

euposida

PER CHI AMA IL VINO E PER CHI VUOLE CONOSCERLO

Anno IX - n. 64 Euro 5 Novembre-Dicembre 2010

LA RIVISTA DEL VINO
ENOGASTRONOMIA TERRITORI CULTURE

www.euposia.it

e ε u p π o s i d α

Villa Rinaldi
Cuvée al Top

TrentoDoc Rosè
Rioja, fascino iberico

ISSN 1721-7911



9 771721 791003

Eiswein austriaci- Champagne Pommery: il ritorno -
Whisky scozzesi: l'extra maturation

La Montina: debutta Rosatum - Villa Dora -
Gambellara - Grana Padano Dop - Cotechino e zampone

LA TIERRA CON NOMBRE DE VINO

Un **modello** di come il vino è al centro della **vita di una comunità**: dalla pigiatura dei bambini all'**architettura**, ai grandi volumi produttivi, ma - soprattutto - nel **consumo corretto senza inibizioni**

di Beppe Giuliano (foto Massimiliano Rella)

< Logroño (Rioja). Cos'è che rende questa terra davvero così in linea col claim "Una tierra col nombre de vino"? Saranno le pigiature fatte fare ai bambini degli asili in tempo di vendemmia? sarà un sistema fatto di migliaia di contadini e di centinaia di bodegas? saranno le cantine-cattedrali, a volte immense, che le bodegas più grandi hanno eretto per testimoniare quanta ricchezza generi il vino?

Sarà il museo sul vino più completo che abbia mai visto o sarà vedere 70mila barrique impilate una sull'altra in una cantina che domina la valle dell'Ebro dalla sommità di un'altura come una grande astronave?

Oppure sarà vedere gli "ultimi Mohicani" della Rioja e subito dopo conoscere l'efficienza di architetture moderne, essenziali, processi industriali e logistiche ineccepibili in grado di collocare sui mercati milioni di bottiglie? Saranno le cantine familiari, nei piccoli pueblos aggrappati alle pendici dei primi contrafforti dei Monti Cantabrigi, scavate a mano nella roccia sino a 15,20 metri di profondità dove il mosto per caduta va a fermentare nei tini di pietra e cemento.

Sarà un po' tutto questo, assieme ai raccoglitori marocchini e portoghesi piegati sotto le viti ad alberello a raccogliere tempranillo e garnacha, grappolo

per grappolo, ma credo che l'immagine che meglio spiega tutto questo sia una visione banale, d'uso quotidiano, che ho visto una sera nella *Traversia del Laurel*, tre viuzze in croce nel cuore della capitale amministrativa della Rioja: quattro signore ad un tavolino che, mangiando tranquillamente una quantità davvero impressionante di tapas, danno fondo ad una bottiglia di *tinto*, il semplice vino rosso d'annata. Una bottiglia in quattro. Banale, ma da noi - in quest'Italia divenuta così integralista e proibizionista - una visione ormai quasi impossibile a vedersi e, quel che è peggio, se vista considerata quasi disdicevole.



Quello che da noi sta diventando l'ammissione di una vergognosa dipendenza (sic!), in Rioja ha ancora un sentire comune, quotidiano. E quindi bere un buon bicchiere di *tinto* è, oltre che un piacere, un'affermazione di forte identità. Il segno di quanto la Rioja dell'ultimo secolo e mezzo debba al vino ed anche un richiamo diretto alla storia di questa terra che

rimanda direttamente alle lotte dei campesinos che pure sotto la dominazione saracena non cedettero e continuarono a coltivare l'uva e a vinificare. E dunque, forse non è un caso se da qui, dal Regno di Navarra, partì quella Reconquista che cancellò la dominazione araba nel 1492. Un legame forte, insomma, per una regione che ebbe il suo primo, grande impulso,

con l'esplosione della fillossera in Francia e nei Paesi Baschi. A fine Ottocento diversi imprenditori baschi scelsero infatti la Rioja come base di sviluppo di una nuova attività agricola che doveva garantire alla Francia di poter bere ancora vino sebbene in presenza di una costante distruzione dei suoi vigneti. Questo, assieme alla volontà dei grandi

GIOVANI CHEF CRESCONO



José Felix Rodriguez e Raul Martinez, rispettivamente chef e sommelier e responsabile della sala, sono i proprietari e le anime de "La Galería", nuovo ristorante di Logroño: il simbolo dell'effervescenza della gastronomia della Rioja che ha appena visto confermare il suo stellato Michelin, Francis Paniego, dell'Echaurren di Ezcaray. Con esperienze professionali dai tre guru della cucina iberica - Ferran Adrià, Martin Berasategui e Juan Mari Arzak - Joè Felix punta a valorizzare la materia prima della regione che, oltre al distretto vinicolo ubicato nella sua parte settentrionale, vede un'ampia fertile piana agricola a sud dove la fanno da padrone frutta ed ortaggi. In più col Mediterraneo a quattro ore d'auto e il Mar Cantabrico a poco più di una, la presenza di pesce appena pescato è ampiamente garantita. Materia prima di stagione, grande rispetto del prodotto, riducendo al minimo gli artifici, ed esaltazione dei sapori veri della cucina iberica. Un esempio su tutto: la rivisitazione della tradizionale minestra di patate e chori-zo. Un piatto semplice esaltato da una cura che rasenta la perfezione. In più lo stretto collegamento fra cibi e vini del territorio: un'attenzione spasmodica al perfetto matching. Così cresce la ristorazione riojana.

proprietari del tempo - uno su tutti, **don Camilo Hurtado de Amezaga**, marchese di Riscal (il cui nome campeggia ancora su una delle più floride ed importanti bodegas riojane) - di arrivare a produrre vini che fossero all'altezza dei grandi bordolesi del tempo. Da qui, lo studio delle tecniche colturali e di vinificazioni francesi; da qui l'utilizzo della barrique al posto delle grandi botti di legno sino ad allora impiegate.

Eppoi il Tempranillo, vitigno autoctono, impiegato assieme a Garnacha (cioè Grenache) e Mazuelo (ovvero il Carignan del sud della Francia) e i due bianchi principali: il Viura (ovvero il Macabeu della Catalogna) e la Malvasia de la Rioja (ovvero il Torrontes). E di nuovo il legno, fattore assolutamente indispensabile. Queste che seguono sono alcune delle degustazioni realizzate.

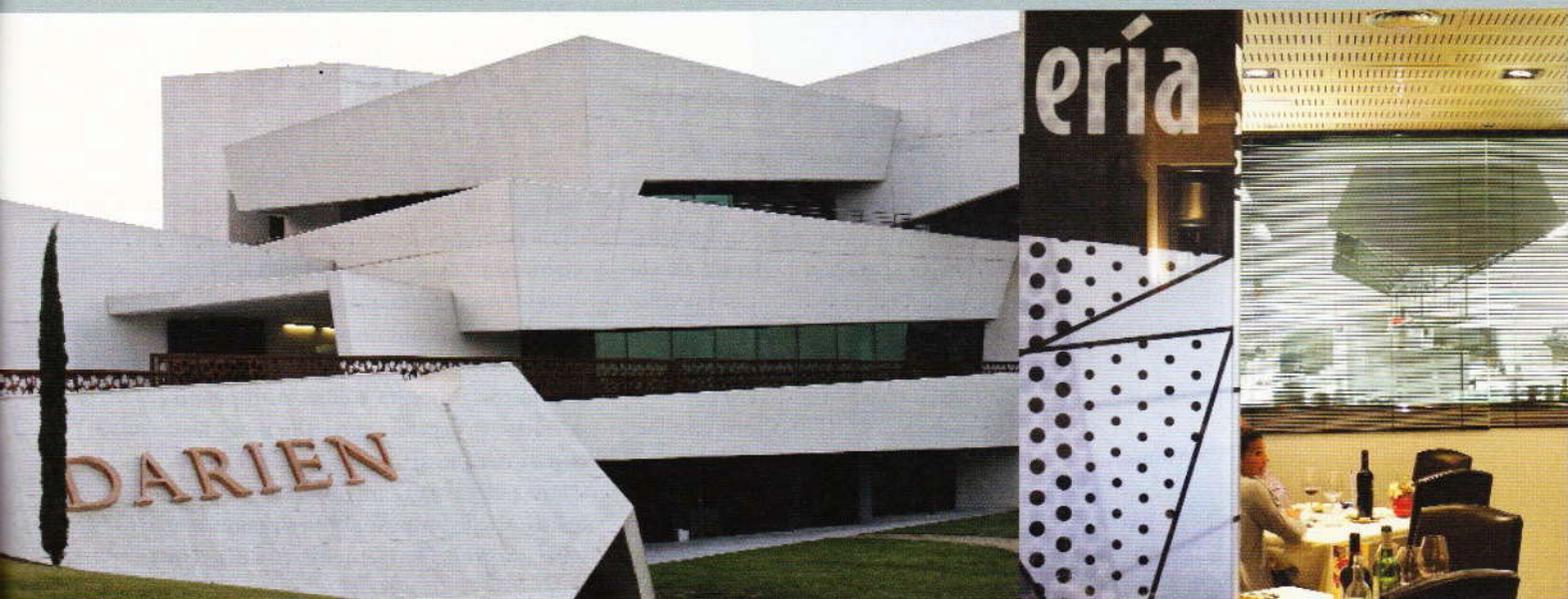
Bodegas Darien

E' giustamente famosa per la sua architettura d'avanguardia firmata da Jesús Marino Pascual (che si è ispirato alle stratificazioni del suolo del sito), ma è anche una realtà vinicola di tutto rispetto. 60 gli ettari di proprietà, quaranta quelli in conduzione, una produzione annuale che non supera il mezzo

milione di bottiglie vendute in larga parte all'estero. Di proprietà di **Luis Ilarraza Fernandez**, imprenditore nel comparto delle costruzioni, Bodegas Darien ha incassato non pochi consensi ed alti punteggi coi suoi vini Crianza, Reserva e Gran Reserva. Le tre categorie fanno riferimento all'invecchiamento - fra barrique da 225 litri (obbligatoria) e bottiglia - prescritto dal disciplinare del Consejo Regulador della Rioja. Euposia li ha degustati così: come ha provato i due entry level della Bodega: un tempranillo in purezza e il suo "gemello" rosato.

Sono due vini con un prezzo-sorgente che non supera i 5 euro.

Il tempranillo non soltanto è la varietà autoctona della Rioja per eccellenza, ma ne rappresenta anche la quantità maggiormente prodotta; viene anche coltivato fra California, Argentina e Cile con buoni risultati. La domanda di tempranillo in purezza arriva dai mercati del Nord-Europa ed anglosassoni attratti dai monovarietali. Il vino è giovane, al naso le note del frutto sono esplodenti, con note di ciliegia, frutti di bosco e speziatura dolce. Il palato ha una bella struttura, è sufficientemente ampio e profondo, con un ritorno di frutta rossa, pepe bianco e tabacco sul finale. Un vino da bere,



senza perdere tempo, capace di garantire una bella soddisfazione.

In degustazione: 84

Il rosato è anch'esso un 2009. La permanenza del mosto con le bucce è di circa 8 ore. Il colore è una bella buccia di cipolla carica, con un naso immediato dove i sentori di frutta, di fragola non compiutamente matura e di ciliegia sono in bella evidenza. Una speziatura completa il quadro olfattivo. Il palato vede un frutto molto gradevole, dove torna alla fine la speziatura e una nota gradevolmente ammandorlata. Per chi ama il Rosato è un vino da provare senz'altro. La prima volta che si viaggia in Spagna dato che al momento non è reperibile in Italia. Ed è un peccato.

In degustazione: 83

Darien Crianza 2006

Il blend vede assieme al Tempranillo (all'80%) anche il Graciano (altro autoctono riojano, una varietà tardiva) e Mazuelo. Un anno in barrique ed è sul mercato da quest'anno. Al naso, sensazioni di frutta rossa e ciliegia matura e note marcate di tostatura. Il palato è di frutta rossa, sufficientemente caldo anche se non di grandissima struttura. Di equilibrio ed una certa eleganza. In degustazione: 84

Darien Reserva 2005

Un anno in più sulle spalle di barrique, e non variano le percentuali dell'uvaggio. Il colore è cupo, con un'unghia leggermente granata. All'olfatto si registrano profumi immediati di frutti di bosco, ciliegia matura, spezie dolci, la prugna e una venatura sottile di balsamico. Le buone impressioni al naso trovano conferma al palato che è pieno, armonico, con un frutto pieno, tannini croccanti. Il passaggio in legno emerge da una bella nota speziata dolce; il finale vira sulla prugna. Di grande piacevolezza ad un prezzo, franco cantina, di 11 euro contro i 7 del Crianza.

In degustazione: 86

Selection 2003

Un'annata torrida anche per le usanze iberiche e, al pari che in Italia, questo ha costretto a lavorare con molta attenzione in modo particolare il Tempranillo. Al naso non c'è un grande impatto olfattivo, il vino ha bisogno di tempo per uscire ed evidenzia note di frutta rossa, di funghi e sottobosco. Il palato, invece, è il suo vero punto di forza: è vibrante, con una bella acidità. Il frutto è ancora vitale e pieno; il finale - sapido - riporta in luce la frutta rossa matura e la ciliegia sotto spirito. Costa 15 euro, e secondo me, li merita tutti.

In degustazione: 87

Delius

È il Gran Reserva che viene prodotto soltanto nelle annate eccezionali come lo furono il 2001 e il 2004. Il blend vede esclusivamente Tempranillo e Graciano - 80 e 20 - e le barrique sono francesi di primo passaggio. All'olfatto, note di cipria ed incenso che relegano in secondo piano un po' il frutto. Il palato è di ciliegia durona, con tostatura e spezie. Profondo e ben impostato, è ampio, corposo e di struttura con un finale di sottobosco. Costa 40 euro. In degustazione: 86

Campo Viejo, Domenecq Bodegas

Domenecq fa parte del gruppo Pernod Ricard che, in Rioja, aveva l'intenzione di costituire un grande polo produttivo che puntasse a raggiungere velocemente i vertici della qualità. Sono ben undici le cantine controllate in tutte le denominazioni spagnole più importanti. Campo Viejo (*Campus Veteranus per i Romani che qui regalarono la terra ai legionari una volta terminato il ventennale servizio sotto la quarta Aquila*) venne fondata agli inizi degli anni Sessanta da due viticoltori: Beristain e Ortiguela. Fra i primi ad esportare la Rioja nel mondo (negli Anni Settanta una cassa va a Cuba, a Fidel Castro; nel 1994 è lo sponsor del challenger spagnolo alla America's Cup svoltasi a San

Diego), nel 2001 danno vita ad un massiccio piano di investimenti che portano alla realizzazione di una megacantina sulla sommità di una collina che domina Logroño inaugurata da Re Juan Carlos: una cantina scavata nella terra per trenta metri, con sale enormi per la vinificazione con centinaia di tank in acciaio gestiti via computer ed in grado di gestire sia partite enormi che singole parcelle ed una sala-barrique capace di contenere tutte assieme

sioni contano" e se si resta affascinati dalla concentrazione in un unico sito di volumi così grandi, e si resta altrettanto colpiti dalla franchezza dei vini in degustazione. Euposia ha testato il Crianza 2006, il Reserva 2006, il Dominio Campo Viejo 2006 e l'Azpilicueta 2006 (75% Tempranillo, 10% Graziano e 15% Mazuelo). In barrique, quest'ultimo, svolge i 12 mesi di prammatica, col legno equamente diviso fra francese e americano.

poi poco meno di un anno in barrique francesi nuove; sette i mesi di affinamento in bottiglia. L'uvaggio è identico al vino precedente. La grande espressività di questo vino si palesa già al naso che è complesso, ampio, con frutta rossa matura e ciliegia. Il palato è altrettanto espressivo ed alle note di frutta matura si aggiungono quelle di caffè e cioccolato amaro. Tannini croccanti, finale ampio. Davvero buono con un prezzo sorgente di 16 euro. (In



70mila fusti di rovere francese. Tutte perfettamente impilate una sull'altra, sistematicamente lavorate in un ambiente perfettamente climatizzato nell'area più profonda della cantina. Oggi è un colosso che controlla 600 ettari di vigne sparse in tutta la Rioja e produce 25 milioni di bottiglie vendute in settanta Paesi. Un colosso affidato ad un ristretto gruppo di tecnici, guidati da una enologa, **Elena Adell**. Come spiegava benissimo Godzilla "le dimen-

Costo di uscita 6 euro. Al naso emergono note più balsamiche che lasciano il frutto un po' in secondo piano. Il palato però è ampio, caldo, complesso dove rientra la frutta matura con un finale di fine tostatura.

In degustazione: 85

Dei tre Campo Viejo quello che ci è piaciuto di più è il Dominio CV 2006. Le uve provengono da cinque distinte parcelle che vengono lavorate separatamente; quasi un mese di macerazione e

degustazione: 88)

La carica dei "piccoli"

Se Campo Viejo rappresenta una delle immagini più chiare della potenza viticola riojana, ciò non toglie che la regione sia fatta da migliaia di coltivatori e di vignaioli di dimensioni più contenute. La fila dei trattori al rientro da una giornata di vendemmia che scaricano in minuscole bodegas ne è un'altra rappresentazione plastica. Bodegas che

non sono più grandi di garage ed è proprio un "vin de garage" che mi ha fatto conoscere la potenza espressiva dei bianchi di questa regione.

La **Bodega è Martinez de los Huertos**, sede ad Abalos, una perla stilistica della Spagna più profonda, un pueblo arroccato sulla sommità di una collina, fatto di

rotondo al palato: la sua spalla acida è vibrante, è fresco, vivace. Mela gialla matura e un bellissimo finale ammandorlato. Lungo, persistente. (In degustazione: 91)

Un altro bellissimo bianco è "Tierra 2008" della **Bodega Fernando Gomez**. Anche in questo caso il blend è Viura e Malvasia, lavorate esclusi-



case di mattoni di tufo e strade lastricate. Il vino si chiama Convivium, DO Rioja, ed è l'assemblaggio di parte eguali di Viura (nome locale del Macabeu catalano) e della Malvasia locale (ovvero del Torrontes). I vini seguono la "ricetta" riojana e fanno un passaggio in barrique. Non aspettatevi un vino dalle note mielate e

vamente in acciaio. Il naso è di fiori bianchi, sambuco, con una bellissima vena aromatica. Il palato è pieno, potente (sono 14 gradi alcolici e dopo un po' arrivano tutti...).

Ma è anche armonioso, con immediate note di mele verdi, di pera, una sottile venatura di erba medicinale. Finale sapido e minerale. Di



grandissima bevibilità e lodevolezza.

(In degustazione: 92)

Un altro esempio di lavorazioni "contenute", ma di altissima qualità, arriva dalla **Compania Bodeguera Valenciso**, sede ad Haro, capitale della Rioja alta, una cantina giovane, con appena dieci anni di attività: qui si lavorano soltanto le annate migliori e si producono soltanto Reservas. La produzione è di 300mila bottiglie l'anno (per capirsi, cinque giornate lavorative di Campo Viejo).

Abbiamo provato il Tempranillo 2004 Reserva. Naso di frutti di sottobosco, cacao, spezie dolci. Al palato è armonioso, potente, ampio con un bellissimo frutto che si fonde con le spezie. Prugna, frutta rossa matura. Su tutto una grande nota minerale.

(In degustazione: 94)

Bodegas Puelles

Una delle realtà più amene della viticoltura riojana è, come dicevamo, Abalos. Qui la vite viene coltivata dai tempi dei Romani e anche sotto la dominazione araba. E' in questa zona, ai piedi dei Cantabrici, a 650 metri sul mare che si sviluppano gli 8 ettari, ad agricoltura biologica, della Bodegas Puelles, realtà fondata attorno ad un mulino del 1600, di proprietà della famiglia dal 1844. Quattro le linee di vini prodotte dalla bodega: i vini d'annata (un bianco che vede la Viura all'80% affiancato da Chenin blanc, Malvasia e Garnacha bianca) e un tempranillo, che fa solo acciaio (oltre il 90% di tempranillo più una piccola percentuale di vitigni diversi); i vini di "crianza"; la linea classica delle Riserve e, infine, una linea di "stile moderno" che tende a smorzare gli eccessi del legno e delle massicce estrazioni a favore di vini più armoniosi ed eleganti.

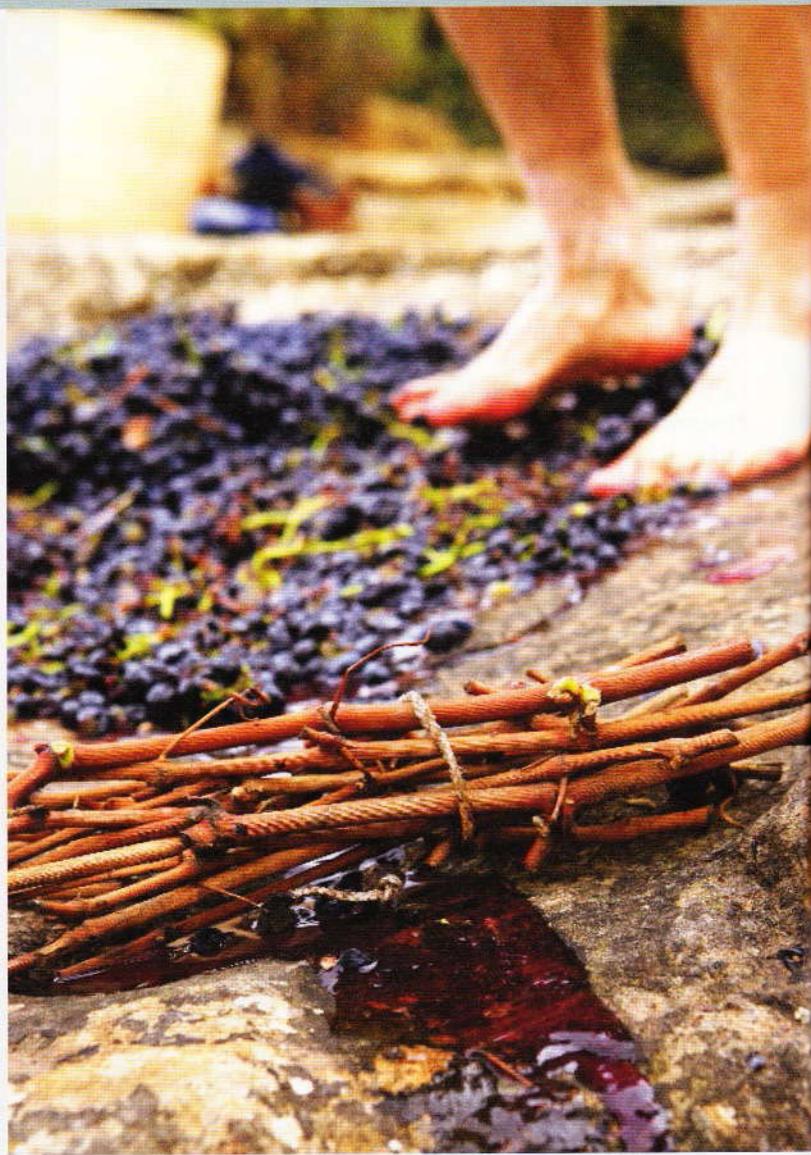
Di questa linea (che nel 2004 ha portato a casa il premio Cittadelles du vin e nel 2001 la medaglia d'oro al Challenge di Bordeaux) abbiamo provato il millesimo 2001.

Tempranillo al 95%, vendemmia manuale, vigne di circa 40 anni di età e produzione massima di 65 quintali per ettaro: Due anni di elevazione in barrique (80% francesi e 20% americane). Prezzo sorgente di 15 euro. Un prezzo davvero molto interessante per un vino che si presenta con un bellissimo olfatto. Note di tostatura, di caffè, di cacao, con frutti di sottobosco, frutta rossa matura e funghi. Il palato è bello ampio, corposo, molto elegante, dove alla frutta rossa ed alle spezie si aggiunge una nota sul finale di erbe medicinali.

Fresco, ancora molto vitale. (In degustazione: 94)

Gli "ultimi Mohicani" della Rioja

Rafael Lopez de Heredia Viña Tondonia, ovvero gli ultimi



Mohicani della Rioja, gli ultimi di una specie in via di estinzione. Fondata nel 1877 da un ventenne nato a Santiago del Cile e rientrato in Spagna per studiare da medico assieme al fratello, Lopez de Heredia rappresenta un unicum che, da solo, merita un viaggio. E non soltanto per la fusione fra il modernismo dell'architettura iniziale del manufatto e i più recenti interventi firmati dall'architetto Zaha Hadid; non soltanto per la qualità dei vini e la loro storia eccezionale. Merita per comprendere lo spirito che, sul finire dell'Ottocento, trasformò questa regione, portandola a divenire allora una sorta di Eldorado tanto da far arrivare a Haro una sede della Banca di Spagna ed un teatro che poco aveva da invidiare alla vita notturna di Madrid e Parigi. La crescita di domanda di vino elaborato secondo le tecniche francesi, portò Rafael Lopez de Heredia a sviluppare la propria attività: prima come vinificatore di partite proprie destinate al mercato francese, poi come negociant quando i parassiti colpirono anche i vigneti spagnoli, poi via via creando una



struttura sempre più complessa e articolata arrivando a riunificare in quattro appezzamenti unici - Viña Tondonia, Viña Bosconia, Viña Cubillo e Viña Gravonia i propri vigneti, le cui uve vengono utilizzate esclusivamente per i vini della Bodega -.

E che la storia si sia sedimentata su questa Bodega lo testimonia la rete di gallerie che, sotto lo scalo ferroviario di Haro, prossima al confine con la Rioja Basca, la Cantina ha costruito nel tempo per movimentare dall'Ebro le partite di uva da vinificare e per affinare in botti di legno di diverse dimensioni i propri vini.

Un reticolo di gallerie, la cui costruzione è iniziata nel 1882, che rappresenta il cuore della Bodega, raccogliendo le 14mila barrique e tonneaux che vengono prodotte da una tonnelerie interna alla Cantina. Botti e barrique che conoscono il lento passare degli anni, che vengono tutte utilizzate ben oltre il terzo passaggio. Non a caso in queste

botti i vini affinano dai 5 agli otto anni, prima di venir imbottigliati e quindi lasciati nuovamente a riposare per altri anni sino alla posa in vendita. La definizione "*ultimi dei Mohicani*" sta proprio a significare la volontà di continuare a produrre il vino secondo la filosofia del fondatore, mantenendo bloccata la produzione a 500mila bottiglie l'anno e mantenendo all'interno della cantina tutte le lavorazioni, fatte - ancora una volta - esclusivamente a mano.

Viña Tondonia è un vigneto a corpo unico di cento ettari, posizionato sulla destra dell'Ebro ad un'altitudine sul mare di circa 400 metri, il primo comprato dal fondatore riunificando moltissime proprietà agricole nel biennio 1913-14.

Euposia ha degustato due vini: il Blanco Reserva 1992 e il Tinto Reserva 2001. Il primo vede un assemblaggio di Viura (al 90%) e di Malvasia. Sei anni in barrique con due travasi l'anno, e

chiarificazione con albume d'uovo: al naso è importante l'impatto alcolico, con sentori immediati di frutta secca, fiori gialli, the e camomilla. Il palato è minerale, con una presenza di grafite importante. Si mantiene l'impronta alcolica, con sentori di uva passa, ancora the ed erbe medicinali.

Prezzo in cantina: 17,5 euro (in degustazione: 93).

Il Tinto Reserva 2001 vede il Tempranillo al 75% affiancato da Garnacha, Graciano e Mazuelo. Anch'esso fa sei anni di barrique, con due travasi l'anno. Ha un bellissimo impatto olfattivo dove il frutto è ancora molto vitale: piccoli frutti rossi, lampone e more. Il palato vede ancora un fruttato pieno, fresco, con una bella vivacità, per nulla appesantito dal tempo. Frutta rossa matura, sottobosco, funghi, spezie e pepe bianco. Finale lungo, sapido e minerale.

Prezzo in cantina: 16,5 euro. (In degustazione: 95) >