

Szlachectwo zobowiązuje!

Ród Alvarez de Toledo w historii Hiszpanii nie ma sobie równych. Jego udokumentowane korzenie sięgają ponad tysiąc lat wstecz. Początek ery nowożytnej to absolutne władanie Imperium Rzymskiego na całym obszarze Półwyspu Iberyjskiego – a tam, gdzie Rzymianie, tam też wina i oliwa. Niestety, jednego okupanta od VIII wieku zastąpili następni – Arabowie.

Właśnie wtedy kroniki notują, że Pedro Alvarez hrabia Carrion dzielnie towarzyszył Alfonsowi VI i przyczynił się do odzyskania w roku 1085 starej stolicy Visigoth. Nie koniec na tym. Za szczególną odwagę i mądrość osiadł na tej stolicy jako namiestnik królewski i burmistrz miasta. To od tej pory do rodu Alvarez dołączono miano „de Toledo”.

Nie byle kim był Pedro Alvarez, bo synem cesarza Issaka Commeno – władcy Wielkiego Bizancjum. Wspomagał on walkę wyzwolniczą z niewoli arabskiej, która zakończyła się odzyskaniem Grenady w roku 1492., ale w tym samym dziele uczestniczył już Fadrique Alvarez de Toledo, książę Alby, główny doradca i strateg późniejszej pary królewskiej Ferdynanda i Izabeli. Fadrique posiadał nieocenione wpływy na dworze i on też był głównym konstruktorem i gwarantem ekspedycji Krzysztofa Kolumba do Ameryki.

Następca Fadrique – Fernando Alvarez de Toledo był osobistym doradcą cesarza Karola V i Filipa II, a potem sprawował funkcję wicekróla Królestwa Dwoch Sycylii. Natomiast wicekrólem hiszpańskiego Peru był inny członek rodziny – Francisco Alvarez.

Niemal filmowym epizodem był ślub jedynego ślubnego syna Krzysztofa Kolumba – Diego, z wnuczką Fadrique Alvarez – Marią, w roku 1508. I wyobraźcie sobie, że po dziś dzień żyje wielu prawnych potomków tej historycznej pary



Alonso Alvarez de Toledo z synem Fadrique

w Hiszpanii, USA, Meksyku i na Kubie. Rodzinne parantele Alvarez de Toledo sięgają najznamienitszych rodów Europy, a także rodzin królewskich Anglii i Francji. Wierzyć, nie nie mogło wydarzyć się w Zachodniej Europie bez namaszczenia rodu Alvarez.

A co ma najnowsza historia do znamienitej rodziny Alvarez w Hiszpanii? Obecnie to słynna marka „Marques de Valdueza”, która firmuje szlachetne czerwone wina i oliwę jadalną. Należąca od wicków do rodziny posiadłość Paralel de Valdueza, położona w pobliżu Meridy na zachodnich rubieżach Hiszpanii, to miejsce, w którym dokonano nowych, fenomenalnych zasadzeń winorośli. Po długich eksperymentach, popartych naukowymi metodami uzyskano wiodące szczepy: syrah, cabernet sauvignon i merlot. Jednak główny trend upraw to skrupulatna selekcja gęstości upraw, gruntowne kontrole winnic i najważniejsze – skuteczny i nieinwazyjny system nawadniania. Przekleństwem winiarzy hiszpańskich jest susza,

która potrafi zniszczyć ponad połowę plonów.

Po wyznaczeniu optymalnego terminu zbioru winogron do dzieła przystępują wyspecjalizowane grupy, które wykonują pracę tylko ręcznie. Na tym etapie następuje już podwójna selekcja gron, gdzie tylko najlepsze owoce będą dopuszczone do fermentacji.

Tutaj do głosu dochodzą najnowsze technologie, które pozwalają fermentować gronom z każdego szczepu i każdego obszaru upraw. Używa się do tego super nowoczesnych zbiorników ze stali nierdzewnej, posiadających regulację temperatury.

Potem następuje proces dojrzewania wina, który dla marki Marques de Valdueza graniczy ze szczytem wirtuozerii i wyobraźni. Prawodawstwo Hiszpanii dla win szlachetnych Denominacion De Origen w kategorii RESERVA stanowi o co najmniej trzyletnim okresie dojrzewania, z czego minimum jeden rok w beczkach dębowych. Marques de Valdueza

spełnia absolutnie ten wymóg, gdyż wina dojrzewają w beczkach z dębu francuskiego przez dwanaście do czternastu miesięcy, przy czym odbywa się to w specjalnych pomieszczeniach, gdzie temperatura, wilgotność i ciśnienie są pod absolutną kontrolą.

Największym sekretem, graniczącym niemal z magią są proporcje i proces łączenia poszczególnych winorośli, aby konstruowały w butelce niesamowitą osobowość wina. Etykieta „Marques de Valdueza” jest rozpoznawalna w wielu krajach i wśród wielu koneserów. Od kilku miesięcy jest obecna także w Polsce dzięki importerowi firmy Riva s.c.

Jeśli dwór królewski w Madrycie zaniektował wina Valdueza na swoje stoły, to jesteśmy pewni, że eksperymentujący miłośnik wina w Polsce, także będzie usatysfakcjonowany.

Tym bardziej, że to autorytety światowej klasy współtworzyły wina Valdueza. Doktor enologii z Uniwersytetu Bordeaux, pan Dominique Roujon de Boubee, wraz z światowymi mistrzami wina, panami Jean Claude Bervet i Denis Dubourdiu z Francji, podparci genialnym Alvaro Palacios z Hiszpanii stworzyli wina, które będzie dla Was niezapomnianym doświadczeniem.



Importer:
RIVA S.C
ul. Pocztowa 2
59-230 Prochowice
tel. +48 76 85 85 339

MARQUÉS DE VALDUEZA 2007 (RED LABEL)

Dojrzewanie 94% w beczkach z dębu francuskiego o pojemności 225 l i 400 l. 6% w stalowych tankach z termoregulacją. Rozlano 8.500 tys. butelek. Wino wabi głębią koloru czarnej porzeczki z refleksami purpury. Feerię aromatów rozpoczyna ton korzenno-goździkowy, przyprószony lawendą, który kończy się akcentem przypalanej śliwki. W smaku bardzo skoncentrowane,



ale nie atakujące garbnikami. Piękno balansu długo pozostaje w pamięci podniebienia. Optimum swej urody osiąga pomiędzy 2010 a końcem 2014 roku.

Alk. 14%
Skład:
 38% syrah
 62% cabernet sauvignon

MARQUÉS DE VALDUEZA 2007 (BLUE LABEL)

Dojrzewanie 12 miesięcy w beczkach z dębu francuskiego. Rocznik 2007 rozlano w ilości 35 tys. butelek. Wino potężnie skonstruowane o przydymionym kolorze czarnej porzeczki z purpurowym refleksem. Uderzający owocowy ton, który przypomina świeżego tosta z dżemem ze świeżych owoców jeżyn i truskawek. Po paru minutach balans zapachu dominuje już mineralnymi tonami i nutami palonej kawy, cynamonu, czarnego pieprzu i kredy.



Zawsze świeże, trwałe i jedwabiste w smaku, zbalansowane z przyjemną kwasowością. Magia i elegancja tego wina potęguje się w piątym roku po rozlewie, gdyż perspektywa dojrzewania Valdueza 2007 jest bardzo wysoka. Zalecana dekantacja wina przez godzinę przed zaserwowaniem o temperaturze 16°C

Alk. 14,5%
Skład:
 47% syrah,
 38% cabernet sauvignon,
 15% merlot

VALDUEZA 2008

Dojrzewanie 36% w dębowych beczkach z dębu francuskiego, 64% termoregulowane zbiorniki ze stali nierdzewnej. Wino przemawia kolorem indyjskiego atramentu naprzemiennie z ciemnym fioletem i czarną porzeczka. Bardzo różnorodny w smaku, proponuje wpięty spokój mineral kredy, aby na podniebieniu zmienić się w jedwabisty ton wanilii. Wino mocne i intensywne, ale bez



agresji. Niepowtarzalna kompozycja wina zachęca do nalań następnych kieliszków. Zalecana godzinna dekantacja i temperatura wina 16°C.

Alk. 14%
Skład:
 67% merlot,
 22% cabernet sauvignon,
 11% syrah

więcej informacji na www.wina-riva.pl