

Gran Tour *Appunti di mototurismo* Spagna

testo di Fulvio Piccinino
foto di Cristina Severina

Il tour a lungo pianificato è un viaggio attraverso il cuore della Spagna, decisamente impegnativo dal punto di vista chilometrico ma che promette due settimane di grandi emozioni. I Pirenei sono stati il punto di partenza ed il punto d'arrivo dei quasi 5000km di colli e deserti affrontati dalla nostra fedelissima Fazer600, inarrestabile nonostante sbalzi di temperature anche di 10/15 gradi. Un tour con poche "strade alternative" in quanto molti chilometri separano una città dall'altra, ma le statali, così come le autostrade sono poche e spesso stupiscono per la diversità l'una dall'altra in dimensioni e manto stradale.

Obiettivo del viaggio era visitare i vigneti delle principali D.O. spagnole da Nord a Sud e le relative città medio-piccole che ne caratterizzano la regione, e che meglio aiutano a comprendere la storia di un popolo, spinti dalla curiosità di vedere le varie aree di produzione e comprendere, degustando

e scorrendo in loco. Una viticoltura che, nonostante la crisi mondiale continua a crescere per valore e fatturato. Un paese che non ha subito né una "chardonizzazione" nelle bollicine né una "cabernizzazione" nei grandi rossi.

Volevamo toccare con mano i risultati della riscossa enologica di un paese dalla superficie vitata più estesa d'Europa ma solo al terzo posto come produzione. Le rese per ettaro sono molto basse per le dure condizioni climatiche, con vini di qualità variabile e poco diversificata negli anni '70-'90, esageratamente marcati dal legno e con profumi di riduzione. Oggi si riscoprono aree vocate con vini autoctoni che danno rossi eleganti, profondi e complessi così come bianchi moderni, freschi e fruttati. Abbiamo così percorso aree ormai affermate come Rioja, Ribeira del Duero, Jerez, Priorato, Penedes e altre meno conosciute, ma di pari interesse come Somontano, Navarra, Campo de Borja, Rueda, Montilla Moriles, Jumilla, Yecla, Utiel-Requena.

E quando non è stato possibile visitare alcuni territori, per motivi di distanza e meteo, abbiamo colmato le lacune approdando in splendide enoteche; assaggiando e parlando di vini bianchi, leggeri ma profumatissimi, come quelli dei Paesi Baschi sia della piccola D.O. di Txacoli de Guetaria che dell'emergente e modaiola Rias Baixas in Galizia, così come per i rossi eleganti e moderni delle D.O. Bierzo e Toro. Ma la nostra attenzione è stata soprattutto per gli autoctoni da quelli a bacca rossa come Bobal, Mencia, Monastrell a quelli bianchi come Viura, Albariño, Parrellada e Verdejo.

Naturalmente come da statuto dell'Eno-Moto Club Murcialagos, la vacanza non è vacanza se non vi è un perfetto mix di cultura storico-architettonica e cultura enopaesaggistica. Così, al bando il relax sulle spiagge iberiche, abbiamo cercato testimonianze del passato e tradizioni in ogni D.O. attraversata, scoprendo che qui coesistono perfettamente scorci da mozzafiato con distese di pale coliche, antichi ruderi ed enormi cattedrali con piazze moderne volte alla socializzazione e non al parcheggio di mezzi!

Il castello di Lourre.



Il tour parte dai Pirenei del nord, attraverso il Tunnel di Somport. Dopo aver attraversato di getto il Massif Central, il Madiran e lo Juranson, ci troviamo nel territorio di Aragona e proseguiamo per la N330 sino a Jaca, prima capitale del regno di Aragona, che fu uno degli ultimi capisaldi cristiani in una Spagna completamente conquistata dai Mori, e da qui verso Huesca, città con una cattedrale dalle curiose contaminazioni architettoniche moresco-cristiane e vertice, a nord, della D.O. Somontano (letteralmente "sotto il monte").

Il suo centro principale è a Barbastro 50 km a sud, che decidiamo, però, di non visitare perché devierebbe troppo il tragitto già arduo sotto un sole africano e perché qualcosa ha colto di più la nostra attenzione. In quest'ambiente ventilato e caratterizzato dai notevoli sbalzi di temperatura hanno magnificamente attecchito il Riesling e il Gewurztraminer che hanno rubato, contrariamente a quanto avviene nel resto di Spagna, spazio allo storico vitigno autoctono Alcanon.

Seguendo la A 132 giungiamo al magnifico castello di Loarre, i cui imponenti ed inespugnabili bastioni svettano dalla cruda campagna

circostante mimetizzandosi mirabilmente, però, con i colli a nord. È una fortezza-monastero voluta da Sancho Ramirez per fermare l'accesso a Jaca dei Mori che nel frattempo avevano espugnato Huesca, le cui sono curiosità svelate con competenza delle giovani guide.

La città dalle tante culture religiose

Lasciamo quindi Loarre e l'Aragona e c'incamminiamo per la Navarra attraversando paesaggi affascinanti che ricordano una piccola Monument Valley fatta di rocce rosse erose dal vento. Percorrendo più di 40km di vero deserto di grano giungiamo a Tudela, graziosa cittadina caratterizzata da tre diversi stili architettonici, uno per ogni cultura dell'abitato cittadino: ebraico, musulmano e cristiano e che fa della cattedrale il proprio inno alla tolleranza religiosa.

A sud di Tudela, sulla N121, troviamo una D.O. emergente della Spagna, Campo de Borja che ha i suoi "cru" più rappresentativi ai piedi del monte Moncayo (2.316 m.): qui regna la Garnacha che allevata ad alberello sui tipici terreni rossi argillosi ricchi di ferro in un clima caldo, ma ricco di escursioni

termiche, regala vini con dotazioni alcoliche importanti e buona ampiezza olfattiva.

Rivolta la moto verso nord giungiamo a Corella, nuovamente nella D.O. della Navarra, qui troviamo vigneti di pianura molto estesi, molti dei quali irrigati, con terreni misti in cui troviamo argilla e graniti.

Sorpresa: il Moscatel secco

Anche qui il vitigno rosso principale è la Garnacha, con l'80% della superficie, il quale offre piacevoli e "ruffiani" rosè, profumati di fragoline e lamponi; ne completa il quadro, il Tempranillo che però, dato il clima costante della pianura privo di sbalzi termici, regala vini tanto alcolici, quanto poco complessi nei profumi.

La vera sorpresa è il Moscatel (Muscat a petit grain) vinificato secco, che trova nei profumi aromatici la sua carta vincente, oltre ad un prezzo decisamente abbordabile anche nelle versioni migliori degustate la sera. I piatti tipici della Navarra: i Pimientos Rellenos peperoni rossi ripieni di pesce, formaggio o carne e le truchas alla Navarra, trote di montagna fritte o alla griglia e poi avvolte nel prosciutto crudo Serrano.

I vigneti della Rioja.



Nella mattinata giungiamo a Logroño, capitale della Rioja, godendo della vista su magnifici vigneti e decine di caratteristiche *Bodegas*.

La Rioja imparentata con la Borgogna

I vini della Rioja risentono molto dello stile produttivo bordolese, per eventi storici e non per capriccio di stile. Di fatto dopo il passaggio della fillosera nella regione francese di Bordeaux molti produttori si trasferirono al di qua dei Pirenei, sperando che le montagne riuscissero a bloccare l'afide. Portarono con sé solamente le loro tradizioni, ma mantennero il patrimonio vitato presente in luogo; di fatti troviamo ad oggi unicamente il Tempranillo, la Garnacha, il Mazuelo (il nostro carignano) e lo splendido Graciano.

Purtroppo quest'ultimo vitigno sta scomparendo per via della sua bassa resa e incostante produttività, ma dona bouquet ricchi di finezza al vino Rioja e ottime vini spumante rosè.

Per quanto riguarda i vini bianchi abbiamo il vitigno Viura (detto anche Macabeo) che vale quasi la totalità della superficie vitata dedicata.

Il vino Rioja rosso viene vinificato con percentuali variabili dall'85 al 100% di Tempranillo, completato da Garnacha, Mazuelo e Graciano. È un vino sontuoso, morbido, rotondo in armonia con un evidente carattere di legno, nel quale passa due anni nella versione Crianza, tre per la Reserva e cinque anni per il Gran Reserva.

Ora per rendere il prodotto più immediato e fruttato, viene vinificato anche nella versione Joven con passaggi nel solo acciaio.

Anche il bianco, vinificato con il 90% di Viura, in passato giaceva lunghi anni in legno che gli donava toni marcati di vaniglia; ora viene proposto in una fresca versione passata solo in acciaio. I profumi, non molto complessi, fanno sì



La cattedrale di Burgos.

che il bianco di Rioja non sia propriamente indimenticabile ed indistinguibile indi per cui è di recente approvazione una variazione del disciplinare che ammette piccole quantità di Chardonnay come vitigno migliorativo (e per una volta siamo d'accordo).

Per ammirare appieno la bellezza della Rioja bisogna percorrere la piccola provinciale che collega Logroño a Haro, passando per Oyón, sede della Bodega Faustino. La visita dura due ore, ma è d'obbligo per comprendere l'espansione mondiale dei vini di questo territorio, così tanto legato alle tradizioni in vigna quanto innovativo in cantina. Laguardia è una piccola

cittadina fortificata, da cui si gode una splendida vista sulla Alavesa, una delle tre aree in cui la Rioja è divisa assieme a Baja e Alta.

Haro è la sede delle più prestigiose *bodegas* della regione vinicola denominata Alta e offre al visitatore un centro antico con decine di taverne e la bella Iglesia de santo Tomas.

La Rioja Baja (bassa) non dà, tranne rari casi, vini particolarmente eleganti essendo, come la Navarra, una viticoltura di pianura.

La gallina nella cattedrale

Lasciamo la Rioja per dirigerci verso Burgos.

Ribeira del Duero, La fortezza Penafiel al cui interno si trova il Museo regionale del vino.





Le mura medioevali che circondano la città di Avila.

Prima però facciamo sosta a metà strada della N120 per visitare la cattedrale più curiosa che ci sia mai capitato di vedere. Santo Domingo della Calzada deve il suo nome al santo che edificò, in favore dei pellegrini sul cammino di Santiago, un piccolo ospedale... e sin qui trattasi solo di storia documentabile, ma l'elemento singolare sta all'interno della chiesa ove una sontuosa gabbia è adibita da secoli all'allevamento di un gallo ed una gallina, in omaggio ai poteri del santo. Si narra d'un pellegrino, ingiustamente accusato di furto, impiccato; si dice che i suoi genitori, più tardi, lo trovarono vivo sulla forca. Alcuni emissari corsero dal giudice, il quale, con tono perentorio, disse "impossibile, egli è vivo quanto il gallo e la gallina bolliti che ho nel mio piatto". Invece la gallina balzò dalla tavola ed il gallo cantò.

Lasciamo il bel paesino e arriviamo a Burgos, nella regione della "Castiglia e Leon".

La vitalità notturna di Burgos

L'accesso migliore alla città è lungo il ponte che conduce alla Porta di S. Maria, splendido ingresso riccamente decorato attra-

verso il quale si giunge alla piazza della cattedrale gotica, unica in Spagna per dimensioni e ricchezza di decorazioni.

Al suo interno è la tomba del "Cid Campeador" e di sua moglie, Rodrigo Diaz de Vivar è l'eroe romantico della Riconquista Cristiana della Spagna, fu chiamato El Cid (il Signore) per le gesta prodigiose dimostrate in guerra; tra le più famose vi è la presa di Valencia.

La vita notturna di Burgos è frizzante per ogni età, con decine di bar che offrono vino o birra con tapas a prezzi molto più che ragionevoli, sconosciuti ormai da tempo in Italia.

Se invece si vuol gustare la specialità locale, ovvero il lechado (agnello da latte) cotto al forno nel apposito coccio, retaggio della cucina araba, il consiglio è di cercare una taverna.

Altra specialità è la Morcilla de Burgos, una sorta di salciccia-sanguinaccio che unicamente qui viene impastata con il riso.

Vini di stile nuovo

Per quanto riguarda i vini, la Castilla e Leon offre un'ampia scelta.

Sono ottimi i bianchi della D.O.

Rueda, paese a pochi chilometri a sud ovest di Valladolid, vinificati con il riscoperto Verdejo allevato su terreni ciottolosi a 600 mt. sul mare.

La rinascita di questa D.O. avvenne negli anni '70, quando il Palomino, vitigno produttivo ed adatto ai vini fortificati (ricordiamo lo sherry di Jerez), fu sostituito dal Verdejo, grazie all'intuizione del produttore Marquis de Riscal. Il vino è fresco, profuma di frutta a polpa bianca, salvia, con un'interessante bocca agrumata e chiusura di mandorla che non ricorda nemmeno lontanamente il Dorado Rueda vino ossidato e liquoroso prodotto fino a venti anni fa.

Altri vini interessanti provengono dalla D.O. Toro, dell'omonimo paesino vicino a Valladolid, prodotti con Tempranillo e la sorprendente D.O. Bierzo a nord ovest di Leon.

La cittadina El Bierzo è da sempre una tappa fondamentale nel cammino di Santiago e dove i monaci riuscirono a preservare la viticoltura e a tramandare un vitigno unico, la Mencia.

I vini presentano uno stile nuovo, sono fruttati, carnosi con toni balsamici, dove il legno è presente senza tuttavia coprire il tutto con i tipici toni vanigliati.

Un museo regionale del vino

La mattina seguente partiamo per Aranda, capitale della D.O. Ribera del Duero, ove vinifica la più prestigiosa e conosciuta azienda di Spagna, Vega Sicilia, produttrice dell'"Unico" invecchiato nelle annate migliori per 10 anni in botti grandi.

Attraversiamo l'altopiano, passando per Lerma, piccola cittadina dominata da un fastoso palazzo e da altri splendidi edifici, frutto delle manie di grandezza del primo Duca della città, nonché il favorito (e corrotto faccendiere) di Filippo III, che, sperperò ingenti quantità di danaro nel tentativo di dar risalto a sé col semplice risultato di

una maestosa bizzarria in evidente contrasto con il deserto circostante.

Quindi ci dirigiamo sulla N122 per raggiungere il Penafiel, fortezza di confine, dall'aspetto minaccioso, paragonato spesso ad una nave da guerra, per la forma lunga e stretta, adagiato sul crinale di una collina rocciosa.

Al suo interno si trova il Museo Regionale del vino con macchinari antichi e possibilità di degustazioni guidate da un sommelier.

Dalle sue mura si gode un'ottima vista dei vigneti di pianura di questa D.O. in coesistenza con infiniti campi di fagioli bianchi e ulivi, da qui si può apprezzare la differente composizione del terreno calcareo, ghiaioso con larghi affioramenti d'argilla.

Se si è appassionati di castelli, esiste un clone del Penafiel a Penaranda del Duero, pochi chilometri ad est di Aranda. Anche qui il Tempranillo gioca un ruolo fondamentale, anche se nelle migliori cuvee, tipo l'"Unico", lo vediamo in blend con piccoli saldi di Cabernet Sauvignon e Merlot.

Non potendoci permettere gli oltre 180/200 euro per una bottiglia di Unico, (tra l'altro l'azienda, sita a pochi chilometri dal Penafiel, non era visitabile per chiusura estiva) ci siamo limitati all'assaggio di altri produttori di zona come Protos, Bodegas Aalto, Contado De Haza, ricavando un'impressione di vini più pronti ed immediati rispetto alla Rioja con un apporto del legno decisamente più moderno.

Storia e gusto a Segovia

Prossima tappa: Segovia patrimonio dell'umanità tutelata dall'Unesco. La città è in una posizione spettacolare, sulla sommità d'uno sperone roccioso cinto da due fiumi.

Gli elementi che rendono unica questa città sono lo splendido acquedotto romano lungo ben 728 metri, con archi spettacolari alti 29 metri, l'Alcazar con le sue torrette



Segovia. L'Alcazar.

e merlature che lo fanno sembrare un castello delle fiabe e la cattedrale gotica con pinnacoli e archi rampanti che disegnano un profilo possente proteso verso il cielo.

Segovia oltre che essere famosa per i suoi monumenti e le decine di chiese, è una città che offre alcuni spunti interessanti per i gourmand.

Qui abbiamo il maialino da latte detto "cochinillo" cotto nel forno a legna, (per mangiare quello originale occorre cercare i locali che espongono la targa di tutela della dop), la zuppa Segoviana a base dei famosi fagioli bianchi di Spagna, cavoli, cotenna di maiale, salciccia e la "minestra de Ternera" uno stufato brodoso con vitello, verdure e gli immancabili fagioli. Piatti decisamente poco adatti al clima estivo della Spagna, ma da

noi comunque testati e pienamente apprezzati per non venir meno alla nostra curiosità di viaggiatori.

Da Segovia ci muoviamo verso Avila, altra città patrimonio dell'Unesco. Avila è circondata dalle mura medioevali meglio conservate d'Europa, lunghe ben duemilacinquecento metri, sormontate da 88 torri, edificate dai cristiani a difesa della città. Un monumento gigantesco e integro che si erge fiero sul crinale della collina, che noi ammiriamo compiendo un giro panoramico.

Il centro città non è stato tutelato come le mura, pertanto l'aspetto medioevale è stato deturpato e rimaneggiato con case moderne che rendono l'insieme poco interessante, eccezion fatta per l'immancabile cattedrale. (1 - *continua*)

Segovia. La Cattedrale.

