

ESPANA, RIOJA DOCa 'Reserva', Viña Guria

RIOJA DOCa 'Reserva' Viña Guria

Rioja' is zonder twijfel de bekendste Spaanse appellatie omdat hier reeds zeer lang kwaliteitswijnen worden gemaakt. Het gebied ligt in het midden van Noord-Spanje in de vallei van de Ebro en de naam is afgeleid van een riviertje (rio in het Spaans) dat de naam 'Oja' draagt. Het gebied is ongeveer 40 bij 110 kilometer groot. Al in 1560 golden wetten en regels inzake het wijn maken en aan het einde van de negentiende eeuw werden hier methoden toegepast die men elders in Spanje nog niet kende. Veel inspiratie werd opgedaan in het slechts enkele honderden kilometers verder gelegen 'Bordeaux'. Rioja kreeg als allereerste in Spanje de 'Denominación de Origen'-status in 1926 en was tevens later, in 1991, de eerste die de nog strengere 'Denominación de Origen Calificada' verkreeg vanwege de uitzonderlijke kwaliteit van haar wijnen. Die hoogste kwalificatie wordt alleen toegekend als aan zeer hoge eisen wordt voldaan: nog strengere kwaliteits- en laboratoriumcontrole, een hoger percentage druiven wordt nog voor het persen afgekeurd, alle Rioja moet in de streek zelf gebotteld worden, enz. En dit zeer strenge systeem werkt, bijna alle Rioja vandaag verkrijgbaar is van goede kwaliteit. Om de term 'Reserva' op de fles te mogen zetten, moet de wijn minstens 3 kalenderjaren rijpen bij de producent waarvan minimaal 1 jaar op eikenhouten vaten en 1 jaar op fles. Het is een typische 'Tempranillo' die fluweelzacht en mooi rond smaakt. De vatrijping overheerst niet, is mooi samen gesmolten en niet overdreven en geeft een fraaie vanillesmaak. Ook de afdrank is lang en zeer aangenaam. Drink deze Reserva bij allerlei wild en tam gevogelte of vleesgerechten zoals ossenhaas, Chateaubriand of entrecôte. Schenk hem op 17 à 18 graden tussen zijn vierde en twaalfde jaar. Klassewijn.

La région de «La Rioja» est située au milieu du nord de l'Espagne dans la vallée de l'Ebro. Elle doit son nom à une petite rivière (rio en espagnol), nommée la «Oja». L'aire d'appellation est longue de 110 kilomètres et large de 40 kilomètres. «La Rioja» est sans conteste l'appellation la plus célèbre d'Espagne parce qu'elle élabore des vins fins depuis très longtemps. Déjà en 1560, la vinification était soumise à des lois et à des règles spécifiques et à la fin du 19e siècle, on y appliquait déjà des méthodes encore inconnues dans le reste de l'Espagne. Les vignerons trouvèrent d'ailleurs beaucoup d'inspiration dans le Bordelais, région éloignée de quelques centaines de kilomètres à peine. C'est aussi La Rioja qui fut la première aire viticole à recevoir en 1926 le statut de «Denominación de Origen» et à se voir attribuer plus tard, en 1991, la «Denominación de Origen Calificada» encore plus sévère, pour la qualité exceptionnelle de ses vins. Cette dénomination n'est attribuée que si des conditions extrêmement strictes sont remplies : contrôles plus sévères de la qualité en laboratoire, élimination avant le pressurage d'un pourcentage plus élevé de raisins dont la qualité est jugée insuffisante, embouteillage dans la région même, etc. Ce système rigoureux a fait ses preuves, presque tous les vins de Rioja commercialisés aujourd'hui sont de bonne facture. Ce «Viña Guria Reserva' a été élevé en fûts de chêne pendant 24 mois, le double donc du minimum requis de 12 mois. C'est un vin typique issu du cépage tempranillo qui se caractérise par sa rondeur et sa suavité. Le boisé de l'élevage ne domine nullement, il est parfaitement intégré et confère au vin une saveur vanillée savoureuse. La bouche se termine sur une finale délicieusement longue et persistante. Dégustez cette Reserva sur les plats de gibier, les volailles et de nombreux plats de viande : chateaubriand, entrecôte, filet de boeuf. Servez ce rouge exquis à environ 17-18 degrés entre sa quatrième et sa douzième année. De la grande classe !

Artikelnummer:	849E
Land:	Spanje
Regio:	La Rioja
Appelatie:	DOC Rioja
Druivensoort:	Tempranillo
Alcohol:	14%
Rijping op vaten:	12 - 18 maand

N°:	849E
Pays:	Espagne
Région:	La Rioja
Appellation:	DOC Rioja
Cépage:	Tempranillo
Alcohol:	14%
Viellissement en fûts:	de 12 à 18 mois

www.magnuswijnen.be

www.magnuswijnen.be