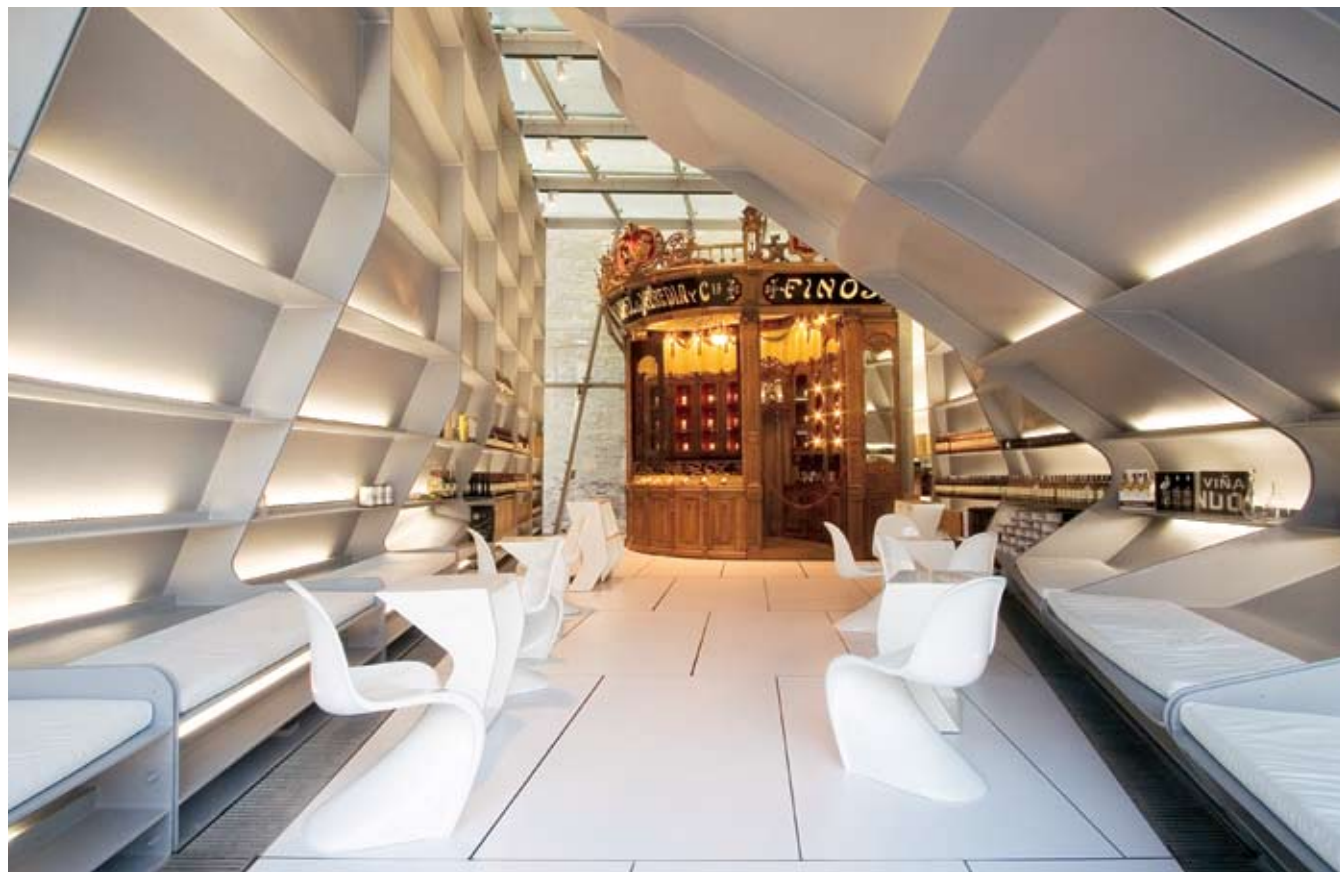


VIÑA TONDONIA A tradição do Rioja

Sem se render ao estilo moderno na vinificação, a Viña Tondonia inclui um toque contemporâneo à sua clássica arquitetura no projeto de Zaha Hadid

TEXTO Solange Souza



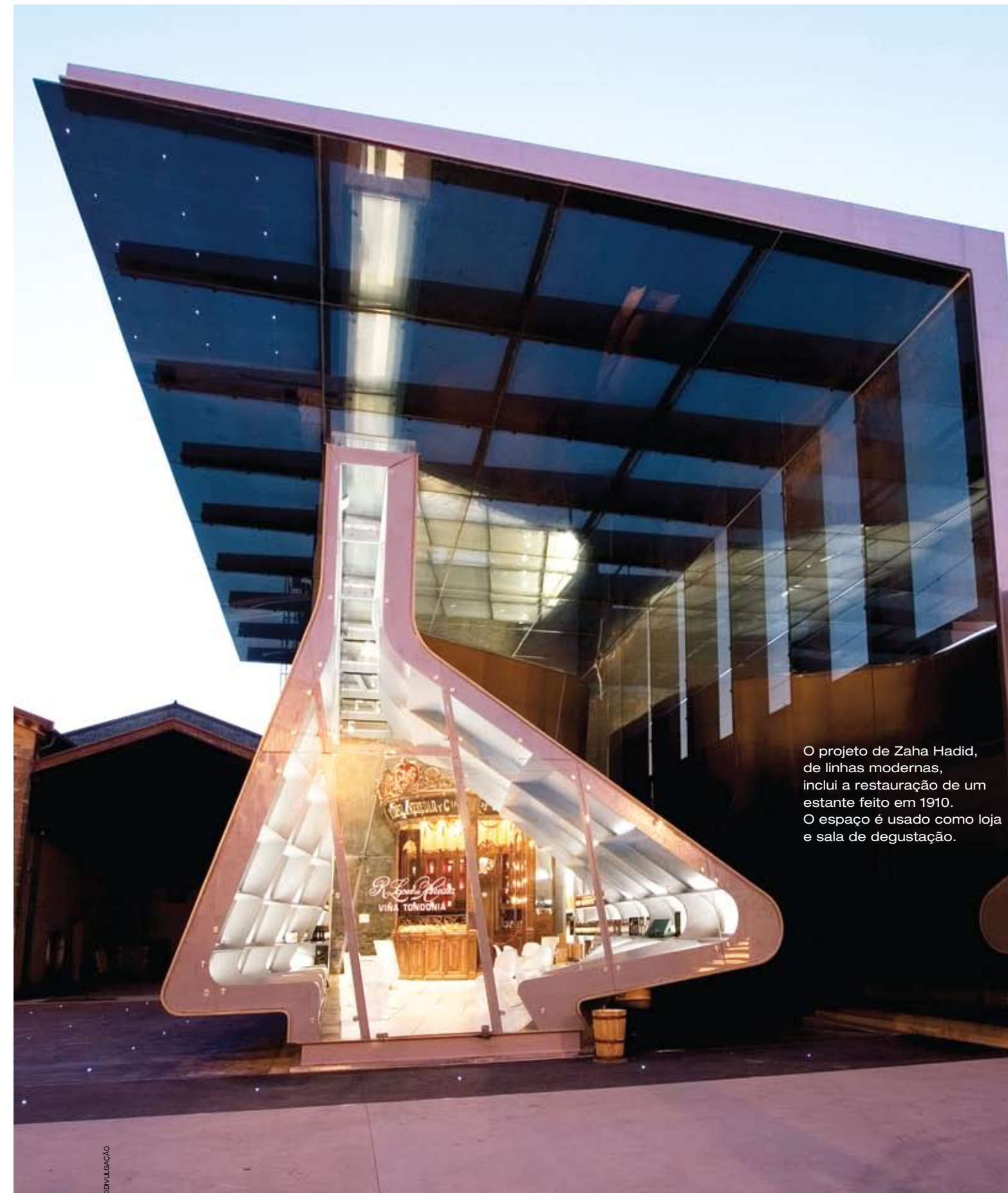


Criado originalmente para a feira Alimentaria de Barcelona, em 2002, por ocasião dos 125 anos da Viña Tondonia, o projeto da renomada arquiteta iraquiana radicada em Londres Zaha Hadid foi “incorporado” às instalações da vinícola e funciona como loja e sala de degustação. “Mesmo recebendo visitantes 100 anos atrás, nossa bodega não foi projetada para atender ao grande número de pessoas que querem hoje provar vinhos. Por isso, decidimos adicionar um novo projeto ao original do nosso bisavô, que ainda não está completo. Já que estamos no século XXI, queríamos deixar uma contribuição do nosso tempo à construção e contatamos Zaha Hadid”, declara María José López de Heredia. As linhas modernistas do projeto acondicionam a restauração do estande criado por Don Rafael López de Heredia, em 1910, para a Exposição Internacional de Bruxelas daquele ano.

Vinhos ícones

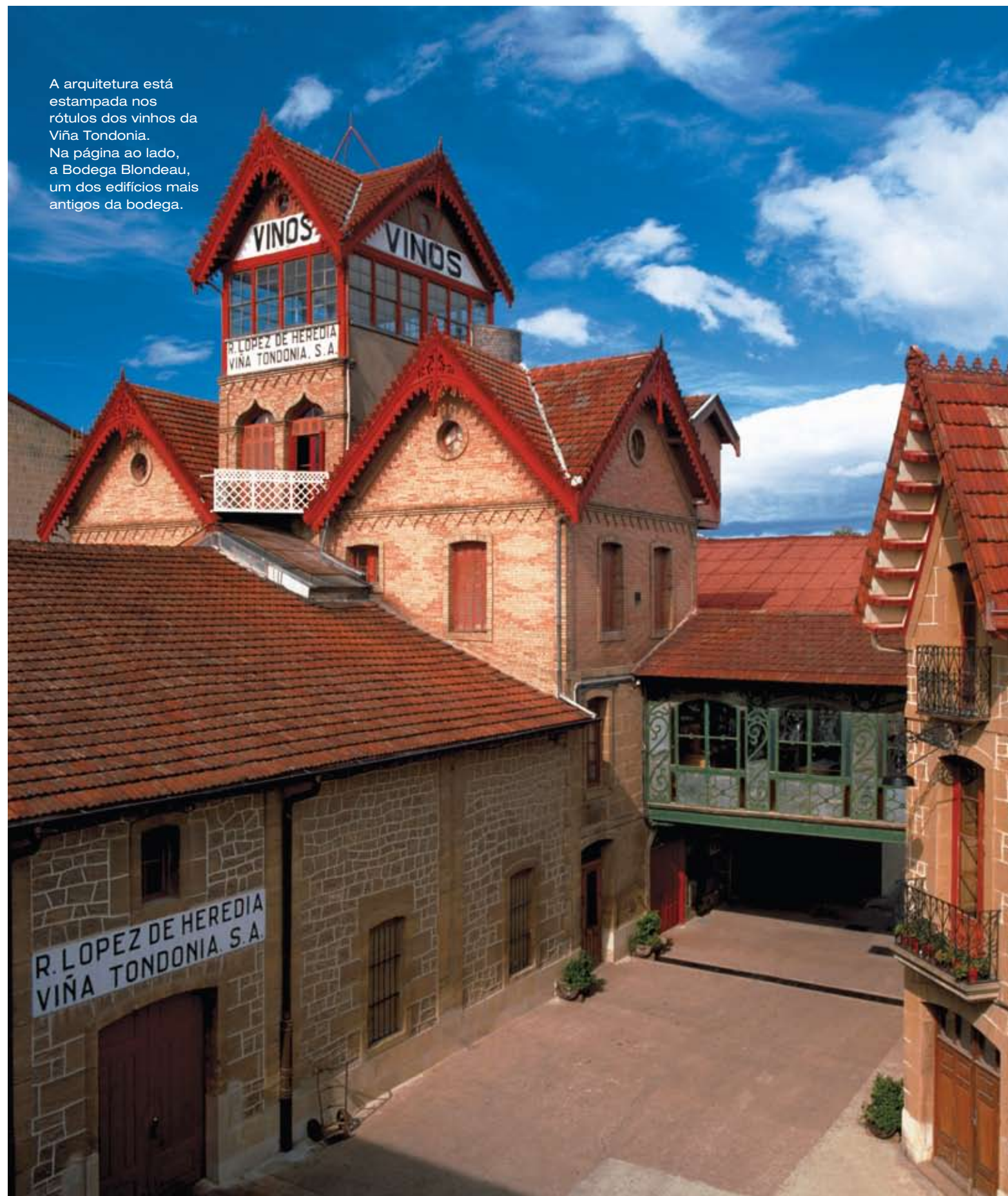
Localizada em Haro, Rioja, Espanha, a Viña Tondonia foi fundada em 1877 e é uma das mais antigas da região. Além do meticoloso trabalho nos vinhedos e na vinificação, a estética das instalações sempre esteve ligada à imagem da vinícola, difundida nos rótulos das garrafas que acondicionam seus famosos vinhos. A sólida construção original se divide num verdadeiro

A sala de degustação foi projetada para atender ao número cada vez maior dos que vão em busca dos ícones da Via Tondonia



O projeto de Zaha Hadid, de linhas modernas, inclui a restauração de um estande feito em 1910. O espaço é usado como loja e sala de degustação.

A arquitetura está estampada nos rótulos dos vinhos da Viña Tondonia. Na página ao lado, a Bodega Blondeau, um dos edifícios mais antigos da bodega.



labirinto, com nave subterrâneas onde se encontram fileiras e fileiras de barricas bordalesas. O carvalho, aliás, desempenha um importante papel nesta bodega, cujos vinhos são feitos por procedimentos naturais e totalmente artesanais e o envelhecimento é uma parte crucial no processo de vinificação.

O estilo de vinificação da Viña Tondonia pertence à velha escola, como declara Julio Lopes de Heredia. De passagem pelo Brasil na feira realizada pela Vinci, que importa seus vinhos, falou com paixão pelo trabalho que remonta a mais de 100 anos e já está na quarta geração: “É um estímulo oferecer algo com um valor adicional. Fazemos vinhos como nossos avós, com um toque muito romântico que tenham reflexo no caráter do vinho”. Seus tintos, com destaque para o Viña Bosconia Reserva 1999 e o Viña Tondonia Gran Reserva 1987, são elegantes e deliciosos. Os brancos são famosos porque “são tratados da mesma maneira que os tintos quanto ao envelhecimento”, como declarou o produtor, e são muito disputados no mercado. Incrivelmente complexos, passam por longo amadurecimento, como o Viña Gravonia Crianza 1996 e o Viña Tondonia Reserva 1989, resultando em vinhos de personalidade única.

VISITAS: BODEGA@LOPEZDEHEREDIA.COM
WWW.LOPEZDEHEREDIA.COM

A Viña Tondonia segue a escola tradicional e os vinhos brancos são tratados como os tintos quanto ao envelhecimento