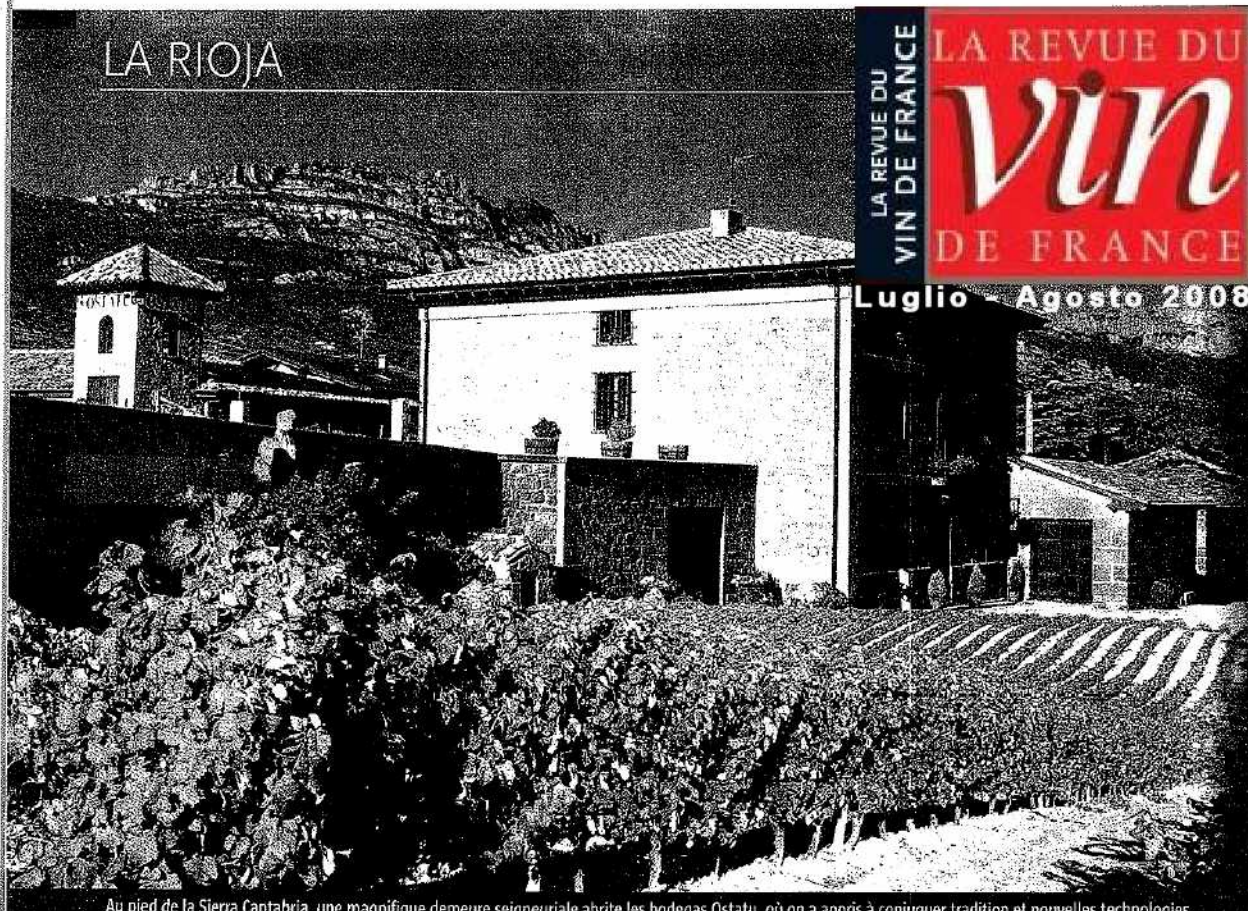




BOLIS



LA RIOJA

LA REVUE DU
VIN DE FRANCE

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

Luglio - Agosto 2008

Au pied de la Sierra Cantabria, une magnifique demeure seigneuriale abrite les bodegas Ostatu, où on a appris à conjuguer tradition et nouvelles technologies.

Le nouveau visage de la Rioja

La Rioja ne sera pas le théâtre d'un nouvel affrontement entre les Anciens et les Modernes. Les jeunes générations savent profiter des leçons du passé et préparent ainsi une douce transition entre un classicisme qui a fait ses preuves et une modernité bien tempérée. Par Marie-Louise Banyols



La Rioja, l'un des plus fameux terroirs ibériques.

La Rioja restera la Rioja, malgré le réveil de beaucoup de nouvelles zones qui, encouragées par quelques succès rapides, ont pensé un temps être en mesure de l'éclipser. Le tempranillo domine sur les soixante-trois mille cinq cents hectares de vignes de la DO (denominación de origen) et la production s'élève à trois cent millions de litres annuels, dont 90 % de rouges, ce qui n'altère en rien la qualité ni la compétitivité de ses vins sur le marché international et national (40 % des vins vendus avec DO sur le marché espagnol sont des Rioja et 30 % se vendent à l'export). La Rioja se positionne encore et toujours comme un leader indiscutable aussi bien en Espagne que sur la scène internationale. Pour la grande majorité des consommateurs, Rioja est synonyme de qualité et reste une région qui fait école :

outre les modèles classiques qui évoluent pour ne pas mourir (Marqués de Riscal, Marqués de Murrieta, Rioja Alta...), sont apparus des vins de conception nouvelle qui, sans conteste, sont une source d'inspiration pour toute l'Espagne viticole et la Rioja du futur. De facture plus contemporaine, loin des styles historiques et issus de domaines relativement jeunes, ils privilégient avant tout l'expression du terroir et non l'élevage, palliant ainsi une des grandes carences de la Rioja par rapport à d'autres zones viticoles européennes. Il faut rajouter à cela une spectaculaire arrivée de nouvelles bodegas avec des investissements considérables et des architectures spectaculaires (Marqués de Riscal, Ysios, Baigorri...) qui convertissent la Rioja en véritable pôle d'attraction touristique. ●



BOLIS

LA RIOJA

Notre sélection des meilleurs domaines

BODEGAS RODA

Tél. : 0034 941 303 001

rodarioja@roda.es - www.roda.es

Situées dans le barrio de la Estación, quartier historique de la Gare, à Haro, avec des voisins légendaires comme López Heredia, Rioja Alta, Muga, CVNE... Le domaine est constitué de dix-sept zones, d'un âge moyen de cinquante ans, dans une zone privilégiée à Haro, d'où sont issus les grands rouges qui font sa renommée. Sous une apparence classique, il fait partie de la modernité riojense.

17/20

RODA I RESERVA 2004

Un vin frais, mûr, très expressif et particulièrement élégant. 37 €

15/20

RODA RESERVA 2004

Les fruits dominent le bois. C'est un vin séduisant, frais et bien défini. 24,10 €

18.5/20

CIRSION 2005

Un des grands rouges de dernière génération. Nez puissant et envoûtant, confiture de fruits noirs avec des notes balsamiques et chocolatées. La bouche est ample, voluptueuse, avec des tanins gras et bien fondus. Jolie fraîcheur finale avec une grande persistance. Il a un grand potentiel de garde, mais on peut déjà s'en régaler après décantation. 149 €

TRADUZIONE

IL NUOVO VOLTO DELLA RIOJA

La Rioja non sarà il teatro di uno scontro tra il "vecchio" e il "nuovo". Le giovani generazioni sanno approfittare delle lezioni del passato e preparano un passaggio "morbido" tra un classicismo che ha dimostrato la sua grandezza e una modernità sufficientemente equilibrata.

La Rioja rimarrà la Rioja, malgrado il risveglio di una moltitudine di nuove zone che, incoraggiate da qualche rapido successo, hanno pensato per un momento di essere in grado di eclissarla.

Il Tempranillo domina sui 63500 ettari di vigne della DO (denominación de origen) e la produzione ammonta a 300 milioni di litri all'anno, di cui il 90% rossi, senza alterare minimamente né la qualità né la competitività dei suoi vini sul mercato internazionale e nazionale.

Per la grande maggioranza dei consumatori, la Rioja è sinonimo di qualità e resta una regione che fa scuola: oltre ai modelli classici che si evolvono per non scomparire (Marqués de Riscal, Marqués de Murrieta, Rioja Alta...), sono apparsi dei vini di nuova concezione che, indubbiamente, sono fonte d'ispirazione per tutta la Spagna viticola e la Rioja del futuro.

Di fattura più contemporanea, lontani dagli stili storici e nati da proprietà relativamente giovani, prediligono prima di tutto l'espressione del terroir e non l'affinamento, tamponando così una delle grandi carenze della Rioja rispetto ad altre zone vinicole europee.

A ciò bisogna aggiungere l'esplosione di nuove cantine con investimenti considerevoli e architetture spettacolari (Marqués de Riscal, Ysios, Baigorri...) che trasformano la Rioja in un vero e proprio polo d'attrazione turistica.

[...]

BODEGAS RODA (Cantine Roda)

Situate nel Barrio de la Estación, quartiere storico della Stazione, a Haro, con dei vicini leggendari come López Heredia, Rioja Alta, Muga, CVNE... Il domaine è costituito da 17 zone, di un'età media di 50 anni, in una zona privilegiata a Haro, dalla quale sono nati i grandi rossi che la rendono rinomata. Sotto un'apparenza classica, fa parte della modernità riojense.

17/20

RODA I RESERVA 2004

Un vino fresco, maturo, molto espressivo e particolarmente elegante.

37 €

15/20

RODA RESERVA 2004

La frutta domina il legno. E' un vino seducente, fresco e ben definito.

24.10 €

18.5/20

CIRSION 2005

Uno dei grandi rossi di ultima generazione.

Al naso potente e ammalante, con profumi di marmellata di frutti di bosco con note balsamiche e sentori di cioccolato.

Al palato è grandioso, voluttuoso con dei tannini grassi e ben disciolti. Gentile freschezza finale con una grande persistenza.

Ha un grande potenziale d'invecchiamento, ma lo si può già godere dopo la decantazione.

149 €