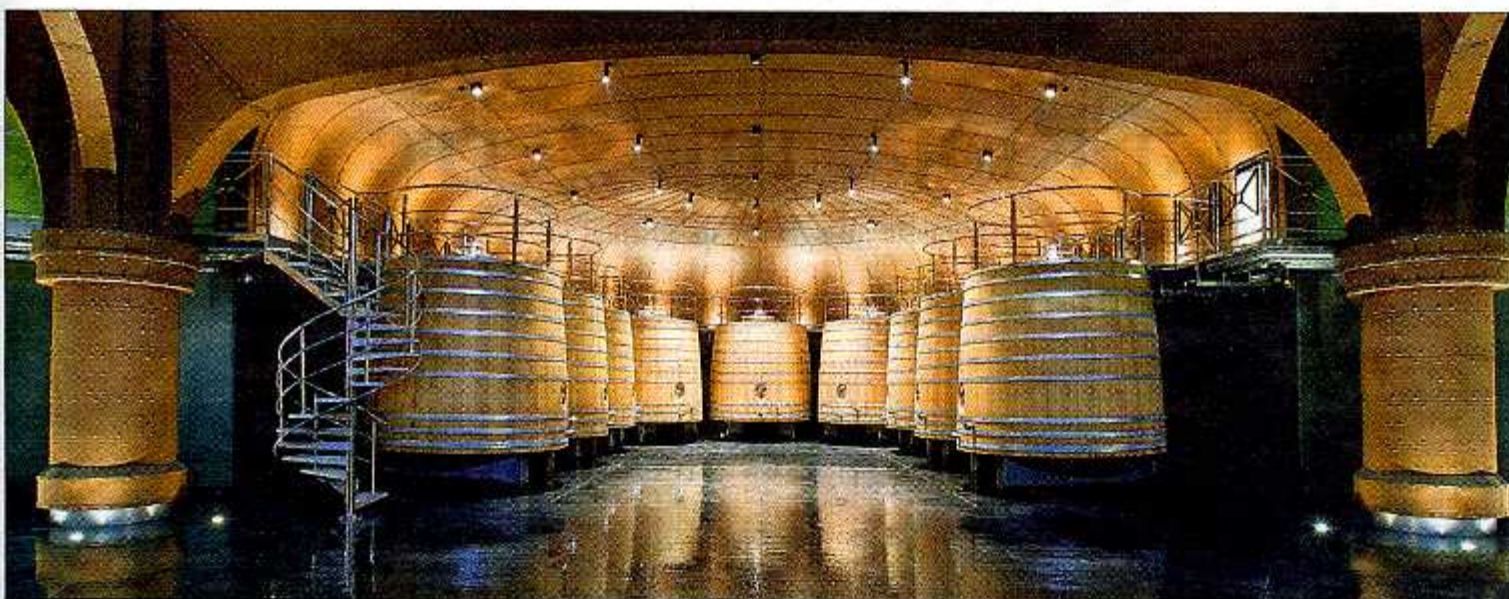


Rioja: une terre de magie



Les cuves en bois de Dinastía Vivanco peuvent contenir environ 16.000 litres de vins.

(PHOTO: DYNASTÍA VIVANCO)

vanco ne dépasse pas les 800.000 bouteilles. Cette petite production est surtout centrée sur la qualité.

Dinastía Vivanco sélectionne soigneusement les raisins de chaque vignoble. Le contrôle individualisé de la fermentation et une longue macération utilisant la technologie œnologique la plus moderne définissent la connaissance d'un art hérité d'une tradition familiale qui reflète une passion particulière pour le vin, a souligné José C. Garcia de Castro

L'offre de la maison La Rioja de Luxembourg se concentre sur deux vins de Vivanco, le Dinastía Vivanco Crianza 2005 Selección de Familia et le Reserva 2001. Le premier vin est composé à 100 % du cépage tempranillo. Il a été affiné pendant seize mois dans des barriques en chêne français et américain et a vieilli encore six mois en bouteille. C'est un vin racé avec une robe brillante et instensif rouge-cerise aux reflets de violet. Au nez, l'amateur

de vin retrouvera des arômes de fruits mûrs, de vanille et d'épices. En bouche, le vin est bien structuré avec des arômes de fruits et des notes de torréfaction. Il accompagne bien les viandes rouges et un fromage fort.

Le Dinastía Vivanco Reserva 2001 est composée de 90% de tempranillo et de 10% de graciano. Ce dernier cépage lui confère le goût des fruits des bois. Il a été affiné pendant 24 mois en fût de chêne français et deux ans en bouteille. Sa robe est d'un rouge-cerise vif avec des reflets de pommes de grenats. On découvre au nez des notes d'épices douces, d'encens et de cannelle. En bouche, ce vin dégage des arômes de cerise et de kirsch. On a une belle sensation d'eau-de-vie. Il a une longue vie de bouche avec des notes de havanne. C'est un vin avec un très grand potentiel, complexe, élégant et très fini. L'amateur de vin verra tout de suite qu'il est en face d'un vin d'une qualité supérieure. Pour les experts de

Cactus, il accompagnera à merveille une poularde à la crème.

Un musée à la gloire du vin

«Rendre au vin ce que le vin nous a donné», telle est la devise de la famille Vivanco, qui a construit pour cette raison un musée de la culture du vin à côté de ses bodegas Dinastía Vivanco à Briones dans le Rioja Alta. Le paysage y est dominé culturellement et historiquement par la vigne. Les collections qui composent ce musée privé de 9.000 mètres carrés ont été réunies grâce aux efforts de la famille Vivanco.

L'organisation du musée est conçue, selon Hugo Urquiza de Dinastía Vivanco, pour mettre en valeur les collections avec des moyens audiovisuels et interactifs les plus modernes. Le musée est un point de référence international sur le vin, son étude, son histoire, les techniques d'élaboration et toutes les manifestations culturelles et artistiques qui y sont liées. C'est un musée

vivant grâce à l'incorporation permanente de nouvelles acquisitions. Les collections sont réparties sur cinq espaces organisés par contenus thématiques. Un sixième espace se trouve à l'extérieur et correspond à une collection ampélographique.

On y retrouve des tableaux de Picasso, des sculptures en marbre d'origine italienne ou grecque, des sarcophages romains, des statues en bronze de l'ancienne Egypte ou des rhytons (récipients utilisés dans les rites funéraires et offrandes aux dieux) en provenance de Mésopotamie, des bouteilles de vin, des tire-bouchons, des barriques des pressoirs, etc.

L'esprit vinicole et pionnier de la famille Vivanco apparaît à travers le musée et surtout ses vins mais aussi à travers l'expérimentation et la recherche sur les différentes méthodes de culture et d'élaboration, l'utilisation de cépages minoritaires ou l'élevage en fût de chêne de diverses origines.

rsité - sont liées»

a Belle Etoile à Bertrange

Le public pourra également tester ses connaissances à travers un concours avec à la clé une tenue «outdoor» de plus de 500 euros, un Mountain Bike mixte d'une valeur de près de 400 euros ainsi qu'un livre sur la biodiversité. Un tirage au sort parmi les bonnes réponses déposées dans l'urne «biodiversité» déterminera le gagnant qui sera convié pour une remise de prix officielle au sein d'une réserve nature de la «Fondation Hëllef fir d'Natur».

Genuss pur für die Region

Einkaufen, Essen und Lesen mit Genuss – „Guide orange“ erschienen

Die dritte Ausgabe des „Guide orange“ ist nun erschienen und erstmals auch in Luxemburg erhältlich. Gesammelt wurden versteckte und bekannte Tipps aus dem Saarland, Elsass, Lothringen und auch Luxemburg. Mehr als 230 Tipps, davon fast die Hälfte der Adressen zum ersten Mal, werden hier aufgeführt.

Berichte über die Saarweine, Restaurants und Einkaufsadressen im Saar-Mosel-Dreieck und eine kulinarische Reise nach Paris sind enthalten. Aber auch das weiter entfernte Saarland, Lothringen und das Elsass werden auf besonders kulinarisch interessante Art vorgestellt.

Die einzelnen Restaurants sind unterteilt in verschiedenen Kategorien. Innerhalb der Kategorien werden dann Küche und Ambition bewertet. Neu ist die Liste der „Favoriten“. Im Serviceteil findet der Leser unter anderem, wo auch montags oder sonntags geöffnet ist, wer kinderfreundlich ist und was zusätzlich von Slow Food empfohlen wird.

Auch bei den Einkaufstipps legen die Macher Wert auf Authentizität und Qualität. Ob Feinkost, Metzgerei, Bäckerei oder Delikatessengeschäft – man findet immer das Geschäft für den besonderen Geschmack.

Insgesamt 22 Feinschmecker beschreiben in unterhaltsamer Form und reich bebildert die genussvolle Seite der Region. Ganz bewusst fehlen die Sterne-Restaurants. „Uns geht es darum, Tipps zum guten Geschmack und zum Genuss zu geben. Dies findet man sicherlich auch in der Sternegastronomie – aber eben nicht nur dort. Außerdem wird darüber bereits genügend geschrieben“, so Holger Gettmann der Herausgeber. „Wichtig ist für uns die Philosophie der Gastronomen und Geschäftsinhaber, die Herkunft der Produkte und nicht zuletzt das Preis-Leistungs-Verhältnis.“ (C.)