

GLOSSAIRE (Espagnol – Français)

* cépage (variedad de uva)

Acidez	Acidité.
Aguardiente	Eau-de-vie (« vinico » = de vin; « de orujo » = de marc).
Achispado	Entre deux vins (être).
Acuoso	Aqueux.
Alava	L'une des 3 provinces de la communauté du pays basque espagnol du sud, où se situe la partie de la Rioja dite « Alavesa ». L'Ebre s'y rétrécit entre les collines et les vignes bénéficient de l'air doux de la vallée, même phénomène que dans le bordelais avec la Dordogne, la Garonne et la Gironde.
Almacenista	Grossiste non-fabricant qui achète pour stocker et revendre, en assemblant éventuellement (« Almacenaje » = stockage, entreposage).
Alta expresión	Haut de gamme.
Aroma	Arôme. <i>Par exemple de : arándano (myrtille), avellana (noisette), azucena (lis), cebolleta (ciboulette), cera de abeja (cire d'abeille), cereza (cerise), ciruela (prune), ciruela pasa (pruneau), cítrico (agrumes), frambuesa (framboise), genciana (gentiane), grosella negra (cassis), guinda (griotte), menta (menthe), nuez (noix), regaliz (régλισse), pomelo (pamplemousse), manzana o sidra (pomme ou cidre).</i>
Azufre	Soufre.
Barrica bordelesa	Barrique de type bordelais (225 l). <i>NB. Barrica = demi-muid (300 l) ou medio tonel (tonel = tonneau). Le muid (600 l) en Rioja peut se dire « bocoy » (barril).</i>
Batalla del vino	Bataille du vin. Elle se déroule le 29 juin à Haro, « capitale » de la Rioja Alta. Les « cuadrillas » (voir ce mot) se lèvent à 7h pour monter, à pied ou avec des tracteurs décorés, jusqu'à l'ermitage San Felices et y assister à la messe. Aussitôt après, elles livrent bataille (en blanc) en s'aspergeant de milliers de litres de vin de presse (rouge), avec toutes sortes de récipients et de tuyaux. <i>Puis tous les participants aux vêtements rougis s'asseyent ensemble à une grande table pour manger des saucisses, des escargots et des morceaux d'agneau. Tout le monde (jusqu'à 50 000 personnes) revient à Haro en procession pour les danses sur la place de la Paz et la traditionnelle course de vaches.</i> <i>NB. Instituée au XIX^{ème}, la bataille du vin a remplacé celle, réelle, qui au Moyen-Âge avait opposé les deux villes royales rivales de Haro et de Miranda de Ebro.</i>
Baya	Baie, ou grain. (Aussi « grano de uva »).
Bazuqueo	Pigeage – manière bourguignonne ancienne d'enfoncer dans le liquide de la cuve en fermentation le « chapeau » (« sombrero ») formé en haut de la cuve, pour optimiser contact et pénétration des tannins et des éléments colorants.
Bitartratos	Dépôt de bitartrate de potasse (gravelle) visible dans une bouteille à basse t°.
Bodega	À la fois chai, société de production et/ou de négoce, domaine avec ou sans vignes en propriété, et taverne. Une bodega peut être une coopérative, telle <i>Marqués de Cáceres</i> , en fait la coopérative <i>Unión Viti-Vinícola</i> de Cenicero. Les exploitations approvisionnant les bodegas sont de taille réduite : 14 000 viticulteurs se partagent 85% des 60 000 ha de La Rioja (4,5 ha en moyenne). <i>NB. En Rioja, les bodegas dominent, mais la majeure partie du marché vinicole ibérique est détenue par les coopératives.</i>
Bombeo	Pompage.
Borracho	En état d'ébriété, ivre. « Borrachín » = ivrogne.
Burbas	Bourbes – matière solide présente dans les moûts, à filtrer. (Aussi « fangos »).
Calado	Excavation dans la roche ou la terre, offrant humidité et température (13-15°). D'abord creusée à l'extérieur, puis à l'intérieur des bodegas. <i>Littéralement « entre quille et tirant d'eau », les calados remontent au Moyen-Âge. Les vignerons creusaient des galeries jusqu'à trouver de bonnes conditions de conservation. On peut voir de ces voûtes dans certaines vieilles maisons de Logroño (Ruavieja). À partir de 1860 on creuse de grandes galeries pour les vins de conservation (crianza = 3 ans au moins) (voir).</i>
Cañada	Vallon (ou « cima » = croupe). Vallonné = « ondulado ».
Cangilón	Godet.
Cariñena*	Carignan, cépage rouge d'origine aragonaise, majoritaire en Catalogne, et en Rioja appelé mazuelo* (voir). <i>NB. Cariñena est aussi une des zones d'appellation d'origine de l'Aragon (22 000 ha dont un 1/5^{ème} en blanc), où prédomine le macabeo*, suivi du grenache* blanc, du muscat romain et, depuis 1990, du parellada* (voir ces mots*).</i>
Cata	Dégustation (« catador » = dégustateur).

Caudalía	Caudalie – durée équivalant à 1 seconde de persistance aromatique en bouche.
Cava	Mousseux (ex « champaña », appellation désormais interdite). Sans délimitation de région. En principe élaboré en méthode traditionnelle incluant une seconde fermentation en bouteille d'au moins 9 mois, durée souvent portée à 18 mois, parfois à trois ans, quatre, voire cinq. <i>Le cava est fait en majorité de xarel-do*, de parellada* et de macabeo*, accompagnés parfois de chardonnay*.</i> <i>En Navarre : Mainegra, Ondarre (méthode champenoise).</i> <i>NB. Les meilleurs sont en Catalogne : Agusti Torello (Kripta, bouteille en forme de concombre), Gramona (Celler Battle), Torrès (Torillo) et Raventos i Blanc. Une entreprise comme Freixinet (prononcer Fréchinett) produit 120 Mb/an. Pendant sa présidence du CIO, Juan-Antonio Samaranch en a été un grand promoteur (jamais de champagne aux réceptions officielles)</i>
Cepa	Pied de vigne. Cépage = « variedad de uva ».
Chardonnay*	Cépage blanc l'un des plus connus et répandus au monde, mais peu présent en Espagne (par ex. 0,15% en Navarre), qu'on trouve en blanc et dans le cava.
Chateau	Appellation autorisée s'il existe sur la propriété un bâtiment digne de ce nom.
Clarete	Vin rouge clair. Parfois dû à un mélange avec du blanc, comme en Mancha.
Chozo	Cabane de vigne. Voir « Gardaviña ».
Cola de pavo real	Queue de paon – fin de bouche longue dont la complexité va en s'amplifiant, comme la queue d'un paon qui se déploie. À partir de 10-12 caudalies (voir).
Comarca	Territoire ou sous-région. Un « vino comarcal » est un vin local, entre « vino de mesa » et « vino de tierra ». Un « vino comarcal » peut être millésimé.
Comilona	Gueuleton. Aussi « atracón ».
Comportas	Cônes de bois utilisés par <i>Lopez de Heredia</i> pour transporter le raisin de la vigne au « lagar » (voir ce mot).
Contraetiqueta	Etiquette indiquant l'année.
Cooperativas	En Rioja : environ 45. Elles achètent 45-50% des récoltes et les vendent aux bodegas. Elles peuvent aussi fabriquer du vin <i>corriente</i> (courant) et du vin de qualité. Les vigneron sont souvent associés (« socios »).
Corquete	Couteau à lame courbe utilisé pour couper les grappes à la main.
Corto (en fin de boca)	Court (en bouche).
Corta-crianza	Vin vieilli en barrique moins de 12 mois, minimum pour un « crianza » (voir).
Corrimiento	Coulure (maladie) – chute des grappes nées après la floraison (« floración »).
Cosecha	À la fois vendange, année, cru. La cosecha 2005 est qualifiée par les <i>Consejos Reguladores</i> rien moins que de <i>mejor de la historia</i> , comme à Bordeaux. <i>NB. Les indications "cosecha" (récolte), "añada" (millésime), "vendimia" (vendange) sont appliquées exclusivement aux vins élaborés avec du raisin récolté l'année mentionnée, et qui n'ont pas été mélangés à du vin d'autres récoltes.</i>
Corcho	Bouchon. Bouchonné = « acorchado », ou « con sabor a corcho ».
Corteza	Grume – petite grappe en formation à la vendange (à séparer du moût).
Cosechero	Vigneron indépendant. Env. 14 000 en Rioja qui se partagent 85% du vignoble et fournissent les coopés. Peuvent commercialiser. Encouragés par les organismes vinicoles à créer leur <i>bodega</i> . Voir « vino cosechero » (Rappel).
Criador	Vigneron produisant en « crianza » (éleveur).
Crianza	Littéralement « nourrisson ». Vin élevé 3 ans, dont 1 en fût, et 2 en bouteille.
CS*	Cabernet sauvignon. Peu présent ici (3% en Navarre), pas plus d'ailleurs que le merlot (2,5%). Ces cépages français sont encore considérés comme expérimentaux ou d'appoint, <i>Marqués de Riscal</i> faisant exception.
Cuadrilla	Équipe ou groupe d'amis participant à Haro à la « batalla del vino » (voir).
Cuajado	Nouaison – période de formation des grains de raisin, ou baies.
Desniato	Ébourgeonnage – suppression des bourgeons ou brins inutiles sur la souche de la vigne. Se dit aussi « deshijuelado ».
Despalillado	Egrappage, ou éraflage – séparation des grains de raisin, ou baies, de l'armature ligneuse, ou rafle, qui les relie, afin qu'elle n'entre pas dans la fermentation. « Despalilladora » : égrappoir. <i>NB. En rouge, on conserve tout ou partie des rafles lorsqu'elles peuvent apporter des tannins de qualité à un vin qui en manque; et on élimine celles susceptibles d'apporter des tannins herbacés, verts ou désagréables.</i> <i>L'égrappage, ou éraflage, peut, selon les vignobles, être total, partiel, ou nul. En France par exemple, il est proscrit en Beaujolais et en Champagne, et peu appliqué en vallée du Rhône. En Bordelais, les rafles de CS* sont toujours éliminées, celles de merlot peuvent être conservées en partie, comme en Bourgogne celles de pinot noir.</i>
Diluado	Dilué.
DO	« Denominacion de Origen » (id. AOC) appliquée depuis 1976.
DOCa	« Denominacion de Origen Calificada ».

Toute La Rioja étant DOCa depuis 2002, on ne trouve pas d'autres classification, appellation ou dénomination. C'est la seule région espagnole, avec le Priorato (Catalogne), à bénéficier de cette appellation d'origine supérieure en totalité.

Ébrio muerto	Ivre-mort.
Ecológico	Biologique.
Embotellado	Mise en bouteille.
Emparrado	Palissage, treille.
Encabezado (vino)	Muté (vin) – dont la fermentation est interrompue par ajout d'alcool de vin. Appelé mistelle, vin de liqueur, vin doux naturel, ou vin fortifié.
Enverro	Véraison – moment de transformation de la fleur en grappe.
Escobajo	Rafle – l'armature ligneuse de la grappe à laquelle se rattachent les grains, donnant la couleur, l'astringence, la capacité de vieillissement, le corps. Séparée des raisins, devenu « moût », avant fermentation. (Aussi « raspón »).
Escupidera	Crachoir.
Especiado	Épice.
Espumoso	Effervescent, pétillant. « Burbuja » = Bulle. Gazeux = « Gaseoso ».
Estrujar	Fouler (la vendange en écrasant les grappes).
Euskal herria	Pays basque, litt. "le pays où l'on parle basque". La langue, l'« Euskara », est le ciment de l'identité basque. « Euskalduna » (habitant du pays basque) signifie "la personne qui parle basque".

NB. L'origine du mot **basque** serait une déformation du romain "vascone", La langue basque a été « découverte » au cours des pèlerinages à Saint-Jacques-de-Compostelle au Moyen-Âge, et « redécouverte » lors de la montée de l'ETA dans les années 60, qui l'imposait. Différentes de celles des langues indo-européennes, dont sont issues les racines latines, grecques, germaniques de nos langues actuelles, les origines de la langue basque restent un mystère.

EVENA Estación de Viticultura y Oenología de Navarra, créée en 1981 à l'initiative du gouvernement de Navarre, qui avait anticipé sur la demande mondiale et souhaité redonner à la région un outil digne de son passé vinicole.

Contrôle la qualité, l'origine et la promotion, et expérimente cépages et levures. 80 t/an de raisins sont destinées aux essais de vinification et/ou d'élevage. Dans les sous-sols climatisés de l'EVENA, 2 000 types de vins différents attendent d'être dégustés. Commercialise aussi quelque 150 vins spéciaux rares, quelquefois uniques, qui sont très prisés.

Fácil de beber	Facile à boire (vin « joven » ou « cosechero »). Aussi « gouleyant ».
Fermentación	Fermentation. En Rioja, la méthode traditionnelle est la fermentation en grains coupés, sans rafle [branchettes ligneuses rattachant les grains] : acidité plus forte, couleur modérée, arômes de fruits. D'abord dur, le vin arrive à maturité à 3-4 ans. Différente de la fermentation carbonique, par grappes entières.
Floración	Floraison – fécondation des grappes, annonçant la formation des grains (ou baies), en juin (100 jours avant les vendanges).

Forner (Famille) Propriétaire de *Marqués de Caceres* (voir).
La famille Forner, républicaine, quitte l'Espagne en 1936 pour la France. Tôt orphelins, les deux fils Enrique et Élysée travaillent dans le bordelais et apprennent le métier du vin. Ils acquièrent Camensac (5^{ème} CC Haut-Médoc) et Larose-Trintaudon (CBS Haut-Médoc) et les remettent en état, en faisant du 2^{ème} l'exploitation la plus étendue du Médoc (172 ha). Ils reviennent en Espagne en 1970, s'installent à Cenicero et créent la Union Viti-Vinicola Marqués de Caceres, devenue la marque de vins espagnole sans doute la plus réputée au monde.

Fugaz	Fugace.
Garnacha* blanca	Grenache blanc. Assemblé avec la malvasia* dans le vin blanc de La Rioja.
Garnacha* tinta	Grenache noir. D'origine espagnole, c'est le cépage rouge le plus cultivé dans le monde (330 000 ha, dont 240 000 en Espagne). Rustique, résistant à la sécheresse, à l'acariose et à l'oidium. Donne un vin alcoolique, de faible acidité, avec du corps. Très présent au XX ^{ème} dans la composition du Rioja, il l'est moins aujourd'hui (8 000 ha, env. 13% de la DOCa) et connaît une réduction progressive au profit du tempranillo*. Convient en Rioja Baja. Assouplit le tempranillo plus austère qui, lui, se trouve mieux en Rioja Alta. Assez couramment appelé « tinto aragonés* ».

En **Rioja**, Bodegas D. Mateos, à Aldeanueva de Ebro, présente un "joven" monocépage "alta expresión", le Nevius, à base de grains sélectionnés. C'est en **Priorat** (Catalogne), entre 100 et 700 m d'altitude, que le grenache s'exprime le mieux.

Majoritaire en **Navarre** (54%) avec l'objectif de le descendre à 35% en montant le tempranillo à 30% (actuellement 23%).

En **France**, c'est le cépage des Rivesaltes et du Maury, du Châteauneuf-du-Pape; et du Rasteau, l'ancêtre des vins doux naturels français (antérieur aux 'Beaumes de Venise'). Le grenache entre dans l'assemblage du Gigondas et du Vacqueyras, des rosés de Tavel, et des Corbières, Fitou ou Minervois. On l'appelle aussi alicante, roussillon, rivesaltes, tinto en Vaucluse, et sans-pareil dans les Alpes-de-Haute-Provence.

Autres synonymies en Espagne, Itali et Sardaigne : abundante, cannonaddu, cannonaddu nieddu, cannonao, cannonau, cannonau selvaggio, canonazo, carignane rosso, garnaccho negro, garnatxa pais, gironet, granaccia, granaxa, lladoner, retagliad nieddu, rousillón tinto, tinto navalcarnero, uva di Spagna...

Garrafa Carafe, décanteur. Désigne aussi un contenant de cave, comme « tina » (jarre).

Generoso	Vin de dessert, fortement alcoolisé.
Genérico	Vin hors « crianza » (voir ce mot, et Rappel ci-dessous).
Glu-glu (hacer)	Glouglou (faire).
Gollette	Goulot (de bouteille).
Graciano*	Cépage autochtone de la Rioja, planté sur seulement 600 ha (1% de la DOCa). Moût rouge vif, bonne acidité, généreux, aromatique, et qui, ajouté en appoint à 7-10%, apporte finesse et épice aux assemblages (id. <i>petit verdot</i> bordelais).
<i>Synonymies : bastardo nero, bordelais, cagnolale, cagnovali negro, cagnulari sardo, caldaredou caldarello, cargo muol, couthurier, gros negrette, minustello, tinta do Padre Antonio, tinta miuda, tintilla, zinzilla.</i>	
Gran reserva	Vin de 6 ans sélectionné (grands millésimes) qui a passé au moins 2 ans en fût et 3 en bouteille. Pour les blancs, la période de vieillissement est de 4 ans, dont 6 mois au moins en barrique (cf. Rappel ci-dessous).
<i>« Gran Reserva, un gran señor que ha sabido envejecer, manteniéndose a la vez siempre joven » (« un grand monsieur qui a su vieillir tout en restant toujours jeune »).</i>	
Grano (de uva)	Grain (de raisin) ou baie.
Graso	Gras. Aussi « supurado », litt. « suppurant », caractérisant les liquoreux botrytisés (rares). S'appliquerait au <i>Viña Tondona</i> blanc (<i>Lopez de Heredia</i>).
Grava	Grave (caillou).
Guardia (vino de)	Garde (vin de).
Guardaviña	Abris en pierre coniques et d'un seul tenant, construits fin XIX ^{ème} pour la surveillance de la vigne. Typiques de la Rioja Alta autour d'Ábalos, Briones, San Asensio, San Vicente de la Sonsierra; et de Fuenmayor où se trouve l'une des plus grandes. (Aussi « chozo »)
Gusto	Goût. Odeur = « olor ».
<i>Gusto agrio: goût âcre. Acorchado: de bouchon. Ahumado: de fumée. Almizcle: de musc. Alquitrán: de goudron. Amargo: amer. Aspero: âpre. A moho: de moisi. A maderá: de bois. Espeso: pommadé. Herbáceo: herbacé. Mal gusto: mauvais goût. Oxidado: de rouille. A paja: de paille. A pan tostado: pain grillé. A piedra de fusil: pierre à fusil. A raspón: de rafle. Sabroso/vigoroso: sèveux. Terroso: de terre. A vinagre: de vinaigre. Rancio: rance (ou goût de rancio).</i>	
Hollejo	Pellicule contenant matières colorantes, tannins et arômes. Ou « piel » (peau).
Injertado	Greffe.
Irrigación	Irrigation. (Regar = irriguer). Pas de règlement. Autorisations au cas par cas.
<i>La Rioja s'efforce au maximum d'en modérer l'usage, qui peut d'ailleurs se voir interdit par décret du Consejo Regulador.</i>	
Joven	Vin de l'année, ou « sin crianza », ou primeur. Mis en bouteilles en février ou mars. Souvent obtenu par macération carbonique (grappes entières). Peut avoir fait un court passage en fût. Peu alcoolique, peu acide, aux arômes doux, de couleur intense. Se boit dans des gobelets simples (« cangilón » ou godet).
Lagar	Cuvier. Mot ancien encore en usage. Tradit.: fouloir ou conquet, remontant à l'époque romaine – cuve creusée dans le roc près des vignes, où se déroulaient le foulage au pied, et aussi la fermentation. (Aussi « jahariz »).
<i>NB. Une dizaine de sites archéologiques de « lagares » a été mise à jour près des nécropoles de la Sonsierra, Ábalos et San Vicente de la Sonsierra, sur la rive gauche de l'Ebre.</i>	
Largo	Long en bouche, persistant.
Levadura	Levure.
Lías	Lie.
Macabeo*	Autre nom du viura*. Cépage blanc.
Maceración	Macération.
<i>Les vins jeunes et faciles à boire ou « cosecheros » (voir ce mot) macèrent dans des cuves ou « lagares » (voir), qui peuvent contenir jusqu'à 20 Kl, dans lesquelles le raisin est versé entier non foulé. S'y libère alors du gaz carbonique qui sature l'atmosphère du « lagar » et la fermentation a lieu sans contact avec l'air. Tandis que dans les bodegas modernes, la macération s'effectue dans de grandes cuves où l'on ajoute du gaz carbonique. Un procédé mixte gagne du terrain : la fermentation primaire au gaz carbonique assez courte, suivie du pressage des moûts, puis l'élevage en petits fûts de chêne.</i>	
Maduración	Maturation. À maturité = « madurado ». « Sobremadurado » = surmûri, blet.
Malvasia*	Malvoisie. Peu planté en Rioja (env. 50 ha, soit 0,1% de la DOCa) mais répandu ailleurs. Donne arôme et densité aux blancs.
<i>Synonymies : blanca roja ou blanquirroja, tobía, suavidad, suvirat, rojal*.</i>	
Marqués	Marquis. Dénomination nobiliaire, souvent justifiée, en tout cas utilisée beaucoup moins abusivement que « Château » en France (5000 en bordelais)...
<i>NB. Quelques bodegas de marquis en Rioja: les 2 plus anciennes, Marqués de Riscal, et Marqués de Murietta Castillo Ygay. Les autres : Marqués Arienzo, de Cáceres, de Campo Nuble, de Griñon, de la Concordia, de Haro, de Mataflorida, del Puerto, de Reinos, de Roansan, del Romeral, de Vargas, de Vitoria. Et... Bodegas de la Marquésa.</i>	

Marqués de Cáceres	1 ^{ère} entreprise vinicole ibérique indépendante. Pionnier de la renaissance du Rioja en 1970. Marque créée de toutes pièces par les frères Enrique et Élysée Forner (voir), en lui adjoignant le nom de leur ami le marquis de Cáceres.
<i>En rentrant en Espagne à la fin du franquisme (années 1970), les Forner reprennent des installations vétustes près de Cenicero et passent des contrats avec les viticulteurs selon le modèle champenois (achat contractuel de récoltes) en leur imposant un cahier des charges rigoureux. Ils remplacent les vieux foudres où se conservaient les vins 20 à 25 ans (rouges fatigués et blancs madérés). Ils s'adjoignent les conseils du Pr. Émile Peynaud, étudient la provenance des bois de fûts, les cuves inox, et les assemblages de cépages tempranillo*, graciano*, mazuelo*, garnacha* (rosés); et viura* et malvasia* (blancs). Ils recherchent fraîcheur, fruit, bouquet, tannins murs. L'œnologue bordelais Michel Rolland a depuis pris la suite. MdC produit des vins puissants et charnus, emblématiques de La Rioja. Aujourd'hui dirigé par la fille, Christine, MdC, qui ne dispose toujours d'aucune terre en propriété, a une infrastructure très importante, 40 000 barriques, un stock de 10 Mb, et commercialise environ 9 Mb/an dont plus de 50% à l'export: 82 pays (35% USA). France: chez Nicolas à partir de 6 €.</i>	
Mazuelo*	Carignan noir d'origine française. 1 900 ha en Rioja, soit 3% de la DOCa. Sensible à l'oïdium. Moût coloré et acidulé, dur et souvent peu aromatique. Vins tanniques quelquefois âpres au palais (= « paladar »).
<i>Synonymies : babonenc, bois dur, boue duro, cagnolaro tinto, carignan mouillan, catalan, crujiollón, crusillo, girarde, legno duro, manuelo tinto, mataro, mollard, plant de ledenon, roussillonon, samso, sopatna blau, tinto mazuela.</i>	
Merlot*	Identifié à Saint-Émilion et Pomerol, mais marginal en Rioja et en Espagne.
Monastrell*	Mourvèdre*, ou graciano* en Rioja (morrastel en Languedoc). Peu planté en Rioja (600 ha). 100 000 ha environ en Espagne.
Mosto	Moût – jus du raisin qui vient d'être pressé, non fermenté, libéré de la rafle (« escobajo » ou « raspón ») et des grumes (« cortezas ») (voir ces mots).
Nariz	Nez. Ex: nariz « compleja » (complexe), « afrutada » (fruité), « sutil » (subtil).
Navarra	La plus ancienne région vinicole de la péninsule, qui comptait 60 000 ha avant le phylloxéra fin XIX ^{ème} . Aujourd'hui 17 000 ha (dont 54% en grenache). 85% de la production totale (env. 700 000 hl/an) se font en coopératives (35 sur les 88 bodegas qui cumulent l'ensemble des producteurs, coopés comprises).
<i>NB. Cinq "sous-régions" (« comarcas ») : Ribera Alta, Ribera Baja, Tierra Estella, Valdizarbe, Baja Montaña. 6 500 ha de la Rioja Baja (voir) sont situés dans la province (« Communauté Autonome ») de Navarre. Les vins sont faits de raisins de même cépage provenant de multiples zones d'appellation, et l'importance du terroir est marginale. Mais cela change et on commence à trouver des vins de terroir sélectionnés, en coopératives et en bodegas.</i>	
<i>NB. Comme en Champagne, où la pratique d'achat de récoltes aux viticulteurs par les Maisons est assez similaire à celle des Cooperativas, la tendance en Navarre et en Rioja, est que les viticulteurs qui vendent en vrac aux coopératives, de plus en plus fabriquent et mettent en bouteille eux-mêmes.</i>	
À partir des années 1980, la Navarre passe du <i>rosado</i> , production alors presque exclusive, au rouge (maintenant 50%+), et réduit le grenache*.	
<i>En rouge, le garnacha* domine (54% du vignoble), le tempranillo* progresse (23%), en vins monocépages et/ou assemblés à du CS* (10%) et/ou merlot* (4-5%). Du graciano* (30% du total planté en Espagne), il n'est utilisé que 1%, en assemblage. En blanc, c'est le viura* blanc (7% du vignoble), la malvasia*, le grenache blanc*, et maintenant le chardonnay* pour les assemblages. D'après Jacques Dupont/Le Point, les « nouveaux chardonnay » monocépages, sur lie et en barriques neuves, au goût de praline et de barbe à papa, souvent lourds, procurent peu d'émotions. Quelques domaines (par ex. Agramont) les assemblent avec du viura, qui donne de l'élégance. En blanc, la Navarre semble se chercher encore.</i>	
Neto	Franc. Franc de goût = « gusto franco ».
Javier Ochoa	Œnologue renommé, ancien directeur de l' <i>EVENA</i> et propriétaire des bodegas Ochoa. A préconisé le développement d'une typicité navarraise, différenciée du Rioja, par le passage systématique en fûts de vieillissement (≠ des cuves) tout en évitant le goût boisé excessif, et en accroissant la part de CS*.
Ondarribi zuri*	Cépage blanc du pays basque. Produit un vin au goût proche du cidre.
Ondarribi beltza*	Cépage rouge du pays basque.
Oscuro	Foncé.
Pacharán	Liqueur typique de la Navarre (prunelle et alcool, entre 25 et 30°).
<i>NB. Le pacharán est à la Navarre ce que le Xérès fino est à l'Andalousie, le cava (voir ce mot) à la Catalogne, le cidre (sidra) aux Asturies, ou l'orujo (marc) à la Galice.</i>	
Pago (vino de)	Équivalent à « vin de domaine ». Embouteillé sur le lieu de production. Appellation récente reconnaissant l'effort individuel d'un producteur et consacrant la notion de « vigneron indépendant », statut minoritaire en Espagne.
<i>NB. L'INAO en France s'est inspiré de cette nouveauté pour la modernisation du système français d'AOC (voir Rappel)</i>	
Paladar	Palais.
Pansa blanca*	Synonyme du xarel-do*, cépage majoritaire dans l'assemblage du cava (voir).
Parellada*	Cépage blanc entrant dans le cava et qui lui apporte sa fraîcheur citronnée.
Pasado	Madérisé.
Pepita	Pépin. (Aussi « semilla »).

Piel	Pellicule ou « peau », qui contient les pigments colorants, anthocyane (rouge) et flavone (jaune), dissous dans le moût en fermentation. Aussi « hollejo ».
Pimienta	Poivre.
Pisadora	Fouleuse – écrase les grains et fait sortir le jus vers la cuve de fermentation.
Planta	Plant.
Podar	Faire la taille (de la vigne).
Podredumbre noble	Pourriture noble (botrytis).
Prensa	Pressoir, presse.
Pruína	Pruine – fine couche cireuse protectrice de la pellicule du grain de raisin.
Púrpura	Pourpre, couleur caractéristique des vins riojans. Grenat = « granate ».
Racimo	Grappe.
Raíz	Racine. (Aussi « enraizar »).
Raspón	Rafle – l'armature ligneuse de la grappe à laquelle se rattachent les grains, qui donne la couleur, l'astringence, la capacité de vieillissement, le corps. Généralement séparée des raisins avant fermentation. (Aussi « escobajo »).
Refrescante	Désaltérant.
Remontado	Remontage – du « chapeau » (voir ce mot) au haut des cuves de fermentation. <i>Le remontage vise à améliorer la macération. Il consiste à faire couler le moût par le bas de la cuve dans un récipient peu profond (cuveau, gargouille) et à le reprendre à la pompe pour arroser la surface du chapeau, à l'air ou à l'abri de l'air.</i>
Rendimiento	Rendement, calculé sur l'extraction de jus au kg de raisin. <i>Par ex. 70% = 70 l/kg. Les rendements en Rioja sont fixés à 65 t/ha en rouge et à 90 t/ha en blanc. Soit env. 45,5 hl/ha en R et 65 hl/ha en B (2 850 pieds/ha mini, 4 000 maxi), les plus bas d'Espagne, avec le Priorato (Catalogne). Voir Rappel</i>
Resaca	Gueule de bois.
Reserva	Vin sélectionné de 4 ans, qui a vieilli au moins 1 an en fût. Pour les blancs, la période de vieillissement est de 2 ans, dont 6 mois au moins en fût (cf Rappel)
La Rioja	Vient de « rio Oja », affluent de l'Ebre. Région de 120 km de long et 40 de large, qui s'étend sur 3 régions: Pays Basque (Alava), Rioja et Navarre. Superficie du vignoble : env. 60 000 ha. En 20 ans, la production (DOCa) a presque doublé, passant de 1,7 Mhl à 2,8 Mhl (90%+ en R et 10%- en B). En 2005, La Rioja a commercialisé 2,5 Mhl, soit 310 Mb, dont 75 à l'export.
<i>La Rioja compte pour 40% des ventes de vins espagnols, produits par plus de 500 bodegas répertoriées, dont 10% de coopératives certifiées (par un timbre dentelé sur la bouteille) – car les coopératives peuvent aussi être des bodegas et porter ce nom. Elles produisent en majorité des vins de marque, issus d'assemblage et d'une grande diversité. NB. Ce sont les négociants de Bordeaux qui ont fait la réputation de La Rioja fin XIX^{ème} – début XX^{ème} : ils connaissaient le potentiel de la région et venaient y chercher de quoi remplir leurs cuves restées vides après le phylloxéra, montrant aux Riojans comment faire vieillir en fûts. Mais jusqu'en 1970, le rioja, fait à petite échelle par les agriculteurs dans des conditions précaires, est fermenté rapidement puis vieilli (longtemps) dans des foudres de chêne américain, donnant un vin clair, léger, vanillé. Depuis, les choses ont bien changé, La Rioja est devenue emblématique de la viticulture espagnole, même si beaucoup reste à faire : baisse des rendements, regroupements de parcelles, arrachage; et cohérence et harmonie des prix de vente au détail.</i>	
La Rioja Alavesa	Partie de l'appellation (sous-région) d'environ 12 000 ha (20% de la Rioja), au nord de l'Ebre en Alava – Laguardia-Elciego-Labastida –, à l'intérieur du pays basque espagnol. Zone protégée par les monts Cantabriques. Sols jaunes d'argile calcaire. Alt. 800-400 m. Tempranillo* en totalité (sauf 400 ha en grenache, mazuelo* et graciano*). Production d'environ 770 Khl en 2005. Vins parfumés, délicats, comparables à des Bourgogne. Mais sur place, ils rappellent les côtes du Rhône (14-14,5°).
La Rioja Alta	2 ^{ème} sous-région, d'env. 25 000 ha, en majorité au sud de l'Ebre, à l'ouest de Logroño – Fuenmayor-Navarrete-Cenicero-San Asensio-Briones-Ollauri-Haro –, dont une petite partie est au nord du fleuve – Abalos-San Vincente –. Alt. j=> 700 m. Tempranillo* à 50%. Vins massifs, riches, sombres (11-13°).
La Rioja Baja	3 ^{ème} sous-région, d'env. 21 000 ha, à l'est de Logroño, sud-sud-est de la Rioja Alta – Arnedo-Calahorra-Alfaro –, dont une partie est en Navarre. Terrains alluviaux arides et t° plus élevée : à Alfaro par ex. les vendanges sont en avance de 4-6 semaines sur l'ouest de la Rioja Alta (Haro). Garnacha* dominant. Vins assez épais et lourds (15-16°).
Rioja blanco	Le rioja blanc ne représente qu'1/7 ^{ème} du vignoble riojan total. À base de viura* additionné de malvasia* et de garnacha blanca*.

À noter le « Blanco Fermentado en Barrica », Conde de Valdemar, 100% viura, fruité et frais ; ou le Luis Alegre 2005, 90% viura et 10% malvasia (Rioja Alavesa).

NB 1. Les meilleurs blancs se trouvent en Galice, Rueda, Somontano, Conca de Barbera.

NB 2. En Espagne, le « blanco » n'est pas un vin d'hommes : ils ne boivent que du « tinto » et du « rosado ».

Roncal Fromage de brebis, à goûter notamment à l'apéritif avec le « txakoli » (voir).
Rosado Rosé. Production exclusive de Navarre jusqu'en 1980 (grenache*). Il peut être sec, ou moelleux comme ceux des *Bodegas Chivite*.

NB. D'ancienne tradition viticole, le rosado est très prisé des Espagnols : léger et frais dans La Mancha, il prend corps et puissance autour de Valence, le plus fin vient du Duero, et le plus léger de Barcelone. C'est sans doute en Castille-Léon, Aragón et Navarre que sont élaborés les meilleurs.

Le garnacha* prédomine dans les rosados de Navarre, Campo de Borja, Cariñena, Rioja Baja, Mérida. En Ampurdán-Costa Brava, le garnacha est mélangé au mazuelo*. Mais en Ribera del Duero on emploie en majorité la tinta del país* ; dans le Levant c'est le monastrell* ; et dans les régions d'appellation Valence et Utiel-Requena, c'est le bobal*, 3^{ème} cépage rouge en France, après le garnacha, et le monastrell* (100.000 ha) utilisé aussi en rosé.

Sacacorchos Tire-bouchon.

Sedimento Dépôt.

Solano Vent d'est chaud en Rioja Alta, qui peut brûler les vignes.

Sombrero Chapeau.

Le « chapeau » est le nom donné aux matières solides (grumes et rafles pour les vins non égrappés) flottant dans la cuve de fermentation à la surface du moût. Selon les vinifications, il est « immergé » ou « flottant ».

NB. Le pigeage (« bazuqueo ») et le remontage (« remontado »), l'arrosage avec du moût prélevé en bas de la cuve, visent à activer l'oxygénation des levures, favoriser l'homogénéité de la macération et extraire le maximum de matière colorante.

Soso Fade.

Style riojan Force, corps, élaboration soignée, grande aptitude au vieillissement, même pour les vins de consommation immédiate. Souvent entre 14 et 15°.

Tempranillo* Fleuron des cépages ibériques rouges, dominant en Rioja (46 000 ha soit 75%), qui progresse en Navarre. Sensible aux maladies et peu résistant à la sécheresse et aux températures élevées. Donne un moût équilibré en sucre, en couleur et en acidité.

Synonymies : cencibel en Mancha ; ull de llebre en Catalogne ; tinta del país, tinto de Toro, tinto fino en Ribera del Duero. Autres : tinto de Madrid, aragonez, arganda, chinchillana, escobera, foño, jaciura, negra de mesa, tinta Santiago, tinta montereiro, tinto riojano, valdepeñas, verdiell ou vid de aranda.

Terruño Synonyme de « terroir » (mot utilisé tel quel). Aussi « climat » et « cru ».

Tijeras de vendimia Ciseaux à vendange.

Tina Cuve ou cuvier. Désigne aussi un contenant de cave, une jarre.

Tinto aragonés* Synonyme courant de garnacha* (grenache) (voir).

Tolva Trémie – à travers laquelle passent les grains pressés pour extraction du moût.

Trasiego Soutirage. Tirage.

NB. Le **soutirage** consiste à faire passer le vin d'un récipient dans un autre pour séparer les dépôts de lies restantes.

Le **tirage** concerne surtout la mise en fûts ou la mise en bouteilles. Le « tirage au fin » est synonyme de soutirage.

Triar Trier.

Tufera Conduit d'évacuation du « tufo », l'émanation toxique des « calados » (voir).

Txakoli (ou Txacoli ; « chacoli » en castillan). Le plus petit vignoble basque et peut-être d'Europe (env. 80 ha) produit un vin blanc légèrement pétillant.

Le « Txakoli » est un vin jeune, fruité, légèrement acide et peu alcoolique (11°). Embouteillé avec son gaz carbonique naturel. Légère arôme de levure, notes de fleurs, de pêche et de citron. À boire en apéritif avec du roncal (voir ce mot).

NB. La région de « Las Encartaciones » à l'ouest de Bilbao, et celle à l'ouest de San Sébastien concentrent la grosse partie de la production (de toutes petites exploitations : 70 producteurs au total). Guetaria y Zarauz (Guipúzcoa), ou Txomin Etxabiz (Guetaria) et Itsasmendi (Muskiz) sont considérés comme les meilleurs.

Uva Raisin. (« Tener mala uva » = avoir mauvais caractère).

Variedad de uva Cépage. (« Cepa » = pied de vigne).

Vaso Verre, gobelet.

Varietal (vino) Vin monocépage – c-à-d au minimum à 85% d'un seul cépage.

Vendimia Vendange. Aussi millésime.

Verdejo* Cépage blanc originaire du Rueda – au goût de noisette et de miel – qui ajoute de la rondeur, une spécialité de *Marqués de Riscal* depuis les années 80.

Viña Vigne. « Viñedo » = vignoble.

Vinicultor Viticulteur.

Vino de prensa Vin de presse (ou jus de presse).

Vino tinto Vin rouge (et non « rojo »).

Vinoso Vineux.

Vinucho Piquette. (Aussi « vino peleón »).

Viura* Nom du macabeo* en Rioja. Origine espagnole. Majoritaire pour les blancs. 3 500 ha (8% DO) sur les 51 000 ha en France (58 000 ha dans le monde).

Synonymies : alcañón, forcalla, gredelin, lardot, macabeu, queue de renard, rossan.

Xarel-do*	D'origine catalane, ou pansa blanca*, dominant dans le cava (voir).
Yema	Bourgeon. Maximum 36 000/ha, excepté pour le Garnacha* (42 000/ha).
Zumo de uva	Jus de raisin.

Rappel

Classifications, appellations, dénominations

- **Vino joven**, ou « sin crianza » : primeur vendu l'année de vendange, mais aussi l'année suivante. 35% des ventes de Rioja.
 - **Vino cosechero** : vin non « élevé » selon les standards « crianza », fabriqué en macération carbonique (id. Beaujolais) et vendu par un petit récoltant indépendant.
 - **Vino de mesa (VDM)** : vin de table. Assemblage en provenance de plusieurs régions, sans millésime.
 - **Vino comarcal** : vin « local », entre « vino de mesa » et « vino de la tierra ». Peut être millésimé.
 - **Vino de la tierra (VDLT)** : équivaut à « vin de pays ». Vin de table avec indication d'origine, provenant à 60% d'une DO. Classification créée en 1998 qui se développe rapidement, passant entre 2001 et 2004 de 8 à 14% de la production.
 - **Vino de pago** : équivalent à « vin de domaine », embouteillé sur son lieu de production. Consacre la notion de « vigneron indépendant », statut minoritaire en Espagne. L'INAO s'en est inspiré pour la modernisation du système français d'AOC.
 - **Vino de calidad con indicación geográfica** : vin de qualité avec indication géographique.
 - **Vino varietal** : vin monocépage, élaboré à partir au minimum de 85 % d'un seul cépage, ou « variedad de uva ».
 - **Corta-Crianza** : vin qui a vieilli en fût moins un an, le minimum requis pour un « crianza ». Terme non officiel.
 - **Crianza** : vin élevé 3 ans, 1 en fût et 2 en bouteille. 40% des ventes annuelles en Rioja (environ 32 Ml, ou 40 Mb).
 - **Genérico** : vin sans dénomination, commercialisé sur ses qualité et réputation propres. Terme courant mais non officiel.
 - **Reserva** : vin de 4 ans sélectionné vieilli au minimum 1 an en fût. Env. 15% des ventes de Rioja.
 - **Reserva especial ou Super Reserva** : entre « reserva » et « gran reserva ». Classification non officielle.
 - **Gran reserva** : vin de 6 ans sélectionné (grands millésimes) vieilli 2 ans en fût et 3 en bouteille. 5% des ventes de Rioja.
 - **Vino con denominación de origen (DO)** : vin avec indication d'origine, équivalent de l'AOC français.
 - **Vino con denominación de origen calificada (DOCa)** : vin avec indication d'origine contrôlée, de qualité supérieure et en millésime exceptionnel, tels le *Rioja* et le *Priorato* (Catalogne).
- NB. Blancs et rosés** : Pour les blancs, la période de vieillissement n'est que de 6 mois en fût en « crianza »; de 24 mois dont 6 au moins en fût en « reserva »; et de 4 ans dont 2 ans en fût et 2 en bouteille en « gran reserva ».

Quelques chiffres* comparés (2004-2005)

Superficie vignoble = Mille (K) hectares (ha) => Prod. Million (M) d'hectolitres (hl)			(* Approximations)	
Par région :			Rendement hectolitres/hectare	
La Rioja	= 60 Kha	=> 2,5 Mhl	45,5 hl/ha, en rouge	
Bordeaux	= 120 Kha	=> 7 Mhl	60 hl/ha	
Bourgogne	= 23 Kha	=> 1,5 Mhl	65 hl/ha	
Languedoc	= 68 Kha	=> 2,5 Mhl	66 hl/ha	
Rhône	= 80 Kha	=> 3,2 Mhl		
Par pays :			+ Export (% Prod.)	+ Consommation/habitant/an (C/h) (litres)
Espagne	1 200 Kha	=> 40 Mhl	Exp. 25 %	C/h : 34
France	900 Kha	=> 50 Mhl	Exp. 26 %	C/h : 48
Suisse	15 Kha	=> 1 Mhl (50% B – 50% R)	Exp. 2 %	C/h : 35
Australie	150 Kha	=> 8 Mhl (50% B – 50% R)	Exp. 50 %	C/h : 21
USA	415 Kha	=> 21 Mhl	Exp. 16 %	C/h : 8

Sources

– Ouvrages édités

Guide des cépages (Oz Clarke), Ed. Gallimard, 2004 –
The Wines of Rioja (John Radford), Editions Mitchel Beazley 'Classic Wine Library', 2004
Atlas mondial du vin (Hugh Johnson), Ed. Flammarion, 2004
Le Vin (André Dominé), Ed. Place des Victoires, 2003
Atlas des vins du monde (Oz Clarke), Ed. Gallimard, 2003
LexiVin (Paul Cadiau), Ed. C y P Cadiau, 1998

– Sites web

<http://elmundovino.elmundo.es>
www.abrege.com (Planète-vin)
<http://elvino.paginasamarillas.es>
www.fundarco.org (portal del vino La Rioja)
www.wineatlas.net/es
www.vinos-de-espana.nl/pdf/nieuws/robert_parker Rated_90+_wines.pdf
<http://canales.larioja.com/guia/itinerarios/izdarutavino.html>
www.riojawine.com
www.lariojaturismo.com/arquitectura_vino
www.e-nologia.com
<http://www.twis.info/grape.php>
http://www.espavino.com/spain_wine_region/spanish_wine_regions.php