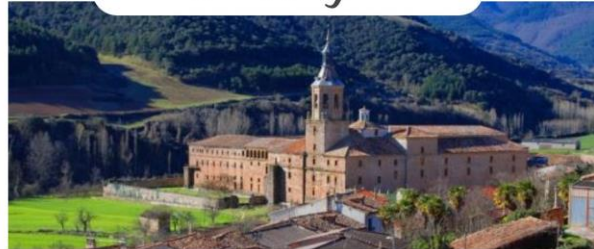




Vrijdag 1 maart 2024



*La Rioja*



## SITUERING IN SPANJE

Ongetwijfeld is Rioja (DOC La Rioja) Spanjes meest bekende appellatie. Een regio met een imposante wijngeschiedenis die ver terug gaat. Het was echter vooral de eerste regio met een echte wijncultuur: er zijn documenten teruggevonden uit 1650 waarin reeds de kwaliteit van de Rioja-wijn gewaarborgd werd. Bovendien zijn Spanjes meest emblematische bodega's ook hier te vinden sinds meer dan 150 jaar, zodat zij als één van de eerste regio's in Spanje rode wijnen zijn gaan bottelen, waarna ze konden verhandeld worden buiten de streek.



## Rioja

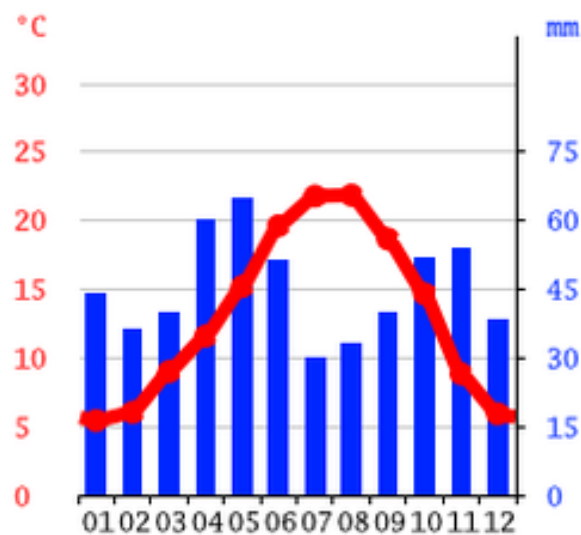
DE RIOJASTREEK IS OPGEDEELD IN 3 SUBZONES:

het oostelijke Rioja Baja, de meest laag gelegen en warmste streek, waar vooral de Garnacha druif goed gedijt, het westelijke Rioja Alta, waar van oorsprong de betere terroirs te vinden zijn en de grote klassieke Rioja-domeinen hun basis hebben en het noordelijke Rioja Alavesa, dat geo-politisch deel uitmaakt van het Baskenland, maar geografisch één van de meest interessante terroirs is van Rioja en waar de allermooiste Rioja-wijnen zich presenteren.



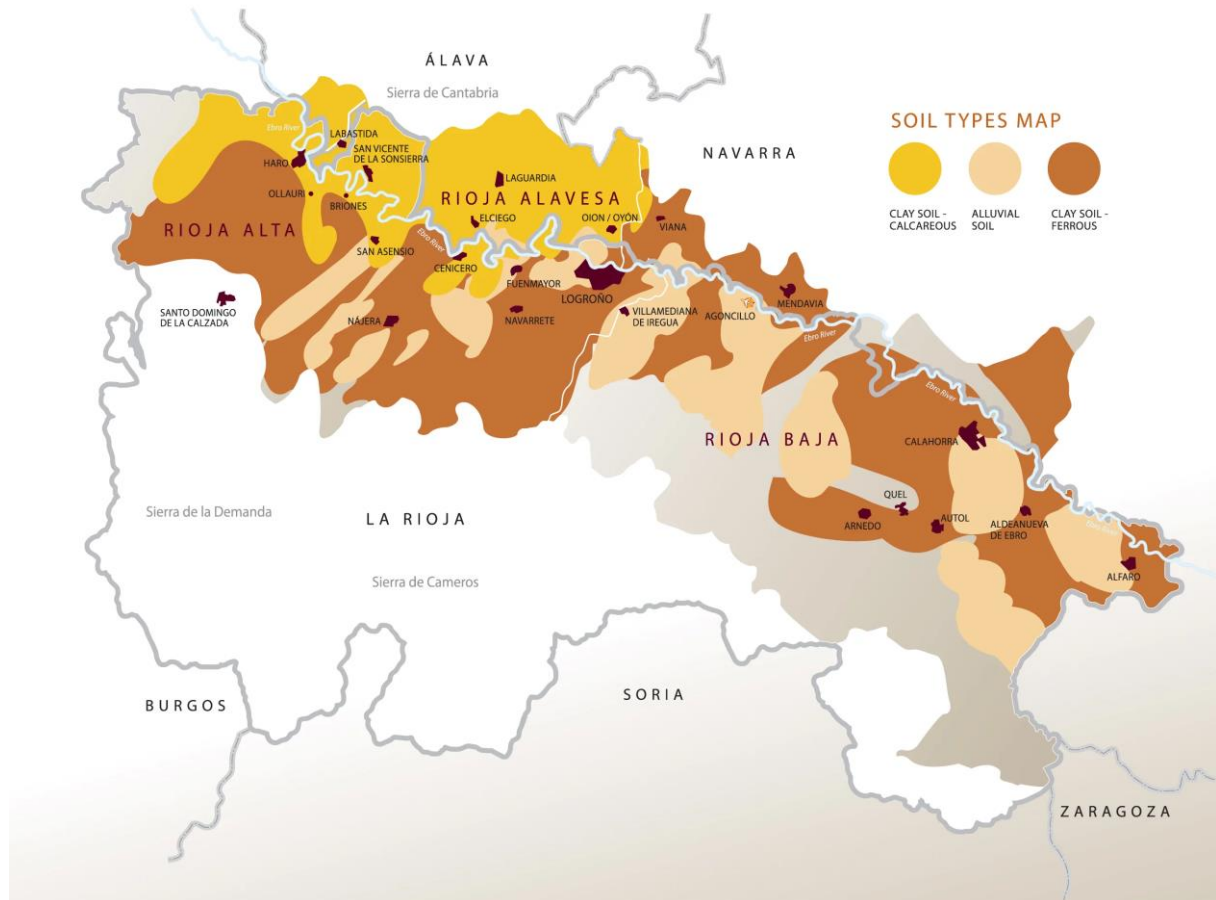
## KLIMAAT

Mediterraan klimaat, verzacht door de Atlantische Oceaan en de invloed van het Cantabrische gebergte in het noorden. De winters zijn mild, net als de lentes. De zomers zijn warm en strekken zich uit in een lange, zonnige herfst. De wijngaarden zijn geplant op een hoogte van 300m tot 700m. Het gebergte zorgt voor een natuurlijke buffer.



## TERROIR (RIOJA ALAVESA)

De enige echte Rioja terroir is een zand-klei-kiezels kalkbodems, met een super oriëntatie maar zeker ook een arme ondergrond en perfect doorlaatbaar.



### Introductie

Om verwarring te voorkomen: de autonómia heet La Rioja; en bestaat uit één provincie die ook La Rioja heet (het vroegere Logroño); en de wijn die in deze streek geproduceerd wordt heet Rioja (zonder 'La'). La Rioja wordt onderverdeeld in 3 administratieve regio's: La Rioja Alta en La Rioja Alavesa (het baskische gedeelte) in het noorden, met de stad Logroño ertussen, en in het zuiden Rioja Baja die over de hele breedte van de autonómia loopt. Rioja wijn wordt alleen geproduceerd in de eerste drie regio's, evenals in aangrenzende autonómias ten noorden van de Ebro.

Als u door La Rioja reist, is het goed te weten dat de anders zo uitstekende toeristenkaarten van de regering, ophouden bij de rivier de Ebro. Als u de wijngelieden ten noorden van deze rivier wil verkennen, doet u er goed aan een kaart te vragen bij de plaatselijke toeristenbureaus van Navarra en Alava.

In sommige aspecten hebben La Rioja, en de aangrenzende streken Navarra en País Vasco, de wijnbereidingstechnieken die door de katholieke bakermat van Castilla-León ontwikkeld waren, geërfd. de hoogte, de trechtervorm van de Ebro-vallei en de klei-kalk bodem maakten deze streek ideaal voor wijnbouw. Bovendien bestond bij de adel (in bijna elk Europees land) in de 19de eeuw de mode om wijnstokken uit Bordeaux te importeren, en dan geschikte hellingen te zoeken om ze te verbouwen. Dat verklaart waarom de Cabernet sauvignon en de

merlot aangetroffen worden in uiteenlopende plaatsen, van Oezbekistan tot Toscane. Spanje had geen gebrek aan adel die graag hetzelfde wilde doen en Vega Sicilia in de D.O. Ribera del Duero, getuigt van dergelijk succesvol experiment.

De wijngaard die het meest langdurige effect zou hebben op de Spaanse wijnbouw in het algemeen, werd in 1858 gesticht door Don Camilo Hurtado de Amézaga, Marqués de Riscal. Deze markies was naar Bordeaux vertrokken omdat hij veel bewondering had voor de manier waarop ze daar wijn maakten. Pas 15 jaar later keerde hij terug naar zijn geboorteplaats. Ondertussen maakten de boeren in Rioja nog altijd wijn van de plaatselijke Tempranillo op dezelfde wijze als hun overgrootvaders: zwaar, koppig, dodelijk gegist en geoxideerd. Marqués de Riscal's eerste experimenten toonden aan dat de Bordeauxwijnstokken samen met de Tempranillo konden groeien, maar de lokale technologie kon de druiven niet effectief behandelen. Ondertussen werd Frankrijk door de gebeurtenissen gedwongen om zelf veranderingen aan te brengen:

In het decennium 1850 werden grote delen van de Franse wijngaarden verwoest door de Oïdium, en bijna onmiddellijk daarna volgde de onverbiddelijke trek zuidwaarts van de Phylloxera (druifluis). Franse wijnboeren trokken de Pyreneeën over om er druiven te kopen en wijngaarden met Cabernet (zoals die van Riscal), waren erg in trek. De Fransen ontdekten dat de Tempranillo ook een zeer goede druif was, mits goed behandeld.

De plaatselijke regering van toen beseftte dat er heel wat potentieel was in de Rioja wijngaarden en huurde de diensten Jean Pineau in. Deze Franse oenoloog moest de plaatselijke boeren Franse wijnbouw- en teelttechnieken bij brengen. Onnodig te zeggen dat de meeste lokale wijnbouwers niet erg onder de indruk waren van deze buitenlander. De Fransman legde veel nadruk op het gebruik van eiken vaten die niet lekten, en niet zoveel lucht doorlieten via de naden, en ook op schone gistingsvaten (vroeger moet je weten dat de spanjaardn op gebied van hygiene viespeukjes waren, namen het echt niet nauw met properheid en netheid).

Maar dat leek hen erg kostbaar en onnodig voor het maken van grote vaten goedkope wijn en de verkoop aan buurlanden. Gelukkig waren er bodega's met een meer vooruitziende blik wat Rioja's toekomst betrof, een van hen was Riscal.

De eerste oogst van wat we nu Rioja noemen, dateert uit 1860 en bestond uit 100% cabernet sauvignon. De bodega in Elciego werd voltooid in 1868 en de Riscal wijngaarden hebben nu nog steeds rijpe cabernet sauvignon plantages. Hoewel de wijn voornamelijk tempranillo is, wordt er als het nodig is wat cabernet gebruikt om de eigen, karakteristieke wijn van de bodega te verkrijgen.

De sceptici onder Don Camilo's burens bekeerden zich al vlug toen ze merkten wat voor zaken Riscal deed (en de prijzen die de wijnen kregen). Tegen 1890 had Rioja, zoals we het nu kennen, een belangrijke plaats veroverd op de internationale wijnmarkt en de periode tussen de verwoesting van de Franse wijngaarden door de Phylloxera en de komst van deze plaag in Spanje rond de eeuwwisseling, liet de Rioja producenten toe om met minimaal oponthoud geënte wijnstokken te planten.

Rioja was de eerste Spaanse wijnstreek die de Denominación de Origen (D.O.) mocht dragen, dat was in 1926. In haar strijd voor erkenning buiten Spanje, werd ze echter gehinderd door twee factoren: de eerste was de makkelijke verkoop van bulkwijnen aan Franse producenten, de tweede was de bepaald oncharmant gewoonte van Britse importeurs om wijnen, ongeacht hun origine, te bestempelen als 'Claret', 'Burgundy', 'Chablis' enzovoort. Inderdaad, het pleit voor de kwaliteit van de Rioja's dat ze 50 jaar lang de benamingen als 'Spaanse Bourgogne' en 'Spaanse Claret' overleefden terwijl gretige wijnkopers zonder scrupules een generatie lang de reputatie van Spaanse wijnen vernietigden.

Daar kwam verandering in toen Groot-Brittannië in 1973 toetrad tot de EEG en, net zoals

andere leden, rekening moest houden met de wijnwetgeving. Rioja is een van de weinige wijngebieden die jaren van verkeerde benamingen, feilloos doorstaan hebben en heel wat regerings- en privékapitaal werd beschikbaar gesteld om hiervan de profiteren.

Er was het onmiddellijke korte termijn voordeel van de wijnconsumenten die constateerden dat hun geliefde 'claret' z'n warmte en kracht verloren had... Vervolgens kwamen ze tot de ontdekking dat ze jarenlang Rioja gedronken hadden. De Riojanos bouwden verder op het kleine, maar hechte fundament en gingen verder met het versterken van de eigen reglementering om er zeker van te zijn dat de kwaliteit behouden zou blijven.

Voor deze bekendheid is hard gewerkt en met de huidige Rioja-prijzen zouden sommige bodega's in de verleiding kunnen komen om op hun lauweren te rusten. Dat is gelukkig niet het geval. De laatste trend is een voorkeur voor rijpe wijnen, in plaats van de jonge. Het crianza proces bestaat nu ook uit een kortere eik- en een langere flesrijping. De opkomst van Rioja bodega's met een eigen wijngaard (waarvan sommige alleen Reserva of Gran Reserva produceren) geeft een van de huidige richtingen van Rioja aan.

### **Dénominacion de Origen Calificada**

Op 9 april 1991 werd de D.O. Rioja bevorderd tot D.O. Calificada, een nieuwe categorie (uit 1988) die overeenkomt met de Italiaanse D.O.C.G. en uitsluitend van toepassing is op wijnen van de hoogste kwaliteit die gedurende een zeer lange periode bewezen hebben dat ze die kwaliteit continu kunnen garanderen. Andere vereisten zijn de prijs van de druiven (tenminste 200% van de basisprijs), botteling in origine, en zeer strenge keuringen. Precieze gegevens van de eerste D.O.C. Riojas die op de markt zullen komen, liggen nog in beraad bij het Europese Hof en betreffen vooral de vergunningen voor nieuwe aanplant in gebieden die grenzen aan de huidige Rioja wijngaarden. Zeker is wel dat de totale controle van de D.O.C. bij de Consejo Regulador van La Rioja zal blijven, ook als het gaat om D.O.C. wijnen uit País Vasco en Navarra. De afkorting: Alleen in Spanje is het mogelijk dat er zóveel gediscussieerd wordt over hoé iets afgekort moet worden, maar het is als volgt gegaan: De logische afkorting van Denominación de Origen Calificada is D.O.C. Sommigen zeiden: 'Ja, maar dat geeft verwarring met de Italiaanse Denominazione di Origine Controllata, én niet te vergeten de Portugese Denominação de Origem Controlada. Dus, wáárom noemen we het niet D.O.Ca?'. Zoals gewoonlijk waren sommige mensen het hiermee eens en zeggen D.O.Ca. Rioja. Anderen niet, en zeggen D.O.C. Rioja. Voor alle duidelijkheid: beide opties zijn juist en wij gebruiken de afkorting D.O.C.

### **Nieuwe categorie Viñedo Singular**

Het op het etiket vermelden van de subregio (zona) werd al veelvuldig gedaan en is veelzeggend vanwege de duidelijke terroirverschillen tussen de drie subzones, met name tussen de hogere, koelere en kalkhoudende Rioja Alta en Alavesa en de droge, warme en alluviale Rioja Baja. (Die laatste gaat overigens, vanwege de meest oostelijke ligging, Rioja Oriental heten. Toegegeven, het klinkt mooier!) Het op het label vermelden van de gemeente was ook al mogelijk sinds 1999, maar wordt voortaan zichtbaarder.

Interessanter is echter de nieuwe, additionele Viñedo Singular (single vineyard) vermelding, aangezien aan deze categorie ook een reeks strengere kwaliteitseisen verbonden is. Zo moeten de wijnstokken minimaal 35 jaar oud zijn, de druiven met de hand geplukt worden en worden de rendementen nog 20% strenger beperkt (rood max. 33 hl/ha, wit 45 hl/ha). De Consejo Regulador geeft als regulerend en controlerend orgaan garantiezegels af die de waarheid van de informatie op het etiket inclusief de herkomst garanderen.

## Wijnbereiding

Soms zie je er nog de ouderwetse methode om wijn te maken. Hier heet het 'método rural' of 'método a la Española', maar het is eigenlijk de semi-maceration-carbonique 'Beaujolais' methode, die gebruikelijk was zowel in Frankrijk als in Spanje, toen de druiven nog met de voeten werden getreden. Bij die methode worden de druiven in eerste instantie vanzelf door hun eigen gewicht gekneusd en de onderste druiven ondergaan een spontane gisting, waardoor koolzuurgas ontstaat. Als u deze methode nog ziet in Spanje, is het waarschijnlijk een lokaal wijnfeest of toeristische attractie.

Rioja wijn werd vroeger geproduceerd volgens de Bordeauxmethode, hetgeen hem onderscheidde van andere Spaanse wijnen halverwege de 19<sup>e</sup> eeuw. Die methode (in Spanje 'Método Industrial' genaamd) is nóg in gebruik maar dan wel met hulp van nieuwe technologie. 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.

Er zijn veel verschillende visies op het gebruik van eikenhout: Amerikaans of Frans, Limousin of Nevers, nieuw of gebruikt, enz. Wel is zeker dat nergens ter wereld de ervaring met eikenhout zo groot is als in de Rioja. Dat is niet verwonderlijk als u weet dat de bodega's in deze streek samen meer dan 600.000 eikenhouten vaten bezitten.

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.

Wijnhuizen die traditionelere wijnen produceren (houtrijping) kunnen op iets hogere temperaturen gisten. Met moderne apparatuur is een nauwkeurige controle mogelijk, van het schilcontact van witte druiven (en blauwe voor Rioja rosado). Dit is natuurlijk een veelbelovend proefterrein voor de avontuurlijke wijnproducenten.

## De wijnen

Het lidmaatschap van de EU en de noodzaak om begrippen als 'Crianza' en 'Reserva' te definiëren leidden na 1979 tot een reductie van de minimum rijpingsperioden. Voor Rioja bracht dat twee duidelijke gevolgen met zich mee: ten eerste een hogere waardering voor een langere flesrijping en ten tweede een toegenomen verfijning van de Rioja's wijntypes. Daarbij kwamen nog de economische voordelen van een beperkter gebruik van eikenhout in een snel groeiende markt.



**De D.O.C. wijnwetgeving maakt een onderscheid in kleur en subzone:**

Rioja blanco: moet een natuurlijk alcoholpercentage hebben van 11% in Rioja Alavesa, 12% in Rioja Baja, 10% in Rioja Alta.

Rioja rosado: moet een natuurlijk alcoholpercentage hebben van 11% in Rioja Alavesa, 12% in Rioja Baja en 10% in Rioja Alta.

Rioja tinto: moet een natuurlijk alcoholpercentage hebben van 11,5% in Rioja Alavesa, 12,5% in Rioja Baja en 10% in Rioja Alta.

**Over het algemeen zijn Rioja wijnen beter bekend volgens hun 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> jaar op de markt gebracht worden.

**Rioja reserva:** De rode wijn mag niet vóór het 4<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> jaar verkocht worden.

**Rioja gran reserva:** is voorbehouden voor rode wijnen van een uitzonderlijk oogstjaar. Deze wijnen mogen pas in het 6<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> jaar verkocht worden.

**Druivensoorten**

Voor de productie van Rioja wijn worden 7 druivenvariëteiten aanbevolen: 4 blauwe en 3 witte.

**Tempranillo:** (52% van de wijngaard) In andere streken gekend onder de naam cencibel, tinto fino, tinto del país, ull de llebre of nog andere namen, en in Noord-Spanje en meer bepaald in Rioja Alta en Alavesa is het de belangrijkste blauwe druivenvariëteit van hoge kwaliteit. Het is een glimmende, donkere druif met dikke huid en ze dankt haar naam (temprano = vroeg) aan haar vroege rijping, namelijk midden-eind september, dat is 2 weken eerder dan de garnacha. Wijnen die alleen van de tempranillo druif gemaakt worden, hebben een natuurlijk alcoholpercentage van 13% en zijn bestand tegen oxidatie. Dat maakt deze druif ideaal voor Rioja wijnen. De tempranillo op zich is echter een snel evoluerende druif, die nooit zo lang zou kunnen rijpen - en zeker niet zo mooi als we van Rioja wijnen gewend zijn. Dus wordt ze meestal gemengd met andere druiven.



Algemene beschrijving: goed zuurgehalte, rijpt redelijk goed, goede en karakteristieke neus.

**Garnacha:** (22%) Is het Noord Spaanse equivalent van de Franse grenache en er bestaan net zoveel soorten van: blauwe, witte, tintorera (met gekleurd sap) als namen: lladoner, tinto, aragonés. De garnacha tinta of garnacha riojana is de belangrijkste blauwe druif van Rioja Baja een speelt een belangrijke rol in bijna alle Riojas. Ze groeit goed op heuvels, zelfs als die veel wind vangen of erg steenachtig zijn, maar ze heeft een lange, warme herfst nodig om tot volle rijpheid te komen. In Rioja Baja is het een krachtige druif, immuun voor Oïdium en ze kan wijnen tot 16% voortbrengen. Is echter wel gevoelig voor meeldauw. De wijn (licht van kleur) kan niet goed tegen zuurstof en moet dus met zorg worden behandeld.

Algemene beschrijving: geeft alcohol en kracht aan de wijn.

**Mazuelo:** (3%) komt oorspronkelijk uit Aragón en wordt nu over heel Spanje verbouwd wordt onder de naam cariñena en in Zuid-Frankrijk onder de naam carignan. Dit is ook een kleine sterke druif die in warme jaren tot 13,5% alcohol kan bereiken. De tannine en zuren maken dat composities met deze druif (zelfs in kleine hoeveelheden) zeer goed ouderen, zoals dat voor een goede Rioja nodig is.

Algemene beschrijving: geeft kleur, tannine en daardoor een lang leven aan de wijn.

**Graciano:** (0,5%) is een kleine, donkere druif met een stevige huid die bestand is tegen allerlei ziekten. Ze produceert hoogwaardige wijnen die veel tannine hebben als ze jong zijn, maar erg goed en op een elegante manier ouderen tijdens het crianzaproces (vandaar haar plaats in de compositie) en een alcoholpercentage tot 12% hebben.

De graciano heeft in het verleden veel van haar belang verloren, maar sinds Rioja de D.O.C. status verkregen heeft, is er weer volop vraag naar.

Algemene beschrijving: geeft frisheid, smaak en aroma.

**Cabernet Sauvignon:** is geen 'aanbevolen' variëteit en de aanplant ervan in is slechts experimenteel. Komt nog wel voor in de oude wijngaarden.

Viura: (16%) ook wel bekend onder de naam macabeo in Noord- en West-Spanje en macabeu in Frankrijk. Kwam pas goed tot haar recht na de invoering van de 'nieuwe stijl' Riojas, koudgegistete witte joven wijn. Volgens traditie wordt ze in kleine hoeveelheden toegevoegd aan rode wijnen uit Rioja met de bedoeling vuur en schittering te brengen in de kleur. Ze wordt ook nog gebruikt in sommige Alavesa wijnen (10% maximum) om een goed evenwicht in de zuren te verkrijgen. Zuurstof is geen probleem en een goed zuurgehalte en een alcoholgehalte van 11% zijn normaal voor deze druif. Ze is tevens de belangrijkste druif voor de Cava wijnen, die ook in de Rioja geproduceerd mogen worden.

Algemene beschrijving: fris, goede neus, bestand tegen zuurstof, en geschikt voor koudegisting.

**Malvasía Riojana:** (0,25%) of subirat parent (zoals ze genoemd wordt in de Penedés), is de partner van de viura druif in witte Rioja wijnen. De rijpe druiven zijn donkerrood (vandaar de Duitse naam früher roter malvasía). De wijnstok is gevoelig voor meeldauw maar in goede jaren produceert hij krachtige wijnen (tot 11%) met een hoog wijnsteenzuurgehalte. De Malvasía werd vroeger veel gebruikt in rode Riojas maar haar belang is sterk afgenomen.

Algemene beschrijving: goede neus, goede zuurbalans.

**Garnacha Blanca:** (0,125%) deze witte druif is van dezelfde familie als de blauwe garnacha (zie boven). Druif met een hoge opbrengst, die wijn van een redelijke kwaliteit oplevert, maar met misschien iets te weinig zuren. Wordt vaak gebruikt in jaren waarin niet alle druiven geheel rijp worden, vele wijnen worden dan verzacht met garnacha wijn.

Algemene beschrijving: veel alcohol, weinig zuren, alleen gebruikt als 'dressing' voor andere druivenvariëteiten.

**Druivencompositie:** Slechts een paar producenten maken Rioja wijn van slechts één druivenvariëteit ('vino varietal'), meestal tempranillo of garnacha. De meeste verkiezen hun persoonlijke formule. Veel bodega's gebruiken zelfs een andere formule alnaargelang de wijnen zich moeten ontwikkelen tot een Crianza, Reserva of Gran Reserva. De meeste composities bevatten de drie belangrijkste druivenvariëteiten en in Rioja Alta worden ze gewoonlijk alle vier gebruikt. De samenstelling, zowel wat druivenkeuze als hoeveelheid betreft, wordt bepaald door vele aspecten, zoals de rijpheid van de druiven of de kwaliteit van de oogst.

De selectie bij de aankoop van druiven is in Rioja vergelijkbaar met die in de Champagne streek. Sommige bodega's gebruiken uitsluitend druiven van eigen wijngaard, maar vaak verbouwen ze zelf weinig druiven. Ze kopen druiven of ze kopen zelfs wijn en daarmee maken ze hun eigen cuvées. De huisstijl is zeer belangrijk. Er zijn zelfs enkele huizen die zelf geen druiven telen, noch wijn maken, maar die jonge wijnen aankopen en zelf voor het ouderingsproces zorgen.

Hoe dan ook, de meeste bodega's kopen en mengen druiven uit verschillende gebieden in La Rioja. Dat betekent dat wijn van een Rioja huis gelegen in Haro, niet noodzakelijk bestaat uit alleen maar druiven uit Rioja Alta. Sommige boeren in die streek geven er inderdaad de voorkeur aan om een kleine hoeveelheid druiven uit Rioja Baja toe te voegen om aldus meer rijpheid, kleur en kracht in de wijn te brengen. Indien op het etiket gerefereerd wordt naar een bepaald gebied, moeten ook alle druiven daadwerkelijk uit dat gebied komen.

Maximum opbrengsten:

Rood: 6500 k/ha @ 70 l/100 k = 45,5 hl/ha; wit: 9000 k/ha @ 70 l/100 k = 63 hl/ha.

De oogst in Rioja Baja vindt begin oktober plaats en in de hoogvlakten tijdens de tweede helft van oktober.

## Het Klimaat

De hoogvlaktes (Rioja Alavesa, Rioja Alta) liggen hoog en noordelijk genoeg om nog invloeden van de Atlantische Oceaan te ondergaan en de Cordillera Cantábrica beschermt hen in belangrijke mate tegen gure noorderwind. De zomers zijn heet en de herfst is gematigd met 's avonds koele briezen. Rioja Baja daarentegen heeft een meer mediterraan klimaat. Het is er warmer en droger (op sommige plaatsen semi-aride) met meer uren zon en zodoende rijpere druiven en meer alcohol in de wijn.

De gemiddelde temperatuur varieert van 12,8°C in het westen (Haro, 479 m) tot 13,9°C in het oosten (Alfaro, 301 m). De gemiddelde neerslag vertoont een gelijkwaardig patroon met 370 mm in Alfaro en 450 mm in Haro. De zon schijnt in de Rioja gemiddeld 2.750 uur per jaar.

## Terroir

Het zou gemakkelijk zijn als Riojawijnen alleen uit de provincie La Rioja in de autonomia La Rioja kwamen, maar zo eenvoudig ligt het niet. Ten eerste hebben de provincie en de autonomia dezelfde naam (La Rioja), en dit is waarschijnlijk belangrijker dan het op het eerste gezicht lijkt. Ten tweede wordt de wijn ook gemaakt in de provincie Alava die in het

autonome gebied País Vasco ligt, en in enclaves van de provincie Navarra , en er is zelfs een kleine enclave El Ternerero in Miranda del Ebro, in de provincie Burgos. Dat komt omdat de politieke structuur van Spanje niet gelijk loopt met de grenzen van de Rioja wijngaarden. Hoe dan ook, dit deel gaat over de wijn Rioja, afkomstig is uit La Rioja of een ander gebied.

Op wijnbouwgebied kunnen we Rioja in drie subzones verdelen: Rioja Alavesa, het gedeelte van de wijngaarden in Alava (País Vasco); Rioja Alta, die de Burgos-enclave behelst; en Rioja Baja, met name de Navarra-enclaves. De eerste twee (Alavesa en Alta) zijn de hoogvlaktes van La Rioja, 400 à 500 m boven de zeespiegel, met een iets koeler klimaat, dat wijnen geeft van hoge kwaliteit. Beide zijn rijk aan kalkachtige kleibodems (klei/kalksteen/zandsteen) met ijzerhoudende en alluviale bodems in Rioja Alta en voornamelijk ijzerhoudende klei en rivierslib in Rioja Baja.

In Rioja Baja dalen we af tot op een 300 m boven de zeespiegel. De meer oostelijke ligging geeft een warmer, meer mediterraan klimaat met enkele lagergelegen delen die zelfs semi-aride genoemd kunnen worden. De wijnen van Rioja Baja zijn rijper, warmer en minder subtiel dan hun noordwestelijke soortgenoten, en daarom meestal ook lager geprijsd.

**DE WIJNEN**



## **Lopez de Haro Reserva blanco Prijs 20€ btw incl**

### **Druivenrassen**

75% Viura - 25% Malvasía, Garnacha Blanca, Tempranillo Blanco, Turruntés

### **Wijngaard**

Een selectie van oude wijngaarden in Sonsierra en Alto Najerilla

### **Opvoeding**

De druiven worden handmatig geoogst tijdens de tweede helft van september. De druiven worden licht geperst en gedurende 24u gemacereerd. Temperatuurgecontroleerde gisting in inox vaten. Daarna rijpt de wijn nog 18 maanden op licht gebrande Franse eiken vaten en minstens 3 jaar op fles

### **Kleur**

Heldere goudgele kleur

### **Neus**

Een delicate en intense geur van gevallen bladeren, vanille en honing (typische karakteristieken van Malvasia). Zoete, romige nuances die tijdens de langdurige rijping zijn geïntegreerd in de fles. Frisse nuances door de hoog aangeplante wijngaarden in Rioja

### **Smaak**

Elegante en complexe wijn met een vleugje anijs en mineraliteit en een omhullende zuurtegraad. Een lange aangename afdronk. Een getrouw voorbeeld van de mythische fijne wijnen van Rioja

### **Combineren**

Mediterrane gerechten, visgerechten, kip, pasta's, tapa's, vegetarische gerechten en mild romige kazen

**Serveertemperatuur** 6°C à 8°C



**2022 Álvaro Palacios Remondo Rioja Plácet Valtomelloso BIO. Prijs 34€ btw incl.**

Het Remondo wijnhuis Rioja Palacios is een familiebedrijf dat al vier generaties lang wijn produceert. Een van de meest opvallende leden van deze familie is Álvaro Palacios, die ook wijnen maakt in Priorat (L'Ermita, Finca Dofi, Les Terrasses) en El Bierzo (Corullón, La Faraona, Petalos). Nu hebben ze met Remondo een zeer modern Rioja-huis op de kaart gezet.

De druiven voor deze Plácet komen uit Valtomelloso in Rioja Oriental. De wijngaard, 4 hectare met een kalkstenen bodem, ligt op de uitlopers van Mount Yerga met een oostelijke/zuidoostelijke ligging. De wijnstokken zijn gemiddeld 35 jaar oud. Er heerst een mediterraan klimaat, maar de hoogte van 550 meter zorgt voor koelere nachten. De wijn bestaat voor 100% uit Viura, de belangrijkste witte druif van Rioja. De wijngaard wordt biologisch bewerkt en de oogst wordt met de hand gedaan. Na een zorgvuldige selectie van de trossen en een gedeeltelijke ontgroening ondergaan de druiven een schilweking van acht uur. Daarna worden de druiven ontschild, gekneusd en geperst. De alcoholische gisting vindt vervolgens plaats in grote houten vaten van 2000 liter bij een lage temperatuur. Er is geen malolactische gisting (maar dit kan per jaar verschillen). Tot slot rijpt de wijn nog eens negen maanden in ovale eikenhouten vaten voordat hij wordt gebotteld.

In het glas heeft deze Rioja Blanco doca Organic 'Plácet' van Palacios Remondo een mooie goudgele kleur met een neus van rijpe peer, appel, witte perzik, honing, brioche en een kruidige hint van venkel en kamille. In de mond heeft de wijn een mooie balans tussen de volle, romige body en de fijne zuren met een mooie concentratie en diepte. Heerlijk bij kreeft. Ook heerlijk bij zeebaars in beurre blanc.



### **EL PUNTIDO - 2017- Prijs 39€ btw incl**

"De mineraliteit van de Tempranillo in een grensgebied van druiventeelt"

El Puntido gelegen in Párganos-Laguardia (Rioja Alavesa).

Do Calificada Rioja. Jaar van aanplant: 1975.

Oppervlakte: 25 Has. Hoogte: 600 m. Bodem van frank-klei textuur en kalk-klei samenstelling met een diepe zanderige rotsachtige ondergrond. Jaar van aanplant: 1975. Hoge plantdichtheid op latwerk: 3.367 wijnstokken per hectare (1.364 per acre), 84.175 wijnstokken in totaal. Organische bemesting om de 2 jaar.

Gemiddelde opbrengst: **18,2 Hls./Ha. !!!!!**

Oogst: Geïntegreerde milieuteelt, waarbij de wijnbouw in overeenstemming is met de omgeving en het bioritme van de plant volgt. Uitputtende handmatige selectie en oogst in kisten van perfect gezonde, rijpe druiven.

Oogstdatum: van 22 tot 29 september 2017.

Tempranillo 100%

Traditionele bereiding, 100% onsteeld.

Voorgisting gedurende 3 dagen bij 60C (42.8o F) met inheemse gist geselecteerd uit onze eigen wijngaarden, met zeer lichte pomp-overs en een lichte beluchting.

Alcoholische gisting: 10 dagen. Temperatuur gecontroleerd tussen 28o en 30oC met 1 of 2 pompbeurten per dag tijdens de eerste fase en een dagelijkse pompbeurt aan het einde.

Maceratie na de gisting: 8 dagen.

Direct overgetapt in nieuwe Franse eiken Bordelaise vaten waar de malolactische gisting zal plaatsvinden.

RIJPING: 16 maanden in nieuwe Bordelaise vaten van Frans eiken en 6 maanden in tank.

De herfst begon met sterke waterreserves, 2016 was een nat jaar met een uitstekende oogst.

De herfst-winter regenval was iets minder dan normaal. De eerste vorst werd geregistreerd op 23 november, maar pas begin 2017 daalden de temperaturen echt. De temperaturen in maart waren hoog, wat resulteerde in een vroege bloei.

Tijdens de laatste week van maart daalden de temperaturen opnieuw, voordat ze in april stegen, tot de vorst op 28 april in het hele gebied, waarbij de temperaturen daalden tot onder -2oC. Op dat moment vertoonden de vroegste wijnstokken scheuten van 10-15 cm. Dankzij de stijging van de temperaturen en de regens midden mei, werden de wijnstokken gekalmeerd en herstelden ze zich en bloeiden ze van 6 tot 15 juni.

De vegetatieve periode verliep met maxima rond 28-32oC en minima rond 12-14oC, samen met een positieve waterbalans, waardoor de wijnstokken zich continu konden ontwikkelen, ongestoord door te hoge temperaturen of watertekorten. Al deze fenomenen, samen met de beperkte productie en het grote groeigebied, verkortten de fenologische periodes. Een ander

belangrijk aspect was dat, afhankelijk van het gebied, er verschillende percentages tweedebloeiende trossen waren van de bloei na de tweede vorst. Dit facet was essentieel en hing sterk af van de wijngaard en het gebied, waarbij de jonge wijnstokken van de lagere en vroegere gebieden meer aangetast waren. De veraison vond plaats van 1 tot 12 augustus. Als laatste onderdeel van het proces viel er tijdens de maand september nauwelijks regen, vooral tijdens San Vicente, en de oogst begon in de laatste week van september en eindigde in de tweede week van oktober.

Het was in de maand september dat de fenologische stadia het meest evenwichtig waren, waarbij vooral de laatste 15 dagen van de oogst belangrijk waren, toen fysiologische en fenolische rijpheid overeenkwamen. Dit was misschien wel de sleutel tot een wijnjaar dat zo abnormaal en moeilijk was als dat van 2017: een optimale gezondheid behouden tot het einde van de cyclus en profiteren van de laatste dagen van de rijping, zodat een wijnjaar dat meer geselecteerd was dan ooit, en later, een evenwichtige druif opleverde, zonder vegetale tonen. Er werd dus een evenwicht gevonden tussen het vermijden van overrijping en het vermijden van vegetale tonen. Er kan gezegd worden dat de oudste en meest evenwichtige wijngaarden, van zowel vegetatie als productie, diegene waren die een optimaal voedingsevenwicht vertoonden, en de meest homogene productie, diegene waren die de hoogste kwaliteit behielden tijdens dit moeilijke 2017.





**SIERRA CANTABRIA RESERVA 2015- Prijs 26€ btw incl.**

"Expressie van rood fruit, tannineus maar rijp met een goede zuurgraad en structuur, karakter en expressief

Eigen wijngaarden in San Vicente de la Sonsierra

DO. Rioja-kalificatie.

Bodem: Kalkrijke klei met grind.

Geïntegreerde landbouw met respect voor het milieu, waarbij het bioritme van de plant wordt gevolgd.

Gemiddelde opbrengst: 40 Hls. /Ha.

Met de hand geoogste trossen, geselecteerd in de wijngaard en in de wijnmakerij door middel van een dubbele sorteertafel.

Oogstdatum: 25-28 september 2015.

Tempranillo (100%) van 30+ jaar oude wijngaarden.

VINIFICATIE: Traditioneel, 100% onsteeld. Alcoholische fermentatie gedurende 11 dagen met inheemse gist geselecteerd uit onze eigen wijngaarden. Temperatuurgecontroleerde gisting tussen 28 en 30°C. Verlengde maceratie na de gisting op de schil gedurende 10 dagen, met twee pompbeurten per dag in het begin en een lichte pompbeurt per dag aan het eind.

RIJPING: 17 maanden in Bordelaise vaten van (70%) Frans en (30%) Amerikaans eiken.

Leeftijd van de vaten: 20% nieuwe eik, 80% maximum "3 wijnen-vat". Regelmatig om de 4 maanden overgetapt. Botteling: Februari 2019.

Het weer in 2015 begon met een zonnige winter en veel sneeuwval, boven het gemiddelde, maar met temperaturen die normaal waren voor het gebied.

Halverwege maart was er een lichte temperatuurstijging, waardoor de knoppen zich enigszins ontwikkelden en tussen eind maart en begin april uitliepen. Op 5 april begon een periode van milde temperaturen en lichte, sporadische regenval, wat leidde tot snel uitlopen en een sterke vegetatieve groei. April was een droge maand. Mei begon met een aanzienlijke temperatuurstijging van 30°C tot 33°C tussen 10 en 14 mei. Het gebrek aan regen zorgde voor een zeer snelle vegetatieve groei. Halverwege mei daalde de temperatuur, waardoor de planten langzaam groeiden en zich ontwikkelden. Mei was een extreem droge maand en de eerste bloemen verschenen rond de 28e/29e. Juni begon met de eerste bloemen in de vroegste gebieden en de temperaturen stegen tot 23°C, met een maximum van 26°C. In de tweede week van juni, toen de bloei al had plaatsgevonden, viel er regen, met stormen die tot 80 liter per m<sup>2</sup> lieten vallen. Op 13 juni was er een hagelbui, voornamelijk in het gebied van El Bosque (middelzwaar/zwaar), en Vizcarral (meer matig), die ook het hoge gedeelte van Concova en Trasuguerras trof, met ongeveer 60l / m<sup>2</sup>. Juni eindigde met hoge temperaturen, variërend tot 40 graden. Het bleek een zeer warme maand te zijn, maar 's nachts daalden de temperaturen tot 14° C - 16° C, met uitzondering van bepaalde data, van 17 tot 20 juni, toen de nachten warmer waren en de temperaturen niet onder de 20° C / 22 C daalden. Op 21 juli waren er een reeks stormen, waarbij 17 liter viel in San Vicente de la Sonsierra en 22 liter in

Páganos. Augustus begint erg warm en droog tot 12 augustus, de datum waarop enkele stormen met 12 liter vielen. Veraison begint snel in de eerste week van augustus, waardoor de druiven halverwege de maand rijpen. De maand wordt gevolgd door hoge temperaturen en koele ochtenden. Op 30 en 31 augustus zijn er verschillende stormen geweest, waarbij 38 liter is gevallen. September begint bewolkt, met milde temperaturen en afwezigheid van regen, waardoor de rijping versnelt en halverwege september grotendeels is voltooid met een vervroeging van bijna 3 weken tot een maand ten opzichte van een normaal jaar. De oogst vond

De oogst vond plaats in de laatste week van september en de druiven waren erg gezond met een gradatie die iets hoger was dan voorgaande jaren, een goede balans en zuurgraad en een goede fenolische rijpheid.



## 2020 Muga Crianza (Reserva). Prijs 30€ btw incl.

Opgericht in Rioja in 1936 heeft Muga heeft een assortiment waarin de Rioja en de wijngaarden in al zijn aspecten en prijsklasse goed wordt vertegenwoordigt. De Muga Crianza op de Spaanse markt (daar kopen wij deze in) is exact dezelfde als de de Muga Reserva zoals deze op de Nederlandse markt wordt aangeboden maar dan een fractie van de prijs. Deze (spanse) crianza uitvoering heeft dus 24 maanden opvoeding gehad.

De Reserva is vooral Tempranillo aangevuld met zo'n 20% Garnacha, 10% Graciano en 5% Mazuelo. Er zijn geen roestvrijstalen vaten in Muga, dus alles wordt gefermenteerd in eiken vaten en daarna verblijft deze wijn één jaar in nieuwe Franse eiken vaten en een jaar in gebruikte plaatsen (3-6 jaar). Het is een Rioja met een modern karakter met rijpe fruit, eiken aroma's. De smaak is medium-bodied met frisse schone smaken die fraai in evenwicht zijn met de tannines. De in Spanje uitgevoerde Crianza wordt in de rest van de wereld als Reserva gelabeld (reserva is minimaal 18 maanden vatrijping).



## **2018 Marques de Murrieta Reserva Finca Ygay.**

### **Prijs Magnum 49€ btw incl**

De Marques de Murrieta Finca Ygay laat zich het best typeren als een prachtige klassieke rode wijn uit de [Rioja](#) Alta wat zonder twijfel het allerbeste deel is van dit beroemde Spaanse wijngebied. De hoogte zorgt voor koelte en voor een goed verschil tussen de dag-en nacht temperaturen en dit is een belangrijk element wat een wijn de verfijndheid en elegantie geeft. Marqués de Murrieta is een van de oudste wijnhuizen van de [Rioja](#) en is een wijnhuis met een 'bordeaux-injectie'

De Marques de Murrieta Finca Ygay is een blend van 86% Tempranillo, 8% Graciano, 4% Mazuelo, 2% Garnacha komende uit het geweldige jaar 2018. De wijn heeft 18 maanden gerijpt in nieuwe eiken (barriques van 225 liter) en heeft daarna nog zeker 12 maanden flesrijping gehad. In het glas is de Marques de Murrieta Reserva intens diep kersenrood en fonkelt in het glas. In de neus verse en frisse aroma's van rijp rood fruit, kruidig, beetje leer, kruidig en hout-tonen. In de mond is de Murrieta Reserva krachtig met een goed evenwicht tussen het rijpe fruit en de houttonen. Krachtige tannines. Elegant en full bodied met alles perfect in balans. Niet gek dat alle wijn-critici deze wijn jaar-in-jaar-uit hoog boven in 90 punten geven.

### **94/100 James Suckling & 94/100 Parker**

Alle wijngaarden van Finca Ygay (Marqués de Murrieta), tezamen ongeveer 300 ha, liggen bij de bodega en zijn eigendom van de familie. Het inmiddels geheel gerenoveerde Castillo Ygay is het hoofdkwartier van Marqués de Murrieta. Finca Ygay kent aanmerkelijke verschillen in bodem. De hoogte van de wijngaarden varieert van 300 tot 500 m en het gebied valt onder Rioja Alta. Deze verschillen in bodemgesteldheid geeft Murrieta de mogelijkheid om gevarieerde wijnen te produceren.