

UPPLEVELSER, MAT, DRYCK & RESOR

# VÄRLDENS VINER

NUMMER 5, 2008, PRIS 69 KRONOR

BÄST BLAND

# 88

RIOJAVINER

VÄLJ OCH VRAKA  
**Superhotell &  
stjärnrestauranger**

LÄCKERHETER  
**Tapas & Pintxos**

VINPRODUCENTERNA:  
**Avantgarde  
& konservatism**

MICHEL JAMAIS & JONAS BORSSÉN:  
**Coola viner till het mat**

FORM:  
**ARKITEKTERNAS  
NYA ELDORADO**

*Det nya*  
**Rioja**  
*imponerar*

INTERPRESS 0197-05



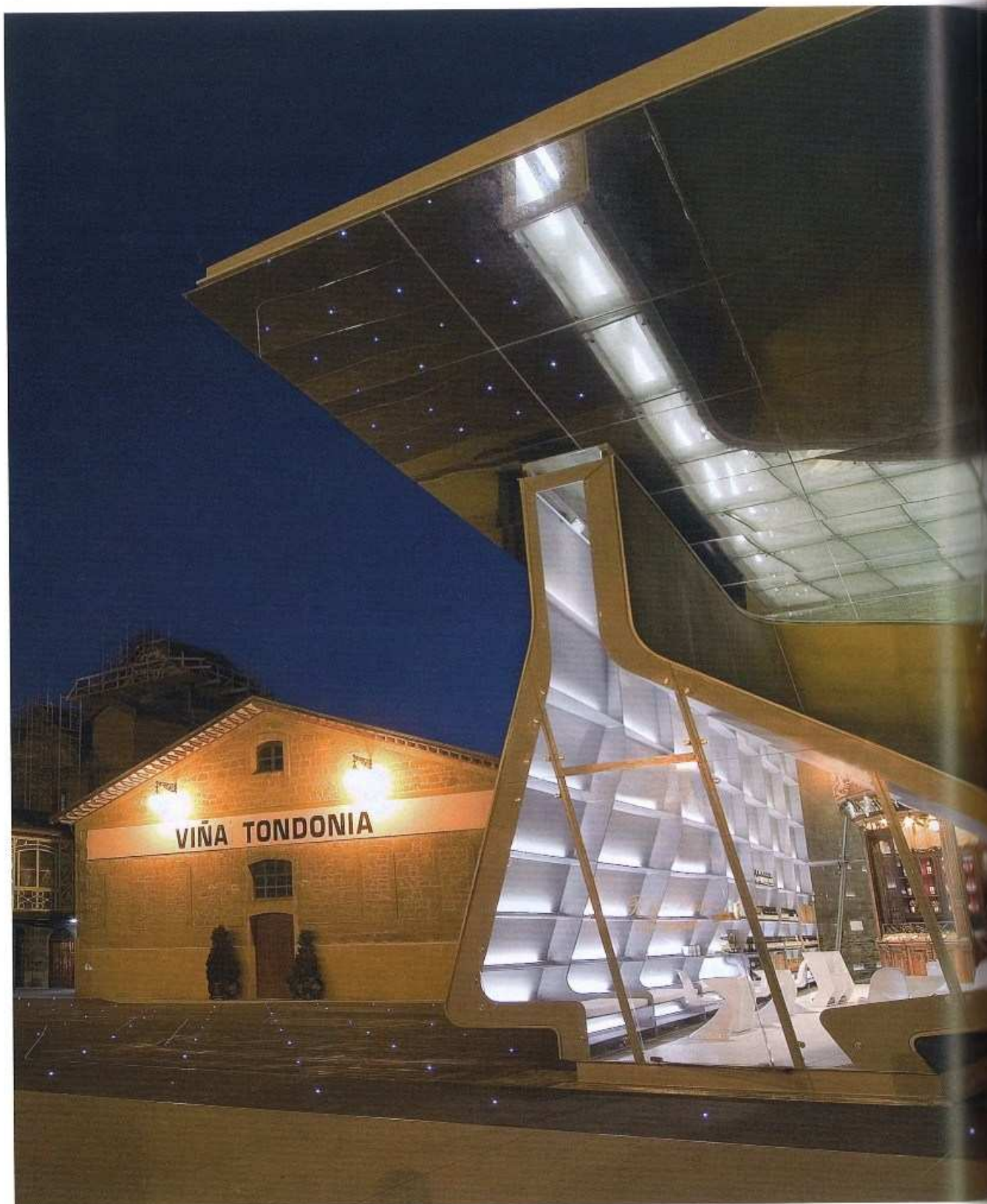
7 388019 706902

RETURVECKA



05  
07

*López de Heredia. Viña Tondonia.*





# López de Heredia Viña Tondonia

## Historielektioner

Vill man få en lektion i Riojas vinhistoria ska man åka till Lopez de Heredia Viña Tondonia i utkanten av Haro. På gårdsplanen kontrasterar en anslående arkitektur som spänner över tre sekel, och vinerna har gjorts på samma sätt i 130 år.



Text: Karsten Thurffell Foto: Vingården

**DET STATLIGA FÅGELHOLKSTORNET** "Txori-Toki" från 1886 vakar över stjärnarkitekten Zaha Hadids nunda high tech-shop i form av en vinkaraff. Inuti finns en mässpaviljong från 1910. Man vet nästan inte om man klivit in i ett museum eller i en verksam vinkällare. Druvmottagningen är i originalskick, och de stora comportas, jäsfaten av poppelträ, är 131 år gamla. Maria José López de Heredia vet förstås exakt, för det var då, 1877, som firman startade, och inget av dessa fat har bytts.

Maria José hör till Riojas mest kända profiler, och hon ger en fantastisk lektion i vinodlandets och vinnmakandets historia i Rioja. För familjen López de Heredia är bevarandet av traditionen centralt, och om något går sönder, designar man hellre en exakt kopia än köper nytt, som den avstjälkare som Maria José's farfars far konstruerade efter ett besök 1910 hos Raventos i Katalonien. När gjutjärnet gav upp för tio år sedan, restaurerades den i rostfritt stål.

De gamla faten av amerikansk, fransk, spansk och bosnisk ek byggdes av franska tunnbindare under phylloxerakrisen i slutet av 1800-talet och varierar i storlek mellan 15 000 och 25 000 liter.

–I uppslagsverken om vin brukar vi kallas "tokiga", eftersom vi kontrollerar jäsningstemperaturen

genom att öppna och stänga dörrarna, men det fungerar faktiskt, berättar Maria José López de Heredia. Här i Rioja Alta skördar vi sent, i mitten av oktober, och nätterna är svala. Dessutom vetter dörrarna åt nordost, och därifrån blåser oftast vinden. Dessutom når inte druvorna särskilt hög sockerhalt häruppe, så jäsningstemperaturen blir ganska låg.

Maria José visar den speciella yta som bildas i faten av vinsyrans kristaller, kärn- och skalrester.

–Det är den bästa miljön för druvornas naturliga jästsporer, och här sker ett naturligt urval av den livskraftigaste jästen som bäst klarar jästemperaturerna.

Jäsningen tar en vecka. De två urgamla pressarna används faktiskt. Den vertikala typen har fått en renässans även på andra håll. Riset av beskurna kvistar från Viurastockar tas strax före skörden och används som filter.

–Om folk tycker vi är tokiga, så tycker de att vi är mest tokiga med de vita vinerna, när vi jäser dem i de här gamla träfaten. Små träfat håller nere temperaturen, och jäsningen tar upp till tre veckor för de vita, men det innebär att vinerna får en enorm hållbarhet.

Av de vita vinerna börjar Viña Gravonia säljas →

*López de Heredia. Viña Tondonia.*

→ efter tio års lagring, Viña Tondonia Reserva vid 19 och Gran Reserva vid 20–25 år, då de "rundats av" tillräckligt.

Vinerna är gjorda av Viura och en liten del Malvasia, och färgen har blivit gyllene, men den är djupare redan från början.

– Vi vill ha mycket färg i våra vita viner, för som sagt, färgämnen och tanniner ger hållbarhet.

Historiskt sett gjordes mycket mera vitt vin här i Rioja, men nu utgör de vita vinerna en liten del av produktionen.

– Vi gör kanske 10 000 var av Gravonia och Reserva. Och Gran Reserva gör vi ju inte så ofta.

De flesta producenter har gett upp traditionell vit Rioja, det är i stort sett López de Heredia och Marqués de Murrieta som håller på, resten gör i stället ett modernt vitt vin, om de gör något alls.

– Folk begriper inte varför vi vill lagra våra viner så länge. På vinmakarutbildningarna får man inte längre lära sig hur man gör lagrade vita viner.

Historiskt sett var vit Rioja en imitation av de vita vinerna från Bordeaux.

– De har inte chardonnaydruvans mineralitet och friskhet som i Bourgogne, snarare komplexitet som

ett lagrat vin från Graves. Och jordmånen är också mer lik.

Druvorna till de vita vinerna skördas tidigare och jäses först när det fortfarande är ganska varmt.

– När de vita börjar jäsa är det dags att skörda de röda druvorna.

López de Heredia använder de fyra traditionella röda sorterna: Tempranillo dominerar med 70–80 %, följt av Garnacho med 10–15 %, resten fördelas mellan Mazuelo och Graciano.

1980-talet bjöd på två Gran Reserva-år, 1981 och 1987.

– Vi har haft 23 Gran Reserva under de 131 år som gått, det är inte många. De släpps när de är 20–25 år gamla. Så nu säljer vi viner från slutet av 1970-talet och 1980-talet.

Nästa årgång blir 1991, men det dröjer ett tag.

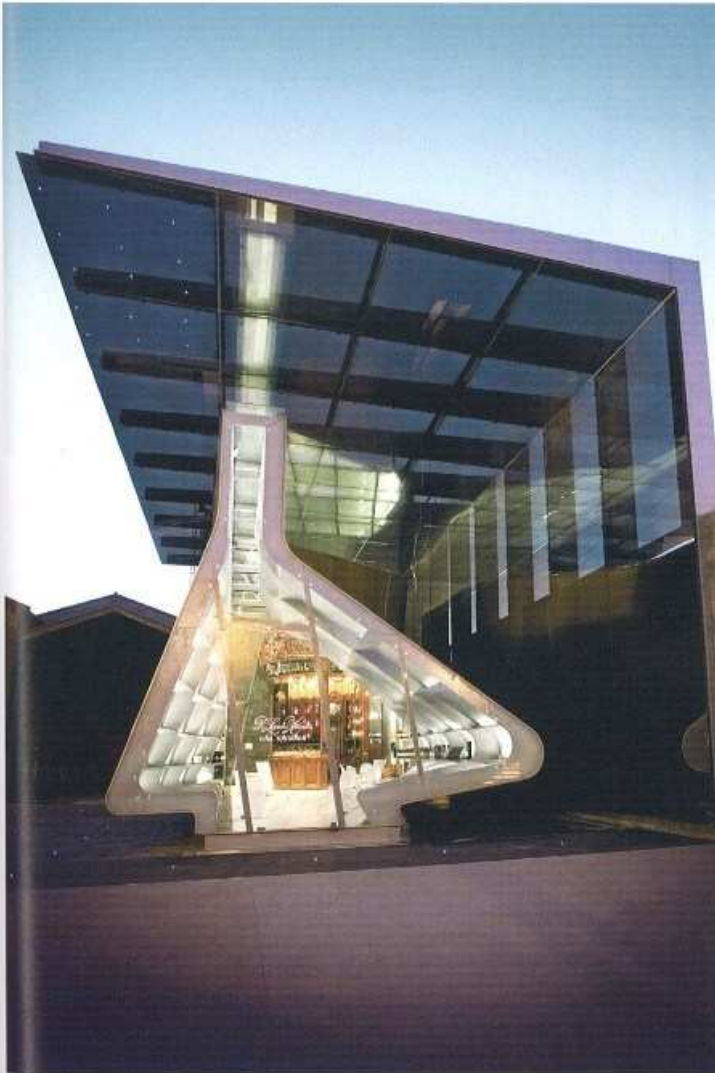
Företaget har en speciell tillkomsthistoria. Maria

José farfars far Don Rafael López de Heredia var spanjor, men född i Chile, och kom till Spanien som tonåring på 1870-talet för att läsa på en jesuitskola. Han drogs in i Carlistkriget, togs tillfång och deporterades till Frankrike. Där studerade han internationell handel och började arbeta hos en vinhandlare. Just då köptes

### *Historiskt sett var vit Rioja en imitation av de vita vinerna från Bordeaux.*

Farfars jugendpaviljong från världsutställningen i Bryssel 1910 inbyggd i en monter av den irakisk-brittiska stjärnarkitekten Zaha Hadid.





mycket vin i Rioja till den franska marknaden, eftersom vingårdarna drabbats av phylloxera. När Rafael kom till Rioja kunde han ingenting om vin, han bara tyckte det vore spännande att bli vinproducent. Dessa franska vinhandlare lärde honom hur man jäste vinet, lagrade det på ekfat, och inte minst, tappade det på butelj, för det var mycket elegantare att leverera buteljerat vin. Och de visste att vinet förbättrades på flaska, vilket man ännu inte lärt sig i Rioja - samt att man inte kan göra bra vin om man inte äger vingårdar.

– Farfars far kallade sig alltid vinodlare, inte vinmakare. Det viktiga kvalitetsarbetet skedde ute i vingårdarna – i källaren skulle man göra så lite som möjligt. Det visste man då, och det är lika sant idag.

Don Rafael började leverera vin till fem kontinenter, till Marocko, Kuba, Nordamerika, Chile, Kina och Japan.

– Han var bara 18 år när han började bygga, och hans mål var att producera två miljoner flaskor! Vi

Arkitekten Hadid gav montern formen av en vinkaraff.

**VIN**

Några exempel

Viña Tondonia  
Reserva 1998  
(nr 98421) 595,-

Viña Tondonia Gran  
Reserva 1981  
(nr 99870) 525,-

Viña Tondonia Gran  
Reserva Blanco 1976  
(nr 98611) 675,-

har ännu inte nått över en halv miljon, och på de ursprungliga ritningarna är byggnaden planerad att bli dubbelt så stor. Men 1900-talet var inte gynnsamt för utvecklingen. Första världskriget följdes av spanska inbördeskriget och andra världskriget, och min pappa fick mer eller mindre börja om från noll på 1950-talet.

Källaren blev klar 1892 och är förmodligen den största underjordiska lagringskällaren i Rioja. Utanför entrén meandrar floden Ebro. 100 av de 170 hektaren ligger mycket nära anläggningen i Haros utkant, så man har korta druvtransporter.

Mitt över floden ligger Viña Gravonia med 20 hektar Viura. Strax intill ligger Viña Tondonia på en halvö inringad av Ebros nästa kurva, kallad Retondo, därav namnet Tondonia. Viña Bosconia på 15 hektar ligger 5 km bort, en bit därifrån Vina Cubillo på 24 hektar, allting köpt av Don Rafael.

– Vi har exakt samma vingårdsareal som för 100 år sedan, men idag producerar vi mer, helt enkelt för att vi vet hur man undviker röta och skadedjur.

Tunnbindarverkstaden ser fantastisk ut, som ett industrimuseum, men den är i högsta grad funktionell.

– Här gör vi alla fat, och alltid av amerikansk ek. Den har gett Tondonia sin personlighet, och vi vill inte ändra på det. Vi tappar om vinet två gånger om året för att få bort sedimenten, och håller vi ett moget vin på nya fat så dödar vi det. Därför har vi behov av äldre, väl använda fat. Vi vill ha en behaglig lagringsmiljö för vinerna, utan för mycket oxidation.

När firman förberedde sitt 125-årsjubileum 2002 restaurerade man sin gamla jugendpaviljong från världsutställningen i Bryssel 1910 och använde den vid Alimentariamässan i Barcelona, inbyggd i en monter ritad av den irakisk-brittiska stjärnarkitekten Zaha Hadid. Montern fick formen av en vinkaraff och gjordes för att kunna flyttas till Haro och användas som shop och vinprovningsslokal.

– Zaha Hadid infattade min farfars paviljong som en juvel. Shopen har blivit en stor framgång. Nu kan vem som helst som kommer förbi titta in och prova ett par viner kostnadsfritt. Det fungerar mycket bra, speciellt under helgerna.

Maria José har börjat inse att det behövs mer besöksutrymme, för turistströmmen har ökat radikalt på senare år.

Nya provningsrum för besökare byggs i en →

Spendrups  
Vin

## FYND!

LA QUERCIA BARBERA D'ASTI

*"Riktigt gott och fruktigt med massor av saftiga, härliga syror."*

Allt om Mat - nr 17/2007

ART.NR: 32047 PRIS: 129,-

750 ML. 14.0% VOL.



WWW.SPENDRUPSVIN.SE

**Alkohol kan  
skada din hälsa.**

López de Heredia, Viña Tondonia. —————



→ ny modern avdelning rakt under Zaha Hadid-paviljongen. Men typiskt nog har bygget fördröjts av vattenläckor i fem års tid! Vilket är symboliskt för López de Heredia Viña Tondonia: Så fort man för in ett nutida element i den 100-åriga harmonin blir det problem.

I källaren med den vackert spindelvävda vinstocken under lampan lagras viner tillbaka till 1920-talet.

– Här förvarar vi viner som inte är till försäljning, men ett slags bevis på vinernas hållbarhet. Vi släpper våra viner till försäljning när det ger tillräckligt mycket, men här kan man se hur länge de sedan håller.

Nu är efterfrågan stor för den här typen av viner, exempelvis i USA, Ryssland och Kina.

–Vi är inte så intresserade av att sälja de äldre vinerna, men vi levererar då och då till evenemang där det kan vara intressant att ha dem som historisk referens.

I en annan källare finns viner ända tillbaka till 1883, men de är så gamla att firman inte anser sig kunna garantera kvalitén.

–Vi sparar de äldsta vinerna inom familjen, de har sitt värde mer historiskt än njutningsmässigt. Let's face it. De blir för astringenta till slut. Faktiskt. ☞





## Vitt

*Bäst i klassen*

**97701 Viña Tondonia Gran Reserva Blanco 1981 (Mouette) 465:-**

Enormt rik doft med torr, äpplig frukt, nötter, grapefrukt, mandel och fat. Djup, rik och fylig smak med silkig frukt, bra komplex koncentration och full mognad. I en klass för sig – odödliga viner.

GULD

## Rosé

*Bäst i klassen*

**B74520 Conde de Valdemar Rosado 2007 (Hjo Grosshandel) 80:-**

God och intagande rosé i ljusrosa nyans, med gräddiga toner kring den hallonbärga frukten, bra syra och inslag av äpple, hallon, blommor, citrus och mineraler. Fint präglad av Garnachdruvan.

GULD

## Modern Rioja

*Bäst i klassen*

**B83443 La Montesa 2005, Palacios Remondo (Mondo Wine) 129:-**

Ung, tät doft med intagande mörkt bärg frukt. Mångskiktad smak med suverän balans, bra syra och inslag av körsbär, hallon, blommor och chokladkryddiga fat. En förförlig orgie i Riojas nya smaker.

GULD

**B83536 Baron de Ley Blanco 2007 (Vin & Sprit) 67:-**

Ungt, fräscht och fruktigt med ren gul frukt, bra syra och inslag av äpplen, persikor, citrus, blommor och mineraler.

SILVER

**97760 Viña Tondonia Rosado 1997 (Mouette) 159:-**

Nötig, mogen doft med äpple, mandel och sälla. Rund, rik smak med silkig frukt. Ett unikt rosévin i hustypisk, klassisk stil - utomordentligt matvänligt.

SILVER

**96337 Roda 2004 (Prime Wine) 229:-**

Rik och redan harmonisk doft med köttig, lätt vitpepprad frukt och diskreta fattoner. Djupt lagd, elegant smak med fina ektoner och silkig struktur. Riktigt läcker Rioja.

SILVER

**B72624 Conde de Valdemar Blanco 2007 (Hjo Grosshandel) 99:-**

Snyggt fatpräglad och ungdomlig vit Rioja med ren frukt, bra balans och inslag av äpple, persikor, vita päron, blommor, mineraler och fat.

BRONS

**B83203 Azabache Garnacha Rosado 2007 (Chris-Wine) 69:-**

Ungt och fräscht med ren frukt och inslag av äpple, hallon, smågödis och mineraler. Riktigt gott till bra pris.

BRONS

**B85952 Ysios Reserva 2002 (Pernod Ricard) 199:-**

Doft fatig plommonfruktig doft med pepprigt stick och bra komplexitet. Fatprägel går igen i smaken, där mineraler kryddar på och ger djup i frukten. Både tät och finstämd.

BRONS