

Incontri rotaliani: Teroldego Rotaliano e



Rioja

VINI E TERRE

DI ALESSANDRA PIUBELLO

È un **percorso enoico** inclusivo: arricchisce la **condivisione tra vignaioli**, anche di Paesi diversi, intessendo rapporti di **amicizia** e di **collaborazione**. **Due territori a confronto**

L' intento, ben percepito dai partecipanti, è di creare, tra tutti gli attori, un circuito accomunato di valore e conoscenza. È un esempio da prendere a modello, in questo mondo del vino troppo spesso autoreferenziale. Abbiamo avuto la fortuna di conoscere Rosa Roncador, archeologa, ricercatrice e presidente di Alteritas - Interazione fra i popoli, prima ancora che tutto iniziasse, circa quattro anni fa. L'idea ci colpì: far comunicare la piana Rotaliana con altri territori vocati nel mondo, iniziando con la Borgogna. Apprezzammo molto il suo autentico spirito di coesione e la volontà di stimolare i produttori rotaliani. E se già alla prima edizione i risultati furono tangibili, durante questo secondo viaggio a braccetto con la Rioja si è raggiunto il pieno successo. Un'organizzazione condotta dal Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg, l'associazione culturale Alteritas Trentino - Interazione tra i popoli e Civiltà del bere, *media partner*, che hanno garantito la buona riuscita dell'evento.

Diamo un'occhiata insieme al programma, dipanato tra Mezzolombardo, Mezzocorona e San Michele all'Adige, con la celebrazione del cinquantenario dalla prima Doc trentina, quella per l'appunto, del Teroldego Rotaliano. La prima giornata si è aperta con una serie d'interventi su enoturismo, sostenibilità e cambiamenti clima-



FOTO DI ROMANO MARONE

FOTO DI CONSORZIO VINI DEL TRENINO - STEFANO MASOTTO

tici, da parte di esperti italiani, spagnoli e francesi. La piana Rotaliana ha presentato anche un progetto pilota, EnoturLab, un percorso dedicato alle aziende vitivinicole del territorio per migliorare l'accoglienza in cantina, puntando alla creazione di esperienze enoturistiche impressionanti.

Nel pomeriggio spazio alle *masterclass* e alla *walk around tasting*, con una quarantina di etichette tra Teroldego Rotaliano e Rioja, servite direttamente da una ventina di produttori. Più di trecento professionisti e appassionati hanno partecipato ai due *walk around tasting* pomeridiani, alla Cantina Martinelli di Mezzocorona e alla Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, raggiun-

gendo la massima capienza consentita. Durante il secondo giorno, al mattino, si è svolta la tavola rotonda dedicata al cinquantesimo anniversario della Doc Teroldego Rotaliano con l'intervento di autorevoli relatori. A condurla Attilio Scienza, professore ordinario all'Università di Milano e presidente del Comitato nazionale vini del Mipaaf. "Mezzo secolo fa non esisteva ancora l'idea del Trentino come marca di territorio. C'erano importanti aziende, ma facevano squadra a sé", spiega Scienza. Era pertanto necessario, secondo l'esperto, pensare di **creare un'identità trentina**. I più importanti contributi all'epoca furono quelli dell'Udias, Unione dei diplomati dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, che viaggiavano per l'Europa per tornare con nuove idee e approfondimenti sul tema agronomico ed enologico e di Rebo Rigotti, genetista e agronomo trentino. "Rigotti - continua - ebbe l'intuizione di elaborare la prima Carta viticola del Trentino nel 1950, forse la prima zonazione italiana. Quegli studi furono il punto di partenza per la Doc Trentino. E questo ci fa riflettere sul fatto che sarebbe opportuno per il futuro avviare una zonazione aggiornata". Il giornalista Nereo Pederzoli ricorda quando i produttori riservavano al Teroldego le uve migliori, puntando alla vocazionalità di alcune zone. Il resto finiva in un Rosso Castelli Mezzocorona, venduto a prezzi popolari: venne eliminato negli anni Ottanta a causa di screzi e incomprensioni. Il giornalista si interroga anche sul nome, se mantenere Teroldego Rotaliano, oppure modificarlo in Rotaliano Teroldego o solo **Rotaliano**, prendendo in esame una discussione che sta avendo luogo fra i produttori. "Continuiamo - afferma Pederzoli - a valorizzare il nostro territorio, ma senza generare confusione al consumatore". Pietro Patton, presidente del Consorzio Vini Trentini, si dice favorevole a una zonazione, che metta in risalto le vocazionalità, insistendo anche sulle **uga** (unità geografiche aggiuntive). "È importante - afferma - ritrovarsi tutti a un tavolo per progettare il nostro futuro, studiando insieme una

In apertura grappolo di teroldego e, nel riquadro, conferimento di uva in cantina; in queste pagine, momenti dell'evento



FOTO DI FILIPPO FRIZZERA

strategia che riparta dalla vigna e facendo sistema". Luciano Groff del Centro di Trasferimento Tecnologico della Fondazione Mach ha il compito di accompagnarci attraverso la storia. Afferma che già nel 575 viene citato il Campo Rotaliano in relazione a uno scontro dove vincono i Longobardi. "La piana Rotaliana - spiega Groff - è il conoide di deiezione del Noce: le sue acque non regimentate hanno contribuito a far diventare l'accumulo conico di materiali detritici una grande pianura dalle **caratteristiche pedologiche uniche**". La sua deviazione, effettuata tra il 1850 e il 1853 in previsione della costruzione della ferrovia del Brennero (1859), rese possibile la destinazione a vigneto del vecchio alveo e di altre aree incolte a ridosso del torrente. Con la fondazione nel 1874 dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige la ricerca e la sperimentazione nel campo enologico migliorò la qualità dei vini, tanto che la piana Rotaliana venne ad acquisire una posizione di rilievo nel mercato del vino mitteleuropeo. Groff riprende anche uno scritto di Cesare Battisti del 1905: "L'ambiente vero del teroldego è il piano del Noce, specialmente Mezzolombardo e Mezzocorona, si confà a esso molto più dei terreni di collina. La migliore posizione è quella lungo il vecchio alveo del torrente".

L'*excursus* storico è ampio, poi Groff parla delle caratteristiche del vitigno, dichiarando che nel 2002, i lavori sul **Dna** guidati dalla ricercatrice Stella Grando, hanno dimostrato che il teroldego e il syrah discendono entrambi dal **pinot nero**. "Inoltre - aggiunge Groff - il teroldego mostra un legame genitore-figlio sia con il marzemino sia con il lagrein".

La produzione del teroldego avviene in **595 ettari** in Trentino, di cui **441** rivendicati come **Doc**, corrispondenti al 7,5% della produzione totale della provincia di Trento. La produzione media è di novantaduemila quintali, di cui trentamila a Doc e ventimila a Igt. E qui risulta evidente che la maggior parte del vino è venduto sfuso o declassato.

L'intervento più critico lo fanno due giova-

ni determinati, Giulio De Vescovi del Consorzio Vignaioli del Trentino e Francesco Devigili, presidente della Teroldego Evolution. "Vogliamo **ripartire dalla terra**, noi vignaioli abbiamo le nostre radici nella piana Rotaliana e crediamo nel nostro territorio. L'attuale disciplinare prevede una resa di **centosettanta quintali per ettaro, troppo alta**". Evidentemente quel 7,5% della produzione totale destinata al teroldego non è appetibile per le grandi cooperative, che non mettono quella cura e dedizione che invece i piccoli produttori, per tradizione, sono soliti adoperare. Tanto che i giovani della Teroldego Evolution (sono circa una decina di piccoli pro-



FOTO DI FILIPPO FRIZZERA

duttori, tra cui lo stesso Devigili) si sono dotati di un loro disciplinare interno che prevede un massimo di cento quintali a ettaro, per le riserve ancora meno, settanta quintali. “La **revisione del disciplinare** dalla Doc - continua De Vescovi - è per noi una priorità. In quel contesto ci piacerebbe parlare anche di zonazione e di Uga, dal momento che si tratta di un’area circoscritta a soli quattrocentoquaranta ettari, ma con differenze abissali a livello di microclima e terreno, capaci di dar vita a vini diversi dal medesimo vitigno. Ma prima di tutto abbiamo bisogno di uno strumento per valorizzare il nostro vitigno”. L’assurdità è che, vista la resa per ettaro e quanto viene pagata l’uva ai viticoltori, il costo del vigneto è arrivato anche a un milione di euro a ettaro. “Noi giovani - continuano Devigili e De Vescovi - potremmo non avere più un futuro davanti. **Non c’è logica economica** in quello che sta accadendo. I valori raggiunti a ettaro non sono assolutamente commisurati alla redditività per ettaro (netto inferiore all’1%). I giovani che andranno a ereditare i sempre più parcellizzati appezzamenti, non saranno più disposti a immobilizzare capitali non remunerativi. Non vogliamo un Teroldego Rotaliano da tre euro sullo scaffale, come non vogliamo trovarci nell’aberrante situazione di produrre il doppio di quanto sarebbe l’obiettivo ideale, e trovarci poi a declassare e vendere sfuso il cinquanta per cento della produzione. Chie-

diamo con forza una revisione del disciplinare che coinvolga tutti gli attori del comparto”. Un accorato appello che richiede un confronto costruttivo per ragionare sui punti di debolezza del sistema, per dare al Teroldego Rotaliano il futuro di qualità che merita. La nostra personale speranza è che accada al più presto e che porti i cambiamenti essenziali per costruire un domani diverso e quanto mai imprescindibile.

La piana Rotaliana

La piana Rotaliana, definita da Goethe “il giardino delle viti” e da Cesare Battisti “il giardino vitato più bello d’Europa”, è un conoide di origine fluviale e glaciale, contenuta tra due monti e sferzata da un lato dalle correnti fredde del valico della Rocchetta, provenienti dall’Adamello e dal Brenta; dall’altro dal vento mite noto come Ora del Garda. Ha una forma triangolare ed è delimitata dal corso del torrente Noce e da quello del fiume Adige e vede al vertice la Rocchetta, all’imbocco della Val di Non.

È importante ricordare come il percorso di questi due corsi d’acqua sia stato “stravolto” a metà dell’Ottocento, sotto il dominio dell’impero austriaco, contestualmente alla costruzione della ferrovia. Per millenni, infatti, la valle aveva ospitato i meandri del fiume Adige, nel quale sfociava, all’altezza di San Michele, il torrente Noce. Non a caso a oggi l’interpretazione mag-

La piana Rotaliana

FOTO DI CONSORZIO VINI DEL TRENTINO - STERANO MASOTTO



Le degustazioni di Incontri Rotaliani

Sette *masterclass* tenute da professionisti esperti. Ecco l'elenco, che ha registrato il *sold out*: *I Pionieri del Teroldego Rotaliano* con Alessandro Torcoli e Nereo Pederzoli;

Un'annata, due paralleli: la 2018 tra Rioja (42°) e Trentino (46°) condotta da Roberto Anesi; *Rioja: racconto di un territorio* con la *master wine* Sara Jane Evans; *R&R: il Campo Rotaliano incontra la Rioja* con il *master wine* Gabriele Gorelli; *Il Teroldego alla prova del tempo: verticale di vecchie annate* condotta da Fabio Giavedoni.

Ci sono state due *masterclass* anche sulla distillazione: *L'arte della distillazione: confronto tra Trentino e Rioja* con Bruno Pilzer; *Grappa: dalla teoria alla prassi* condotta da Luigi Odello.

Vendemmia del teroldego

giornamente condivisa del termine rotaliano sembrerebbe essere **pianura dell'acqua**: composto dalla parola celtica *rot* (acqua) e *al* (luogo), cui si aggiungerebbe la desinenza latina *anus-ana*. Questa etimologia ben si accorderebbe con la morfologia del territorio che, fino a metà Ottocento, era caratterizzato dalla presenza di specchi d'acqua e paludi.

Una terra che conserva il ricordo della storia: da sempre la piana Rotaliana è stata lo scenario di battaglie per la definizione dei confini, a partire dall'anno 577 quando i Franchi si scontrarono con il conte di Lagaro. Poi fu la volta dei principi Vescovi di Trento e i conti del Tirolo che, dopo un'aspra e astiosa lotta, si divisero le zone migliori. È da quella spartizione che scaturirono gli emblematici nomi degli attuali comuni del Teroldego Rotaliano, Mezzolombardo e Mezzocorona.

Il suolo è costituito da un vasto banco di ghiaia e ciottoli, ricco di scheletro. Il soprassuolo è invece il risultato di un secolare lavoro intrapreso dall'uomo mediante l'apporto di un sottile strato di sabbia e limo ricavato dai depositi alluvionali del torrente Noce e del vicino fiume Adige.

Il Teroldego Rotaliano

La zona di produzione comprende i comuni di Mezzolombardo, Mezzocorona e la frazione di Grumo del comune di San Michele all'Adige. Del Teroldego Mario Soldati scrive: "Qui, negli antichi centri abitati di Mezzocorona e Mezzolombardo, sono ancora le vecchie cantine dove si fa questo vino sublime". Vino che ha "un sapore caratteristico, riconoscibile tra mille". E Luigi Veronelli: "Mi pareva impossibile che una piana potesse dare i vini assaggiati. Così composti, con i loro sentori di mandorla, viola e lampone mi avevano inondato e fatto prigioniero. Quarant'anni e del Teroldego sono ancor oggi prigioniero".

Pare che l'origine del nome derivi da un toponimo: quella località Teroldeghe, situata nel comune di Mezzolombardo, presente in numerosi atti notarili, fin dal 1480, quando, in un atto di compravendita, si ci-

ta un pagamento di "due brente di vino Teroldego". Indubbiamente più vicina alla leggenda è, invece, la tesi che vuole il nome derivato da Tiroler gold, l'oro del Tirolo, così come il vino veniva chiamato alla corte di Vienna.

Nel passato di questo vino però si nasconde anche un'antica leggenda che vede come protagonisti un drago e un cavaliere: sul monte di Mezzocorona ancora oggi sono visibili i resti del Castello di San Gottardo e sulle rupi dello stesso monte la leggenda racconta che in passato si ergesse un eremo abitato da uno spaventoso drago. La storia narra che un giorno il coraggioso conte Firmian, membro della nobile famiglia dei Mezzocorona, decise di sfidare il drago e lo uccise. Tutta la popolazione esultò, portando per giorni in giro per le strade la carcassa del drago, affinché tutti sapessero di essere finalmente liberi dal mostro. Durante la parata, alcune gocce di sangue del drago caddero nel terreno della piana Rotaliana, portando alla nascita dei primi germogli di teroldego; proprio per questo la gente del luogo chiama questo vino "Sangue di drago".

Le caratteristiche principali del Teroldego sono l'alto contenuto di antociani, che si riflette nella capacità di dare vita a un mosto e a un vino molto colorato (la riduzione del colore con l'evoluzione è molto limitata), un'ottima acidità e un tannino non troppo invasivo che suggerisce sul finale sensazioni abbastanza morbide.



FOTO DI ROMANO MACGRONE

La maturità delle uve viene raggiunta a un tenore zuccherino idoneo a produrre vini non eccessivamente alcolici. Non ha predisposizione alle note fenoliche e si caratterizza, soprattutto nella fase giovanile, per sentori di frutti rossi e viola. Non dimentichiamo che il teroldego discende dal pinot nero, dovrebbe essere suo "nipote", ed è "cugino" del syrah. Il principe dei vini trentini, che trova la sua culla naturale nella piana Rotaliana, se ben accudito, ha molto da raccontare, capace com'è di dare profondo appagamento, anche nelle versioni più longeve.

La Rioja

È la più antica Denominazione di origine di Spagna, risalente al 1925 e la prima a essere riconosciuta come Doca nel 1991 (condivide questo riconoscimento in tutta la Spagna solo con il Priorat). Gli ettari di vigneto sono circa **sessantacinquemila**, i produttori sono circa cinquecentosettanta, quattordicimilaottocento i viticoltori. In questa Doca (corrispondente alla nostra Docg) è concentrato il più alto numero di botti al mondo.

Rioja oggi è tradizione e territorio, avanguardia e identità. Infatti, le piccole cantine stanno portando avanti un cambiamento, recuperando tecniche tradizionali e lavorando su singoli vitigni. Una novità degli ultimi anni per esempio è l'introduzione del "singolo vigneto", (**Viñedos Singulares**), una risposta alle

richieste di un mercato sempre più interessato a dettagliate informazioni d'origine. La specifica può essere aggiunta alle già esistenti tipologie Genérico, Crianza (almeno un anno in legno), Reserva (un invecchiamento minimo di tre anni, dei quali almeno uno in legno e sei mesi in bottiglia) e Gran Reserva (minimo cinque anni, di cui almeno ventiquattro mesi in legno e sei in bottiglia); sarà possibile utilizzarla solamente rispettando regole precise, come per esempio la provenienza delle uve da un singolo vigneto che abbia un'età minima di presenza storica di trentacinque anni, con una produzione per ettaro inferiore almeno del venti per cento rispetto alla Rioja Doca. Un altro cambiamento di questi ultimi anni riguarda anche i vini bianchi: al viura, malvasia, garnacha bianca sono stati aggiunti tempranillo blanco, maturana blanca, turruntés e verdejo e gli internazionali chardonnay e sauvignon bianco, rompendo così una tradizione ultra centenaria. Questa innovazione cerca di andare incontro al crescente incremento di consensi che il vino bianco ha avuto negli ultimi cinque anni nella Rioja, che resta comunque terra da rosso, visto che il bianco si attesta all'otto per cento.

La Rioja è una lunga valle che si distende per circa centotrenta chilometri e si allarga per una quarantina. Si tratta della valle dell'Ebro, il fiume che la attraversa, e del rio Oja, un suo affluente, da cui la regione prende il nome. Siamo nella parte settentrionale della Spagna, in un'area influenzata dal Mediterraneo a est e dall'oceano Atlantico a nord, entrambi capaci di condizionare il clima della zona, piuttosto mite ma con una buona media pluviometrica che garantisce le condizioni ottimali per la crescita della vite. La regione vitivinicola si divide in tre sottozone: la Rioja Alta, la Rioja Alavesa e la Rioja Oriental (non si chiama più Baja, l'aggettivo non aiutava particolarmente la vendita), ognuna con caratteristiche diverse.

In queste pagine, momenti della degustazione



FOTO DI ALESSANDRA PIUBELLO

La Rioja Alta occupa la parte occidentale, dove predomina il clima atlantico e i terreni sono argillosi, calcarei e alluvionali; è una sub-regione ricca di storia, soprattutto dal punto di vista enoico. Delle tre sottozone è quella che ospita il maggior numero di cantine centenarie e molte di queste appartengono ancora alle famiglie che nella seconda metà dell'Ottocento si trasferirono a Haro, il suo borgo principale e capitale del vino della Rioja.

La Rioja Alavesa, a nord del fiume Ebro, si estende per circa trecento chilometri quadrati nella provincia di Alava, da cui prende il nome, nei Paesi Baschi. È conosciuta per la produzione di vini di grande finezza e freschezza. Nella più piccola delle sottoregioni, i vigneti, tra i cinquecento e gli ottocento metri di altitudine, poggiano su terreni argilloso-calcarei. Infine la Rioja Oriental, la sub-regione più a est nonché quella più influenzata dalla vicinanza del Mediterraneo, dal clima più torrido e meno temperato dalle altitudini. Il terreno qui è argilloso e alluvionale.

Il **tempranillo** è il vitigno più caratteristico della regione, quello su cui si fonda l'identità dei vini locali e una delle grandi varietà nobili del mondo. Occupa il settantacinque per cento dei vigneti ed è una varietà molto versatile, capace di dare vini da lungo invecchiamento, con un grado alcolico molto equilibrato, una buona e gradevole acidità e un palato morbido e fruttato, vellutato nell'invecchiamento. Le altre varietà maggiormente coltivate sono le rosse garnacha, graciano, mazuelo e poi maturana tinta, maturana parda o maturano, monastel. Il vino fa da sempre parte del paesaggio della Rioja. Furono probabilmente i Fenici a portare le prime piante di *vitis vinifera*, che s'incrociarono con le varietà selvatiche sfruttate dai Celtiberi, l'altra popolazione che segnò la storia iniziale di questi luoghi. I Romani prima, i monaci dopo consolidarono le coltivazioni. La vera notorietà dei suoi vini arrivò però

solo nel 1850, quando il visionario marchese di Murrieta fondò la prima cantina commerciale nei locali del duca de Vitoria e iniziò a esportare vino nelle colonie spagnole. Con l'arrivo di oidio e fillossera a Bordeaux, i produttori bordellesi si trasferirono in massa nella Rioja in cerca di nuove fortune, segnando per sempre il destino vitivinicolo della regione: per circa quarant'anni enologi e tecnici francesi scelsero questa terra vocata, portando con sé conoscenze e competenze. Un segno distintivo della produzione enologica della Rioja è la lunga maturazione - lunghissima, se comparata con la media degli altri Paesi - del vino in botti di rovere. La tradizione di maturare il vino in botte piccola fu introdotta dai francesi e ancora oggi è ampiamente utilizzata nella regione. La Rioja, così legata al famoso Cammino di Santiago, è la seconda più piccola tra le comunità autonome spagnole e ha la popolazione più bassa; una buona metà delle sue centosettantaquattro municipalità ha popolazioni inferiori ai duecento abitanti.

Il Campo Rotaliano incontra la Rioja

Difficile scegliere a quale delle tante e interessanti *masterclass* partecipare, considerando l'alto livello dei relatori, ma alla fine abbiamo preferito scrivere sulla degustazione che prevedeva quattro vini Teroldego Rotaliano e quattro Rioja.



FOTO DI ALESSANDRA PIUBELLO

Nell'introduzione Gabriele Gorelli ha individuato diversità e comunanze tra Teroldego Rotaliano Doc e Rioja Doca. "Sicuramente non hanno in comune - afferma il primo e unico *master wine* d'Italia - il numero di ettari: in Italia sono quattrocentocinquanta, in Spagna sessantacinquemila. Però la forte continentalità del clima è una caratteristica condivisa, insieme alla variabilità degli stili e alla lunga storia vinicola. Inoltre i giovani, in entrambi gli areali, producono vini più fruttati, freschi, dalla beva più immediata".

Dettaglio di un vigneto nella piana Rotaliana



FOTO DI CONSORZIO VINI DEL TRENINO - STEFANO MASOTTO

La degustazione

De Vigili

Tonalite 2019

Teroldego Rotaliano Doc

Sentori di viola, mora, mirtillo, bacche nere. Le uve provengono dal vigneto Pascuari, a duecentoventisette metri di altitudine nel cuore della piana Rotaliana, considerato un cru. Il sorso scorre fresco, dinamico, lieve senza essere superficiale. Affinamento in cemento e botte.

Roberto Zeni

Lealbere 2019

Teroldego Rotaliano Doc

Al naso mora e lampone e tanta freschezza vinoso. In bocca è semplice, fine, morbido, manca un po' di allungo ma si fa bere con piacere. Solo acciaio.

De Vescovi Ulzbach

Le Fron 2018

Teroldego Rotaliano Doc

Il vigneto di Le Fron, di circa mezzo ettaro, a pergola trentina d'età fra i sessanta e i centodieci anni, è un cru. Il vino fa affinamento in contenitori di ceramica e cemento. Il naso è molto espressivo, tra i toni del floreale, dei piccoli frutti a bacca scura, di erbe aromatiche e cenni di sottobosco. Sfaccettato, profondo e dettagliato, gode di una trama tannica ben integrata e fine. Pulsa di una vibrante energia, che chiama la beva, chiudendo lungo.

Martinelli

Teroldego Rotaliano Doc 2016

Il vigneto è a Mezzocorona, su suoli prevalentemente calcarei con vigne di circa sessanta anni. Viene affinato in legno grande. Naso intenso, ricco, con profumi di mora, prugna, menta, cacao amaro, nespola. Polposo e strutturato, esprime un'eleganza e una rotondità equilibrata, una sapidità spiccata con un tannino avvolgente.

Bodegas Moraza

Soplar 2020 Rioja Doca

Blend al 50% di tempranillo e garnacha, da vari appezzamenti situati nella Rioja Alta a San Vicente de la Sonsierra. Le vigne, di circa cinquanta anni, su suoli argilloso calcarei, sono in regime biologico e biodinamico. "Soplar", soffio: una dichiarazione d'intenti. Al naso si apre dopo un po' sulle note di ribes, violetta, erbe aromatiche e rabarbaro. Beva succosa, viva e dinamica fino al lungo finale. Una disincantata semplicità che invita al sorso. Solo acciaio.

Bodegas Pujanza

Hado 2017 Rioja Tempranillo Doca

Fragranza di erbe aromatiche, cenni balsamici e di radici. Tempranillo in purezza proveniente da ventitré parcelle diverse a un'altitudine fra i seicento e i settecento metri a Laguardia, nella Rioja Alavesa. Fresco, dal nerbo acido-sapido notevole, chiude un po' bruscamente. Affina dodici mesi in barrique francese.

Marqués de Cáceres

Vendimia seleccionada 2017

Rioja Crianza Doca

Il blend è composto da una prevalenza di tempranillo (85%), con garnacha e graciano provenienti dalla Rioja Alta e dalla Rioja Alavesa. Dai piccoli vigneron passiamo a un'azienda di novecentotantacinque ettari vitati, con una produzione di sei milioni di bottiglie. Il profilo olfattivo è sulle note balsamiche, di vaniglia e cocco. In bocca entra morbido, i tannini sono vellutati e l'insieme è molto arrotondato. Affina un anno all'interno di botti di rovere francese e americano.

Gómez Cruzado

Rioja Reserva Doca 2014

Tempranillo (85%), garnacha e graciano da viti di oltre trent'anni ai piedi della Serra Cantabria e da Badaràn, nella Rioja Alta. L'azienda, una delle più antiche realtà della Rioja, fondata nel 1886, si attesta su una produzione di duecentoquarantamila bottiglie. Olfatto sui toni del sottobosco che richiamano funghi, con cacao e spezie. Al palato mostra alcuni tannini polverosi e un tocco di rusticità. Dopo diciotto mesi in botti di rovere francese è stato mantenuto in cemento per altri due anni.

Alcune delle bottiglie degustate

