

## VISITA A LA BODEGA MARQUÉS DE RISCAL (ELCIEGO- RIOJA ALAVESA)

El lunes día 10 de mayo diversos representantes de la gastronomía de Gipuzkoa, de la mano de Manu Méndez y del Distribuidor Exclusivo para Gipuzkoa Maite Olasagasti, visitaron la Bodega Marqués de Riscal (Elciego- Rioja Alavesa).

La Ciudad del Vino, situada en Elciego (Álava), compuesta por la antigua bodega de Marqués de Riscal (1858), la más antigua de Rioja, así como un edificio diseñado por el arquitecto canadiense, Frank O. Gehry, y que acoge un hotel, un spa de vinoterapia, un exclusivo restaurante, así como un centro de reuniones y convenciones.

### • Los asistentes a la bodega tuvieron la ocasión de degustar los vinos que detallamos a continuación:

#### **Finca Montico 2008 D. O. Rueda**

100% Verdejo. La elaboración se realizó en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 14°C. La fermentación duro 16 días. Amarillo dorado verdoso. Fino y de buena intensidad, aromas de fruta cítrica, hierbas, fruta madura, heno y fruta de hueso. Boca con cierto volumen, sabroso, aromático, equilibrado, fluido, varietal, persistencia media y final frutal. Tiene unas aromas varietales y una complejidad grande.

#### **Marqués de Riscal Limousin 2008 D. O. Rueda**

Se trata de un verdejo de cepas de más de 40 años, uvas que fueron recolectadas a mano en cajas de 15 kilos. Posteriormente se prensaron sin despallillar. Hizo la fermentación maloláctica en barricas de roble de Allier nuevas (45%) y el resto de segundo y tercer vino. Permaneció criando 6 meses, la mitad de ellas nuevas y la otra mitad de segundo vino. Los matices de la crianza bien integrados – vainilla y leves tostados – en la fruta fresca, mostrándose muy equilibrado, con algunas notas herbáceas. Elegancia, armonía, profundidad, cuerpo, carácter, complejidad...

#### **Finca Torrea 2006**

Este vino ha sido elaborado con uvas de las variedades Tempranillo y Graciano, procedentes del viñedo viejo que rodea la Finca de Torrea, lugar donde se sitúan actualmente las instalaciones de las bodegas de Marqués de Riscal. Después de realizar la fermentación maloláctica, el vino permanece en barricas de roble francés Allier durante 18 meses, y tras un corto periodo de afinamiento en botella el vino sale al mercado. Es un estilo diferente a los vinos que venía elaborando tradicionalmente Marqués de Riscal. Con un perfil más moderno, un mayor carácter afrutado y menos balsámico, con una crianza más corta y en roble francés, y un periodo más corto de envejecimiento en botella. En boca mantiene el estilo de Riscal, quizás con una mayor estructura, pero sigue siendo fresco, elegante y fácil de beber. Las extracciones de los compuestos fenólicos durante la fermentación se siguen haciendo de manera muy limitada para poder mantener la finura de los vinos. Respecto a las fechas de vendimia, se intentan no retrasar demasiado para poder conservar la suficiente acidez que de frescor a los vinos y mejore su envejecimiento en botella.

#### **Barón de Chirel 2005 D. O. Rioja**

85% Tempranillo, 15% otros. Barón de Chirel surge en 1986 a raíz de una elaboración experimental a partir de una selección de uva de viñas muy viejas, de más de 40 años, de muy bajo rendimiento y gran calidad. De los resultados de esta prueba nace el que será precursor de los que podrían denominarse, vinos de la nueva era de Rioja. Este vino se produce de manera muy limitada en tan solo las grandes añadas, donde se expresan el carácter del viñedo, del suelo y de la variedad, dentro de un conjunto armónico. A partir de la cosecha 1995, Riscal selecciona manualmente las uvas para este gran vino con la instalación de mesas de selección o "Trie". Riscal es la primera bodega que introduce este sistema en España marcando un hito en la elaboración de vinos tintos de calidad. Realiza la fermentación a una temperatura controlada de 26°C y una maceración que no sobrepasa los 12 días. Hace la fermentación maloláctica en cubas de madera de 20.000 litros de capacidad y una posterior crianza de 20 meses en barricas bordelesas de roble americano. Tiene un periodo de afinamiento en botella de al menos un año antes de salir al mercado.

#### **Marqués de Riscal 150 Aniversario 2001 D. O. Rioja**

85% Tempranillo, 15% Mazuelo y Graciano. 26 meses de crianza en roble americano. 1858 supone el comienzo de un sueño, Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal empezaba a dar sus primeros pasos. A lo largo de su historia, la bodega siempre se ha caracterizado por ser una empresa pionera y referente del sector vitivinícola. En 2008, Marqués de Riscal cumple 150 años manteniéndose fiel a su espíritu innovador y preparando un vino especial con el que conmemorar una fecha tan señalada: Marqués de Riscal 150 Aniversario (Gran Reserva 2001). Mucha fruta fresca, a pesar de la crianza tan larga. Intensidad alta y complejidad. Todo bien completo y bien integrado. En boca es espectacular. Carnoso, envolvente, con buena acidez y tanino dulce. Largo y con recuerdos ahumados en el postgusto.

#### **Marqués de Riscal Reserva 1956 D. O. Rioja**

Medio siglo de vida. 75% de Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Mazuelo y Graciano. Este vino estuvo 45 meses en barrica. Por la añada del vino desborda de aromas terciarios – humo, sotobosque carcomido por la humedad, champiñón, aunque también, sorprendentemente para la edad la fruta compotada.