Waar informatie hoog in het vaandel staat

Rioja

De Beurs Maaseik

26 februari 2016

Noteer nu alvast in uw agenda: Lenteproeverij wijnhandel Van Dinter 22-23-24 april

In noordelijk Spanje, onder Navarra, ligt het oude koninkrijk Castilië : een landschap van woeste, kale heuvels, de Sierra Cantabria. Enkel in het dal van de Ebro treffen wij ook groengewas aan. Een bijrivier van de Ebro, de Rio Oja, heeft hier de naam gegeven aan sterk geprezen Spaanse wijnen : Rioja.

Rioja-wijnen kunnen zowel wit, rood als rosé zijn en, bij de witte wijnen zowel droog als zoet. Vroeger droegen zij zelfs de namen Rioja Chablis voor droog wit en Rioja Sauternes voor zoet wit. Zoete Rioja is een banale wijn, maar droge witte Rioja is een uitstekende kruidige wijn, die ook 2 à 3 jaar vatrijping kan verdragen. Soms blijft witte Rioja zelfs 4 en 5 jaar op fust, met als resultaat een diepe goudkleur maar ook met beginnende oxydatieve toets. Maar de witte wijnen worden best jong gedronken.

Aan herkomst en kwaliteit werd in de Spaanse wijnmiddens tot 30 jaar geleden heel weinig belang gehecht. Je kan haast zeggen toe werd er geklungeld en weinig respect hebben voor regels aangaande hygiëne. Pas in 1970 kwam hierin verandering, door de oprichting van het Instituto Nacional de Denominaciones de Origen. Zes jaar later, in 1976, was het volume van de wijnexport reeds verzesvoudigd !

In het bergachtige Rioja krijgen de wijnstokken voldoende regen. Een lange lente en een lange herfst maakt dat de wijn minder zwaar is dan andere Spaanse wijnen. Het Rioja-wijngebied ligt aan beide oevers van de Ebro en is ongeveer 40 km breed en 120 km lang. Het valt niet samen met de politieke provincie Rioja.

Het wordt in 3 sub regio’s onderverdeeld :

- Rioja Alavesa Het is het Baskische deel van het gebied ten westen van Logrono (= hoofdstad van de Rioja) en ten noorden van de Ebro en is het kleinste wat wijnbouwoppervlakte betreft. Wegens z’n klimaat (gemiddelde temperatuur : 12,7° C ; gemiddelde neerslag : 522 liter per m²), z’n lichte, kalkrijke bodem en de zonnige zuidelijke wijnhellingen (tussen 400 – 800 m boven de zeespiegel) levert deze streek wijnen met finesse en elegantie.

- Rioja Alta Het ligt eveneens ten westen van Logrono, maar, op enkele gemeenten na, ten zuiden van de Ebro en is het gebied met de grootste bebouwde wijnoppervlakte. De gemiddelde temperatuur bedraagt er 13°C en er valt gemiddeld 381 liter neerslag per m². Een groot gedeelte van de wijnhellingen (400 – 500 m hoogte) ligt aan de oevers van de Ebro. De bodem is er vaak iets zwaarder en brengt fruitige, krachtigere, donkerdere rioja's met meer body voort.

- Rioja Baja Het is qua uitgestrektheid het grootste van de drie gebieden en verschilt sterk van de 2 andere deelgebieden. De wijngaarden liggen slechts 300 m boven de zeespiegel en de bodem bestaat er bijna uitsluitend uit rivierslibgronden met ijzerhoudende leem. Het heeft een meer mediterraan klimaat (gemiddelde temperatuur : 14,4°C ; gemiddelde neerslag : 284 liter per m²). De wijnopbrengst is er over het algemeen vrij hoog, wat eerder tot eenvoudige wijnen met een hoog alcoholgehalte leidt. Maar de uitzonderingen bevestigen er de regel.

In het Rioja-gebied kopen de bodega's zowel druiven als wijnen bij de zelfstandige boeren, voegen deze bij hun eigen oogst en maken daaruit de wijn van het huis. Wijngaardnamen op het etiket zijn dus géén plaatsen van herkomst, maar wel merknamen. De bodega's zijn in eerste 2 instantie handelshuizen die vooral de rijping op fust en op fles als belangrijkste taak beschouwen. Hun vaten-bezit is aanzienlijk : soms tot 30.000 vaten ! In de marktstructuur van de wijnbouwers hebben ook de coöperatieven hun plaats en ook de onafhankelijke zelfstandig bottelende wijnboeren. Dank zij subsidies van het Europese Landbouwfonds ter bevordering van de export zijn vele zelfstandige wijnboeren zich gaan toeleggen op meer kwalitatieve productie in de jongste 5 jaar.

De « terroir wijnen », voordien atypisch voor Spaanse wijnen, kennen hierdoor een sterke groei. In Spanje groeien ongeveer 600 verschillende druivenrassen. De 15 hoofdvariëteiten die worden erkend als zuiver Spaanse druiven vertegenwoordigen samen ongeveer 75% van de totale aanplant. In La Rioja zijn de belangrijkste variëteiten : ROOD : Tempranillo, die fijne tannine bezit en de belangrijkste druif is, 70% Garnacha tinta, brengt kleur en body, 15% Graciano en Grovere, bevatten veel zuren, 5% Mazuelo, bevat tannine en zuur, 10% WIT : Viura, de belangrijkste witte druif, Malvasia, verdraagt gemakkelijk eik rijping, Garnacha Blanca, met klein zuurgehalte. Witte druiven beslaan slechts één elfde deel van de totale aanplant.

Als eerste wijnbouwgebied werd aan Rioja in 1991 de DOCA verleend, - Denominacion de Origen Calificada -, dit is het allerhoogste appellationniveau in Spanje. Een tweede DOCA werd sedertdien verdiend door Priorato. Het DOCA-reglement betreft de rijptijd van de wijn op houten vaten en in de fles.

Dit rijpings- en kwaliteitssysteem stond model voor heel Spanje, maar de duur van het verblijf op vat kan verschillen : in warmere gebieden geldt 6 maanden vatrijping in plaats van 12 maanden. 15 Jaar geleden was méér dan 50% van de Rioja-wijn Vino Joven, die meestal via koolzuurgisting werd bereid. De hogere kwaliteiten werden vaak veel langer op vat gelagerd dan de wettelijke norm. Klassieke Rioja's kregen daardoor een zeer heldere robijnrode kleur. In de jongste jaren kregen de klassieke Rioja's het gezelschap van andere types : - Langere gistingstijden bevorderen diepere kleur en meer tannine - Beperkte vatrijping maar dan wel op uitsluitend nieuwe vaten, zodat de houttoets expressief wordt. - Strengere druivenselectie om hogere concentratie te bekomen tot dieprood.

Rode Rioja's vermelden meestal op het etiket hoe ze zijn gemaakt. De *DOCa Rioja Joven* heeft niet - of heel kort - in eikenhouten vaten gerijpt. Deze vrij lichte, fruitige wijnen mogen een jaar na de oogst al verkocht worden. De *Crianza* heeft minimaal één jaar in grote eikenhouten vaten gerijpt en mag pas na drie jaar worden verkocht, dus nog 2 jaar flessenrijping.

De *DOCa Rioja Reserva* heeft minimaal een jaar houtrijping gehad en mag pas na vier jaar rijpen in de fles verkocht worden. De *Gran Reserva* wordt alleen gemaakt in uitzonderlijk goede jaren. Ze moeten minimaal twee jaar houtrijping hebben gehad en mogen pas na zes jaar worden verkocht. De *Gran Reserve* wordt ook in wit en rosé gemaakt, maar die zijn zeer zeldzaam.

Wij(n) zijn de beste (& al sinds de Romeinen)!
De Rioja-wijnstreek ligt in het noorden van Spanje en is de belangrijkste wijn producerende streek van dat land. Al sinds de Romeinse tijd worden hier langs de oevers van de rivier de Ebro druiven verbouwd. De Rioja-wijnstreek wordt wereldwijd beschouwd als één van de beste ter wereld.

Ideaal in de winter
Rioja-wijn is ruig, veelzijdig en krachtig, ideaal voor het winterseizoen met rijke gerechten als rundvlees en robuuste stoofschotels met uitgesproken smaken.

Dag hout
Vroeger lieten wijnmakers uit Rioja hun wijn lang op eikenhouten vaten rijpen, waardoor deze een uitgesproken houtsmaak kreeg. De jongere generatie wijnmakers laat hun wijnen minder lang rijpen, wat resulteert in een minder houtachtige smaak - passend bij de smaak van onze generatie.

Rijp, rijper, rijpst
De rijpingstijd kun je herkennen aan de termen *Joven*, *Crianza*, *Reserva* en *Gran Reserva* op het etiket. Een Joven-wijn is niet of nauwelijks op hout gerijpt en is jong en fruitig, terwijl de andere drie termen juist aanduiden dat een wijn wél een lange rijpingstijd heeft gehad. Rioja-wijn kan extreem oud worden. Het is een echte bewaarwijn die met de jaren aan kwaliteit en complexiteit wint.

En wat eten we erbij?
Kies bij de lichtere stijlen Rioja dan ook lichtere en minder uitgesproken gerechten. Je bereikt harmonie en balans door uit te gaan van het smaakgehalte van de wijn. Dus laat je goed adviseren, want de ene Rioja is zeker de andere niet. Hoe langer de houtrijping, hoe krachtiger en rijper de wijn van smaak is. Mocht je Logrono bezoeken dan moet je zeker de Calle Laurel aandoen, een steegje met alle pinxtos bars (baskisch voor tapas) aan mekaar geregen.

Patatas a la Riojana

Een aardappelschotel à la Rioja. De schotel is ook een feest als vegetarisch gerecht (zonder chorizo). De bereidingswijze: fruit 2 versnipperde uien en 2 groene paprika's in olijfolie. Voeg 1 kilo aardappelen (in blokjes), 250 gram paprikaworst of chorizo, 5 tenen knoflook, 4 gedroogde rode paprika's en laurierblad toe. Giet een glas rode wijn in de pan en vul aan met water totdat net alles onder water staat. Kruid het geheel met peper, zout en parikapoeder. Breng het aan de kook en laat het afgedekt op middelhoog vuur ca. 25 minuten sudderen. Verwijder als het gerecht gaar is de rode paprika's en het laurierblad. Snijd de rode parpika's in stukken en leggen de stukken bij het serveren bovenop het gerecht.

Calderete

De populaire lamsstoofpot calderete is een stevige maaltijd en de kruidigste van deze drie gerechten. De bereidingswijze: bak 250 gram lamslever in olijfolie. Pureer de gare lever dan met paprikapoeder en 1 glas witte wijn. Snijd 750 gram lamsvlees in middelgrote blokjes en schroei dicht in een pan op hoog vuur met wat olijfolie. Voeg twee uien en 3 tenen knoflook (versnipperd) toe en bak tot de uien glazig zijn. Schenk er zoveel water bij dat het vlees onderstaat en voeg naar smaak peper en zout toe. Laat het vlees op matig vuur ca. 40 minuten sudderen. Voeg 2 wortels, 750 gram aardappelen, laurierblad, Spaanse peper, rode paprika en 4 artisjokharten toe en roer de gepureerde lever door het gerecht. Breng het geheel aan de kook en laat het nog 30 minuten sudderen. Breng op smaak met peper en zout.

Pochas con codornices

Een gerecht met tuinbonen met kwartels. In het voorjaar, als de groente in de moestuinen langs de Ebro rijpt, komen de pochas con codornices op tafel.

De bereidingswijze: wrijf 4 kwartels in met peper en zout en bind ze in met keukengaren. Haal 750 gram bonen uit de peulen. Verhit wat olijfolie in een braadpan en fruit met 1 ui en 2 tenen knoflook. Voeg de bonen, het laurierblad en 150 gram ham reepjes toe en schenk er 1 liter water bij. Breng het geheel aan de kook en leg de kwartels in het water. Laat ze 10 minuten koken. Voeg dan de 2 rode paprika's en 1 tomaat toe en laat het geheel 20 minuten sudderen. Serveer brood bij de maaltijd (typisch Spaans) en smullen maar!

Pintxos Chomin: Zalm met Ei, Garnaal en Ansjovis op Stokbrood

Baskische Pintxos: Rode Paprika met Ansjovis en Knoflook op Stokbrood

Baskische Pintxos: Iberico Ham (Pata Negra) op Stokbrood

Baskische Pintxos: Iberico Ham met Meloen

Baskische Pintxos: Tonijn met Ui en Ansjovis op Stokbrood

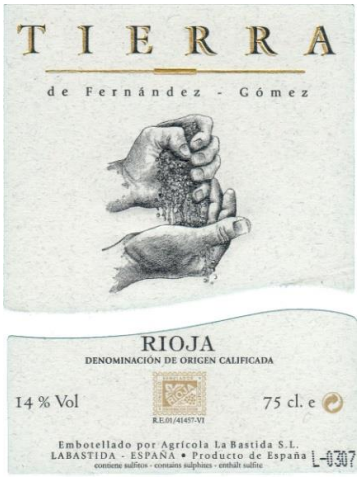
Baskische Pintxos: Piquillo Pepertjes met Tonijn Salade op Stokbrood

Typisch Baskische Tapas Bar - servietjes op de vloer, deuren wagenwijd open!

Noteer nu alvast in uw agenda: Lenteproeverij wijnhandel Van Dinter 22-23-24 april

Ziehier onze proeverij van vanavond:

Rioja, Tierra Agricola Labastida blanco



Classificatie: Spanje, DOC Rioja

Streek : Rioja Alavesa (Labastida)

Aanplant van de druiven: 70% Viura, 20% Garnacha, 10% Malvasia

Gemiddelde leeftijd wijnstokken: 35 jaar

Ondergrond: kalkrijke klei en rotsachtige, alluviale grond

Houtlagering: 4 maanden op eik waarvan 50% nieuwe eik.

Beschrijving:

Begrensd door de rivier de Ebro aan de zuidkant en de torenhoge Cantabria bergen aan de noordkant bevind zich de regio Rioja Alavesa. Rondom het gehucht Labastida ligt de thuisbasis van alle wijngaarden van de familie Fernandez Gomez. De meeste wijnstokken zijn meer dan 80 jaar oud. Alle druiven worden handmatig geoogst en behandeld met een “less is more” houding.

Deze kleine en traditioneel werkende bodega maakt een prachtige witte wijn. De wijngaarden met Viura (70%), witte Grenache (20%) en Malvasia druiven liggen op hoog gelegen percelen nabij de bodega. Door de bijzondere bodem met veel kalk en de relatief lage temperatuur rijpen de druiven lang en behouden een kenmerkend fris zuur. Na de pluk volgt een gisting op kleine eikenhouten vaten waarna de wijn nog ruim vier maanden op deze fusten verder rijpt. Het resultaat is bijzonder en laat zien dat witte Rioja een grote kwaliteit kan hebben.

Het is een prachtig bleekgeel gekleurde wijn. Het intense aroma geurt verleidelijk naar rijp wit fruit, amandelen, milde kruiden en subtiel eikenhout. De volle, ronde smaak is droog en eindigt met een lange, frisse en geurige afdronk. Een gastronomische witte wijn die perfect combineert met een klassieke Waldorf salade, gerijpte Pata Negra ham met olijven of bij tapas.
Serveertemperatuur: 13°C

Rioja, Tierra Agricola Labastida Crianza

Classificatie: Spanje, DOC Rioja

Streek : Rioja Alavesa (Labastida)

Aanplant van de druiven: 100% Tempranillo

Gemiddelde leeftijd wijnstokken: 33 tot 48 jaar

Ondergrond: kalkrijke klei en rotsachtige, alluviale grond

Houtlagering: 12 à 14 maanden op eik

Beschrijving:

Begrensd door de rivier de Ebro aan de zuidkant en de torenhoge Cantabria bergen aan de noordkant bevind zich de regio Rioja Alavesa. Rondom het gehucht Labastida ligt de thuisbasis van alle wijngaarden van de familie Fernandez Gomez. De meeste wijnstokken zijn meer dan 80 jaar oud. Alle druiven worden handmatig geoogst en behandeld met een “less is more” houding.

Dit is een buitengewoon boeiende wijn gemaakt van de Tempranillo druif. Hij heeft een mooie kersenrode kleur. Aroma's van rijpe vruchten, goed
vergezeld door een fijne houttoets. De smaak is robuust, krachtig met een elegante fruitige afdronk. Gerechten: Dit is een echte wild wijn. Heerlijk bij bijvoorbeeld hert, haas en wild zwijn. Serveertemperatuur: 15°C

Rioja Reserva, Señorio de Ondarre

Classificatie: Spanje, DOC Rioja

Gemeente: Viana, Spanje

Druivensoort: Tempranillo, Mazuello, Grenache

Gemiddelde leeftijd wijnstokken: /

Alcohol: 14°

Houtlagering: 16 maanden in eiken vaten

Beschrijving:

Gelegen in het noorden van Spanje. Rioja was de eerste wijnregio in Spanje die een Denominación de origen calificada (DOC) toegewezen kreeg. Dit heeft men te danken aan de duurzame productie van één van de betere wijnen van Spanje. Riojas worden ingedeeld op basis van de vereiste rijping zowel in eiken vaten als in flessen.
Señorío de Ondarre Reserva is een rode wijn uit de DOC Rioja. Hij wordt gemaakt door de wijnmakerij Ondarre, een wijnmakerij opgericht in 1986 en lid van de Bodegas Olarra groep, een van de beroemdste wijngaarden in de Quality oorsprongsbenaming Rioja.

Deze wijn is gemaakt met Tempranillo, Mazuelo en Grenache druiven. Hij rijpt 16 maanden in Amerikaanse en Franse eiken vaten.
Deze Rioja heeft een kersenrode kleur met een robijn rand. Schoon en zeer helder. Mooie, fijne en elegante tranen op het glas. Fijne aroma's van de vatrijping, specerijen en rijp rood fruit. Mooi balsamico notities in de achtergrond voltooien de set. Een krachtige, brede en gestructureerde smaak met fijne tannines en een goede zuurgraad. Lange en aanhoudende afdronk. Een klassieke wijn, aangenaam en gemakkelijk te drinken.

Serveertemperatuur: 16 - 18°C

Rioja, Exeo Letras Minusculas

Classificatie: Spanje, DOC Rioja, Labastida

Wijngaard : Las Torcas

Aanplant van de druiven: 30% Garnacha Tinto

70% Tempranillo

Gemiddelde leeftijd wijnstokken: 25 jaar

Ondergrond: klei en kalksteen

Houtlagering: 4 maanden in vaten van 600 liter Franse eik.

Beschrijving:

Modern en fris

Een heerlijke Spaanse wijn gemaakt van Tempranillo en Garnacha. Hij is complex, fruitig, gestructureerd en evenwichtig. Een jeugdige explosie van fruit begeleid door een subtiel vleugje hout.

Serveertemperatuur: 16 - 18°C

Rioja, Hacienda Marqués de la Concordia Reserva

Classificatie: Rioja Reserva Denomination de Origen Calificada

Gemeente: Cenicero, Spanje

Eigenaar: Marqués de la Concordia

Aanplant druiven: 100% Tempranillo

Gemiddelde leeftijd wijnstokken: 40 jaar

Terroir: krijtachtige ondergrond

Beschrijving:

Rioja is gelegen in het noorden van Spanje, het was de eerste wijnregio in Spanje die een Denominación de origen calificada (DOC) toegewezen kreeg. Dit heeft men te danken aan de duurzame productie van één van de betere wijnen van Spanje. Rioja's worden ingedeeld op basis van de vereiste rijping zowel in eiken vaten als in flessen.
Marques de la Concordia brengt het beste van zowel de nieuwe als de oude wereld, de "Nieuwe Wereld" stijl en de "Oude Wereld" terroir. Met alleen de beste druiven, hebben ze een Rioja Reserva gemaakt van zeer hoge kwaliteit die zal verbeteren door een verdere rijping in de fles.
Deze Rioja Reserva rijpte 24 maanden in nieuwe Franse en Amerikaanse eiken vaten, daarna rijpte hij nog 1 jaar op de fles alvorens hij op de markt werd gebracht.
Hij toont complexe aroma's van rijp fruit, ceder en specerijen, die zich ontwikkelen tot een gladde, fluweelzachte smaak met krachtige donker fruit smaken, hints van koffie en een bijna chocolade-achtige rijkdom. De afdronk is lang en elegant. De kleur is diep robijnrood.

Heerlijk als begeleider van volle smaak gerechten zoals geroosterde lamsschouder met een balsamicosaus.

Serveertemperatuur: 16 - 18°C

Marqués de la Concordia

Bij Marqués de la Concordia, het huis waar ook trouwens de gekende Hacienda Zorita vandaan komt steeds populair bij onze proeverijen, doen ze alles net een beetje anders dan de regels voorschrijven. Zo maken ze hun Rioja's wel van tempranillo, maar als het voor de smaak nodig is, worden er ook druivenrassen gebruikt die volgens de wet niet in een Rioja thuishoren (zoals syrah en cabernet sauvignon). De wijnmakers halen hun schouders erover op: 'Als de wijn maar op z'n allerlekkerst is.' Vanuit de Rioja zijn ze ook op zoek gegaan naar minder bekende gebieden om druiven te verbouwen. Ze kwamen terecht in Salamanca en plantten wijnstokken in de Arribes del Duero, een natuurpark ten westen van Madrid. Deze stevige wijn komt daar vandaan. Hij is het beste als modern Spaans te omschrijven: met het zachte van bosvruchtenjam en de zwoele kruidigheid van de rijping op hout in combinatie met een moderne, frisse nasmaak. Dit is er een om uitgebreid mee te tafelen. Eerst bij een mooi stuk vlees en daarna bij een kaasplateau.

In de Marques groep zitten naast Lagunilla, Paternina, Zorita, de winery Marqués de la Concordia, en Andalus uit Andalusië ook nog een paar kleine kwaliteitsproducenten zoals Hacienda de Susar. Het is deze uitzonderlijk mooie de Susar 2007 die wij proeven.

ENÓLOGO
Rodrigo Fernández

GRAPE VARIETIES
Tempranillo 100%

ALCOHOL VOL.
14,5 % vol.

ORIGIN
Rioja Alavesa

VINEYARD
Own

ELABORATION
After collecting the grapes from our "Pago de Cuba Negra" our oldest vine, they are harvested in 15 kilo boxes.

They are stemmed and deposited in French oak lees, letting nature do the rest. It could be said that we let the grapes express themselves.

Aged in 500 litre barrels between sixteen and seventeen months.

TASTING NOTES
Sight: powerful impenetrable colour, complex and clean.

Nose: the first impression is of ripe fruit compote and forest fruits, wood is in second place.

Taste: as on the nose, on the mouth it is fruity, powerful, structured but with buttery and long aftertaste.

Recommended for large game, red meats and wild fish.

Serving Temperature: 16° C

We hebben inmiddels een leuke terugblik op deze avond.

Noteer nu alvast in uw agenda: Lenteproeverij wijnhandel Van Dinter 22-23-24 april

Groetjes

Paul