

Rioja: traditie in transitie

22 oktober 2021 · door Jurgen De Backer

Van een Genérico tot een Gran Reserva 2011 — hoe modernere Rioja's het stoffige imago van vroeger achter zich laten.

Rioja heeft haar wereldwijde bekendheid te danken aan de gerenommeerde, vooral rode wijnen met groot verouderingspotentieel die er gemaakt worden — maar bij velen ook nog een stoffig oubollig imago. Op 21 oktober 2021 zette Wijnclub Zottegem zes rode Rioja's tegenover elkaar, van een jonge Genérico tot een Gran Reserva 2011, om te tonen hoe een meer innovatieve aanpak en nieuwe regelgeving de streek moderniseren. Dit is het volledige infoblad van die avond. Alle wijnen die we ooit proefden staan in onze [wijncatalogus](#).

De geproefde wijnen

Wijnhuis	Wijn	Jaar	Subregio
Miguel Merino	La Loma (Genérico)	2017	Rioja Alta
Ramón Bilbao	Crianza	2017	—
Palacios Remondo	La Montesa Crianza	2018	Rioja Oriental

Wijnhuis	Wijn	Jaar	Subregio
La Rioja Alta	Viña Ardanza Reserva	2015	Rioja Alta / Rioja Oriental
Premium Fincas	Viña Otano Reserva	2015	Rioja Alta
Olarra	Cerro Añón Gran Reserva	2011	Rioja Alta & Rioja Alavesa

Woord vooraf

Rioja heeft haar wereldwijde bekendheid te danken aan de gerenommeerde, vooral rode wijnen met groot verouderingspotentieel die er gemaakt worden. Rioja heeft bij velen helaas ook nog een stoffig oubollig imago. Deze reputatie is gebouwd op de zwaardere, op eikenhout gerijpte rode wijnen van weleer. In het recente verleden is er echter een kentering gekomen in die zeer traditionele aanpak. Door een meer innovatieve aanpak en nieuwe regelgeving, creëren de wijnbouwers nu modernere wijnen met veel meer aandacht voor de verschillende terroirs. Hierdoor brengt de regio nu ook een breed spectrum van gemakkelijker te drinken rode, witte en roséwijnen op de markt.

Tijdens het voorproeven mocht ik ervaren dat Rioja's vaak een drinkervaring bieden die ver boven hun prijsniveau ligt. De Reserva's zijn vergelijkbaar met wijnen uit Bordeaux, Italiaanse Brunello's of Napa Valley. De Gran Reserva's kunnen wat mij betreft gerust van kurk tot kurk staan met Grand Cru Bourgogne- of Barolo Riserva-wijnen.

Wie bij Rioja nog steeds denkt aan rustieke wijnen met een overdaad aan houtinvloed door de langdurige rijping op Amerikaanse eiken vaten, hoop ik vanavond de visie wat bij te stellen. Ik koos voor een mix van meer klassieke en modernere varianten van rode Rioja waardoor er wel iets leuks in te vinden is voor iedereen. Ik verheug me alvast op een gezellige discussie met ongetwijfeld heel veel verschillende opinies.

We wensen jullie een aangename, leerrijke en smakelijke proefavond! Op het menu staat Carrilleras de ternera con puré de queso español... kalbswangetjes met Spaanse kaaspuree dus.

Jurgen

Geografie, geologie en klimaat

La Rioja, het meest prestigieuze wijngebied van Spanje, ligt met een lengte van zo'n 120 kilometer aan beide oevers van de Ebro. Een zijrivier van de Ebro is de Rio Oja en daaraan ontleent het gebied zijn naam.

Om verwarring te voorkomen: de 'autonomía' (of autonome gemeenschap) heet La Rioja; deze bestaat uit één provincie die ook La Rioja heet (het vroegere Logroño); de wijn die in deze streek geproduceerd wordt (alsmede in een deel van Baskenland en Navarra) heet Rioja (zonder 'La').

Mede door de aanwezigheid van de rivier heerst in de regio een vochtig continentaal klimaat. De gemiddelde jaartemperatuur ligt op zo'n 14 °C, in de winter kan het dalen naar 5 °C en in de zomer oplopen naar 35 °C. De jaarlijkse neerslag is niet meer dan 400 millimeter, maar valt

regelmatig over alle maanden. Net ten noorden van het gebied ligt het Cantabrisch gebergte, die de invloed van de koude oceaanwind en mogelijke overmatige regenval beperkt.

De hoogte, de trechtervorm van de Ebro-vallei en de klei-kalkbodem maken deze wijnstreek ideaal voor wijnbouw.

Rioja's 210 vierkante mijl land is verdeeld in drie zones: Rioja Alta, Rioja Alavesa en Rioja Oriental (tot 2018 bekend als Rioja Baja). Hoewel ze allemaal wijnen produceren met de onmiskenbare identiteit van Rioja, is elke regio klimatologisch verschillend. Traditioneel mengden wijnmakers componenten uit alle drie de regio's om complete wijnen te creëren die de beste kwaliteiten van elke subzone benutten. Tegenwoordig kiezen sommige moderne wijnmakers ervoor om de afzonderlijke regio's te benadrukken door middel van terroir-specifieke Rioja-wijnen.

Rioja Alta ligt ten westen van Logroño en beslaat het meest westelijke deel van de regio. Het heeft de grootste bebouwde wijnoppervlakte en de wijngaarden profiteren van een klimaat dat wordt beïnvloed door de Atlantische Oceaan. De meeste wijngaarden liggen ten zuiden van de rivier de Ebro, geplant op hoge ("alta") terrassen. Hoewel de bodems gevarieerd zijn, gedijt Tempranillo in Rioja Alta's hoge concentratie van klei-kalksteenbodems, rood getint door de aanwezigheid van ijzer. Rioja Alta is de thuisbasis van Rioja's beroemdste dorpen en eeuwenoude wijnmakerijen en het is daarmee ook het centrum van het toerisme in de regio. Het gebied produceert eerder "oude wereld"-stijl wijnen, dus fruitige, krachtige, donkere Rioja.

Rioja Alavesa wordt begrensd door de Cantabrische bergen in het noorden en de rivier de Ebro in het zuiden, staat bekend om zijn hoge ligging en koelere temperaturen. De klei-kalksteenbodems verschillen lokaal sterk van samenstelling en er is sprake van microklimaten. Deze zone is de thuisbasis van dichtere, meer minerale wijnen, met meer alcohol en minder zuur, ze zijn vol en neigen naar het moderne concept van wijnmaken. Hier wordt terroir vooral gewaardeerd, hoogstwaarschijnlijk is het Ground Zero voor de nieuwe evolutie van de Rioja-regels.

Rioja Oriental in het oosten is het meest uitgestrekt en de wijngaarden liggen er in een laag dal met een droog, warm klimaat en mediterrane invloeden. De bodem is gevarieerder dan in de 2 andere regio's en bestaat voornamelijk uit rivierklei, vaak met een hoog ijzergehalte. Het klimaat is er warmer en droger. Deze subregio, waar zachte noordenwinden gezonde druiven bevorderen, is een belangrijke bron van rijpe, overvloedige druiven, met name Garnacha. Dus als je van een rijpere wijn houdt, wil je misschien een van deze kiezen.

De geschiedenis van de wijnstreek Rioja

De Foeniciërs bedreven al wijnbouw in de vallei rond de Ebro, dus zelfs al eerder dan de Romeinse periode. Tijdens de bezetting van Spanje door de Moren werd de wijnbouw op een laag pitje gezet. Maar net als in Frankrijk herstelden de monniken de wijnbouw in de oude glorie tijdens de zestiende eeuw. Handel was in die tijd niet voor de hand liggend dus werd de productie vooral lokaal geconsumeerd.

In 1852 werd de eerste commercieel opererende bodega gesticht in Logroño door Luciano Murrieta, de latere Marqués de Murrieta. Hij wordt beschouwd als de grondlegger van de moderne wijnhandel in La Rioja. Luciano Murrieta werd in 1822 geboren in de toenmalige Spaanse provincie Peru. Na de onafhankelijkheid van Peru, kwam hij in Londen terecht. Hier verbaasde hij zich over de populariteit van Bordeauxwijnen en werd geïnspireerd door deze stijl van wijnmaken, waarbij de wijnen een bepaalde periode in houten fusten rijpten. In 1852 exporteerde hij zijn eerste wijnen en had daarmee zo'n succes dat andere wijnboeren zijn technieken volgden. Vandaag de dag is Marqués de Murrieta het oudste nog actieve wijnbedrijf in de Rioja.

Rond 1850 werden grote delen van de Franse wijngaarden verwoest door de phylloxera (druifluus). Franse wijnboeren trokken de Pyreneeën over om er druiven te kopen en ook om zich in het gebied te vestigen. De Fransen ontdekten dat de Tempranillo ook een zeer goede druif met veel mogelijkheden was en brachten zeer veel kennis binnen in La Rioja. Bijgevolg kon de Rioja-wijnstreek omstreeks 1890 een belangrijke plaats veroveren op de internationale wijnmarkt.

Aan het einde van de 19e eeuw hadden de Fransen uiteindelijk een middel gevonden om Phylloxera te voorkomen, namelijk door de lokale stokken te enten op Amerikaanse, die niet gevoelig bleken voor deze verwoestende aandoening. Veel Fransen keerden daardoor terug naar hun eigen land en omdat de Phylloxera uiteindelijk ook zijn intrede deed in Rioja en ook daar de wijnstokken verwoestte, was de "gouden tijd" daar omstreeks 1900 alweer voorbij.

Na een tijdelijke opleving in het begin van de jaren 30 van de vorige eeuw remden daarna oorlogen de wijnindustrie.

Rioja kreeg als allereerste in Spanje de Denominación de Origen (D.O.) status in 1926. Pas na toetreding tot de EG en de introductie van moderne technieken verwierf Rioja-wijn weer algehele bekendheid. In 1991 kreeg het eveneens als eerste de nog strengere Denominación de Origen Calificada (D.O.Ca) status vanwege de uitzonderlijke kwaliteit van Rioja-wijn.

Rode druivensoorten in Rioja

Tempranillo is de belangrijkste rode druivensoort in Rioja en omvat meer dan 75 procent van de totale aanplant. Tempranillo is inherent aan de identiteit van Rioja-wijnen. De wijnen zijn uitzonderlijk goed uitgebalanceerd en vol met een fruitig en kruidig karakter. Tempranillo-wijnen zijn ook heel veelzijdig: van fris en gemakkelijk te drinken tot complex met groot verouderingspotentieel.

Garnacha. Deze droogteresistente Spaanse druif is een natuurlijke aanvulling op Tempranillo. Door de dunne schil wordt deze ook wel eens 'Pinot Noir van het zuiden' genoemd. Hij produceert wijnen met heerlijke aroma's, frisheid en zeer weinig tannines maar wel met een vrij hoog alcoholgehalte. In een Rioja-blend brengt Garnacha dan ook vooral body en alcohol.

Graciano. Rioja Alta en Rioja Alavesa hebben een iets te koel klimaat voor deze laatrijpende druif. Bijgevolg is de aanplant hiervan eerder te

vinden in het warme Rioja Oriental. Graciano is een zeer donkere druif die donker sap geeft met intense fruitaroma's van zwarte bes en moerbeï. Het is ook gekend voor violet, munt en cedertonen die de vanille-invloed van de eiken vaten in balans brengen. Vooral de mooie aciditeit, structuur en verouderingspotentieel worden aan deze druif toegeschreven.

Mazuelo. Elders bekend als Carignan, wordt Mazuelo waarschijnlijk al eeuwenlang in Rioja verbouwd. Het is een variëteit met een grote opbrengst maar die ook heel gevoelig is aan meeldauw en rot. Mazuelo heeft een warm klimaat nodig om volledig tot rijping te komen aangezien de plant zeer laat in het seizoen in knop komt en de vruchten ook zeer laat rijpend zijn. Het is dus alweer een variëteit die eerder te vinden is in Rioja Oriental. In een Rioja-blend draagt Mazuelo bij tot robuustheid en geeft ook kruidenaroma's af. De hoge zuurgraad en tanninestructuur van de druif voegen ook een groot verouderingspotentieel toe.

De typische Rioja-blend

Hoewel Rioja kan worden geproduceerd als een monocépage, wordt het vaker gevinifieerd als een mengsel van verschillende druivensoorten. Deze variëteiten, gecombineerd met de bijzonderheden van het terroir in de zone van Rioja en individuele vinificatie- en verouderingsbeslissingen van de wijnmaker, dragen bij aan Rioja's gevarieerde spectrum van rode, witte en roséwijnen.

Volgens de Denominación de Origen-regulering mogen de gebruikte druiven ook uit Navarra en het zuiden van Baskenland komen. De rode wijn wordt veruit het meest geproduceerd en slechts 10% van de totale productie bestaat uit witte en roséwijnen.

Het merendeel van de druiven in de regio wordt door Rioja-huizen (bodega's) opgekocht, waar de wijn wordt opgevoed. Dat zorgt ervoor dat deze bodega's steeds een standaardkwaliteit kunnen afleveren door het blenden van druiven uit verschillende wijngaarden of subregio's. Anderzijds gaat er zo een deel invloed van terroir verloren.

Een typische Rioja-wijn bestaat uit ongeveer 60% Tempranillo, maximaal 20% Garnacha en geringere hoeveelheden Mazuelo en Graciano.

Tempranillo vormt dus typisch de kern en geeft de wijn de mogelijkheid om zich verder te ontwikkelen en te rijpen. Garnacha geeft "body" en alcohol. Mazuelo (Cariñena) draagt bij tot robuustheid, geeft kruidenaroma's af en maakt dat composities met deze druif goed kunnen ouderen. Graciano geeft aciditeit, structuur en verouderingspotentieel. Daarnaast balanceert deze laatste ook de vanille-invloed van de eiken vaten.

Gebruik van hout in Rioja

De Franse invloed aan het eind van de 19de eeuw introduceert het lageren van de wijn in houten vaten van 225 liter. Franse eik was behoorlijk duur en Spanje was niet het meest welvarende land. Men keek dus al snel naar de Spaanse overzeese kolonies en vond een goedkope

oplossing in Amerikaanse eik die wonderwel heel goed leek te combineren met de Tempranillo-druif. Houtlagering neemt een enorme vlucht en Amerikaanse eik wordt de standaard, dat vooral een aroma van vanille aan de wijn geeft.

Klassieke Rioja-wijnen waren dus rustieke wijnen met veel "hout". De moderne wijndrinker geeft echter de voorkeur aan meer fruit, meer frisheid en minder "hout". Om aan de veranderende smaak van de consumenten tegemoet te komen, heeft men inmiddels de stijl van zijn wijnen gemoderniseerd. Vanaf de jaren '70 wordt overgegaan van Amerikaanse op Franse eiken vaten. Franse eik geeft aroma's van cederhout af. Er komt meer aandacht voor de intrinsieke kwaliteit van de druif en de houtlagering wordt korter van duur. Dit heeft geleid tot fruitige frissere wijnen met minder en subtieler hout. Hierdoor komen de kwaliteiten van de Tempranillo-druif veel beter tot hun recht.

Rijping tot perfectie

Er zijn vier wijntypen naar leeftijd en de houtrijping, terug te vinden op het verplichte etiket op de achterkant van de fles. Deze regels werden aangepast in 2017 maar vooral op internet vind je nog heel vaak de oude versie.

- **Genérico.** Deze wijn hoeft niet op hout te rusten, maar een Rioja wordt vaak kort (0-6 maanden) op hout gelegd, om vervolgens daarna te bottelen en verder te laten rijpen. Vroeger heette deze categorie vino joven, Spaans voor jonge wijn, maar Genérico kan

ook worden gebruikt als een flexibelere categorie voor wijnen die geen standaard wijnbereidings- of verouderingsprocessen volgen.

- **Crianza:** heeft tenminste 12 maanden in (gebruikte) eikenhouten vaten gerijpt en mag niet voor het derde jaar worden verkocht.
- **Reserva:** mag niet voor het vierde jaar op de markt gebracht worden. De minimale houtrijping is twaalf maanden op vaten van 225 l, de flesrijping is van 24 maanden naar 6 maanden teruggebracht.
- **Gran reserva:** moet minstens vijf jaar rijpen, waarvan minstens twee jaar op houten vaten, met een kortere verplichte flesrijping: van 36 maanden naar 24 maanden.

Terroir & geografische oorsprong

Sinds 2017 heeft D.O.Ca Rioja een verschuiving in zijn classificatiesysteem doorgevoerd door meer nadruk te leggen op de specifieke terroir en geografische oorsprong van een bepaalde wijn, met meer nadruk op de diversiteit die in elke regio te vinden is en aandacht voor de verschillende bodems, microklimaten en individuele wijngaarden.

De nieuwe legislatuur, vanaf 2017, laat toe om de wijnen in te delen volgens Bourgondisch model: een piramide met regionale wijnen aan de basis, dorpswijnen ("village" in Bourgogne) hogerop en aan de top individuele wijngaarden ("Cru"). Deze onderverdeling gaat over de Crianza-Reserva-Gran Reserva heen liggen.

Vinos de Zona is een regionale herkomstbenaming, die verwijst naar een van de drie subzones van Rioja: Rioja Alta, Rioja Alavesa en Rioja Oriental. Om een Vino de Zona op de markt te mogen brengen, moet de producent in de zone gevestigd zijn en moet de wijn gemaakt zijn met druiven uit de betreffende zone. Hier geldt de 85%-regel: er mag geblend worden met 15% druiven van andere oorsprong.

Vino de Municipio o Pueblo is een gemeentelijke appellatie; Vino de Pueblo is een synoniem. De producent dient in een van de 144 gemeentes van Rioja gevestigd te zijn, en de wijn moet voor 85% gemaakt zijn van druiven uit die gemeente. Opmerkelijk: een bodega uit een bepaalde gemeente kan dus geen Vino de Municipio uit een andere gemeente produceren, hoewel hij daar best (top)wijngaarden kan bezitten.

Viñedos Singulares is de hoogste kwalificatie. De druiven moeten van één enkele wijngaard afkomstig zijn. Sinds juli 2019 publiceert het Ministerie van landbouw een lijst waarop intussen 121 wijngaarden staan van 74 eigenaren die de titel mogen dragen. Met een totaal van amper 200 ha (Rioja heeft 65.000 ha wijngaard) kan men dus spreken van een beperkte elite. Ook hier opmerkelijk: de druiven van deze wijngaard mogen aangekocht worden — de wijngaard hoeft dus niet in bezit te zijn van de wijnmaker. De telers moeten wel minimaal tien jaar een commercieel partnerschap met het wijnhuis hebben. Wijngaarden moeten minimaal vijfendertig jaar oud zijn met opbrengsten die onder de huidige vastgestelde limieten liggen. De druiven moeten met de hand worden geoogst.

Bespreking van de geproefde wijnen

Miguel Merino La Loma 2017 (Genérico)

Miguel Merino startte in 1993 een unieke bodega in Rioja Alta. Met slechts 30.000 flessen wil hij als kleinste wijnmakerij totaal onafhankelijk zijn en andere wijnen maken dan de regerende grote bodega's in La Rioja.

Bodega Miguel Merino ligt in het bergachtige Briones en heeft een meer Atlantisch klimaat terwijl de rest van Rioja meer vlak en mediterraan is. Hierdoor ondergaan de druiven meer temperatuurverschillen zonder ooit echt te warm te worden. Volgens Miguel ontstaat hier de basis voor de finesse, frisheid en diepte van zijn wijnen. Maar ook zijn werkwijze in de wijngaarden was vernieuwend in 1993; Miguel was de eerste om vegetatie tussen de wijnranken toe te laten en de eerste om de druiven met de hand te plukken in kleine bakjes van 12 kilo.

Het wijnmaken beschrijft hij als modern traditioneel. Zo blijven benamingen als Reserva en Gran Reserva behouden maar wordt er ook lustig geëxperimenteerd.

"La Loma" is een wijngaard van 1,4 ha aangeplant in 1946 en gelegen op 600 meter boven zeeniveau. De steile arme kalkgrond met gravel zorgt voor een goede drainage en diep gravende wortels die mineraliteit naar boven brengen. Een onderlaag van ijzer en klei geeft body en voldoende tannines.

La Loma heeft een prachtige diepe kersenrode kleur. Het goddelijke aroma is zowel geconcentreerd als breekbaar met fijn gedoseerd donker fruit en cacao. In de mond ontmoeting alom met een fijne warmte, strak fruit en afkoelende tannines. Persoonlijk deed de lange afdronk me vooral denken aan aardbei-roomijs.

Wijnkenmerken — Subregio: Rioja Alta. Assemblage: 90% Tempranillo, 10% Garnacha. Terroir: arme kalkgrond met gravel met onderlaag van ijzer en klei. Vinificatie: koude maceratie van 3 dagen, spontane fermentatie. Rijping: 15 maanden op Franse eiken vaten. Alcohol: 14%.

Ramón Bilbao Crianza Rioja 2017

Bodegas Ramón Bilbao werd opgericht in 1924 door een ervaren wijnhandelaar, Ramón Bilbao Murga, en is gevestigd in Haro. Het wijnhuis Ramón Bilbao werd van generatie op generatie doorgegeven, totdat in 1966 het laatste lid van de familie Bilbao, Ramón Bilbao Pozo, overleed. Het bedrijf kwam uiteindelijk in 1999 in handen van het familiebedrijf Diego Zamora — eigenaar van de bekende Spaanse likeur 'Licor 43'.

De belangrijkste kenmerken van het huidige Ramón Bilbao zijn de ontwikkeling van wijnen van topkwaliteit, innovatie met inachtneming van Rioja-tradities. Het is ook daarom dat Ramón Bilbao ondanks een hoge productie toch met rasse schreden de markt van de betere restaurants voor zich weet te winnen.

Deze Crianza is een van de meest populaire wijnen van Rioja waarvan reeds meer dan 3 miljoen flessen werden geproduceerd. Het is ook een

zeer typische Crianza: 100% Tempranillo en Amerikaanse eik waarbij het fruitige karakter niet wordt overstemd door zware houtlagering.

We proeven een complexe, dieprode wijn met aroma's van zwart fruit, pruimen, zoethout en hints van balsamico en drop. De Amerikaanse eik voegt subtiele vanille toe maar is zeker niet overheersend. De smaak is zwoel en vol met rijpe tannines. Een prachtige elegante, minerale afdronk.

Wijnkenmerken — Assemblage: 100% Tempranillo. Terroir: kalk- en leembodem. Vinificatie: fermentatie bij gecontroleerde temperatuur (28-29°) apart per perceel, waarna een mix wordt gemaakt voor het rijpingsproces. Rijping: 14 maanden gerijpt op Amerikaanse eiken barriques. Alcohol: 13,5%.

Palacios Remondo La Montesa Crianza 2018

Bodegas Palacios Remondo werd oorspronkelijk opgericht in 1948, maar het is onder leiding van de iconische wijnmaker Álvaro Palacios dat de wijnmakerij echt van de grond is gekomen en enkele van de meest gerespecteerde wijnen van de Rioja Oriental-regio is gaan produceren.

Ondanks de 'invasie' van Tempranillo-wijnstokken overal in Rioja eind jaren tachtig, bleef Álvaro standvastig in zijn geloof in het gebruik van de Garnacha-druif, niet in de laatste plaats omdat hij wist dat het warmere, drogere klimaat van Rioja Oriental hier beter geschikt voor was. Bijgevolg zijn de huidige aanplant in de bodega 70% Garnacha en 30% Tempranillo, maar het aandeel Tempranillo neemt gestaag af.

Deze La Montesa Rioja Crianza is vernoemd naar de wijngaard op de noordoostelijke helling van de Yerga-berg in Rioja Oriental. Als vreemde eend in de bijt heeft deze Rioja vooral Garnacha, aangevuld met een heel klein aandeel Tempranillo.

De mix van de inheemse druivensoorten die groeien op dit landgoed is ongelooflijk goed uitgebalanceerd en geeft een wijn met fluweelzachte tonen van rood fruit en hints van zoete kruiden, sinaasappelschil en zachte gele perziken.

Wijnkenmerken — Subregio: Rioja Oriental. Assemblage: 95% Garnacha, 5% Tempranillo. Terroir: kalkhoudende & klei-ijzerhoudende bodem met veel kiezelstenen. Vinificatie: 23 dagen fermentatie & maceratie van ontstelde druiven in inox vaten bij lage temperatuur. Rijping: 12 maand in een mix van 85% Franse & 15% Amerikaanse eiken vaten, 12 maand rijping op fles. Alcohol: 14%.

La Rioja Alta Viña Ardanza Reserva 2015

De 'Sociedad Vinícola de La Rioja Alta' werd in 1890 opgericht door vijf gepassioneerde families uit La Rioja en Baskenland en na 5 generaties hebben deze families nog steeds het roer in handen. Dit prestigieuze wijnhuis bevindt zich ook nog steeds op exact dezelfde locatie: in het historische stationskwartier van Haro. La Rioja Alta heeft internationaal een voorbeeldfunctie als het gaat om grootse wijnen uit Rioja. Er zijn weinig wijnhuizen die het klassieke zo stijlvol kunnen verweven met de moderniteit.

Een mijlpaal in de geschiedenis van La Rioja Alta was de fusie met de wijnmakerij Ardanza in 1904. Grote bekendheid kreeg La Rioja Alta bij de introductie van Viña Ardanza die in 1942 op de markt werd gebracht.

De 2012 werd in 2020 gelauwerd als 'Beste Spaanse rode wijn van 2020' door Decanter, een van de meest toonaangevende wijnmagazines ter wereld. Benieuwd of de 2015 ook in de smaak valt.

In de neus heeft deze wijn een fris, kruidig karakter, met tonen van zoete kersen, rode bessen en rijpe aardbeien samen met tonen van zwarte peper, zoete drop, nootmuskaat, koffie, mokka en kaneel. Intens en evenwichtig in de mond, met een goede frisheid, mooie structuur en elegante tannines.

Wijnkenmerken — Subregio: Rioja Alta / Rioja Oriental. Assemblage: 78% Tempranillo, 22% Garnacha. Terroir: de Tempranillo is afkomstig van 30 jaar oude wijnstokken uit de Cuesta (Cenicero) en Montecillo (Fuenmayor)-wijngaarden; de Garnacha komt uit La Pedriza in Tudelilla, het hoogst gelegen domein van Rioja Oriental. Vinificatie: natuurlijke fermentatie in RVS op gecontroleerde temperatuur & malolactische fermentatie. Rijping: afzonderlijke rijping van Tempranillo & Garnacha aangezien Garnacha sneller oxideert & snel te wrang zou worden — Tempranillo 36 maand op Amerikaanse eik van 4 jaar oud met 6x soutirage, Garnacha 30 maand op Amerikaanse eik (2-3 keer gebruikt) met 5x soutirage. Alcohol: 14,5%.

Premium Fincas Viña Otano Reserva 2015

Bodega Viña Otano is een van de domeinen van familie Montaña.

Grondlegger Don Román Montaña richtte al zijn aandacht al in 1886 op het maken en rijpen van Spaanse wijnen en zijn kleinkinderen zetten zijn succes voort.

Weliswaar werd de bodega na 103 jaar aangevuld met een nieuwe en moderne wijnmakerij waar wijnen rijpen in roestvrijstalen tanks, toch bleef er een flinke kelder bewaard voor rijping op eiken. Want als de nazaten van de grote Don Román Montaña iets duidelijk was, dan is het wel de superieure kwaliteit van hun houtgerijpte wijnen, die ook nog eens lang op fles in de kelder vertoeven.

De wijnstokken variëren in leeftijd van 30 tot 55+ jaar. De gebruikte druiven zijn gedeeltelijk afkomstig van het eigen landgoed en worden aangevuld met druiven die onder contract worden geteeld in twee verschillende wijngaarden in Rioja Alta.

Deze wijn uit een warm jaar kan in het begin vrij vlak en gesloten overkomen met een eerder korte afdronk. Geef hem echter even de tijd om tot volle ontplooiing te komen. Dan bundelt de vanille en weelderige tonen van cederhout uit het pittige, gerookte eikenhout de krachten met het fruit en komt de wijn pas echt goed tot zijn recht.

Veel Reserva's hebben last van een wrange afdronk doordat de tannines de zoetheid van het fruit teniet doen maar dat is zeker hier niet het geval. En net dat is de reden waarom ik deze eerder fruitige en frisse (maar toch complexe) Reserva in de reeks wou opnemen.

Wijnkenmerken — Subregio: Rioja Alta. Assemblage: 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo. Terroir: kalkrijke kleigrond. Vinificatie: 30 dagen fermentatie & maceratie van ontstelde druiven met vel in inox vaten, tweemaal daags overgepompt voor telkens 1 uur. Rijping: 18 maand in een mix van Franse & Amerikaanse eiken vaten, soutirage elke 6 maand, 30 maand rijping op fles. Alcohol: 14,5%.

Olarra Cerro Añón Gran Reserva 2011

Olarra, opgericht in 1973 aan de rand van Logroño, staat door het prachtige gebouw lokaal bekend als de kathedraal van Rioja. Iets wat de ware klasse van deze wijn nog eens onderstreept. De bodega kent de meest moderne wijnmaaktechnieken, dit in combinatie met ouderwets vakmanschap.

De druiven voor deze topassemblage komen voornamelijk uit Rioja Alta, en in mindere mate uit Rioja Alavesa. De wijnstokken in deze wijngaarden worden allemaal op traditionele wijze verbouwd, de gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is meer dan 30 jaar, en de meeste van deze wijngaarden liggen op een kleirijke bodem voor Rioja Alta en op kalksteen-kleigronden in Rioja Alavesa.

Deze Gran Reserva is klassiek van stijl, verfrissend en goed gebalanceerd. Diep robijnrood van kleur en met delicate aroma's van rood fruit, kruiden en wat rokerige tonen. De aroma's worden met verloop van tijd complexer en evolueren naar tabak en leer. In de mond komen de smaken van zwart fruit, fijn hout en delicate kruiden terug.

Niet voor niets heeft deze wijn drie gouden en vijf zilveren medailles om zijn nek hangen. Een fantastische Rioja met een al even indrukwekkende en lange afdronk!

Wijnkenmerken — Subregio: Rioja Alta & Rioja Alavesa. Assemblage: 80% Tempranillo, 10% Mazuelo, 5% Garnacha, 5% Graciano. Terroir: kleirijke bodem voor Rioja Alta en kalksteen-kleigronden in Rioja Alavesa.

Vinificatie: 19 dagen fermentatie & maceratie in inox vaten bij 28 °C, malolactische gisting in nieuwe Franse eiken vaten (225 l) gevolgd door rijping 'sur lie' voor 2 maand met regelmatige batonnage. Rijping: 6 maand op nieuwe Franse eik, 23 maand op een mix van Franse & Amerikaanse + nieuwe & gebruikte vaten, 43 maand rijping op fles. Alcohol: 14%.