

VinoGastro tur Rioja/Navarra

Tirsdag 2. oktober møtte godt over 40 glade og reiseklare VinoGastro-medlemmer opp på parkeringen ved klubben, for 5-dagers tur til Rioja og Navarra.

I disse områdene, og spesielt i Rioja er det en ufattelig mengde vinprodusenter. De mest kjente i Rioja er blant andre Marqués de Murrieta, Faustino, Marqués de Cáceres, Muga og Marqués de Riscal.

Vi besøkte tre bodegaer, ingen av dem er blant de aller mest kjente, men det var tre svært interessante og forskjellige bekjentskaper.

Men først, litt om selve reisen: Vi startet altså utpå morgenkvisten og kjørte nordover på AP7 til Pedrola, hvor vi spiste og overnattet på hotell Castillo Bonavia, en etterligning etter et gammelt slott. Etter frokost dag 2 kjørte vi en relativt kort tur til Rioja's provinshovedstad, Logroño, og vårt første bodegabesøk. Bodegas Franco-Española, er en gammel og ærverdig bodega som daterer seg tilbake til slutten av 1800-tallet (se egen ramme om bodegaen).

Her fikk vi en omvisning på bodegaen og så bl.a. de opprinnelige digre og imponerende eiketankene som ble brukt til fermentering

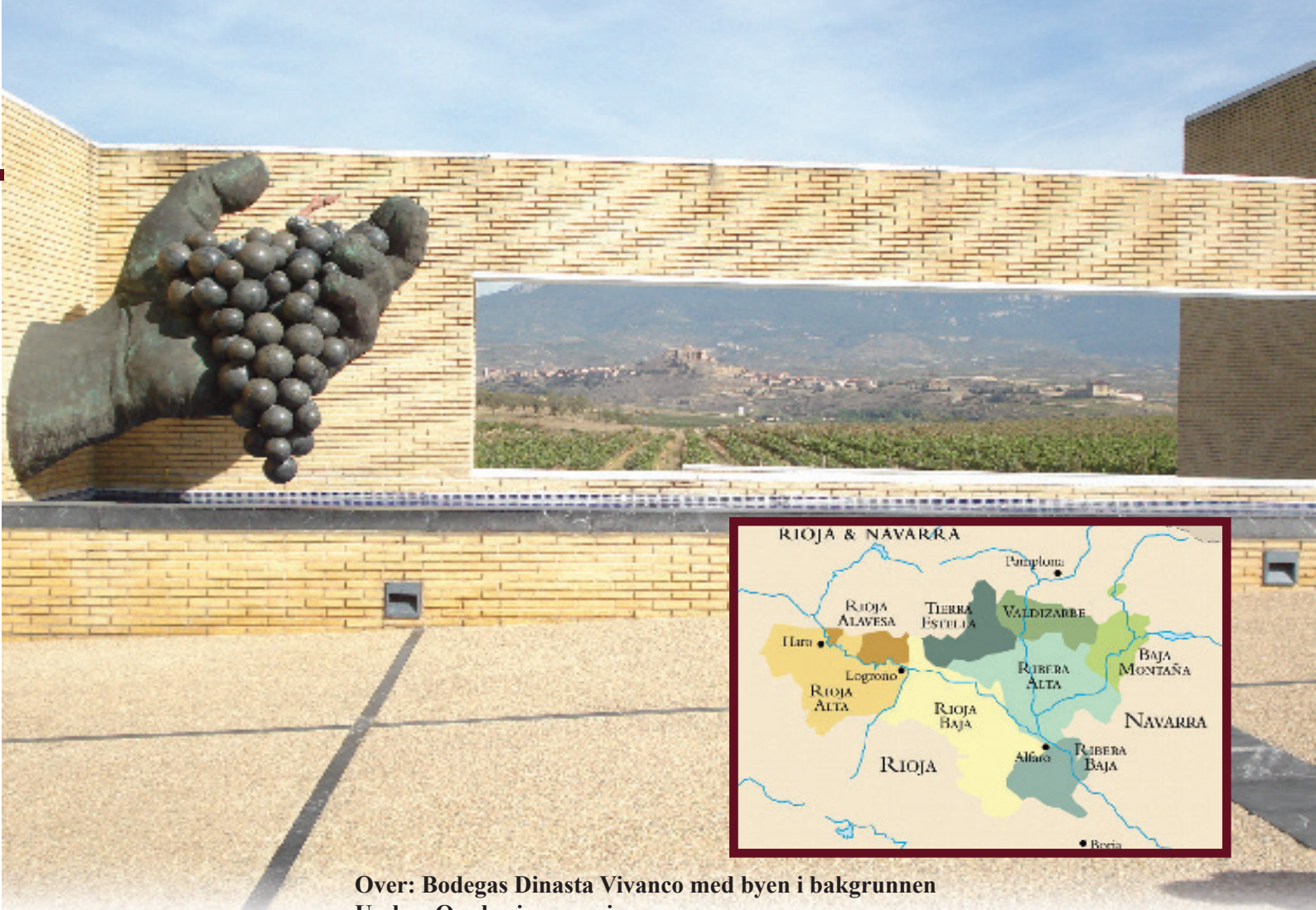
av vinen helt til de nye og moderne ståltankene kom i bruk. Så var det tid for prøvesmaking, der vår flinke og kunnskapsrike kvinnelige guide (det hadde vi for øvrig på alle tre bodegaene) lærte oss hvordan en riktig prøvesmaking finner sted, med korrekt måte for dreining av glasset, slik at vinen får luftet seg, før man ser på vinens farge, hvordan den "henger" på glasset, hvordan man lukter, og til sist selve smakingen. Gjør man det riktig, blir selv smaking av relativ enkel vin en mer interessant affære!

Etter dette dro de nå enda gladere turdeltagerne til hotellet vi skulle tilbringe de tre neste nettene på, hotell F&G i Logroño (se ramme om Logroño). Siden det i Logroño vrirler av små tapasbarer, hadde vi denne dagen lunsj på egenhånd, og de fleste benyttet anledningen til å spasere rundt i den gamle bydelen og finne en trivelig tapasbar. Om kvelden spiste vi også meget godt, på restaurant Herventia.

Neste dag bar det igjen av sted til nytt bodegabesøk, Bodegas

Dinastio Vivanco som ligger rett utenfor den lille byen Briones. Det var et fantastisk flott og moderne anlegg, der det enorme vinlageret var gravd ned i bakken og nærmest utformet som en stor, rund søylehall – meget imponerende og flott! Men det mest interessante var ikke bodegaen og vinene de lagde, men det utrolig flotte museet familien Vivanco har skapt i forbindelse med bodegaen. Det er et utrolig stort og velkomponert museum, og man blir ledet greit gjennom de forskjellige salene. Her finnes alt, fra enorme, manuelle druepresser i tre, maskiner og verktøy, kulturhistorie, kunstgjenstander fra århundrer og årtusener tilbake, og ikke minst morsomt å se: en samling av over 3000 forskjellige korketrekkere!

Etter et slikt besøk, med mye gåing og ståing var det utrolig behagelig å sette seg i bussen for å kjøre til lunsj på Restaurant Terete i Haro, den andre "hovedstaden i Rioja-distriktet. På denne restauranten fikk vi en usedvanlig god vin, og vi fikk til og med anledning til å kjøpe med oss gode flasker hjem!



Over: Bodegas Dinasta Vivanco med byen i bakgrunnen
 Under: Opplæringen er i gang



Fredag (dag 4) gikk turen først til den lille byen Estella, som for øvrig blir betraktet som en av "juvelene" på pilgrimsleden til Santiago de Compostella. Estella ("Lizarra" på baskisk) betyr "stjerne", og byen fortjener navnet. Den gamle delen av byen har fremdeles sin middelalderske layout, med gamle gater, broer, kirker og deler av bymuren intakt. Vi fikk her en guidet tur i gamlebyen (gammelt kloster), og så også Navarra-kongens slott, som nå er ombygget til galleri og museum.

Turen gikk så videre til Bodegas Pago de Larrainzar, en ganske så ny og moderne bodega som lanserte sin første vin i 2006, og som med en gang ble høyt premiert. Her fikk vi en flott omvisning ute på markene, og så bl.a. de mange forskjellige måter og binde opp vinranker på, alt etter druetype, innhøstingsmetode og klima. Vi fikk her instruksjon i hvordan man kjenner om druene er "plukkemodne". Man tar én drue fra toppen, én fra midten og én fra bunnen av drueklassen, fjerner innholdet slik at skallet og stenene er igjen. Så tygger man på skallet og teller antall tygg til man kjenner tanninene. Kjenner man tanninene etter mellom 8 og 10 tygg, er druene modne for plukking. Man knuser også et par stener, og ser på fargen på innholdet av stenene, de skal ikke være for grønne og harde.

Om kvelden var det avgang for avslutningsmiddagen på Restaurant La Galeria i Logroño. Det ble en minneverdig og meget smakfull avslutning på en flott tur!

Tusen takk til Grete og Gunnar Hestnes for et meget godt og variert opplegg!



En meget gammel vinstokk - ikke lenger i bruk!



Bodegas Franco-Españolas

Bodegas Franco-Españolas daterer seg tilbake til "invasjonen" i Rioja av franske vinprodusenter som hadde behov for nye druer etter at phylloxera-bakterien angrep og ødela vinstokkene i Bordeaux på midten av 1800-tallet. I 1890 gikk Frederick Anglade Saurat fra Bordeaux i partnerskap med spanske investorer og vinbønder og grunnla bodegaen.

Bodegaen er den siste klassiske bodegaen i Logroño, og var tidligere omgitt av vinmarker, men byen har krevd sitt.

I 1922 kjøpte de spanske eierne ut sine franske partnere. Ernest Hemingway, og hans tyrefektende venn Antonio Ordóñez besøkte bodegaen i 1956, og ble umiddelbar en stor fan av vinene deres. Hemingway inkluderte deres spesielle hvitvin "Diamante" i sin bok "En varig Fest"



Logroño

Logroño, med ca 200 000 innbyggere ligger ved elven Ebro og var opprinnelig en romersk utpost. Byen er nå provinshovedstad i Rioja, som er den minste provinsen i Spania. Byen ligger 384 m.o.h, og temperaturen kan variere mellom -5 grader C om vinteren og opp mot 35 grader om sommeren. Det finnes over 50 tapasbarer i sentrum av byen, som også er et viktig stoppested på pilgrimsruten til Santiago de Compostella.

RIOJA OG NAVARRA

Rioja og Navarra ligger i den nordlige delen av Spania. Områdene har rike vintradisjoner, og til tross for litt ulike kulturer finnes det en rekke fellestrekk.

I en lang periode har Rioja hatt en klar lederposisjon i spansk vinindustri, og Navarra kom noe i skyggen av sin mer berømte nabo. Positive tiltak har imidlertid igjen satt Navarra på kartet, og begge områdene fremstår i dag som to av de sentrale kvalitetsdistriktene i Spania.



Rioja

Rioja ligger langs elva Ebro i provinsen Logroño lengst nord i Spania. og har sammen med Ribera del Duero og Priorat vinlovens høyeste klassifisering, Denominación de Origen Calificada (DOCa). Området har en størrelse på ca. 160 x 30 km og ligger fra 200 til 500 meter over havet. Det ligger skjermet bak en høy fjellkjede som luner mot de kalde atlantehavsvindene. Årlig nedbørsmengde kan komme opp i 500 mm. Somrene er varme og relativt tørre, og temperaturen er ikke sjelden over 30°C. Om vinteren kan

ofte være kuldegrader.

Jordsmonnet i Rioja har kraftig innslag av rødlig leire og stein. Dessuten er omfaget av kalk betydelig. Avkastningen ligger gjennomsnittlig på 50-60 hl/ha. Årsproduksjonen er på rundt 1,5 millioner hl. Den dominerende rødvinsdruen er Tempranillo, men også Graciano, Mazuelo og Garnacha spiller en vesentlig rolle. De hvite vinene lages av druesortene Malvasia, Viura og Garnacha Blanca. Rødvin dominerer, og ca. 75 prosent av samlet produksjon er rødt, 15 prosent rosé og 10 prosent hvitt.

Rioja er delt opp i tre underdistrikter: Rioja Alta (øvre Rioja) - Rioja Alavesa - Rioja Baja (nedre Rioja).

Den høyest liggende delen av Rioja Alta, samt Rioja Alavesa, regnes som de beste områdene av Rioja.

Vinstilen varierer fra det lette, elegante og relativt alkoholsvake i nord til det kraftige og alkoholrike i sør. Rioja forbindes gjerne med fatlagrede viner med preg av krydder, vanilje og tørket frukt. Bildet er mer komplekst enn som så, og vi ser en trend mot at flere produsenter også lager vin som preges av fersk fruktighet uten bruk av fat.

De fleste Rioja-viner er blanding-er fra alle tre distriktene, og det er bare ett kontrollert opprinnelsesbevis i området. Dette er symbolisert ved et eget emblem på alle flasker tappet i distriktet med påtegningen: Denominacion de Origen Rioja. Riojavin kan etter loven kun tappes innenfor distriktet.



Navarra

Navarra er nabodistrikt til Rioja og har mye til felles med sin mer berømte nabo. Men Navarras viner har blitt regnet som noe enklere og lettere i stilen, og ufrisk og alkoholsterk rosévin laget av Garnacha har i lang tid vært Navarras varemerke. I den senere tid har det imidlertid skjedd betydelige forandringer, og en rekke vinbønder har foretatt store investeringer både i vinmarker og kjellere. Området har styrket sin kvalitetsprofil merkbart, og kontrasten til den mer berømte naboen har blitt mindre. Selv om rødvin nå har overtatt tronen, lages det fremdeles store mengder rosévin, men av helt annen kvalitet enn tidligere. Hvitvinsandelen er beskjeden og utgjør rundt 5 %, men også her har kvalitet blitt et nøkkelord.

Etter hvert har Tempranillo fått en sterk posisjon, men regelverket i Navarra gir også en viss frihet til å velge utradisjonelle druesorter som bl.a. ikke tillates i Rioja. Det har medført at franske druer som Cabernet Sauvignon og Merlot har blitt relativt sterkt representert, og er med på å prege området vinstil. På hvitvinsiden dominerer den forholdsvis nøytrale Viura, men stadig flere tar i bruk Chardonnay for å livne opp vinene.

(kilde: Vinmonopolet)



VINOS D.O.

NAVARRA