Vinos de Rioja Alavesa

giro onean Azokan!

Te gustará saber que...

los aromas a fruta madura, regaliz y flor son característicos de los vinos tintos jóvenes de Rioja Alavesa.

Vinos tintos, y blancos principalmente. También, rosados y cavas. Variedades en tinto preferentemente, tempranillo; también garnacha y mazuelo. En blanco, viura.

Historia

El primer contacto de la cultura vitícola en Álava, se produce con la llegada de los romanos. Manuel Quintano, a partir del siglo XIX, introduce la barrica, el trasiego periódico, el azufrado y la vinificación sin raspón.

Localización

Cuadrilla de Laguardia-Rioja Alavesa. Comarca de Rioja Alavesa.

Reconocimientos

Denominación de Origen Calificada Rioja.

Producción

La elaboración de tintos se basa en un esmerado cuidado de los viñedos y dos métodos de vinificación diferentes: El método de "maceración carbónica", tradicional de Rioja Alavesa, en la que los racimos se vierten enteros en los "lagos de fermentación" para que realicen una maceración obteniendo vinos suaves, con bastante cuerpo, color intenso y adecuado para el consumo en su primer año, y la vendimia estrujada y despalillada, que consiste en retirar los raspones en la despalilladora, antes de la fermentación, y del que se obtienen vinos apropiados para un largo período de envejecimiento.

· 13.500 hectáreas de viñedo.

· Bodegas: 358 (criadoras, almacenistas, cooperativas y cosecheros)

· Cosecha media anual: 65 millones de litros de vino.

Receta

"CARRILLERAS DE TERREÑA AL VINO TINTO DE RIOJA ALAVESA"

INGREDIENTES (4 personas):

1 kg. de carrilleras de ternera
1 1/2 l. de vino tinto de Rioja
1/2 l. de caldo de carne 4 puerros
1 cebolla 3 dientes de ajo
2 pimientos rojos
2 pimientos verdes
1 calabacín
Una trufa
2 zanahorias
2 tomates
Aceite de oliva Arróniz de Rioja Alavesa
Pimienta
Orégano y sal de Salinas de Añana

Elaboración:

Una vez limpias, las carrilleras, las ponemos a macerar en el vino tinto, con los ajos, la pimienta y un poquito de orégano durante 12 horas.

Cortamos las verduras y las pochamos en aceite de oliva. Añadimos el caldo de carne y dejamos cocer durante 30 minutos. Una vez cocidas, las pasamos por el chino y reservamos esta crema de verduras.

Sacamos las carrilleras ya maceradas y les damos un golpe de plancha disponiéndolas en la cazuela de la crema de verduras. Llevamos esta a su punto de ebullición y lo mantenemos durante dos horas, aproximadamente, vertiendo el vino en el que hemos macerado las carrilleras, le damos el punto de sal y estarán listas para la mesa. Antes de emplatar, cortamos en filetes las carrilleras. Podemos acompañar este plato con unas láminas de trufa, con una guarnición de verduras o un puré de castañas.

Arabako Errioxako ardoak

giro onean Azokan!

Ardo beltzak eta zuriak bereziki. Baita ardo gorriak eta cavak ere. Ardo beltza gehienbat tempranillo barietatearekin egiten da; garnacha eta mazuelo barietateekin ere bai.Ardo zuria egiteko viura barietatea erabiltzen da.

Historia

Erromatarrak iritsi zirenean izan zuten arabarrek ardoaren kulturarekiko lehen harremana. Manuel Quintanok, XIX. mendearen hasieran, upela, aldian behingo ontzi aldaketa, sufreztatzea eta txortenik gabeko ardogintza prozesua ekarri zituen.

Kokapena

Guardia - Arabako Errioxako Kuadrilla.

Izendapenak

Errioxa Jatorri Deitura Kalifikatua

Ekoizpena

· 13.500 hektarea mahasti.
· Upategiak: 358 (ontzaileak, biltegiratzaileak, kooperatibak eta mahats biltzaileak).
· Urteko batez besteko uzta: 65 milioi litro ardo.

Ardo beltzen ekoizpenak oinarritzat ditu mahastizaintza arretatsua eta ardoa egiteko bi metodo desberdin: "beratze karbonikoa" deritzon Arabako Errioxako metodo tradizionala, non mahats mordoak osorik botatzen baitira "hartzidura lakuetara", beratu daitezen, ardo leunak lortzeko, sendo samarrak, kolore bizikoak eta lehenengo urtean kontsumitzeko egokiak; eta estutu eta txortenak kendutako mahatsaren metodoa, non mahats mordoak txortenak kentzeko makinatik pasatzen baitira hartziduraren aurretik, luzaroan ontzeko egokiak diren ardoak lortzeko.

Bezanekien...

fruta helduaren erregalizaren eta loreen lurrinak Arabako Errioxako ardo gazteen bereizgarriak dira.

Errezeta
"TERREÑA MASAILAK ARABAKO ERRIOXAKO ARDO BELTZETAN"

OSAGAIAK (4 lagunentzat):
Kilo bat txahal masail
Litro eta erdi Arabako Errioxako ardo beltz
Litro erdi haragi salda
4 porru
Tipula bat
3 baratxuri atal
2 piper gorri
2 piper berde
Kalabazin bat
Boilur bat
2 azenario
2 tomate
Arabako Errioxako Arroitz barietateko oliba olioa
Piperbeltza
Oreganoa eta Gesaltza Añanako gatza

Nola egin:

Txahal masailak garbitu ondoren 12 ordu edukiko ditugu beratzen ardo beltzean baratxuriekin, piperbeltzarekin eta oregano pixka batekin. Barazkiak txikitu eta oliba olioan bigundu. Haragi salda gainetik bota eta egosten eduki 30 minutu. Egosi ondoren txanotik pasa; berdura krema hau geroko gordeko dugu. Txahal masaila beratuak plantxan jarri eta beroaldi bat eman. Gero barazki kremaren kazolan jarri. Sutan jarri irakiten hasi arte eta gero sutan utzi bi ordu, gutxi gorabehera. Txahal masailak beratzeko erabili dugun ardoa gainetik bota, gatza eman eta prest egongo dira mahairako. Platereratu aurretik, txahal masailak xerratan ebakiko ditugu. Jaki honekin batera trufa xerratan ebakita, barazkiz egindako hornigaia edo gaztaina purea zerbitzatu dezakegu.