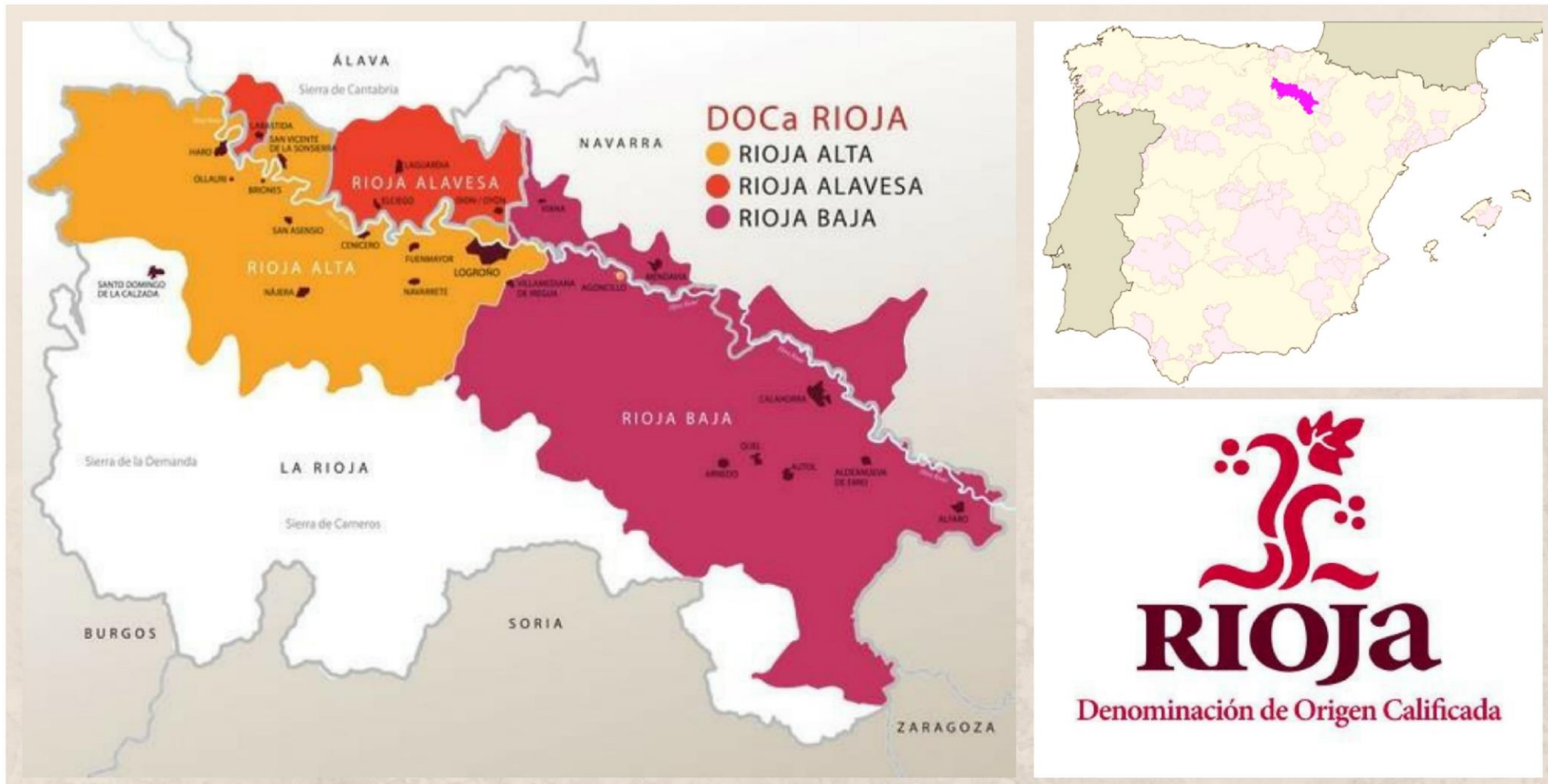




Rioja Alavesa

Rioja





- 3 subzones:**
- Rioja Alta
 - Rioja Alavesa
 - Rioja Baja (Rioja Oriental)

Klimaat:

- Mediterraan

- Winter en lente mild, zonnige herfst, warme zomer
- Cantabrisch gebergte in noorden is natuurlijke buffer



WITTE DRUIVEN

- **Garnacha Blanca (0,125 %)**
veel alcohol, weinig zuren - meestal met andere druivensoorten
- **Malvasia Riojana (0,25 %)**
goede neus, goede zuurbalans - meestal samen met viura
- **Viura (16 %)**
fris, goede neus, zuren



BLAUWE DRUIVEN

- **Tempranillo (52 %)**
hoge kwaliteit, vroeg rijpend, bestand tegen oxidatie
- **Garnacha (22 %)**
geeft alcohol en kracht, niet zo goed bestand tegen oxidatie
- **Mazuelo (3 %)**
geeft kleur, tannine en daardoor lang leven aan wijn
- **Graciano (0,5 %)**
geeft frisheid, smaak en aroma
- **Cabernet Sauvignon**
experimenteel





**NIEUW:
Vino de Pago
= Topwijnen**

RIJPINGSPROCES:

Rioja joven:

wijn die nooit of heel kort op hout heeft gelegen. De wijnen kunnen het jaar na oogst op de markt gebracht worden.

Rioja crianza:

wordt het 3^o jaar na oogst op de markt gebracht en heeft tenminste 12 maanden op eikenhouten vaten van 225 liter (barricas) gerijpt en gedurende enige tijd op fles. Voor de witte Crianza is een houtrijping van minstens 6 maanden vereist en kan in het 2^o jaar op de markt gebracht worden.

Rioja reserva:

De rode wijn mag niet vóór het 4^o jaar op de markt gebracht worden. Verder is een minimale houtrijping van 12 maanden vereist en een flesrijping van 24 maanden, of omgekeerd. Witte en rosado wijnen moeten 6 maanden op vat liggen en mogen in het 3^o jaar verkocht worden.

Rioja gran reserva:

is voorbehouden voor rode wijnen van een uitzonderlijk oogstjaar. Deze wijnen mogen pas in het 6^o jaar op de markt gebracht worden nadat ze een houtrijping van 24 maanden en een flesrijping van 36 maanden achter de rug hebben. Witte en rosado gran reservas zijn zeer zeldzaam, een houtrijping van 6 maanden is vereist en ze kunnen pas in hun 5^o jaar verkocht worden.

WIJNBEREIDING

De moderne methode om rode wijn te maken, verloopt meestal als volgt:

- De druiven worden ontsleed en sap en vruchtvlees worden naar een gistingskuip geleid. De meeste bodega's gebruiken nu roestvrijstalen tanks of betonnen vaten voorzien van een kunstharslaag. Sommige traditionele producenten (en ook wel de experimentgezinde nieuwkomers) verkiezen nog altijd eikenhout.
- De gisting van het blauwe druivensap gebeurt op de schil, 10 á 15 dagen, bij een temperatuur van 28 á 30°C om kleur te onttrekken.
- Daarna wordt de most in schone vaten overgedaan (meestal van roestvrijstaal) om de melkzure gisting te ondergaan.
- Als de wijn eenmaal gemaakt is, moet hij nog een tijd op vat rusten, voordat hij wordt overgedaan in 'barricas' (eikenhouten vaten met een inhoud van 225 liter). Er zijn zeer strenge normen voor het minimum rijpingsproces, maar daarboven mogen de bodega's zelf bepalen wat het meest geschikt is voor hun wijnen.
- Gewoonlijk wordt de nieuwe rode wijn overgestoken naar steeds oudere vaten. In het eerste jaar 4 keer en in het tweede jaar 2 keer. Dan wordt hij geklaard (meestal met bentoniet, soms met gelatine en vislijm) en uiteindelijk gebotteld. Sommige bodega's gebruiken nog steeds eiwit voor hun beste 'Reservas' en 'Gran Reservas'.

Witte wijnen worden nu bijna overal op roestvrijstalen tanks gegist op ongeveer 18°C.

Op de proeftafel ...

