

Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: 33 (2006)
Heft: 3

Anhang: Regionálnachrichten : Spanien, Portugal, Andorra = Nouvelles régionales : Espagne, Portugal, Andorre

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Spanien und seine Weine

Spanien gilt mit über 1,5 Mio Hektaren Rebfläche als grösstes Rebbauland der Erde. Bezüglich Produktionsmenge liegt dieses Land mit 23 hl pro Hektare Durchschnittsertrag hinter Italien, Frankreich und der ehemaligen Sowjetunion nur auf Platz 4. Dies ist vor allem auf Klima, Anbaumethoden und Qualitätsvorgaben zurückzuführen.

Weinbau ist mit wenigen Ausnahmen nur in den beiden Haupttrebengürteln der nördlichen und südlichen Erdhalbkugel möglich, da es ausserhalb dieser Zonen entweder zu heiss oder zu kalt ist. Der europäische Rebengürtel liegt zwischen dem 40. und 50. Breitengrad. Spanien liegt in etwa zwischen dem 36. und 44. nördlichen Breitengrad in einer der bevorzugten Zone. Der Süden liegt allerdings schon im Grenzbereich und das wärmere Klima eignet sich dort speziell für alkoholreiche Likörweine.

Wenn von spanischen Weinen die Rede ist, so bezieht sich das hauptsächlich auf Rioja. Die Rioja-gegend, nordöstlich von der Landeshauptstadt Madrid im Ebrothal gelegen, ist ein bevorzugtes Weingebiet. Aber auch andere Gegenden, wie etwa das nördlich angrenzende Navarra und das Baskenland, Castilla-Léon mit Ribera del Duero, Aragón, Katalonien und Galicien liegen im Weingürtel, wie auch das Gebiet südlich von Madrid, die Mentrída und das weiträumige Gebiet von Castilla-La Mancha, das unterhalb liegende Valdepeñas, die Extremadura, Valencia und Murcia. Jerez, Málaga und Montilla-Moriles liegen schon im heisseren Nebengürtel und produzieren deshalb vorzugsweise Likörweine.

Lage und Klima spielen beim Rebbau eine wesentliche Rolle. Um einen grossen Teil Spaniens herum erheben sich Berge bis zu 3478 m in der Sierra Nevada. Über das ganze Landesinnere breitet sich die Meseta, eine weite Hochfläche zwischen 600 bis 1000 m, aus. Mit einer Durchschnittshöhe von 650 m ist Spa-

Die wichtigsten Rebsorten

Für Weissweine:

- *Airén*, auch *Lairén* genannt, ist die meistangebaute Traubensorte der Welt. Hauptsächlich angebaut in La Mancha. Trocken und alkoholreich

- *Albariño* wird vorwiegend in Galicien in der DO Rias Baixas angebaut und gehört zu den teuersten Sorten. Feste, trockene und frische Weine.

- *Macabeo*, im Norden auch *Viura* genannt, wird hauptsächlich in Nordspanien angebaut. In über 90 % der weissen Rioja verwendet und wichtigster Bestandteil der Cava (spanischer Champagner). Frische, neutrale und trockene Weine.

- *Malvasia* wird etwa 5 % im Rioja und auf den Kanaren für Süssweine verwendet.

- *Moscatel*. Anbau in Levante, Málaga und Kanarische Inseln für kräftige ölige Dessertweine.

- *Palomino* wird in Andalusien für Sherry verwendet.

- *Parellada*. Beste weisse Traube Kataloniens. Grundwein für Cava. Leicht und fruchtig, jung zu trinken.

- *Pedro Ximénes* wird in Südspanien (Jerez, Montilla-Moriles) angebaut, ist alkoholstark und wird auch getrocknet zu Dessertweinen verarbeitet.

- *Verdejo* bei Kennern als beste weisse Traube beliebt. Hauptsächlich in Rueda. Frisch, fruchtig, trocken und leicht.

- *Xarel-lo* in Katalonien, vorwiegend im Penedès als Grundwein für Cava verwendet.

nien das zweithöchste Land Europas. Der Norden - von Galicien bis zu den Pyrenäen - ist kühl

Für Rotweine:

- *Bobal* in Levante, Utiel-Requena. Für mittelschwere harmonische Rote und frische Rosé.

- *Cariñena*. In der Rioja = Manzueto/Manzueta. Schwer, gerbstoffreich und herb, daher oft im Verschnitt mit Garnacha.

- *Garnacha*. Meistangebaute rote Rebe Nordspaniens. Hell, alkoholreich, säurearm, oxidationsanfällig und daher nicht lagerfähig. Wird als Beigabe zum leichteren Tempranillo verwendet und ergibt ansprechende Rosados.

- *Graciano*. Hauptsächlich im Rioja und Navarra. Sehr hochwertig, kraftvoll und lange haltbar, jedoch krankheitsanfällig Traube mit geringen Erträgen.

- *Monastrell*. Zweitmeiste rote Sorte im Levante, Penedès, Jumilla, Alicante und Valencia. Ertragreich, süss und resistent für milde alkoholstarke Weine oft auch für Verschnitt.

- *Tempranillo*. Eine der besten roten Sorten Spaniens, besonders in kühleren Gegenden wie Rioja und Duero. Synonyme: Tinto Fino, Tinto del País im Ribera del Duero, Cencibel in der Mancha und Valdepeñas, Ull de Llebre in Katalonien.

Es werden aber auch andere Sorten, wie beispielsweise Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir oder Syrah bei den Roten und Chardonnay, Riesling oder Gewürztraminer bei den Weissweinen angepflanzt.

und feucht. Die Winde vom Atlantik und vom Golf von Biscaya her bringen hohe Nieder-

schlagsmengen. Dieses Gebiet Spaniens ist am intensivsten kultiviert. Die Reben gedeihen in Mengen und liefern die erfrischendsten Weissweine.

Das Kantabrische Gebirge als westlicher Ausläufer der Pyrenäen wirkt wie ein Klimaschild für das übrige Land. Die bis 2000 m hohen Berge (Pico de Europa) schirmen die nördliche Meseta gegen Kälte und Regen ab. Der Unterschied von nur 100 km von Bilbao nach Haro, der Hauptstadt von Rioja ist deutlich spürbar. Die Wolken über der Sierra de Cantabria weichen und der Sonnenschein strahlt entgegen so wie man das obere Ebrothal erreicht. An den fruchtbaren Hängen reifen die Trauben in den langen, warmen Sommern langsam heran und ergeben milde Rotweine.

Extreme Klimaverhältnisse herrschen in der mittleren Meseta: Kalte und lange Winter und brütende Sommerhitze. Vor allem die Gebiete südlich von Madrid mit der La Mancha sind vom unterschiedlichen Klima betroffen. Trotzdem ist dort die Weinproduktion ein wichtiges Element. Die zähe Airén-Rebe trotz der enormen Trockenheit.

Weiter im Süden und Osten herrschen von den Sierras geschützt mildere mediterranische

Fortsetzung Seite 111

IMPRESSUM

Redaktion/rédaction Spanien (Espagne), Portugal, Andorra:

Josef Jost, Castillo de Santa Clara, Apartamento 607, Calle del Ingles 11 29620 Torremolinos
Tel: 952 37 85 00

E-Mail: JOSEFJOST@terra.es

Redaktionsschluss für die nächsten Regionalseiten:

Délai de rédaction pour les prochaines pages régionales:

Nr. 5/06: 30. August/août 2006

Versand/Exp.: 18. Oktober/octobre 2006

L'Espagne et ses vins

Avec plus de 1,5 mio d'hectares de vigne, l'Espagne est le plus grand vignoble de la terre. En ce qui concerne la production de vin, avec 23hl par hectare, elle se situe derrière l'Italie, la France et les pays de l'ancienne Union soviétique, en quatrième place. Ceci est à imputer avant tout au climat, aux méthodes de culture et aux critères de qualité imposés.

La viticulture est en principe uniquement possible entre les deux plus importantes zones viticoles situées entre le nord et le sud de chaque demi-sphère de la terre, car en-dehors de cette zone, le climat est soit trop chaud, soit trop froid. La zone viticole européenne est localisée entre les 40 et 50° de latitude nord. L'Espagne se trouve à peu près entre les 36e et 44e degré de latitude nord dans une des régions privilégiées. Le Sud est situé à la frontière de la zone et le climat chaud convient particulièrement aux vins liquoreux riches en alcool.

Quand on parle des vins espagnols, on se réfère en priorité au Rioja. La région de la Rioja, au nord-est de la capitale, Madrid, dans la vallée de l'Ebro, est une région vinicole favorisée. Mais d'autres provinces plus au nord, comme Navarre, le Pays basque, la Castille-Léon avec le Ribera del Duero, L'Aragon, la Catalogne et la Galicie se situent dans la zone vinicole, ainsi qu'au sud de Madrid, la Mentrida et la région de Castille-La Mancha, entre autres Valdepeñas, l'Extremadure, Valencia et Murcia, Jerez, Málaga et Montilla-Moriles qui se trouvent dans les régions plus chaudes de la zone et produisent dès lors de préférence des vins liquoreux.

Le lieu et le climat jouent un rôle essentiel pour le vignoble. Dans une grande partie de l'Espagne se trouvent des montagnes qui atteignent 3478 mètres d'altitude dans la Sierra Nevada. Dans tout l'intérieur du pays s'étend la Meseta, une large surface plate entre 600 et 1000 mètres d'altitude. Avec une

Les cépages les plus importants:

Pour le vin blanc:

- *L'Airén*, également nommé Lairén, est la sorte de raisin la plus cultivée au monde. Région de production la plus importante: la Mancha. Sec et riche en alcool.

- *L'Albariño* est principalement cultivé en Galicie, DO Rias Baixas, et appartient aux sortes les plus coûteuses. Vins vigoureux, secs et frais.

- *Le Macabeo*, également nommé Viura au Nord, est produit en majorité dans le nord de l'Espagne. Plus de 90% est employé pour le vin blanc et constitue une des composantes essentielles du Cava (champagne espagnol). Vin frais, neutre et sec.

- 5% du *Malvasia* est produit dans la Rioja et dans les Canaries où il est utilisé pour le vin doux.

- *Le Moscatel*: Cultivé dans le Levant, Malaga et aux Iles Canaries pour des vins de dessert moelleux et vigoureux.

- *Le Palomino* est utilisé en Andalousie pour le sherry.

- *Le Paradella*: Les meilleures grappes de Catalogne. Vin de base pour le Cava. Léger et fruité, à boire jeune.

- *Le Pedro Ximénes* produit dans le sud de l'Espagne (Jerez, Montilla-Moriles) est riche en alcool et est également employé pour les vins de dessert.

- *Le Verdero* est le vin blanc préféré des connaisseurs. Principalement dans la Rueda. Frais, fruité, sec et léger.

- *Le Xarel-lo* en Catalogne, en majorité dans le Penedès, comme vin de base pour le Cava.

Pour le vin rouge:

- *Le Bobal* dans le Levant, Utiel-Requena. Pour des vins rouges moyennement lourds et harmonieux et pour du rosé frais

- *Le Cariñena* dans la Rioja = Manzueto/Manzueta. Lourd, riche en tannin et sec, souvent coupé avec du Garnacha.

- *Le Garnacha*. Le vignoble rouge le plus cultivé dans le nord de l'Espagne. Clair, riche en alcool, pauvre en acidité, oxydation délicate et de ce fait non conservable. Est employé en complément du Tempranillo plus léger et donne un rosé très agréable..

- *Le Graciano*. Principalement dans la Rioja et en Navarre. De très haute teneur, vigoureux et long en bouche, aux grappes fragiles à faible rendement.

- *Le Monastrell*: la deuxième sorte de rouge du Levant, Penedès, Jumilla, Alicante et Valencia. De bon rendement, doux et résistant pour un vin modérément alcoolisé, souvent également utilisé pour le coupage.

- *Le Tempranillo*. Une des meilleures sortes de rouge d'Espagne, en particulier dans les régions plus fraîches comme la Rioja et le Duero. Synonymes: Tinto Fino, Tinto del País dans la Ribera del Duero, Cencibel dans la Mancha et Valdepeñas, Ull de Llebre en Catalogne.

Il existe encore plusieurs autres sortes de cépages, comme par exemple le Cabernet Sauvignon, le Merlot, le Pinot noir ou le Sirah pour les rouges, et le Chardonnay, le Riesling ou le Gewürztraminer pour le blanc.

et humide. Les vents de l'Atlantique et du Golfe de Biscaya apportent d'importantes précipitations. Cette partie de l'Espagne est cultivée de manière intensive. Les vignes s'y développent bien et donnent des vins blancs rafraîchissants.

La région de Cantabrico dans le contrefort ouest des Pyrénées, fait l'effet d'un panneau climatique pour le reste du pays. Les montagnes de près de 2000 m. d'altitude (Pico de Europa) protègent la Meseta nord contre le froid et la pluie. La différence de seulement 100 km de Bilbao à Hora, la capitale de la Rioja, est nettement marquée. Les nuages reculent sur la Sierra de Cantabria et les rayons du soleil atteignent la vallée d'Ebro supérieur. Sur les pentes fertiles, les raisins mûrissent lentement pendant les étés chauds et donnent du vin rouge léger.

Des conditions climatiques extrêmes dominant dans la Meseta: Le froid et les longs hivers et des étés brûlants. La région au sud de Madrid, la Mancha, subit des climats extrêmes. Malgré cela, la production du vin est un élément essentiel. Les grappes d'Airén sont tenaces malgré la grande sécheresse.

Plus loin, au sud et à l'est, régions protégées par les sierras, des conditions climatiques méditerranéennes dominant avec de longs et chauds étés et des hivers doux. Les côtes constituent le pays des vacances espagnoles. A l'intérieur poussent des olives, des amandes et des vignes. Penedes, près de Barcelone jouit du climat le plus propice pour le vignoble, mais également à Valence et à Alicante **suite page IV**

altitude moyenne de 650 m, l'Espagne est le second pays le plus

élevé d'Europe. Le Nord – de la Galicie aux Pyrénées – est frais

Spanien und seine Weine (Fortsetzung von Seite I)

Klimaverhältnisse mit langen, warmen Sommern und sanften Wintern. Die Küsten sind Spaniens Ferienland. Landeinwärts wachsen Oliven, Mandeln und Weinreben. Penedès, nahe von Barcelona hat das wohl günstigste Klima für den Weinbau, aber auch um Valencia und Alicante gedeihen viele vorzügliche Reben. Die langen und heissen

Sommer begünstigen in Málaga und Montilla die Produktion der alkoholstarken Weine, wie der berühmte "Málaga", welche aus der süssigen Pedro-Ximénez-Traube entstehen.

Im Südwesten von Andalusien wehen kühle Winde vom Atlantik her, welche das Wachstum der Florhefe in den Bodegas von Jerez de la Frontera und Sanlúcar

de Barrameda begünstigen und Ursache für den berühmten "Sherry" sind. Grundlage für den sanften, trockenen Wein sind die Palominatrauben, die auf dem kreidehaltigen Boden in idealem Klima heranreifen.

DO ist die Bezeichnung für Denominación de Origen (definierte und durch den Consejo Regulador kontrollierte Herkunftsbezeichnung). Erste Consejo Regulador wurden 1926 für Rioja eingeführt. Erste DO gab es 1935 für Jerez. Heute haben alle wichtigen Weingebiete ihre eigenen DO. Für Regionen mit Weinen höchster Qualität und besonders strengen Anforderungen wurde 1991 erstmals in Rioja die Qualität DOca (Denominación de Origen Calificada) geschaffen. Das spanische Kontroll- und Klassifizierungssystem zählt zu den besten der Welt.

Auf den Etiketten sind nebst Ursprungsgebiet, DO-Bezeichnung, Weintyp, Süsse, Jahrgang, Name des Weines und selbstverständlich dem Consejo Regulador-Signet auch die folgenden Qualitätsmerkmale ersichtlich:

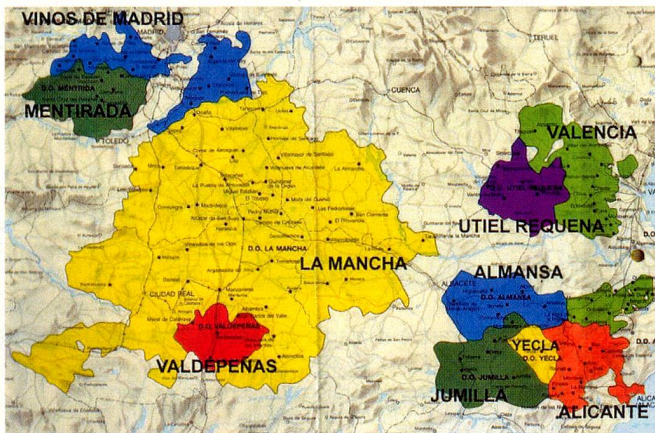
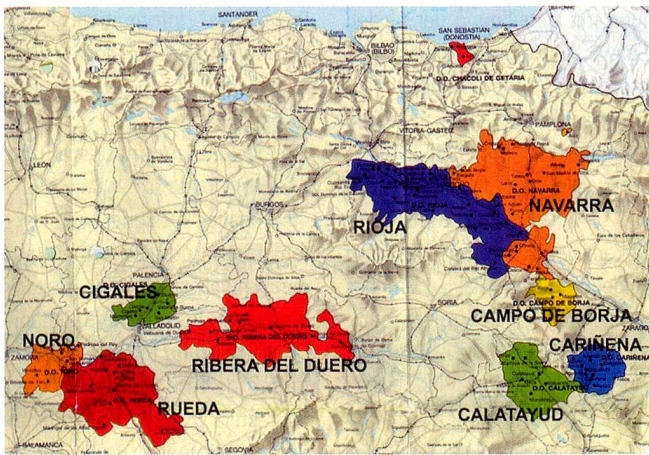
Sin crianza = Junge Weine ohne oder mit weniger Fasslagerung als vorgeschrieben, oft auch als "Joven" bezeichnet. (Kühle, vergorene, früh in Flaschen abgefüllte Weissweine der "neuen Generation" und die meisten Rosé)

Crianza = 2 Jahre in der Bodega gelagert, davon mindestens eines im Holzfass (Weisse und Rosé 6 Monate).

Reserva = Gute Jahrgänge mit einer Reifungszeit von mindestens 3 Jahren, davon mindestens ein Jahr im Holzfass (Weisse und Rosé 2 Jahre Reifung, 6 Monate im Fass).

Gran Reserva = Cuvées aus Reserva-Weinen der Spitzenjahrgänge, die längere Reifungszeit vertragen. 5 Jahre Lagerung, davon mindestens 2 im Holzfass und 3 in der Flasche. (Weisse und Rosé 4 Jahre Lagerung, mindestens 6 Monate im Eichenfass). Selbst in Rioja sind nur knapp 5 Prozent der Produktion Gran Reserva.

Quelle: Bacchus (JJ)



Zentrale Wein-gebiete Spaniens

Régions viticultures centrales de l'Espagne

RSC

RONDO-SWISS CONSULTING S.L.

Ihr zuverlässiger Treuhänder an der Costa Blanca ... und dies seit Jahren!

Immobilien – Kauf/Verkaufsberatung, **Handänderung** – von Eltern auf Kinder, **Erbschaftsregelungen, Testamente, Steuererklärungen** – für Residenten und Nichtresidenten, **Aufenthalts- und Arbeitsbewilligungen**.
Sachversicherungen – Haus und Auto, **Krankenversicherungen** – auch für über 70 Jährige, **Patientenverfügungen**

Gabriel Miró, 13, 2º, Nr. 35, Apartado 265, E-03710 Calpe / Alicante
 Telefon. 0034 965 834 277 Fax 0034 965 834 276 Werner Brütsch verlangen!

E-Mail: wbruetsch@rondoswiss.e.telefonica.net Internet: www.rondoswiss.com

Suite de page II:

se développent d'excellentes vignes. Les longs et chauds étés profitent également à Malaga et Montilla pour la production de vins lourds, comme le célèbre Malaga, qui provient des grappes du doux Pedro-Ximénez.

Au Sud ouest de l'Andalousie, les vents frais de l'Atlantique privilégient en abondance l'expansion dans les Bodegas de Jerez de la Frontera et de Sanlúcar de Barrameda et sont à l'origine du célèbre «Sherry». La base pour la fabrication des vins légers et secs sont les raisins de Palomina, qui jouissent d'un climat idéal sur les sols crayeux.

La DO est la dénomination d'origine (définie par le «Consejo regulador» qui contrôle la provenance d'origine). Le premier «Consejo Regulador» fut introduit en 1926 pour le Rioja. La première DO fut octroyée en 1935 pour le Jerez. Aujourd'hui, tous les vignobles importants possèdent leur propre DO. Pour

les régions de vins de très haute qualité, la dénomination DOC (Dénominación de Origen Calificada) a été obtenue pour la première fois en 1991 pour le Rioja. Le système de contrôle et de qualification espagnol compte parmi les meilleurs du monde. Sur les étiquettes figurent, à côté de la région d'origine, la désignation DO, le type de vin, le taux de sucre, l'année, le nom du vin et naturellement la marque du «Consejo Regulador» contenant les caractéristiques de qualité suivants:

Sin crianza = vin jeune sans ou avec très peu de mise en cave prescrite, souvent également désigné par la rubrique «joven». Frais, mise en bouteille rapide pour les vins blancs de la « nouvelle génération » et la plupart des rosés.

Crianza = deux ans de garde en cave, dont au moins une année en tonneau (les blancs et rosés de 6 mois)

Reserva = les bonnes années

avec une maturité d'au moins trois ans, dont une année minimum en tonneau (les blancs et les rosés de deux ans de maturation, six mois en tonneau)

Gran reserva = cuvées des vins de réserve des meilleures millésimes, de maturation plus longue. Cinq ans de garde, dont au

moins deux années en tonneau et trois années en bouteilles (les blancs et les rosés quatre ans avec un minimum de six mois en tonneau de chêne). Même dans la Rioja seulement 5% de la production obtient la dénomination de «Gran Reserva».

Sources : Bacchus (JJ)

Kulturkalender

Barcelona

29.06.-28.07: Kollektivausstellung mit Beteiligung der beiden Schweizer Künstler Armin Strittmatter und Beat Kriemler

Galeria Maria Villalba, c/Bailèn, 110. Information: 934575177 - www.galeriamariavillalba.com

6.07. 22h00: Konzertauftritt der bekannten Schweizer Musikerin Hildegard KleeB (Klavier) und des in der Schweiz lebenden spanischen Musikers P. Arrizabalaga Auditorio MACBA, Plaça dels Àngels, 1. Information: 93 481 46 81 - www.macba.es

5.10: Festival für experimentelle

Musik LEM. Originelle Eröffnung mit den Schweizern "Les Reines Prochaines". Information: www.gracia-territori.com

León

6.5.-10.9: Gruppenausstellung "Globos Sonda / Trial Balloons". 48 Künstler, Designer, Architekten, Tänzer und Performer, u.a. die Schweizer Künstler Alexandra Navratil und Lang/Baumann (Unterstützung PRO HELVETIA) Museo de Arte Contemporáneo de Castilla y León MUSAC, Laboratorio 987, Avda. de los Reyes Leoneses 24. www.musac.org.es

Richtig krankenversichert ?

- freie Arzt- und Krankenhauswahl als Privatpatient
 - 100 % Leistung für ambulante und stationäre Heilbehandlung sowie 80 oder 100 % für Zahnbehandlung, Zahnersatz möglich
 - Medikamente und Verbandmittel, Heilmittel, Krankentransporte und Vorsorgeuntersuchungen
 - Selbstbehalt von € 250 oder mehr möglich
 - Höchstaufnahmealter: 69 bzw. 75 Lebensjahre
 - Geltungsbereich Spanien/Portugal und Europa und Welt
 - Versicherungsschutz auch in der Schweiz (6 Wochen oder 6 Monate, allgemein oder privat im 2-Bettzimmer)
 - anerkannte internationale Gesellschaften (Allianz, Interlux)
 - Bedingungen in deutscher Sprache
- NEU:** Prämienrückerstattung bei Nichtgebrauch möglich !!!

ab 99 € (mit Selbstbehalt bis 45 Jahre) bzw. **124 €** (ohne SB bis 45 Jahre) pro Monat (Prämien sind nach Alter abgestuft)

Anmeldung und Informationen bei:

Max Graber, Ihr Versicherungsberater für Spanien und Portugal
Postadresse: Apartado Correos 312, 29740 Torre del Mar (Malaga)
Tel. (+34) 952 03 05 77, mobil (+34) 639 05 74 20,
Fax (+34) 952 54 64 43, e-mail: magrab@terra.es


Interlux
Assurances Maladie

L'assurance-maladie qui "parle" français, en Espagne !

- conditions générales d'assurance en français
- correspondance en français
- règlement des sinistres en français
- conseils et conclusion en français

La compagnie **Interlux** vous offre le remboursement à 100 % et sans limites :

- libre choix du médecin et de l'hôpital
- traitement ambulatoire et à l'hôpital en tant que patient privé; visite de prévention
- médicaments, produits pharmaceutiques, pansements et transports

D'autres prestations sont limitées, telles que traitements et prothèses dentaires, prestations d'auxiliaire de santé, accouchements. L'âge d'admission maximale est de 75 ans.

Nouveau: Remboursement des primes payées en cas de non-utilisation jusqu'à concurrence des 4 primes mensuelles !!!

Renseignements, conseils et conclusion auprès de :

Max Graber, Ap. C. 312; 29740 Torre del Mar, Tél. 952 03 05 77; fax 952 54 64 43; mobil 639 05 74 20; e-mail: magrab@terra.es