

698	DAT A	apr-10	EVEN TO	LA COMPAGNIA DI TINDARO - 7.SPAGNA.DA BOFFELLI	GENEROSOS SECOS	.
2004	ALC OL	gen-00	PRO DUTT	Bodegas FRANCO-ESPAÑOLAS	ESPUMOSOS	.
€ 8,9	Acqu isto	CARREFOUR	NO ME	RIOJA BORDON	BLANCOS	.
DOC RIOJA				TIPOL RIOJA RISERVA	ROSADOS	.
IGT persistenz 1 5				OGIA	BLANCOS CRIANZA	.
acidità 1-5				Comento breve .	TINTO JOVEN	.
giudizio 1-5				MOLTO MORBIDO. AROMI COMPLESSI ED	TINTO GUARDA	XXX
Z vitigni				ELEGANTI PERO' EVANESCENTI. VIOLA FRUTTI	FERMO	XXX
Z				MATURI E VANIGLIA, SPEZIATO. POCO CORPO	MOSSO	.
Z					FRIZZANTE	.
Z					SECCO	XXX
Z					ABBOCCATO	.
Z					DOLCE	.

**RIOJA**  
DENOMINACION DE ORIGEN CALIFICADA



FRANCO ESPAÑOLAS

Variedades de composición: Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo. Elaboración: Sistema tradicional. Selección de vinos ensamblados y criados en excelente roble blanco americano. De color rubí brillante con iridescencias teja. En nariz destacan los tonos balsámicos y especiados. En boca es elegante, sabroso y muy amplio.

Grape varieties: Tempranillo, Red Garnacha and Mazuelo. Elaboration: Traditional method. Wine selection created and aged in excellent American white oak. Bright ruby in colour, with tile-red iridescence. Balsamic, spicy tones on the nose. Elegant, rich and delicious to the taste.

Contiene sulfitos - Inneholder sulfiter - Enthält sulfite - Contient des sulfites  
Contiene sulfiti - Bevat sulfieten - Costen sulfitis - Szaktái sulfitai - Innehåller sulfit - Sotár sulfiti  
Obstaje siłkiany - Soteyje yra sulfitai - Tartalmas szulfitek - Zawiera siarczyny

Embotellado por:  
**Bodegas Franco-Españolas, S.A.**   
LOGROÑO - ESPAÑA - PRODUCT OF SPAIN

75 cl. e  
13,5% Vol.



8 410106 022509

www.francoespanolas.com

Nº 577428  
Este Consejo Regulador califica y garantiza este vino como:  
**RESERVA UC**




**RIOJA**  
DENOMINACION DE ORIGEN CALIFICADA  
Bodegas Franco-Españolas, S.A.

*Rioja Bordon*



FRANCO ESPAÑOLAS

**RESERVA 2004**

Avevo segnalato come iniziare una serata con il Tio Pepe sarebbe stato rischioso. Al contrario degustare un vino della Rioja non dà mai sorprese. si tratta di un vino con tali caratteristiche di morbidezza e rotondità, con sapori così gradevoli e fini che nessuno ne rimane deluso. Come quando si ha a che fare con una persona fine e ben educata, attenta alle nostre esigenze ed allo stesso tempo discreta. Con una persona così ci si trova sempre a proprio agio, in ogni occasione. Anche se non si ama quella persona, se ne gradisce sempre la presenza, se poi scatta il colpo di fulmine, è amore.

Io non amo il Rioja, lo apprezzo enormemente, ma non ne sono innamorato.

Non saprei a quale vino italiano potrebbe essere assimilato, non certo a vini a base Nebbiolo o Sangiovese, troppo aggressivi, nè ai corposi vini meridionali, neppure assomiglia ai rossi del Nord Est, più profumati ed aromatici. Forse un uvaggio bordolese, dovrò ancora pensarci.

sebbene non esaltanti, le sue caratteristiche sono ottime e di alto livello. Il colore ha già perso le sfumature violacee e tende all'aranciato. Il profumo è delicato, non particolarmente intenso, anzi forse un poco evanescente, ma elegante e fine. L'esame gustativo esalta le rotondità e la morbidezza, scivola gradevolmente sul palato, se ne nota la struttura, un poco meno il corpo, rimane poco in bocca. Ha una grande ricchezza gustativa, note complesse si susseguono, frutta matura, viola, poi prugna secca e vaniglia per terminare con un ricordo di liquirizia. Finale con erbe balsamiche e spezie.

Prima ho accomunato questo vino ai Bordeaux, ora, curiosando su internet scopro che non è affatto una casualità. La casa produttrice si chiama "Bodega Franco-Española", fu fondata nell'800 da un francese che vedendo il disastro che stava avvenendo a causa della fillossera in Francia, decise di accordarsi con alcuni vignaioli spagnoli e iniziò a produrre vino con le tecniche utilizzate per i vini bordolesi. Storia interessante, vale la pena di approfondirla.

Sarebbe opportuno spendere due parole sull'abbinamento. Abbiamo tentato di abbinare il Rioja ad una paella di carne, ottima idea, il risultato è stato poco più che deprimente. Boffelli non possiede una paella, così ho portato la mia e gli ho spiegato il procedimento, senza puntualizzare che in una paella da sei non si può mettere il riso per dodici. Devo però ringraziare La Compagnia di Tindaro, che ha il palato fine, ma anche tanto buon cuore, di quella finta paella non ne è avanzato neppure un chicco.