

RIOJA

A nagy
spanyol
borút

A VÖRÖSBOR ÁRADÁSA

„A spanyol Villány – mondja tanult kollégám útban a nevezetes borvidék felé – csak persze kisebb...” Az ember hajlamos a hasonlítgatásra, így persze még szembeötlőbbek a különbségek, elsősorban a monumentális méretek. 60 000 hektár termő szőlő, 300 millió liter bor évente, 1,2 millió fahordó mintegy 600 pincészetben. NÉMETH ÁGNES beszámolója.



Balra és itt: Az Ebro folyó termékeny völgye (Bodegas Lan)



A legtöbb borász az előírtnál tovább érleli borát (Bodegas Ysios)

HA EGY SPANYOL BORT vásárol, tíz palackból kilenc Rioja lesz. Ahogy Villányt említi a legtöbb külföldi borértő, ha magyar vörösborról kérdezzük, úgy a világ spanyol borból alkotott képe a Rioja szóban fejeződik ki. Németországban ez a legkedveltebb bor, de az Egyesült Királyság óriási piacán is a harmadik legnépszerűbb, sőt az Egyesült Államokban is az előkelő negyedik helyen áll, megelőzve Ausztráliát és Argentínát.

A borvidék nevét az Oja-folyóról kapta (Río Oja), ami az Ebro egyik mellékfolyója. Az Ebro menti borvidékek (Rioja, Navarra, Somontano) közül egyértelműen Rioja a király, az egyetlen, amelyik DOC minősítésű (Spanyolországban ezt a legmagasabb minőségi fokozatot még egy vidék használhatja, a Priorat). A borvidék fővárosa Logroño, ettől nyugatra, az Ebro északi partján fekszik az Atlanti-óceán hatása miatt hűvös, csapadékos, mészköves Rioja Alavesa, amely a könnyebb, de finesebb borokat adja. A várostól szintén nyugatra, de az Ebrótól délre terül el a melegebb és szárazabb Rioja Alta, melynek agyagos talaján a riojai fehér viura terem, a magas vasztartalmú talajrészek pedig a tempranillónak kedveznek. Itt található a legnagyobb bodegák, főleg Logroño és a kisebb Haro városka körül. A Rioja Baja Logroñótól keletre, az Ebro déli partján van, éghajlata kontinentális, talaja agyagos. Ebben az alrégióban főleg nem érlelt borok készülnek.

CSAK PILLANATFELVÉTEL

Annak ellenére, hogy a borvidéken már a rómaiak idejében is folyt a bortermelés (és persze a bor), Rioja – ahogy az egész spanyol bortermelés – folyamatosan változik, nagy léptékben folyik a modernizáció, változóan vannak a borstílusok, küzd egymással a

hagyomány és az innováció. Bár az országnak több szőlőföldje van, mint Olaszországnak vagy Franciaországnak, borszektoruk ezekben kisebb mennyiséget produkál – mert ők a minőségre törekednek, mondják mosolyogva. Valójában az okok inkább a sok megműveletlen szőlőben és az elaprózott birtokokban keresendők, bár egyre több nagyvállalat vásárol fel pincészeteket, így nem ritka a több ezer hektáron gazdálkodó csoportosulás. Riojában a filoxeravész után bordeaux-i telepések ültettek szőlőt és meg is telepedtek itt, rossz nyelvek szerint ma is innen visznek bort a francia borvidékre, hogy feljavítsák az ottani bort. Az engedélyezett szőlőfajták – a kék tempranillo, garnacha, mazuelo, graziano és a fehér viura, garnacha blanca és malvasia – mellett idén (Decanter, 2007. február, Hírek) a szabályozó testület engedélyezte még három vörös – maturana, barna maturana, monastel – és hat fehér – maturana blanca, turruntés, tempranillo blanca, chardonnay, sauvignon blanc és verdejo – használatát. A riojai borok 60 százaléka azonban a fő fajtából, a tempranillóból készül. Riojában folyamatos kutatás, ennek helyszíne a Logroño-hoz közeli La Finca La Grajera. Itt közel ezer (!) szőlőfajtát kutatnak, már alig fellelhető fajtákból ápolgatnak, vizsgálnak egy-egy tőkét.

A DOC vidék büszke birtokosai a minőség elkötelezett hívei. Nemcsak az jellemző, hogy a három alrégió borait házasítják (a pincészeteknek gyakran vannak több különböző területen szőlői), de gyakori a saját szőlő mellett felvásárlás is. A pincészetek hosszú távú szerződéseket kötnek a szőlőtermelőkkel, így ellenőrizhetik a gyümölcs minőségét. A beérkezett szállítmányokat egy „előretölt laborban” már a bejáratnál ellenőrzik, sőt meg is jelölik, így egy-egy erjesztőkádba majd azonos tulaj-

donságokkal bíró szőlő kerül. Általános a kézi válogatás, a kíméletes feldolgozás, a törkölykalappal való manuális munka, a tölgyfa hordók öt-hat év utáni szanálása, illetve a hordók alapos tisztítása érlelés közben is.

Rioja az érlelt, testes vörösborkról híres, ezért – biztos, ami sicher alapon – az előírtól tovább tartják a bort fahordóban, lehetőleg újban, többnyire közepesen égetettben. Korábban az amerikai tölgy dominált, ma a

SPANYOL BORSZÓTÁR TÚLÉLÉSHEZ

- **bodega** - pincészet, borászat
- **cosecha** - évjárat
- **vino blanco** - fehérbor
- **rosado** - rozé
- **tinto** - vörös
- **DOC - Denominación de Origen Calificada** - a legmagasabb minőségi kategória Spanyolországban.
- **Joven** - szó szerint fiatal bor, amely élete első vagy második évében van, primer aromákkal és gyümölcsös jegyekkel teli.
- **Crianza** - szó szerint érlelést jelent, de olyan bort jelöl, amelyet minimum két évig érleltek, ebből legkevesebb egy évet új tölgyfa hordóban (más spanyol crianzákat csupán hat hónapig kell fahordóban érlelni).
- **Reserva** - csak jobb évjáratokban, szelektált szőlőből készített bor, három évig érlelik legalább, ebből egy évet kötelezően kis tölgyfa hordóban (fehér- és rozé boroknál két év a kötelező érlelés, ebből hat hónap a minimális fahordós érlelés).
- **Gran Reserva** - egészen különleges évek gyümölcse, legkevesebb öt év érlelés után kerülhet a boltokba, ebből az időszakból minimum két évig fahordóban kell pihennie a bornak (fehér- és rozé boroknál négy év és hat hónap a penzum).
- **Cerveza** - ennek ugyan nem sok köze van a borhoz, de hasznos, ha az ember szomjas, jelentése: sör.



A hordósorot szimbolizáló Ysios pincészet - évente 20 000 látogató



francia is ugyanannyira jelen van, de találkoztunk zempléni atyafival is. Bár a tradicionális érlelt – azaz crianza – borok jelentik az igazi Rioját, megjelentek a könnyedebb ízvilágú, gyümölcsösebb borok is. Sokan inkább a palackos érelést nyújtják, de akadnak kísérletezők a francia és amerikai hordó váltogatásával, sőt létezik vegyes fából készült hordó is (Lan pincészet, egyik szlogenük többek között ezért „a másik Rioja”).

EGY ÚTKERESŐ KIÁLLÍTÁS

Sok „leg” kiállítás van a borvilágban, Bordeaux, Verona és London is büszkélkedhet ilyennel, hát a legnevesebb spanyol borvidéknek ugyan miért ne legyen? Nos van, a Salical, amelyet két évente rendeznek meg Logroño-ban, idén volt a kilencedik. Ismeretlenségét talán az okozza, hogy ez elsősorban a belföldi piacnak szóló szakmai kiállítás, azonban mégis szeretne nemzetközi lenni. A riojai önkormányzat és kereskedelmi kamara által rendezett eseményen nemcsak borok, hanem eredetvédett (PDO) vagy földrajzi eredetmeghatározott (PGI) élelmiszerek is megismerhetők, megkóstolhatók. A kiállítás másik neve a Technosalical, ugyanis a borászathoz és élelmiszer-feldolgozáshoz kapcsolódó gépeket is bemutatnak itt. A főszerep mégis a boroké, végigkóstolhatjuk minden jelentős pince kínálatát – bár a legnagyobb borászokkal személyesen nem találkoztunk, csak forgalmazóikkal.

ÓRIÁSOK ÉS IFJÚ TITÁNOK

■ **Rioja** – bár a leghíresebb spanyol borvidék – borturizmusa még fejlődőben van. A pincészetek képviselőinek körében nem általános az idegennyelv-ismeret (ez erős eufemizmus volt), és meglepő módon csak az utóbbi években kezdtek odalátogatni a borzarándokok. A vidék elképesztő pincészettségét mondhat magának, ezért kis autókázással, ha nem akarunk, akkor is számos pincészetbe botlunk. Ajánlatos előre időpontot egyeztetni, a nagyokba a látogatók jelentős száma, a kicsikbe az

igen korlátozott befogadóképesség miatt. S most következzen a szinte infinite mennyiségű riojai bodegákból egy szubjektív csokor, mindegyiket szívesen ajánlom.

■ **Bodegas Vina Ijalba** – A 80 hektáros birtok magának mondhatja a frissen engedélyezett maturana blanca Riojában fellelhető mindkét hektárját, nekem a 2004-es évjáratához volt szerencsém. A hordóban erjesztett fehérbor kellemes ásványosságát a mészkőtől kapja, szép savait megtartotta, és arányosan szépek hozzá a francia hordóban történt érlelés vajjas emlékei. Vörösboraik is emlékeztetnek, több külföldi ültársam emlegette őket kiállítás legjobbjaként.

www.ijalba.com

■ **Lan** – Egy pincészet, ahol minden a helyben van. Aggályoskodás nélkül étkezhetnénk a patyolattiszta épület bármely zugában. A monumentális méretek ellenére emberi (a megméretek érzékeltetésére néhány számadat: 500 000 literes koracél tartály, 3 millió palack évente, 25 000 tölgyfa hordó, amelyek 14 rétegben pihennek egymáson). A pincészet saját szabadalma a hordótartó állványrendszer, amely – akár a Lego építőjáték – bárhol variálható, egymásra rakható és könnyű hozzáférést biztosít a hordókhöz. Ahogy sok más riojai nagy pincészet, a portfólió fehér bora itt sem helyben készül, nem bízván a viura és a malvasia adottságaiban. A Lan megvásárolt egy pincészetet Rias Baixasban, így a fehér albariño boruk onnan való. A vörösek viszont helybeliek és mámorítóak – és nem az alkoholfokuk miatt. A Gran Reservájuk csodálatos, harmonikus, meg kell kóstolni.

www.lan.com

■ **Paternina** – Ez is egy nagyobb cég, négy pincészetet igazgatnak az országban. A pincészeté a Banda-sorozat (Banda Oro, Banda Azul, Banda Rosa), inkább nem is akartam megtudni, hogy milyen prózai jelentéssel bír

e mókás spanyol szó. A legérdekesebb tételük egy fehér desszertbor, viura és malvasia házasítása, édességét a savak kiválóan egyensúlyozzák, a pikantériáját pedig fűszeressége, mentás jegyei adják – kevesebb mint 5 euróért. (Ide kívánczok az a tézis, hogy nem minden aranyzinórral behálózott bor hitvány.)

www.paternina.com

■ **Ramón Bilbao** – A pincészet korrekt, tiszta, boraik között van tradicionális, hosszan – az előirtnál tovább érlelt – riojai, de kísérleteznek gyümölcsösebb, modernebb borokkal, és készítenek szüretlen borokat is. Nem utolsó szempont, hogy itthon is kóstolhatjuk boraikat.

www.bodegasramonbilbao.com

■ **Tobelos** – Nos, itt az ifjú titán. Rubén Provedónak hívják, és egy 450 hektáros pincészet után vállalta el a szinte vadonatúj Tobelos főborászi pozícióját. Mindenre odafigyel, minden egyes szőlőfürtöt, minden egyes hordót a saját gyermekeként gondoz. Lelkes kísérletező, lelkiismeretes borász. A 2004-es Crianzájuk (100% tempranillo) hihetetlenül lágy, bársonyos, szinte tejszerű. A pincészet kiváló marketinges vénját igazolja a kétpalackos díszdobozban piacra dobott Leaukade: ugyanaz a

RIOJAI ÉVJÁRATKALAUZ

1985	***	1992	***	1999	***
1986	***	1993	***	2000	***
1987	****	1994	*****	2001	****
1988	***	1995	*****	2002	***
1989	***	1996	****	2003	***
1990	***	1997	***	2004	****
1991	****	1998	****	2005	****



25 000 hordó pihen a Lan érlelőjében



Rioja az egyik legdinamikusabban fejlődő spanyol borvidék

bor van mindkét palackban, a különbség csupán annyi, hogy az egyiket amerikai, a másikat francia tölgyfa hordóban érlelték. Tanítani lehetne vele az első kókuszos, mogyorós, a másik vaníliás, csokoládés jegyeit. És Rubén meghívott a következő szüretre – tolmácsolta mosolyogva spanyol kísérőnk. Meg kell tanulnom ezt a nyelvet...

www.tobelos.com

■ **Domecq Bodegas** – Bodegas Ysios – A Domecq-csoport 12 pincészet gazdája Spanyolországban, összesen négyezer hektár szőlő felett urak. Egyik legizgalmasabb pincészetük az Ysios. A lenyűgöző épületet Santiago Calatrava tervezte, a hordósor formázó komplexum lágyan illeszkedik a tájba, és évente 20 000 turista kerekedik fel, hogy megcsodálja. A pincészet a cég riojai presztízsborait készíti, Reservájukat és Edicion Limitada borukat érdemes megkóstolni, nagy, szépen érlelt, harmonikus borok.

www.bodegasyisios.com

■ **Bodegas Escudero** – Ez a pincészet a kiállításon tanult kollégámmal (Balla Hajnalka, Gundel) kedvencünké vált, főleg mivel úrinő reggelire pezsgőt iszik, ők pedig szolgálták eme itallal. Illetve cavával, hiszen a spanyol methode traditionelle pezsgőket cavának nevezik, s egyébiránt Riojában meglehetősen kevesen készítik. A borkészítés családi hagyomány, a 80 feletti papa még aktívan irányít, fia pedig ráérő idejében címkegrafikákat készít, egészen jól. Az egyik legjobb Reservát is itt kóstoltuk, 1998-ból.

www.bodegasescudero.com

ÉS MÉG PAPRIKÁS KRUMPLI IS KAPHATÓ!

Nos igen, az éttermekben is furcsán otthonos érzése támadhat a magyarnak. A paprikás krumplit ugyan patatas con chorizónak hívják, és mintha nélkülözné a fűszereket, de mégis egészen hasonlatos a mi ismert étünkhez. A sólet-szerű vörös babos egytálétel sem szokatlan egy hazai gyomornak, ahogy a rántott párizsi vagy a körömpörkölt (!) sem. A hagyományos spanyol étkezés apró falatkákkal kezdődik (tapas), majd jön a bárány, marha vagy sertés, és kegyelem-dőfészként valamely mediterrán édesség, például az arab uralom nyomát őrző soto marcipános süti. Érdemes megkóstolni az eredetvédett pácolt-grillezett pirospaprikát (pimientos) és a szintén eredetvédett riojai – egészen meghökentető méretű – spárgát. Bármikor élvezetes a szintén klasszikus riojai olívaolajjal locsolt friss kenyér is (egyik legfinomabb a Lectus, az olajgyártói azzal büszkélkednek, hogy a szüret után rekordgyorsasággal kerül a bogó a présbe, így gazdag, friss ízű, mégis lágy olaj keletkezik). Sok logroñoi étterem készít hagyományos riojai ételleket modern felfogásban, ilyen például az óvárosi, trendi Las Cubanas vagy a Riojaforum új épületében lévő étterem. És feltétlenül próbáljuk ki, hogy miként mulat egy spanyol: dobjunk össze egy kalap pénzt, bizzuk meg a társaság legjózanabb életű tagját, hogy e kalapot kezelje, majd járjuk végig a Calle Laurel tapasbárjait, mindenhol kóstoljuk meg a bár által ajánlott tapast és igyunk egy pohár bort. Utána egy éjszakai klubban már kellő empátiával fogadjuk a kedves helybeli ifjak azon szokását, hogy az általunk istenített, sátoros ünnepekre tartogató riojai vörösborba kólát locsolnak.

ZARÁNDOKOK ÉS DINOSZAUROSZOK

Egy megrögzött borturistának e föld tényleg maga a paradicsom. Egészen régi, műemlék pincészeteket is találunk, például a bájós Abalos városában a XIV. század óta működő Bodegas de la Real Divisa (tel.: +94-1-258-133). De megtalálható az ellenpólus is, a hipermodern Marqués de Riscal, Frank O. Gehry építész – a bilbaói Guggenheim Múzeum megalkotója – tervezte hotellel, ahol borterápiás kezelést is igényelhet a látogató. És Riojában van a 9000 négyzetméteren elhelyezkedő Dinastia Vivanco (www.dinastiavivanco.com) bormúzeum. Készülünk fel arra, hogy bőven van mit nézni! Akad itt római amfora, bor inspirálta Picasso-festmény és több mint három ezer dugóhúzó.

Megnézhetjük azt is, hogy miként festett Rioja 120 millió évvel ezelőtt, s hogyan őrizték meg az őskövületek az akkor élt állatok nyomait, csontjait. Logroño-tól 90 kilométerre, az Enciso paleontológiai központ egyórás program, de ha dinólabnyomokat is szeretnénk látni, akkor 2–3 óra is szükség lesz.

Rioja keresztény emlékekben is bővelkedik. Erre vezet a híres santiagói zarándokút, és Logroño óvárosában is elcsíphetünk egy-egy vándort. A La Grajera Parkban pedig bőr-edényből kínálják borral a fáradt utazót. **D**

TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

www.riojawine.com
www.lariojaturismo.com
www.salical.es

Riojai borok Magyarországon

■ IFDT (Lan és Ramon Bilbao) – Nemzetközi Élelmiszer- és Italkereskedelmi Kft.
 1222 Budapest, Vágóhíd u. 1. Tel.: +36-1-228-3540, www.ifdt.hu
 ■ Dionysos Borház Kft., 1112 Budapest, Nevegy u. 17. Tel.: +36-1-248-0733, Fax: +36-1-248-0734, www.dionysosborhaz.hu
 ■ Tinto Fino Kft. 1033 Budapest, Szőlőkert köz 2. Tel.: +36-1-388-1368, www.tintofino.hu