

30.3-11.4.2026



ENOTECA

Vini pregiati per la gastronomia

VIVA ESPAÑA



**BASA BLANCO
TELMO RODRÍGUEZ
RUEDA DO**

Vino dal colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Sentori di agrumi e albicocche croccanti. Al gusto rinfrescante e invitante, con delicati aromi di agrumi e pesca, nonché una nota leggermente speziata con un tocco di miele di fiori. Un eccellente vino da aperitivo!

Vitigni: Verdejo, Viura

Si abbina perfettamente con: piatti leggeri, piatti asiatici, nonché come aperitivo

75 cl **8.90** invece di 10.95



Tutte le promozioni alla voce: easy.prodega.ch
Già da giovedì su Internet: prodega.ch

Si riservano cambiamenti di prezzo e limitazioni di quantità! Tutte le offerte sono IVA esclusa e TRA inclusa.
In alcuni mercati certi articoli sono disponibili solo su ordinazione.



PRODEGA

IL MONDO DEL VINO SPAGNOLO

La Spagna è una delle nazioni vitivinicole più importanti del mondo e impressiona attraverso la sua singolare diversità di vitigni e terroir. Dalle colline baciata dal sole della Rioja ai robusti vini della Ribera del Duero, il paesaggio vinicolo spagnolo incarna tradizione, innovazione e qualità eccezionale.

Con oltre 1 milione di ettari di vigneti, la Spagna è il paese con la maggiore superficie coltivabile al mondo. La combinazione di clima mediterraneo, continentale e atlantico offre le condizioni ideali per vini dal carattere deciso. Sono particolarmente apprezzati i vitigni autoctoni come Tempranillo, Garnacha e Graciano, che rendono inconfondibili i vini spagnoli

IL NOSTRO TEAM CONSIGLIA



Lucien Vetter, Capo reparto da Prodega Langenthal:

«Tablares by Tamaral» è sinonimo di una Ribera del Duero moderna – potente ed elegante allo stesso tempo. Il carretto raffigurato sull'etichetta di Tablares è molto più di una rappresentazione decorativa. I cosiddetti Tablares, un tempo utilizzati per trasportare uva e botti di vino, simboleggiano l'artigianalità, il lavoro dei viticoltori e il profondo legame con la regione.



TABLARES BY TAMARAL RIBERA DEL DUERO DO

Vino dal colore rosso rubino. Al naso espressivo e complesso con aromi di frutta rossa, liquirizia e note speziate per testimoniare il tempo in cui questo vino è stato elevato in botte. Al gusto è morbido, corposo e allo stesso tempo elegante. Tannini morbidi e ben maturi, seguiti da un retrogusto persistente.

Vitigno: Tempranillo

Si abbina perfettamente con: arrosti, carne e verdure alla griglia, nonché minestrone

75 cl **8.95** invece di 12.95

**TAMARAL
CRIANZA
RIBERA DEL DUERO DO**

Vino dal colore rosso ciliegia brillante. Al naso svariati aromi di frutta matura come prugne e albicocche, nonché note di vaniglia e cacao. Al gusto espressi-vo. Caldo e vellutato con un retrogusto persistente.

Vitigno: Tempranillo



75 cl **11.95** invece di 17.90

**TAMARAL
ROBLE
RIBERA DEL DUERO DO**

Vino dal colore rosso ciliegia scuro con riflessi violacei. Al naso fruttato, con sentori di prugne, ciliegie e bacche nere. Note di legno chiaramente riconoscibili. Al gusto fruttato, con corpo medio e tannini maturi. Dal retrogusto persistente e armonico.

Vitigno: Tempranillo



75 cl **7.95** invece di 9.95

**TAMARAL DENIER
RIBERA DEL DUERO DO**

Nel bicchiere mostra un colore rosso ciliegia profondo. Al naso sprigiona complessi aromi di frutta nera matura, una delicata nota speziata e delicati sentori di rovere francese. Al gusto intenso, equilibrato e vellutato, con una delicata struttura acida e un retrogusto lungo e persistente.

Vitigno: Tempranillo



75 cl **21.90** invece di 29.90



RIBERA DEL DUERO

La Ribera del Duero DO è una denominazione di origine per vini rossi, bianchi e rosati, che produce quasi esclusivamente vini rossi, in gran parte di eccellente qualità. La terra è arida, dura e impegnativa con estati torride e inverni gelidi. I vigneti si trovano nella parte superiore della Meseta Central, fino a 850 metri di altitudine. Ciò garantisce notti piuttosto fresche durante tutto l'anno, consentendo all'uva di mantenere la sua acidità e i suoi opulenti aromi fruttati.

Oggi i vini di questa regione sono considerati tra i migliori al mondo. Prodega è orgogliosa di potervi offrire una selezione esclusiva di questi vini di punta con cui poter entusiasmare i vostri ospiti.

Consiglio di abbinamento:

i vini rossi della Ribera del Duero sono ideali per accompagnare minestrini saporiti. Questi vini armonizzano in modo particolare con piatti sostanziosi a base di carne, come stinco di agnello brasato, arrosto di manzo brasato o coda di bue. Grazie alla loro densa fruttuosità, ai tannini maturi e alle note speziate, si abbinano in modo perfetto con piatti a cottura lenta affermandosi come una scelta ideale per una cucina saporita e legata alla tradizione locale.



**CASA ROJO TINTAFINA
RIBERA DEL DUERO DO**

Un Tempranillo per eccellenza, elevato per 12 mesi in barrique francesi che entusiasma attraverso aromi di frutta selvatica, delicate note di vaniglia e spezie. Fantastica estrazione, acidità ben integrata, robusto e intenso.

Vitigno: Tempranillo

75 cl **15.90** invece di 19.90

**PSI
RIBERA DEL DUERO DO**

Vino dal colore rosso rubino. Aromatico, con sentori di frutta rossa fresca e una nota floreale. Equilibrato, elegante e con note di legno in perfetta armonia. Un vino completo di carattere e di buona concentrazione.

Vitigno: Tinto Fino



75 cl **26.90**

**HACIENDA MONASTERIO
RIBERA DEL DUERO DO**

Vino dal colore rosso rubino scuro. Al naso delicate bacche nere, spezie esotiche, note floreali e sentori di legno ben integrati. Al gusto fresco e delicato. Un'acidità fresca e tannini perfettamente integrati armonizzano con la frutta matura.

Vitigni: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Malbec



75 cl **42.90**

RIOJA

La D.O.Ca. Rioja è una delle regioni vinicole più famose della Spagna ed è sinonimo di qualità, tradizione e innovazione. I vigneti si estendono lungo il fiume Ebro e beneficiano di terreni unici, nonché di una combinazione di influenze climatiche atlantiche e mediterranee.

Consiglio di abbinamento:

i vini rossi della Rioja si abbinano in modo eccellente alla carne di manzo alla griglia. Che si tratti di Entrecôte, Ribeye o di un classico Chuletón – le delicate note speziate di legno, la frutta matura e la struttura equilibrata di questi vini armonizzano perfettamente con gli aromi tostati e il sapore intenso della carne. Ideale per un gusto non complicato dal carattere mediterraneo.



BARÓN DE LEY FINCA MONASTERIO RIOJA DOCA

Vino dal colore rosso ciliegia. Note di caffè tostato e un leggero aroma di cannella. Corpo vigoroso con aromi di noce moscata, chiodi di garofano e legno di cedro. Retrogusto molto lungo e piacevole.

Vitigno: Tempranillo

75 cl **17.90** invece di 21.90



BARÓN DE LEY GRAN RESERVA RIOJA DOCA

Vino dal colore rosso ciliegia intenso. Forza ed eleganza equilibrata, setoso, vellutato. Retrogusto lungo, complesso e persistente, con sfumature di sigaro, cioccolato e spezie. Bouquet persistente con piacevole gusto fruttato.

Vitigno: Tempranillo

75 cl **13.90** invece di 18.90



BARÓN DE LEY RESERVA RIOJA DOCA

Eccellente Rioja della nuova generazione, nel bicchiere presenta un colore rosso rubino brillante. Elevato in botti di rovere, al gusto intenso, corposo e straordinariamente vellutato. Al naso sentori di frutta secca, note di erbe aromatiche fresche e un tocco di cioccolato. Retrogusto delicatamente minerale che conferisce al vino eleganza e grazia.

Vitigni: Tempranillo, Graciano, Maturana

75 cl **9.95** invece di 13.90



LOPEZ DE HARO CRIANZA DOCA

Nel bicchiere il vino mostra un colore rosso granato con riflessi rosso mattone. Al naso si presenta complesso con aromi di frutta rossa e liquirizia, arricchiti da delicate note di caffè, vaniglia e balsamico. Al gusto è morbido e vellutato, con tannini maturi e leggermente dolci. Armonioso, beverino e con un retrogusto persistente ed equilibrato.

Vitigni: Tempranillo, Garnacha, Graciano

75 cl **7.95** invece di 9.95



LÁCRIMUS CRIANZA RIOJA DOCA RODRIGUEZ SANZO

Vino dal colore rosso ciliegia intenso con riflessi rosso porpora. Al naso aromi di frutti rossi e neri con note di pasticcini. Vino ben composto con una struttura setosa. Al gusto sfumature di frutti di bosco e liquirizia con un piacevole retrogusto fruttato.

Vitigni: Tempranillo, Graciano

75 cl **6.95** invece di 8.95



BARÓN DE LEY VARIETAL TEMPRANILLO RIOJA DOCA

Vino dal colore rosso granato con riflessi violacei. Al naso aromi intensi, con bacche rosse e vaniglia. Al gusto corposo e complesso con un tocco di acidità, che ne esalta la freschezza e la persistenza.

Vitigno: Tempranillo

75 cl **5.95** invece di 7.95



**NASSOS
PRIORAT DOCA**

Vino dal colore rosso scuro intenso con riflessi violacei. Bouquet complesso di lavanda, cioccolato e ciliegie nere. Di bella struttura, corposo, minerale con retrogusto persistente.

Vitigno: Garnacha



75 cl **11.90** invece di 16.90

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

Al naso rivela una miscela di note di frutta matura, bacche fresche, spezie, tabacco e aromi tostati. Si tratta di un'impressione sensoriale intensa che promette molto. I tannini maturi e vellutati, il corpo forte e la struttura fruttata lasciano un'impressione complessa e allo stesso tempo armoniosa. Il finale è persistente, coerente e riflette le caratteristiche positive di questo Priorat beverage.

Vitigni: Cariñena, Garnacha



75 cl **16.90** invece di 19.90

**AN/2 ANIMA NEGRA
MALLORCA**

Vino dal colore rosso rubino. Bouquet intenso di tabacco, ciliegie nere e mirtilli. Al gusto molto morbido e fondente con note di ciliegie, caramello, frutta candita e vaniglia.

Vitigni: Callet, Manto Negro, Fogoneu, Syrah



75 cl **17.90** invece di 21.90

**PRIMA
TORO DO
MAUROS**

Vino dal colore rosso rubino. Bouquet fresco, fruttato e leggermente floreale, con sentori di vaniglia e mocca. Al gusto note fruttate di ciliegie rosse e nere. Tannini delicati e sottile mineralità.

Vitigni: Tinta de Toro, Garnacha



75 cl **11.90** invece di 13.90

**JUAN GIL
12 MESES
SILVER**

Vino dal colore rosso granato. Al gusto elegante e piacevole, con aromi di bacche mature e sentori di spezie. Tannini ben integrati. Retrogusto persistente.

Vitigno: Monastrell



75 cl **13.90** invece di 16.90

LA SPAGNA DALLE MILLE SFACCETTATURE

Oltre ai famosi classici, nelle regioni vinicole spagnole vengono prodotti vini rossi di carattere e dalla forte personalità. Dal robusto Priorat alle varietà autoctone di Maiorca, fino agli intensi vini di Toro e Jumilla, queste origini mostrano impressionanti sfaccettature. Caratterizzati da calore, terreni aridi e antiche vigne, conquistano grazie alla loro profondità, alle loro spezie e alla loro espressività.

Consiglio di abbinamento:

i vini rossi di Priorat, Maiorca, Toro e Jumilla si abbinano perfettamente a piatti vigorosi e dal carattere mediterraneo. Costolette di agnello alla griglia con rosmarino, salsicce iberiche, verdure al forno con erbe aromatiche o piatti a base di carne di ispirazione orientale con cumino e paprica, esaltano in modo particolare la forza, le spezie e la profondità minerale di questi vini.



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

Vino dal colore rosso granato con riflessi rosso porpora. Al naso note intese e aromi di frutti di bosco maturi, accompagnati da prugne e ciliegie, con leggere note balsamiche e un tocco di cacao. Al gusto piuttosto setoso, con tannini molto morbidi. Straordinariamente corposo e gradevole, con una perfetta dose di acidità che gli dona una sfumatura di freschezza. Queste uve Monastrell maturano su viti molto vecchie a Jumilla, nella regione di Murcia.

Vitigno: Monastrell

75 cl **16.90** invece di 19.90



TAMARAL VERDEJO RUEDA DO

Vino dal colore giallo verdolino con riflessi dorati. Bouquet svariato con sentori di pesca bianca, pompelmo e frutta esotica. Al gusto aromatico e fruttato, acidità rinfrescante con retrogusto persistente.

Vitigno: Verdejo

75 cl **6.95** invece di 7.95

BLANCO Y ROSADO

I vini bianchi e rosati spagnoli sono freschi, aromatici e sorprendentemente versatili. La gamma stilistica spazia dal fruttato rosato Tempranillo al vivace Verdejo, nonché al vino bianco semi-secco, finemente equilibrato. Vini espressivi che nel bicchiere sprigionano leggerezza, gioia di vivere mediterranea e lo rendono bevendo.

Consiglio di abbinamento:
i vini bianchi e rosati spagnoli sono ideali per accompagnare piatti leggeri e mediterranei come il branzino alla griglia con erbe aromatiche, verdure al forno e una spruzzatina di limone.



CAVA

IL CLASSICO SPUMANTE SPAGNOLO



- Il Cava è una denominazione di origine protetta (DO) per lo spumante spagnolo e ha una caratteristica particolare: a differenza della maggior parte delle regioni di origine, la DO comprende diverse aree di coltivazione geograficamente separate e non confinanti tra loro. La maggior parte della produzione proviene dalla Catalogna, intorno a Sant Sadurni d'Anoia. Altre importanti regioni autorizzate alla produzione di Cava sono Navarra, Rioja e Valencia.
- Il Cava viene prodotto secondo il metodo tradizionale, con un'elevazione su lievito di almeno nove mesi. I principali vitigni utilizzati sono Macabeo (Viura), Xarel-lo e Parellada per i vini bianchi, Garnacha e Monastrell per i rosati. Il Cava prodotto con queste varietà tradizionali è generalmente secco, con un'acidità media e note delicate dovute all'autolisi del lievito, che ricordano meno gli aromi del pane o del pane tostato rispetto allo Champagne.
- Il Cava viene solitamente imbottigliato senza annata ed è generalmente pronto da bere quando viene introdotto sul mercato. Rispetto alla maggior parte degli Champagne, questi vini sono meno acidi, il che conferisce loro uno stile accessibile e bevendo.
- Da quando è stata autorizzata la denominazione, alcuni produttori hanno iniziato a utilizzare anche Chardonnay e Pinot Noir per conferire ai vini ulteriore fruttuosità e acidità. Tuttavia, l'uso di queste due varietà di uva ha portato a controversie nella regione, in quanto alcuni produttori ritengono che possa indebolire la caratteristica unica del Cava.

BARON DE LEY BLANCO SEMIDULCE RIOJA DOCA

Questo vino si contraddistingue per la sua eleganza e freschezza. Al naso puro e complesso, con un'elevata intensità e note di frutto della passione, menta, nonché un tocco di miele. Al gusto morbido e fresco, con un buon equilibrio tra acidità, gradazione alcolica e zucchero.

Vitigni: Sauvignon Blanc, Viura

75 cl **6.50** invece di 8.90



BARÓN DE LEY ROSADO RIOJA DOCA

Vino dal colore rosa chiaro attraente. Aromi di frutta vigorosi, eccezionali note fruttate di fragole e bacche selvatiche.

Vitigno: Tempranillo

75 cl **5.95** invece di 8.90



CODORNÍU

7.95CHF
10.95CHF




Martín Zurbano

Live intensely



CHF
6.95



BARON DE LEY
RIOJA