

nologia e, principalmente, os recursos financeiros. A cidade escolhida foi Haro.

No fim do século XIX, toda a região floresceu. Haro foi a primeira cidade da Espanha a ter eletricidade, antes mesmo de Madri e Barcelona.

Em 1863, foi construída uma linha férrea ligando Navarra e Castilla ao porto de Bilbao, passando por Haro, o que incrementou as exportações de vinhos para a França, a Inglaterra e os EUA, por navios.

Circulava tanto dinheiro na época, que o governo espanhol abriu uma agência do Banco de Espanha, na cidade.

Alguns anos depois, com os vinhedos na região de Bordeaux voltando a produzir, os franceses abandonaram Rioja.

Filoxera

Em 1899, a Filoxera finalmente chegou em Rioja. Setenta por cento dos vinhedos foram perdidos. Os espanhóis, no entanto, já estavam preparados.

Como precaução, haviam feito uma grande reserva de vinhos, que os ajudou a se manter enquanto recuperavam os vinhedos.

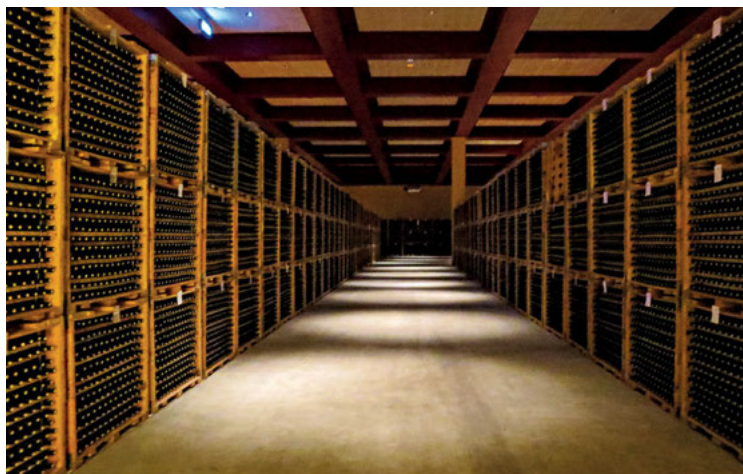
Denominação de Origem Controlada – Castas e vinhos

Em 1926, foi criada a Denominação de Origem Controlada, com seus critérios e padrões.

Foram escolhidas cinco castas para a produção dos tintos – Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo e Maturana. Para os brancos foram Viura, Garnacha



O pequeno Rio Oja



Garrafas em estágio na Conde Valdemar

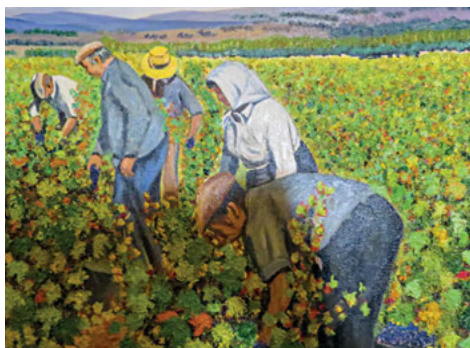
Tours para Pessoas Especiais

Conde Valdemar oferece tours para pessoas com necessidades especiais, como cadeirantes e cegos. Para esses tours, foram desenvolvidos materiais específicos, como tabelas de aromas em braile. Francisco fez uma demonstração do tour oferecido aos cegos, mostrando como através do toque e do teste de aromas eles usufruem.

Fizemos duas degustações, a primeira durante o tour e a segunda na loja.

Os Vinhos da Conde Valdemar

Sob a marca Conde Valdemar, produzem a classificação Crianza, Reserva e Gran Reserva, com as uvas Tempranillo, Garnacha e Graciano. Tempranillo sempre dominante, com mais de 85%. Ficam estagiando



A colheita da uva

nos barris de carvalho 13 meses, 27 meses e 30 meses, respectivamente.

Um outra linha importante é a Conde Valdemar Magnun, também Crianza, Reserva e Gran Reserva. Também a Tempranillo, com mais de 80%, e em quantidade menor Graciano e Maturana. Estagiam em barris de carvalho 13 meses, 26 meses e 30 meses. Produzem 500.000 garrafas por ano.



© Bodegas Menade

Cave subterrânea – Bodegas Menade

em Tordesilhas e de lá sair para os passeios.

Se preferir se hospedar em Valladolid, uma cidade bem maior com maiores atrações, as regiões vinícolas estão, também, muito próximas.

Visita às Vinícolas

É gratificante e surpreendente descobrir em Rueda vinícolas modernas, muito bonitas, produzindo ótimos vinhos, e principalmente, comprometidas com a biodiversidade e preservação da natureza.

Bodegas Menade

A história desta família começou em 1820 quando seus antepassados cultivavam vinhas na região de La Seca. Os vinhos



© Bodegas Menade

Alejandra, Marco e Richard – Bodegas Menade

eram produzidos em uma bodega subterrânea do século XIX, hoje chamada de Menade by Secala.

Em 2005, seus descendentes em 6ª geração, Alejandra, Marco e Richard, fundaram a atual Bodegas Menade.

O que é extraordinário nesta vinícola é o comprometo-