos.

TRAUBE: Moscatel.
ALKOHOLGEHALT: 17,5% Vol.
WEINPROBE: Ein Süßwein par excellence, fruchtig und aromatisch. Ein wahrer Genuss im Gaumen und aufgrund seiner Qualität ein unübertrefflicher Dessertwein.



Moscatel Oro Los Cuartillos.

TRAUBE: Moscatel.
ALKOHOLGEHALT: 17,5% Vol.
WEINPROBE: Ein Süßwein par excellence, fruchtig und aromatisch. Ein wahrer Genuss im Gaumen und aufgrund seiner Qualität ein unübertrefflicher Dessertwein.



Cream El Trovador.

TRAUBE: Palomino y Moscatel.
ALKOHOLGEHALT: 17,5% Vol.
WEINPROBE: Süßwein, hergestellt aus altem Oloroso und Muskatellerwein, sehr aromatisch und mit sehr angenehmem Geschmack.



Oloroso Los Dos.

TRAUBE: Palomino.
ALKOHOLGEHALT: 17,5% Vol.
WEINPROBE: Leicht lieblicher Wein mit einem sehr intensiven und angenehmen Walnussaroma. Bernstein- bis Mahagonifarbe, mit einer mindestens siebenjährigen Reifung.



Amontillado Fino Fossi.

TRAUBE: Palomino.
ALKOHOLGEHALT: 17,5% Vol.
WEINPROBE: Trockener und milder Wein, mit einem leicht spritzigen Haselnussaroma. Bernsteinfarben und mit einer Reife von mindestens fünf Jahren.





Bodegas Barberá

Firma: Bodegas Barberá S.L.
Gründungsjahr: 1903



HISTORISCHE DATEN

Die heutige Firma Bodegas Barberá S. L. wurde 1903 von den Brüdern Barberá Campano gegründet. Zunächst erwarben sie *Solera*-Weine von früheren Weinkellereien des Ortes, die bis in die letzten Jahrzehnte des 19. Jahrhunderts zurückgehen. Von da an machten die Brüder Barberá handwerklich und in dem traditionellen *Solera*-Verfahren (*criadera/solera/rocíos*) ihren eigenen gereiften Wein.



C/ Delicias, 31. CP: 11130
T. 956 400 257
F. 956 400 319
e-mail: info@bodegasbarbera.com



Fino Reñidero.

TRAUBE: Palomino.
ALKOHOLGEHALT: 15% Vol.
WEINPROBE: Die Farbe ist stroh-gelb mit goldenen Lichtreflexen. Aromen mit Holz- und Hefenoten. Im Mund ist er trocken, spritzig und lang, mit viel Körper.



Campano Oloroso Dulce.

TRAUBE: Palomino.
ALKOHOLGEHALT: 16% Vol.
WEINPROBE: Leicht süßlicher Wein mit dunkelbrauner Mahagonifarbe, komplexem Aroma mit einem Hauch von Walnuss aufgrund seines Ausbaus im Holzfass.



Isleta Moscatel Very old.

TRAUBE: Moscatel.
ALKOHOLGEHALT: 16% Vol.
WEINPROBE: Mahagonifarben mit intensiven Aromen von alten *Solera*-Weinen, Rosinen und Röstnuancen. Mit cremigem, süßen, kräftigem und langem, warmem Geschmack.



Amontillado Viejo.

TRAUBE: Palomino.
ALKOHOLGEHALT: 18% Vol.
WEINPROBE: Wein aus einer über 100 Jahre alten *Solera*-Anlage. Bernsteinfarben, mit spritzigem und gleichzeitig gedämpftem Aroma, mild und leicht.



Moscatel Blanco.

TRAUBE: Moscatel.
ALKOHOLGEHALT: 16% Vol.
WEINPROBE: Wein mit natürlicher Süße, einzigartig in der Gegend. Mit angenehmem Aroma und Duft. Goldene Farbe. Im Mund ist er süß, mild und erinnert an seine Herkunft.



Isleta Moscatel Añejo.

TRAUBE: Moscatel.
ALKOHOLGEHALT: 16% Vol.
WEINPROBE: Dunkelbraune Mahagonifarbe. Aromen mit einem Hauch alter *Solera*-Weine. Mandeln, Vanille und Röstnoten. Im Mund mit Körper, geschmackvoll und sehr nachhaltig.





F. J. Ruiz

Firma: Fernando J. Ruiz Rodríguez
Gründungsjahr: 1972



HISTORISCHE DATEN

Gegründet im Januar 1972 von Diego Ruiz Aragón als ein Hobby, mit Weinen aus zwei Weinkellereien – der von José Marín Verdugo, Eigentümer von „Muñecas Marín“, und der von Juan Sánchez Macías–. Sein Sohn, Fernando J. Ruiz, machte unter Beibehaltung der Weinsorten und des Handelsnamens, mit dem José Marín seine *Solera*-Anlagen taufte, nämlich, Zahorí, die Weinkellerei zu einem kommerziellen Betrieb.



C/ Guadiana, 4. CP: 11130
T. 956 402 138 / 956 530 337
F. 956 402 138
www.vinosdechiclana.com
bodegasfruiz@vinosdechiclana.com



Fino Zahorí.
TRAUBE: Palomino.
ALKOHOLGEHALT: 15% Vol.



**Amontillado
Fino La Parra.**
TRAUBE: Palomino.
ALKOHOLGEHALT: 17% Vol.



**Cream El Abuelo
Fernando.**
TRAUBE: Moscatel
y Palomino.
ALKOHOLGEHALT: 18% Vol.



Moscatel El Dorado.
TRAUBE: Moscatel.
ALKOHOLGEHALT: 18% Vol.



**Moscatel
El Viejo Dorado.**
TRAUBE: Moscatel.
ALKOHOLGEHALT: 18% Vol.



**Moscatel
Gran Reserva.**
TRAUBE: Moscatel.
ALKOHOLGEHALT: 18% Vol.

Bodegas San Sebastian

Firma: José Antonio Cabeza de Vaca Galindo.
Gründungsjahr: 1887

HISTORISCHE DATEN

Bodega mit Familientradition, bei der Alter, Tradition und Handwerkskunst zusammenkommen.
Verkaufsstelle und Flaschenverkauf.



C/ Mendaro, 15 CP: 11130
T. 956 533 232
e-mail: jacabezadevaca@yahoo.es



Zu einem Wein- und Salzmuseum

Die Stadtverwaltung von Chiclana plant, aus dem künftigen Wein- und Salzmuseum die bestmögliche Einrichtung zur Bekanntmachung und Information über den Wein von Chiclana und der Salzherstellungstradition zu machen. Es soll eine Attraktion für sich darstellen, die in der Lage ist, eine konstante Werbeaktivität für die Stadt zu betreiben, und zwar über einen Leitfaden: die Weinkultur als Emblem und einzigartiges Element der Stadt Chiclana, zusammen mit dem Salz als wirtschaftliche und geografische Tradition. Aber gleichzeitig sollen hier auch die Bewohner und Bewohnerinnen von Chiclana geehrt werden, die Jahrzehnte lang in den Weingärten und Bodegas sowie in den Salzhalden gearbeitet haben. Beide Erzeugnisse, beide Kulturen werden gemeinsam dem künftigen Museum eine ganz besondere und einzigartige Anziehungskraft verleihen. Dies wird außerdem eine wesentliche Dynamisierung des Stadtzentrums mit sich bringen, denn das Museum soll in den Hallen der Bodegas Collantes am Plaza de las Bodegas untergebracht werden, deren Fassade zum Hauptmarkt blickt.

Das Museum entsteht aus der Wein- und Salzkultur, aber es wird nicht ausschließlich auf eine völkerkundliche Ausrichtung begrenzt sein, sondern auch eine umfassendere, (gesellschaftliche, wirtschaftliche, wissenschaftliche) Perspektive übernimmt, die die traditionelle Vorstellung eines Museums überwindet und in einem überraschenden Rahmen mit neuen Technologien eingerichtet wird. Die Idee, das Museum in einer früheren Bodega unterzubringen, fördert einen museografischen Diskurs, der zwar auch auf die Tradition hinweist, sich aber nicht darauf beschränkt, einen alten Weinkeller wiederherzustellen, sondern sich zu einem modernen und attraktiven Museum entwickeln soll. Hier soll zudem ein Treffpunkt für all diejenigen sein, die sich der Welt des Weins und des Salzes zugehörig fühlen. Ein lebendiges und dynamisches Museum mit temporären Ausstellungen, Veranstaltungen, Weinprobekursen, Konferenzen usw., das auch Besichtigungen von Weinkellern und Salinen sowie anderen städtischen Museen fördert.

Wir wollen Wein und Salz hervorheben, weil sie in unserer eigenen städtischen Genetik tief verankert sind. Das Museum – das sich derzeit in der Ausarbeitungsphase des endgültigen museografischen und architektonischen Projekts befindet – wird bis zum 15. und 16. Jahrhundert zurückgehen, als der Wein von Chiclana mit Hernán Cortés und anderen Entdeckern in die Neue Welt reiste, ebenso wie auch in frühere Jahrhunderte, zweifellos zu Zeiten der Phönizier, als die Salinen von Chiclana Salz zum Pökeln erzeugten. Aber die Geschichte soll die Grundlage sein, um von der Gegenwart zu sprechen, sowie von einer Zukunft, der wir uns voller Begeisterung stellen und dabei den Wert, die Qualität und die Handwerkskunst von einzigartigen Fino- und Muskatellerweinen herausstellen, die aus Cádiz nicht mehr wegzudenken sind. Ein Museum, das voller Hoffnung auf die Salinen blickt, in dem Bewusstsein, dass es sich hier um eine einzigartige Landschaft und ein Geschäft handelt, das in der Wandlung begriffen ist. Und genauso wird auch das Museum sein: Eine historische, kulturelle, wirtschaftliche und selbstverständlich auch touristische Referenz.

Juan Carlos Rodríguez
Coordinador del Museo del Vino y la Sal

museodelvinoylasal@chiclana.es



**Ayuntamiento de
Chiclana**



Diese Taschenbuchausgabe des Weinführers „Guía de Recursos Bodegueros“ wurde von der Territorialeinheit für Arbeit, lokale Entwicklung und Technologie ausgearbeitet, einem Konsortium, das sich aus der Stadtverwaltung von Chiclana und der Abteilung für Arbeit der Regionalregierung von Andalusien zusammensetzt.



© U.T.E.D.L.T. Chiclana.
1. Auflage, Juni 2010
Pocket Edition, März 2012

Chiclana de la Frontera gehört zu:





Ayuntamiento de
Chiclana



Servicio Andaluz de Empleo
CONSEJERÍA DE EMPLEO



C/ La Plaza 3 - Nivel 2 (Edif. Casa Cañizares)
11130 Chiclana de la Frontera (Cádiz)
Tlf.: 956 012 943 | Fax: 956 012 917
chiclanafrontera.utedt@juntadeandalucia.es