

30.3–11.4.2026



# ENOTECA

Vins de choix pour la gastronomie

## VIVA ESPAÑA



**BASA BLANCO**  
**TELMO RODRÍGUEZ**  
**RUEDA DO**

Jaune paille brillant avec des reflets verdâtres. Parfum d'agrumes et d'abricot croquant. Rafraîchissant et séduisant en bouche, avec de doux arômes d'agrumes et de pêche ainsi qu'une note légèrement épicée et un soupçon de miel de fleurs. Un fantastique vin d'apéritif!

.....  
**Cépages:** verdejo, viura  
.....

**Accompagne parfaitement:** plats légers, cuisine asiatique et apéritif

75 cl **8.90** au lieu de 10.95

Toutes les actions sur: [easy.prodega.ch](https://easy.prodega.ch)  
Dès le jeudi sur Internet: [prodega.ch](https://prodega.ch)

Sous réserve de modification des prix et de limitation des quantités! Toutes les offres TVA exclue et TEA incluse.  
Dans certains marchés, quelques articles sont disponibles uniquement sur commande.



## LE MONDE DES VINS D'ESPAGNE

L'Espagne est l'une des principales nations viticoles du monde. La diversité de cépages et de terroirs que le pays offre est unique et impressionnante. Des collines ensoleillées de la Rioja aux vins puissants de la Ribera del Duero, le paysage viticole espagnol est caractérisé par la tradition, l'innovation et une qualité exceptionnelle.

Sur la plus grande surface viticole au monde, l'Espagne héberge plus d'un million d'hectares de vignes. La combinaison entre climats méditerranéen, continental et atlantique offre des conditions idéales pour des vins de caractère. Les cépages autochtones comme le tempranillo, la garnacha et le graciano, garants des vins espagnols uniques, sont particulièrement appréciés.

## NOTRE ÉQUIPE RECOMMANDE



Lucien Vetter, Responsable de rayon du marché Prodega de Langenthal:

«Tablares by Tamaral» est le symbole d'un Ribera del Duero moderne – à la fois puissant et élégant. La charrette représentée sur l'étiquette du Tablares est bien plus qu'une simple décoration. Les tablares, puisque c'est ainsi que l'on nomme ce type de charrettes, servaient autrefois à transporter le raisin et les tonneaux de vin. Elles symbolisent l'artisanat, le travail des viticulteurs et le profond attachement à la région.



## TABLARES BY TAMARAL RIBERA DEL DUERO DO

Robe rouge rubis. Expressif et complexe au nez, avec des arômes de fruits rouges, de réglisse et des notes épicées qui donnent la mesure du temps pendant lequel le vin a reposé en fûts. En bouche, il est souple et corsé, tout en étant élégant. Des tannins doux et bien mûrs, suivis d'une finale persistante.

**Cépage:** tempranillo

**Se marie parfaitement avec:** rôtis, viandes et légumes grillés ainsi que ragoûts

75 cl **8.95** au lieu de 12.95

**TAMARAL  
CRIANZA  
RIBERA DEL DUERO DO**

Couleur rouge cerise lumineuse. Au nez, des arômes variés de fruits mûrs, comme la prune et l'abricot, ainsi que des notes de vanille et de cacao. Expressif en bouche. Chaud et soyeux avec une finale persistante.

Cépage: tempranillo



75 cl **11.95** au lieu de 17.90

**TAMARAL  
ROBLE  
RIBERA DEL DUERO DO**

Rouge cerise foncé avec des reflets violets. Fruité au nez, rappelant les prunes, les cerises et les baies foncées. Des notes boisées facilement reconnaissables. Fruité au palais, moyennement étoffé avec des tanins mûrs. Long et harmonieux en bouche.

Cépage: tempranillo



75 cl **7.95** au lieu de 9.95

**TAMARAL DENIER  
RIBERA DEL DUERO DO**

Dans le verre, le vin présente une robe rouge cerise profond. Le nez dévoile des arômes complexes de fruits noirs mûrs, de fines notes d'épices et de discrets rappels de chêne français. En bouche, puissant, équilibré et velouté, avec une structure acide fine et une finale longue et persistante.

Cépage: tempranillo



75 cl **21.90** au lieu de 29.90



**RIBERA DEL DUERO**

Bien qu'elle ne produise pratiquement que des vins rouges, dont beaucoup sont de qualité supérieure, la Ribera del Duero est une DO pour des vins rouges, blancs et rosés. Le sol est aride, austère et exigeant. L'été y est chaud et l'hiver glacial. Les vignobles se trouvent dans la partie la plus élevée de la Meseta Central, jusqu'à 850 mètres d'altitude. Ces conditions assurent des nuits fraîches toute l'année, ce qui permet aux raisins de conserver leur acidité et leur opulente aromatique fruitée.

De nos jours, les vins de cette région comptent parmi les meilleurs du monde. Prodega est fière de pouvoir vous proposer une sélection exclusive de ces vins haut de gamme, qui ne manqueront pas d'enthousiasmer vos hôtes.

**Astuce culinaire:**

Les vins rouges de la Ribera del Duero sont des compagnons idéaux pour les ragoûts copieux. Ils s'accordent particulièrement bien avec des plats de viande substantiels comme la souris d'agneau braisée, le bœuf braisé ou encore la queue de bœuf. Son fruit dense, ses tanins mûrs et ses notes épicées complètent parfaitement les plats cuits lentement et en font le choix idéal pour une cuisine du terroir savoureuse.



**PSI  
RIBERA DEL DUERO DO**

De couleur rouge rubis. Vin aromatique dévoilant toute la fraîcheur des fruits rouges ainsi que des notes florales. Il est équilibré, élégant et révèle la présence de notes boisées parfaitement intégrées. Un vin complet et concentré au fort caractère.

Cépage: tinto fino



75 cl **26.90**

**HACIENDA MONASTERIO  
RIBERA DEL DUERO DO**

Robe rubis foncé. Au nez, des baies noires délicates et des épices exotiques ainsi que des notes florales et boisées bien intégrées. Frais et juteux en bouche. Une acidité vive et des tanins parfaitement intégrés s'équilibrent avec le fruit mûr.

Cépages: tinto fino, cabernet sauvignon, malbec



75 cl **42.90**

**CASA ROJO TINTAFINA  
RIBERA DEL DUERO DO**

Un Tempranillo pur, élevé pendant 12 mois en barriques françaises. Il séduit par ses arômes de fruits sauvages et ses notes discrètes de vanille et d'épices. Excellente extraction, acidité bien intégrée, puissant et intense.

Cépage: tempranillo

75 cl **15.90** au lieu de 19.90

## RIOJA

La D.O.Ca. Rioja, l'une des régions viticoles les plus connues d'Espagne, est synonyme de qualité, de tradition et d'innovation. Les vignobles s'étendent le long de l'Èbre et bénéficient de sols uniques ainsi que de l'interaction entre les influences climatiques atlantiques et méditerranéennes.

### Astuce culinaire:

Les vins rouges de la Rioja accompagnent à merveille la viande de bœuf grillée. Qu'il s'agisse d'une succulente entrecôte, d'un ribeye ou d'un chuletón classique, les fines épices boisées, le fruit mûr et la structure équilibrée des vins s'harmonisent parfaitement avec les arômes de torréfaction et le goût prononcé de la viande. Idéal pour un plaisir simple au caractère méditerranéen.



### BARÓN DE LEY FINCA MONASTERIO RIOJA DOCA

Rouge cerise intense. Notes de café torréfié et léger arôme de cannelle. Corps puissant avec des arômes de noix muscade, de clou de girofle et de bois de cèdre. Finale persistante et savoureuse.

Cépage: tempranillo

75 cl **17.90** au lieu de 21.90



### BARÓN DE LEY GRAN RESERVA RIOJA DOCA

Couleur rouge cerise intense. Équilibré en force et en élégance, soyeux, velouté. Finale longue, complexe et persistante, avec des nuances de cigare, de chocolat, d'épices. Bouquet persistant agréablement fruité.

Cépage: tempranillo

75 cl **13.90** au lieu de 18.90



### BARÓN DE LEY RESERVA RIOJA DOCA

Le Rioja le plus fin de la nouvelle génération, d'un rouge rubis éclatant dans le verre. Vieilli en fûts de chêne, puissant, corsé et merveilleusement velouté en bouche. Au nez, fruits secs, notes d'herbes aromatiques fraîches, un peu de chocolat. La finale révèle une fine minéralité qui confère au vin son élégance et sa grâce.

Cépages: tempranillo, graciano, maturana

75 cl **9.95** au lieu de 13.90



### BARÓN DE LEY VARIETAL TEMPRANILLO RIOJA DOCA

Robe rouge grenat avec des reflets violets. Arômes intenses au nez avec des notes de baies rouges et de vanille. Corsé et complexe au palais avec une pointe d'acidité donnant une sensation de fraîcheur et de longueur.

Cépage: tempranillo

75 cl **5.95** au lieu de 7.95



### LÁCRIMUS CRIANZA RIOJA DOCA RODRIGUEZ SANZO

Robe rouge cerise intense aux reflets pourpres. Au nez se présentent des arômes de fruits rouges et noirs avec des évocations biscuitées. Un vin bien structuré à la texture soyeuse. En bouche se succèdent des nuances de baies des bois et de réglisse avec une longue et agréable finale fruitée.

Cépages: tempranillo, graciano

75 cl **6.95** au lieu de 8.95



### LOPEZ DE HARO CRIANZA DOCA

Dans le verre, le vin se présente dans une teinte rouge grenat avec des reflets rouge brique. Au nez, il est complexe avec des arômes de fruits rouges mûrs et de réglisse, complétés par de fines notes de café, de vanille et de vinaigre balsamique. Doux et enveloppé au palais, porté par des tannins mûrs et légèrement sucrés. Harmonieux, agréable à boire et avec une finale longue et équilibrée.

Cépages: tempranillo, garnacha, graciano

75 cl **7.95** au lieu de 9.95



**NASSOS  
PRIORAT DOCA**

Rouge dense et foncé avec des reflets violets. Bouquet complexe de lavande, de chocolat et de cerises noires. Belle structure, corps plein, minéral avec une finale persistante.

Cépage: garnacha



75 cl **11.90** au lieu de 16.90

**MAS D'EN GIL  
BELLMUNT PRIORAT TINTO DOQ**

Le nez révèle un mélange de notes de fruits mûrs, de baies fraîches, d'épices, de tabac et d'arômes de torréfaction. C'est une impression sensorielle intense qui laisse présager beaucoup de choses. Les tannins mûrs et enveloppés, le corps puissant ainsi que la structure fruitée laissent une impression à la fois complexe et harmonieuse. La finale est longue et consistante et elle reflète les caractéristiques positives de ce Priorat facile à boire.

Cépages: cariñena, garnacha



75 cl **16.90** au lieu de 19.90

**AN/2 ANIMA NEGRA  
MALLORCA**

Robe rouge rubis. Bouquet puissant de tabac, de cerises noires et de myrtilles. Au palais, très doux et très ample, avec des notes de cerises, de caramel, de fruits confits et de vanille.

Cépages: callet, manto negro, fogoneu, syrah



75 cl **17.90** au lieu de 21.90

**PRIMA  
TORO DO  
MAUROS**

Robe rouge rubis. Bouquet frais, fruité, légèrement floral, avec un soupçon de vanille et de moka. En bouche, notes fruitées de cerises rouges et noires. Des tannins fins et une minéralité subtile.

Cépages: tinta de toro, garnacha



75 cl **11.90** au lieu de 13.90

**JUAN GIL  
12 MESES  
SILVER**

Rouge grenat foncé. Élégant et agréable en bouche, avec des arômes de baies mûres et un soupçon d'épices. Tannins bien intégrés. Finale persistante.

Cépage: monastrell



75 cl **13.90** au lieu de 16.90

**L'ESPAGNE DANS TOUTE  
SA DIVERSITÉ**

Loin des classiques connus, les régions viticoles d'Espagne produisent des vins rouges au caractère bien trempé et à la personnalité affirmée. Du puissant Priorat aux vins intenses de Toro et Jumilla, en passant par les cépages autochtones de Majorque, ces origines présentent une diversité impressionnante. Marqués par la chaleur, les sols pauvres et les vieilles vignes, ils convainquent par leur profondeur, leur caractère épicé et leur expression.

**Astuce culinaire:**

Les vins rouges du Priorat, de Majorque, de Toro et de Jumilla se marient parfaitement avec des plats plutôt épicés et méditerranéens. Des côtelettes d'agneau grillées au romarin, des saucisses ibériques, des légumes au four avec des herbes aromatiques ou encore des plats de viande d'inspiration orientale avec du cumin et du paprika mettent particulièrement bien en valeur la puissance, la saveur et la profondeur minérale de ces vins.



**CASA ROJO MACHO MAN  
TIERRA DE MURCIA IGP**

Robe grenat avec des reflets pourpres, nez intense. Arômes de baies des bois mûres, accompagnés de prune et de cerise, avec des notes légèrement balsamiques et une pointe de cacao. Extrêmement soyeux en bouche, avec des tanins très ronds. Un vin charnu et agréable, avec la mesure parfaite d'acidité qui lui apporte une fraîcheur présente. À Jumilla, en Murcie, ces raisins de monastrell ont mûri sur de très vieilles vignes.

Cépage: monastrell

75 cl **16.90** au lieu de 19.90



**TAMARAL  
VERDEJO  
RUEDA DO**

Robe jaune-verte aux reflets dorés. Un bouquet varié qui rappelle la pêche blanche, le pamplemousse et les fruits exotiques. En bouche, il est aromatique et fruité, avec une acidité rafraîchissante et une finale persistante.

**Cépage:** verdejo

75 cl **6.95** au lieu de 7.95

## BLANCO Y ROSADO

Les vins blancs et rosés espagnols se montrent frais, aromatiques et étonnamment polyvalents. L'éventail des styles va du rosé fruité à base de tempranillo au vin blanc demi-sec finement équilibré, en passant par le Verdejo vif. Des vins expressifs qui apportent légèreté, buvabilité et joie de vivre méditerranéenne dans le verre.

### Astuce culinaire:

Les vins blancs et rosés espagnols sont des compagnons idéaux pour les plats méditerranéens légers comme le bar grillé aux herbes, accompagné de légumes au four et d'un filet de citron.



**BARON DE LEY  
BLANCO SEMIDULCE  
RIOJA DOCA**

Le vin se caractérise par son élégance et sa fraîcheur. Le nez est clair et complexe, d'une grande intensité, avec des notes de fruits de la passion, de menthe et un soupçon de miel. En bouche, il se présente souple et frais, avec un bon équilibre entre l'acidité, le degré d'alcool et le sucre.

**Cépages:** sauvignon blanc, viura

75 cl **6.50** au lieu de 8.90



**BARÓN DE LEY  
ROSADO  
RIOJA DOCA**

Séduisante robe rouge clair. Arômes fruités puissants, note exceptionnelle de fraises et de baies sauvages.

**Cépage:** tempranillo

75 cl **5.95** au lieu de 8.90



# CAVA

## LE VIN MOUSSEUX CLASSIQUE D'ESPAGNE



- Le cava est une appellation d'origine protégée espagnole (une DO) pour un vin mousseux. Il présente une particularité: contrairement à la plupart des régions d'origine, cette DO comprend plusieurs domaines de production géographiquement distincts et non contigus. La majeure partie de la production provient de Catalogne, autour de Sant Sadurn d'Anoia. Les autres zones d'importance autorisées pour la production de cava sont la Navarre, la Rioja et Valence.
- La production de cava a lieu selon la méthode traditionnelle, les vins étant élevés sur les lies pendant au moins neuf mois. Les principaux cépages utilisés sont le macabeo (viura), le xarel-lo et la parellada pour les vins blancs, ainsi que la garnacha et le monastrell pour les vins rosés. Le cava issu de ces variétés traditionnelles est généralement sec, avec une acidité moyenne et des notes discrètes provenant de l'autolyse des levures, mais qui rappellent moins les arômes de pain ou de toast que ce n'est le cas pour le champagne.
- Le cava est généralement mis en bouteille sans millésime. En outre, il est généralement prêt à être bu dès son lancement sur le marché. Par rapport à la plupart des champagnes, ces vins se montrent moins acides, ce qui leur confère un style accessible et gouleyant.
- En outre, depuis qu'ils bénéficient de l'appellation, certains producteurs utilisent du chardonnay et du pinot noir pour donner aux vins un fruité et une acidité supplémentaires. Néanmoins, l'utilisation de ces deux cépages a suscité la controverse dans la région, certains producteurs estimant qu'ils affaiblissent la spécificité du cava.

# CODORNÍU

7.95CHF  
10.95CHF



*Martin Zurbarano*

Live intensely



CHF  
6.95



**BARON DE LEY**  
RIOJA