

budynków ryje tunele – wszystko po to, by połączyć funkcjonalność i design, stare i nowe. Kamień, szkło, drewno i polerowany beton.

Etykieta flagowego wina bodegi, Castillo Ygay, nie zmieniła się od początku istnienia. Ucieleśnieniem nowoczesności jest natomiast Dalmau, wino, które jest zapisem szaleństwa, kreatywności i przełamywania konwenansów przy zachowaniu klasy i elegancji. Wszystkie wina powstają z odmian typowych dla regionu (tempranillo, mazuelo, garnacha, graciano), poddawane są bezkompromisowej selekcji, dojrzewają w nowych beczkach z dębu francuskiego i amerykańskiego. Z tej klasycznej linii wyłamuje się Dalmau, zawierający 4% cabernet sauvignon.

Wina bronią się same. Eleganckie, finezyjne, doskonale zrównoważone, niezależnie od tego, czy – jak Marqués de Murrieta – prezentują starą, dobrą szkołę Riojy, czy – jak Capellania – składają hołd wymarłej niemal tradycji regionalnych białych win reserva, prawdziwych dzieł sztuki.

#### Reserva 2005

84% tempranillo, 13% garnacha, 3% mazuelo; 22 mies. w dębie amerykańskim (8 w nowym), minimum rok w butelce. Bardzo owocowy nos. Ciało gładkie, muślinowe. Taniny dyskretne, dobrze zintegrowane.

#### Castillo Ygay

##### Reserva Especial 2001

93% tempranillo, 7% mazuelo z pojedynczej parceli; 31 mies. w dębie (10 w nowym), 3 lata w butelce. W nosie aromaty świeżych, aromatycznych owoców leśnych. Ciało atlety, usta ziołowe, balsamiczne. Doskonałe do dziczyzny.

#### Dalmau 2005

92% tempranillo, 4% graciano, 4% cabernet sauvignon; 19 mies. w dębie francuskim. Nos pełen słodkiego owocu z nutami dymnymi. W ustach soczysty, słodkawy (ale nie słodki) owoc. Wyczuwalne nuty charakterystyczne dla cabernet. Bardzo nowoczesne.

#### Capellania Reserva 2005

Wino białe ze 100% viury; 18 mies. w nowym dębie francuskim. W nosie cytrynowa tarta, nuty maślane.

W ustach brzoskwinia, odrobina migdałów, aromaty miodowe. Ciało imponująco mocne, gładkie.

**Importer w Polsce: Wine 4 You**

## La Rioja Alta:

### duma i doświadczenie

Bodega La Rioja Alta to twór wiekowy. Pracowała nawet w czasie hiszpańskiej wojny domowej i bezlitosnej dyktatury, by stać się symbolem jakości, synonimem doskonałej Riojy. La Rioja Alta została założona w 1890 r. przez pięć rodzin i w zasadzie sama organizacja do dziś nie zmieniła się – nadal właściciele jest kilku, a udziały dziedziczą kolejne pokolenia. Winogrona wciąż zbiera się ręcznie, beczki wyrabia samodzielnie, a mimo to pierwszy w historii enolog firmy, pan Vigier, z pewnością nie rozpoznałby swojego miejsca pracy.

Tradycyjne, wspaniale zrównoważone i pełne subtelnego owocu wina produkowane są coraz częściej z użyciem nowych technologii, a na podłodze zamiast kurzu zalegają kable biegnące do w pełni skomputeryzowanego centrum dowodzenia, gdzie kontroluje się eksperymenty z owocami różnych odmian, wszelkimi rodzajami dębu i z czasem starzenia. Od bieżącego roku La Rioja Alta zerwała także z tradycją skupowania winogron od rolników i wszystkie wina będzie odtąd wytwarzać z upraw własnych, by mieć kontrolę nad każdym etapem produkcji. Najtrudniejsze jest rozciągające się w czasie winobranie, ponieważ każda parcela, każdy rząd winogron, a niejednokrotnie poszczególne krzewy traktowane są indywidualnie.

La Rioja Alta nie potrzebuje lepszej wizytówki, niż Viña Ardanza, Viña Arana czy bezkonkurencyjne i sławne na całym świecie Reservas '890 i '904. Nowe posiadłości to nowe wina: tak jest w przypadku Finca San Martín w pobliżu Laguardii, gdzie urzeczywistnia się zamysł *vino de pago* (wino z pojedynczej parceli). Niektóre krzewy osiągają tu sędziwy wiek (90 lat), a wysokość nad poziomem morza wynosi 630 m i jest graniczna dla uprawy winorośli w tym regionie. W dobrych rocznikach winnica daje skoncentrowane i pełne koloru owoce, które złagodzone dojrzewaniem w dębie, dają wina eleganckie i wyrefinowane.

#### Viña Alberdi Reserva 2003

Tempranillo z najwyższej położonych winnic (gminy Briones, Rodezno i Labastida). 2 lata w dębie amerykańskim (rok w nowym i rok w używanym). Bardzo aromatyczne, z przewagą nut truskawkowych, cynamonowych i kokosowych z odrobiną wanilii. W ustach radosne, z odświeżającą kwasowością. Taniny gładkie, jedwabiste. Bardzo przyjemne.

#### Barón de Oña 2005

95% tempranillo, 5% mazuelo z Finca San Martín; maceracja na zimno, 24 mies. beczki (60% nowej francuskiej, 40% 2-letniej amerykańskiej). Odświeżający, intensywny nos. W ustach owoce leśne, jeżyna, lukrecja, cynamon i czekolada podkreślone odpowiednią kwasowością. Bardzo eleganckie.

#### Viña Arana Reserva 2001

95% tempranillo, 5% mazuelo z okolic Rodezno i Labastida (Rioja Alta); 3 lata w dębie amerykańskim. W nosie dojrzałe czerwone owoce oraz szczypta cytrusów. W tle cynamon, wanilia, karmel. Ciało średnie, słodczy tanin zrównoważona pikantną kwasowością. Długie, z balsamicznym posmakiem.

#### Viña Ardanza Reserva 2000

80% tempranillo, 20% garnacha; 36 mies. używanej beczki amerykańskiej. Niezwykle czyste. W nosie dojrzałe leśne owoce z odrobiną nut kokosowych, cynamonowych, tytoniowych. Taniny jedwabiste, zintegrowane.

#### Gran Reserva '904 1997

90% tempranillo, 10% graciano; 4 lata w dębie amerykańskim. Nos przyprawowy, balsamiczny, skórzasty. Ciało giętkie, bogate w pikantne przyprawy, potwierdzające balsamiczny nos. Lekka kwasowość w końcówce. Doskonałe do gorzkiej czekolady.

**Importer w Polsce: Sobiesław Zasada**



fol. Bodegas Marqués de Murrieta