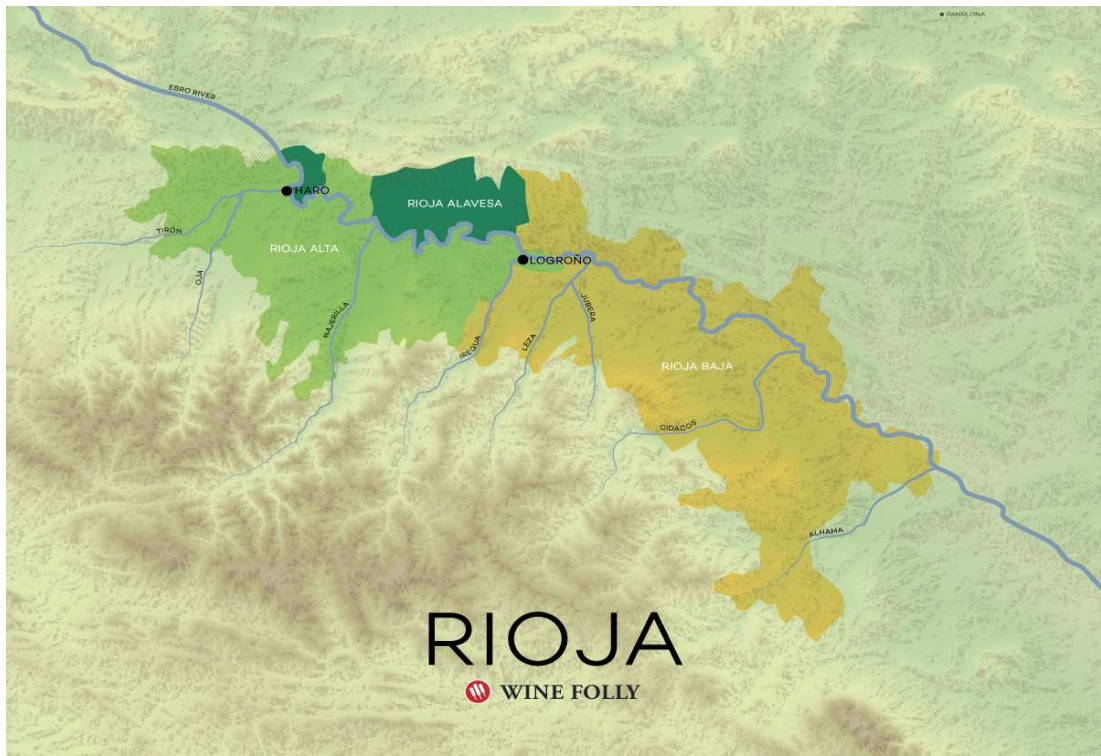


RIOJA

Proefavond 20 oktober 2018 - Camille Lebègue



Rioja is een van de meest bekende Spaanse wijngebieden. Er wordt rode wijn gemaakt, maar ook witte wijn, rosé en zelfs sprankelende wijn. Er zijn een resem diverse druivenrassen toegelaten (en zelfs druivenrassen die in principe niet toegelaten zijn maar via “grandfathering” toch binnen grenzen gedoogd worden).

In deze degustatie beperken we ons tot de rode Rioja. We gaan daarin na hoe

- de druivenrassen een rol spelen
- de terroirkenmerken verschillend en bepalend zijn naargelang de plaats waar de druiven geteeld worden
- hoe historisch de Rioja de klassieke Rioja is ontstaan
- wat het spanningsveld is met de nieuwe tendensen
- en wat dat betekent voor de toekomst van de Rioja.

Druivenrassen



TEMPRANILLO



MAZUELO



GARNACHA TINTA



GRACIANO

Vier druivensoorten zijn bepalend voor de meeste rode Rioja's:

Tempranillo:

Dit is de iconische druivensoort van de Rioja. Het is snelrijpend en geeft een sap die van robijn tot granaatrood gekleurd is. Aromatisch brengt deze druif rood fruit (aardbei) kruiden en stoffige toetsen. Met houtlagering ook leder en tabak. Het is een druif met een lage aciditeit maar wel tanninerijk.

Mazuelo:

Deze druivensoort, beter gekend als carignan, is zeer productief, heeft een hoge aciditeit en een hoog tanninegehalte. Er is een kwaliteitsgerichte wijnbouwer nodig om interessante wijnen met carignan te verkrijgen, want de plant moet in toom gehouden worden en van oude stokken komen. Als die controle er is geeft de druivelaar aromas van framboos, veenbes, kruiden, steranijs, en ook gerookte en niet gerookte vleeswaren. Houtlagering leidt tot aroma's van sandelhout.

Granache Tinta:

ofte grenache noir. De druif heeft een hoog suikergehalte, en kan dus alcoholrijke wijn leveren en is licht van kleur. Typische aroma's kunnen bloemig zijn, maar ook uit rood fruit, zwarte bessen, kriek, kruiden, kaneel, zeste van citrus, groene olijven, aardse toetsen en tabak bestaan.

Graciano:

Een beetje het geheim wapen in de Rioja. Het is een traagrijpende soort, met een laag rendement, en minder rijk in potentiële alcoholgraad. Dat laatste is gunstig in een opwarmend klimaat. De druif is meeldauw gevoelig, en dat zal wel meegespeeld hebben in de mindere verspreiding van de soort. Graciano levert een rijk aroma: allerlei bessen, pruimen, zwarte chocolade, espresso, houtskool en en aardse toetsen.

Terloops: als we het over aroma's hebben, houtlagering (op nieuw hout) heeft ook aromatische gevolgen met toetsen van peper, vanille. Amerikaans hout brengt bovendien dille en kokosnoot-toetsen aan.

Het gebied

1. Ligging

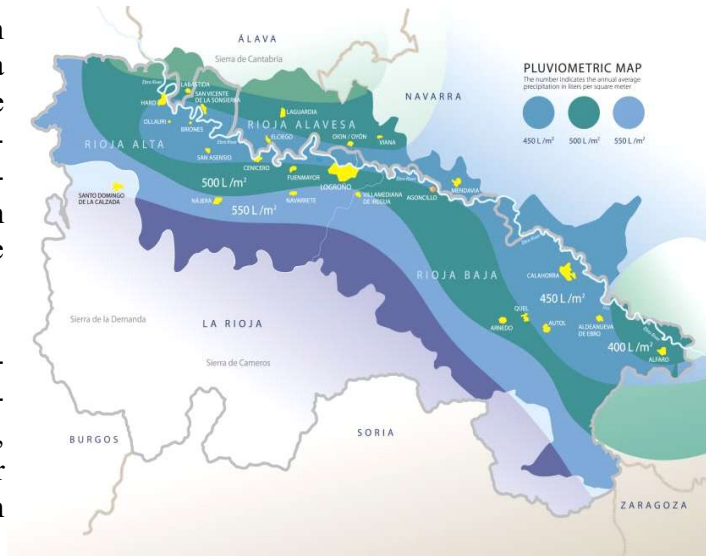
De Rioja wijnstreek bestrijkt de noordelijke 2/3^e van de provincie La Rioja met daarboven, nog noordelijker, een stukje in Baskenland. Het strekt zich uit rond de middelloop van de Ebro, in het noorden begrensd door de Sierra Cantabria, in het westen door de Sierra Obarenes en in het zuiden door de Sierra de la Demanda en de Sierra de Carneros. Het uiterste noordwesten van de Rioja ligt op zo'n 80 km in vogelvlucht van de golf van Biskaje en het uiterste zuidwesten op zo'n 400 km van de Middellandse zee.

2. Klimaat

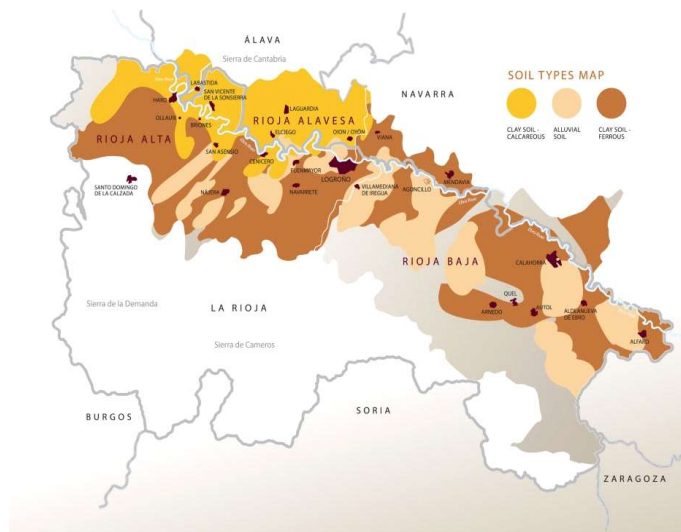
De Rioja heeft een continentaal klimaat, want midden in het noordelijke deel van Spanje gelegen, maar met Atlantische en Mediterrane invloeden. De bergen aan de zuidkant beschermen het evenwel tegen de uitersten in warmte en koude die typisch zijn voor de Spaanse centrale hoogvlakte.

De Atlantische invloeden dringen de Rioja binnen via de openingen in de Sierra de Olbarenes in het noordwesten, terwijl de koude noordelijke regens tegengehouden worden door de Sierra de Cantabria.

De Mediterrane invloeden laten zich sterker voelen naarmate men oostelijker gaat, dicht bij de zee, terwijl er minder afsluitende bergen zijn.



3. Gronden



De bodem van Rioja kent, met veel plaatselijke verschillen, drie types.

Er is ijzerhoudende klei, er zijn kalksteengronden, en alluviale gronden (al dan niet met ijzer en/of krijt). De verspreiding ervan is niet gelijkmatig, en loopt ook niet gelijk met de traditionele verdeling in Rioja Alta, Rioja Oriental (blijkbaar de nieuwe naam voor Rioja Baja) en Rioja Alavesa. Die verdeling is namelijk meer politiek en administratief dan geografisch.

Rioja Alta

Hier kan men verschillende gebieden onderscheiden.

Er is het gebied rond de Oja en de Tiron, riviertjes uitmondend in de Ebro bij Haro, soms ook de Alta Alta genoemd. In het noorden naar de Obarenes, vindt men kalkhoudende en droge gronden. Dit levert wijnen met meer mineraliteit, zurig fruit en duidelijke tannines.

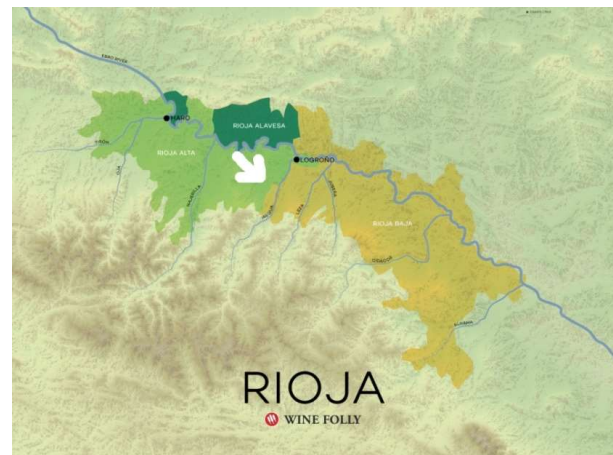


Rond de Oja zelf bestaan de gronden uit klei en vindt men ook zanderige bodems met galets. Wijnen die van daar komen zouden aromatischer, ronder zijn met meer pruimen, sousbois en sigaar.

Daarnaast is het het gebied rond de Najerilla. Hier vindt men het hoogste percentage aan gronden gewijd aan wijnbouw. Men vindt er nog veel 80 tot 100 jaar oude stokken met tempranillo en graziano. Men vindt daar ook wijngaarden aangelegd in terrassen. De bodem bestaat uit kalkhoudende klei wanneer deze eerder dicht bij de Ebro is gelegen en ijzerhoudende klei elders. Dit geeft in de wijn rokerige tabaktoetsen, rustiek fruit, maar ook acideïteit en tannines.



Rioja Alta en Rioja Oriental

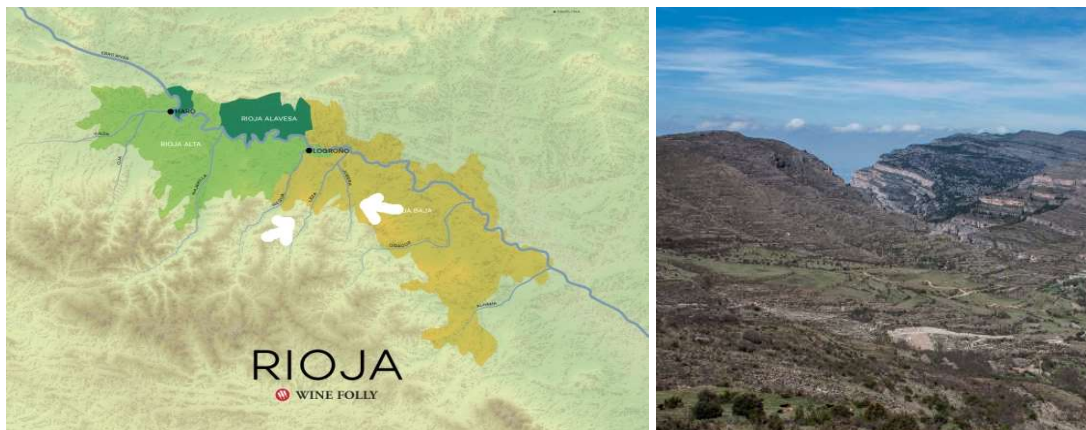


Op de grens tussen de Rioja Alta en de Rioja Oriental ligt de Iregua vallei, maar voor de wijn maakt het niet uit of men zich in deze vallei ten westen of ten oosten bevindt.

De Iregua mondt uit in de Ebro in Logrono, de politieke hoofdstad van de provincie Rioja). Anders dan in de Najerilla vallei wordt er hier veel meer dan wijn verbouwd. Men bevindt zich hier ofwel op ijzerhoudende klei ofwel op zanderige alluviale klei.

Het is er warmer, en dus zullen de wijnen er minder zuren hebben. Ligt de wijngaard op alluviale gronden dan zal de wijn minder tannines hebben maar meer naar zoete zwarte kers en zwarte pruim smaken. Om een goede wijn te bekomen zal fruitselectie gedurende de oogst hier van groot belang zijn.

Rioja Oriental



De Leza vallei vormt de eigenlijke klimatologische grens tussen het meer Atlantisch beïnvloede gedeelte van de Rioja en het meer Mediterraan beïnvloede gedeelte ervan. Het is er droger en warmer dan in het westen en er liggen canyons die je in hoge woestijnen kunt vinden. De bodem bestaat hoofdzakelijk ijzerhoudende klei.

Wijnmakers kiezen er voor jonge fruitige wijnen of voor wijnen die, vanwege het hout, naar vanille ruiken. De vlezigheid in deze wijn is het gevolg van de ijzer in de grond



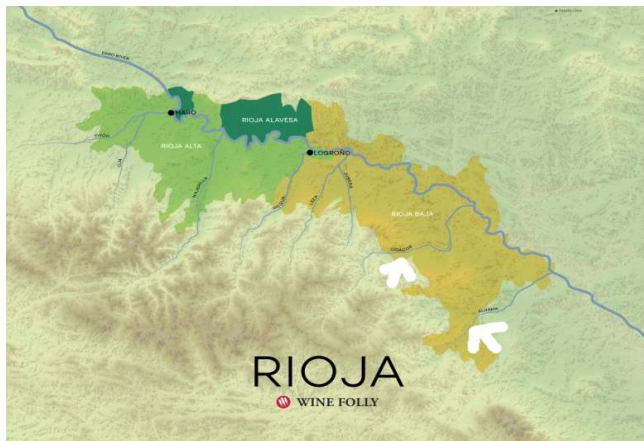
De Jubilla is zijriver van de Leza. In de vallei van deze rivier zijn er meer kalksteenbodems.

De daar aangelegde wijngaarden zijn ouder en de wijnen iets complexer en met meer zuur.

Men vindt er een paar interessantere dorpen w.o. Murillo de Rio Leza, aan de monding van de Jubilla.

Meer naar het oosten, in de Cidacos vallei is het te warm voor goede wijn. De oplossing bestaat er in de hoogtes op te zoeken, waar de temperaturen iets lager liggen. Daar lukt het wel om wijndruiven te verbouwen. Men vindt er gespreide wijngaarden vanwege de schaarsheid aan water, die gelegen zijn op zowel ijzerhoudende als klei.

De wijnen zijn er lichter van kleur (het daar meer gebruikte druivenras granacha tinta kan daar ook iets mee te maken hebben), met aroma's van gedroogd fruit en tabak. Men vindt er nogal wat organische wijn (bv. Ontañon). Door de droogte zijn er weinig ziektes in de wijngaard, wat het maken van organische wijn aantrekkelijker en minder moeilijk maakt.



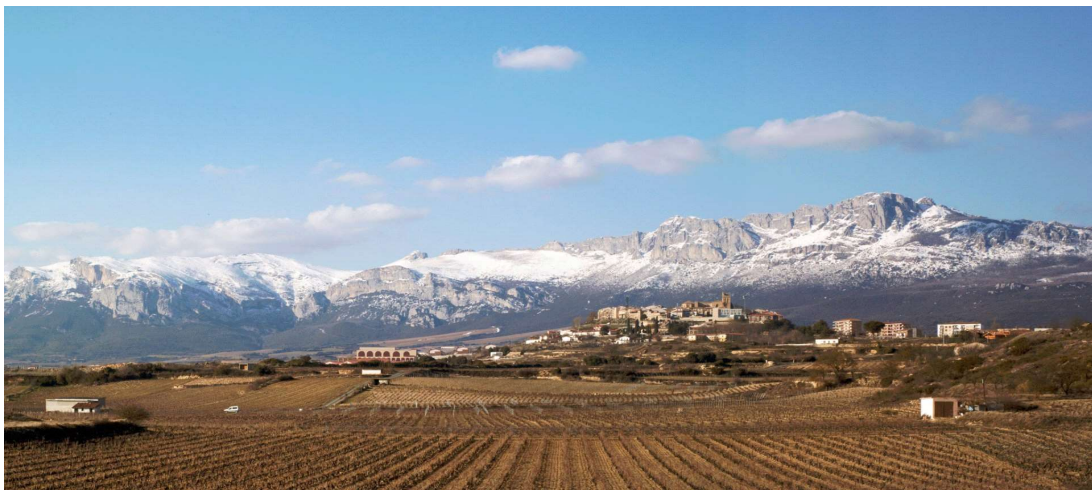
Tenslotte is er de Alhama vallei, tegen de grens van Navarra. De beste wijnen komen uit de bergen en geven rijke framboostoetsen met hints van sigarendoosjes en vanille. Deze uithoek van de Rioja was eerder onbekend, maar dit blijft niet zo.

Bij de Yerga berg liggen La Montesa en La Senoba. Eerstgenoemde is een wijngaard die behoort aan Remondo Palacio, waar sedert een paar jaar Alvaro Palacio de leiding heeft. De wijn op basis van garnacha zit niet in de degustatie omdat de fles die ik proefde bijzonder alcohol dominant was. Later geproefde exemplaren voldeden wel aan de verwachtingen. Over La Senoba zie verder

Rioja Alavesa

De laatste traditionele streek heet Rioja Alavesa omdat ze in Alava, Baskenland ligt. Het bevindt zich in het westen, dicht op de Sierra Cantabria, met naar het zuiden gerichte wijngaarden.

Het is een gebied met minder neerslag en vooral: men vindt zeer veel kalksteen en kalkhoudende klei. In die zin is het vergelijkbaar met het eerst vermelde gebied, dit in de Alta Alta, ten noorden van de rio Oja. Lage rendementen geven er hoge kwaliteit aan de tempranillo



De menselijke factor

Het productiegebied, in het westen begrensd door de Rhône en in het oosten door de A7, is beperkt tot het grondgebied van de gelijknamige gemeente en delen van de omliggende gemeentes Orange, Courthézon, Bédarrides, Sorgues. De plantdichtheid mag niet minder dan 2.500 en niet meer dan 3.000 stokken/ha bedragen. De wijnstokken moeten daarenboven minimaal 4 jaar oud zijn alvorens de druiven mogen gebruikt worden en machinaal plukken is absoluut verboden.

1. Geschiedenis – 19e eeuw

Het klassieke verhaal sla ik over. Er was al wijnbouw van vóór de Romeinen, toen wijn werd gemaakt in stenen troggen. De mosliminvasie zorgt voor een terugval tot de reconquista. Met de heropleving komt er wat lokale bekendheid leidend tot enige lokale regulering. Echt interessant wordt het pas vanaf medio 19e eeuw. Daar zijn de tijden rijp voor een schitterende samenloop:

- Don Camilo (Marques de Riscal) en Luciano (de Murietta) zijn (politiek) niet welkom in Spanje. Zij moeten noodzakelijk emigreren en komen daarbij in contact met Bordeaux en haar wijnen. Zijn zijn niet onbemiddeld, en wanneer zij later terug naar Spanje keren vestigen zij zich in de Rioja streek en starten met wijnmaking op z'n Bordelees. Wijnbereiding op vat, gebruik van vaten voor rijping en vervoer (dat was in de Rioja reeds voorgedaan door een geestelijke eind 18e eeuw, maar de man werd uitgelachen. Wanneer Riscal begint met botteling op fles wacht hem hetzelfde lot. Het lachen verging echter snel toen men de prijzen zag waaraan de flessen verkocht werden.
- Een belangrijke factor daarbij was de industriële revolutie waarbij de spoorweg naar de Rioja kwam. Een beetje zoals met de camenbert kon de wijn nu gemakkelijker de grote centra bereiken.



- En in Frankrijk loopt het mis: de oidium en phylloxera zorgen voor grote tekorten die de wijnen uit de Rioja graag aanvullen.
- In de 19e eeuw worden vaten alom gebruikt voor bulkopslag. In het grootste deel van Europa, ook in Frankrijk voor de wijn gebeurt dit op Russisch hout (de 1e wereldoorlog en de communistische revolutie maakten daar een einde aan). Voor Spanje was Russisch hout niet aantrekkelijk. Spanje had nl. grote

koloniën in Centraal en Zuid Amerika, waar eik overvloedig en goedkoop was, en in de Rioja wordt dit hout gebruikt, puur vanuit economische overwegingen.

Die diverse factoren genereren een groot marketing succes, en de “klassieke” Rioja wordt geboren.

2. Klassieke Rioja's

Betrokkenen

Vandaag zijn er in de Rioja zo'n 16.500 wijnboeren en zo'n 600 bodega's, waarvan 400 die echt klein, zodat er in wezen slechts 200 bodega's zijn met een grotere afzetmarkt.

De toestand daar is wat dit betreft nogal vergelijkbaar met deze in de Champagne. Vermogende ondernemers kopen gronden, wijnen en druiven. De kleine telers leveren de grondstof. Zo ontstaan grote bekende wijnhuizen zoals Marques de Murietta, Marques de Riscal, R. Lopez de Heredia, Compania Vinicole del Norte de España (CVNE), La Rioja Alta, Bodegas Riojanas, ... Het zijn grootgrondbezitters waaraan de kleine wijnboertjes toeleveren. In Rioja Alta controleren deze grote bedrijven het hele gebied. Alleen Muga (1932) en Roda (1987) en Allende (1995) leveren tegenwicht. Dit leidt tot een andere gelijkenis met de champagne: de grote huizen kennen de lokale microklimaten en terroirs, hebben hun vertrouwde toeleveranciers en maken een assemblage in de chais. Het is daar dat het belangrijke werk gebeurt.

Kenmerken van de klassieke Rioja's

Om deze wijnen te maken voorziet men

- een vroege oogst
- korte maceraties om de kleur niet te donker te maken
- Weinig contact tussen most en schil teneinde de tannines te beheersen
- een lange vatlagereing en
- een late assemblage van de apart gevinifieerde percelen



De vatlagering zou de bewaarcapaciteit verbeteren door de wijn te stabiliseren, en door de langzame tot zeer langzame oxidatie door de vatwanden. Daarnaast beïnvloedt de vatlagering de smaak door toevoeging van houttannines wat o.m. gevolgen heeft voor kleur, bitterheid, astringentie.

Geschiedenis – 20e eeuw

In de 20e eeuw liepen de zaken niet zo goed in de Rioja. De phylloxera steekt de Pyreneeën over en vreet zich dik aan de wijnstokken, de 1^e wereldoorlog beperkt de afzetmarkten, en dan volgt de grote depressie. Voor die een einde neemt zit Spanje in een burgeroorlog, en eens die een einde neemt zit de wereld in wereldoorlog II. De Rioja plooit op zichzelf terug.

Eind jaren 60 verandert dit: er ontstaat een extra vraag naar wijn, er wordt nieuw geld geïnvesteerd in de Rioja (Domecq bv.), en dus beleeft de Rioja een nieuw elan. Ook de wereld herontdekt Rioja. Er wordt technologische vooruitgang geboekt in de kelder en het gevolg is dat de klassieke stijl verwatert. Maatregelen zijn aangewezen en de Consejo Regulador grijpt in

- Controle wordt een noodzaak, en diverse labels worden gecreëerd: gaande van Joven over Crianza (min 2 jaar lagering waarvan 1 op eiken vaten) en Reserva (min 3 jaar lagering waarvan minstens 1 op eiken vaten) tot Gran Reserva (min 2 jaar lagering op vat en 3 jaar op fles).



- Er is een golf van 2e Bordelese invloed via Marques de Caceres. In de Rioja maken roestvrij stalen tanken en temperatuurcontrole hun entree.
- In 1985 adviseert PWC om het wijngaardareaal met 35% in te krimpen, de Consejo Regulador volgt. In 2012 nog bedraagt het areaal 68.000 ha.

Eén probleem wordt niet opgelost: bepaalde merken leveren goedkope wijnen die aan de lageringseisen voor Reservas en Gran Reservas voldoen, en leveren die aan de handel. Deze wijnen zijn gemaakt van druiven die niet geschikt zijn om te ouderen en dergelijke wijnen zijn dikwijls van mindere kwaliteit. Als gevolg hiervan kan de consument er niet op rekenen betere wijnen te kopen als hij het label Reserva of Gran Reserva koopt, en de waarde van deze labels gaat hierdoor teloor.

Klassieke Rioja's – alternatief verhaal

In een uitgave van Het Spectrum uit 1983 “Spaanse wijn” schrijft Jan Read dat het areaal van de Rioja “thans” 45.000 ha. Dit zou dus tegen 2012 gestegen zijn naar 68.000 ha. Daarvan is 7.000 ha in handen van de grote bodega’s. De rest is in handen van kleine boertjes. In de praktijk is dit minder dan 2,5 ha per boer. Gezien men 20 ha nodig heeft om te leven, houdt dit in dat deze boeren stappen moeten nemen om hun gronden te doen renderen.

Lopez de Lacalle heeft hier een uitleg klaar: de heropbloei eind jaren 60 had voor gevolg dat er meer druiven nodig waren. Door de injectie van nieuw geld zijn de kleinere boertjes hun moestuinen gaan omvormen. Ze zijn productieve klonen in rijke gronden gaan aanplanten, met een lagere kwaliteit van de druiven tot gevolg. Die kwaliteitsdaling wordt dan bestreden door chemie in de kelder, maar dat is niet ideaal.



De Gregorio heeft een andere uitleg (en Telmo Rodriguez beaamt dit): Begin '70 waren er nog veel flessen Rioja uit jaren '30 en '40 voorradig. Deze flessen waren fijn, zijig en complex. Recente exemplaren werden met dit ideaal gemaakt en waren ook fijn en zijig, zij het minder complex. De buitenlandse journalisten die de Rioja ontdekten vonden deze stijl dus typisch, en labelden dit de klassieke Rioja. Maar De Gregorio vindt dit onzin: om 40 jaar mee te gaan moesten dat in hun jeugd diepe en krachtige wijnen zijn. Om wijnen te maken die na 5 jaar zijig en fijn zijn moet je fruit dilueren, maar daardoor stijgt de indruk van vanille. Dit is een misvatting. De Gregorio wijst erop dat in jaren 30 de rendementen gemiddeld 25 hl/ha bedroegen. In 2000 was dit 61 hl/ha. Met die lage rendementen waren de wijnen in jaren 30 krachtig, terwijl toch 25% a 50% van de oogst maceration carbonique onderging. De oplossing van deze heren: een klassieke Rioja maak je in de wijngaard met gezonde druiven, uit een goed terroir aan lage rendementen.

Moderne Rioja's



Insteek

Met de hierboven gegeven uitleg is het dus mogelijk dat moderne Rioja's eigenlijk de heruitvinding zijn van de klassieke rioja's. Toch verschillen zij van wat we zagen bij de oude klassiekers:

- Het zijn kleine bedrijven die de aanzet geven (Artadi, Finca Allende, de familie Eguren, Remirez de Ganuza, Granja Nuestra Señora de Remelluri, Roda) De grote volgen wel (Baron de Chirel bij Marques de Riscal, Dalmau bij Marques de Murrieta, Torre Muga) of gebruiken aparte subs: (Contino bij CVNE, Contador bij La Rioja Alta). Kleinere bedrijven krijgen hun druiven uit beperktere bronnen en hebben dus veel minder assemblage mogelijkheden.



- De techniek van wijn maken is wel zeer traditioneel, maar ook met dat uitgangspunt zijn de wijn makings-technieken er sedert de 19^e eeuw fel verbeterd. Dit gebeurt bv. via computersturing of via de keuzes tussen vinificatie op inox of op houten staanders, dan wel op cement met harslaag.
- Over hout weet men nu veel meer dan vroeger, vandaar de beter verzorgde vaten en andere keuzes van hout.

Gevolgen van de nieuwe trends

De “moderneren” zijn niet overtuigd van de onderverdeling in Joven tot Gran Reserva, omdat dit een uitvinding is van de jaren ‘70, om de toenmalige herleving van de Rioja te stroomlijnen. Men vindt er meer dan elders:

- genericos: wijnen zonder vermelding van label;
- single vineyards, want beter te behandelen en te controleren;
- terroirbenadering, en daardoor o.m. bedruiving die meer in functie is van de ondergrond (ijzerhoudend, kalkhoudend of alluviaal, positie tov de bergen). Denk aan Remondo Palacio waar Alvaro Palacio La Montesa maakt essentieel op basis van granacha;
- de terugkeer naar een gedeeltelijke vinificatie in maceration carbonique ;
- het maken van monocepagewijnen. Dit geeft aan kleinere domeinen de

mogelijkheid om iets anders te bieden. Denk bv. aan Contino en Abel Mendoza;

- het selecteren van de “beste druiven” (Roda);
- de uitwas van de terroirgebonden “alta expression” wijnen. Deze wijnen zijn extreem duur, en hetzij top, danwel louter een oefening in ijdelheid:

Er zijn niettemin wat caveat's:

- Probleem 1 : de betekenis van “genericos”, is zeer wazig geworden. De consument kan hier de kwaliteit niet van het etiket aflezen
- Probleem 2: Pago's of de afwezigheid ervan. De Consejo Regulador heeft 16.500 wijnboeren en 600 bodega's aan te sturen en haar insteek is de promotie van het begrip Rioja, (cfr. Champagne) waardoor zij het gemeenschappelijk belang van de betrokkenen gemakkelijker kan dienen.

Mijn inschatting is dat de Consejo Regulador de handen vol heeft aan het garanderen van de minimum kwaliteit van de Rioja (zie de filmpjes op hun website) en daardoor de wens van de kleinere kwaliteit gedreven producenten om meer terroir gedreven wijnen te maken en dus met cru's (pago's) uit te pakken niet wil onderschrijven.



OPGELET:

<https://winefolly.com/review/rioja-wine-gets-a-new-classification-system/>

maakte op 12-12-2018 melding van een nieuw classificatiesysteem in de Rioja, met binnen de verdeling Rioja Alta, Oriental en Alavesa, de mogelijkheid om wijnen van een dorp -Municipio- toe te voegen (er zijn er zo'n 145 verschillende toegelaten). En bovendien is Viñedo Singular -een enkele wijngaard dus- nu ook mogelijk mits speciale aanvraag. De wijnwereld blijft in beweging.

WIJ PROEVEN

Bodegas Riojanas



Bodegas Riojanas werd gesticht in 1890 door de Artachi familie en produceerde toen 50.000 flessen/jaar. Het bedrijf is langzaam gegroeid en werd in 1997 op de beurs geïntroduceerd. Er werd gediversifieerd naar Toro in 1999, en in 2004 naar Rias Baixas en Rueda. Thans produceert Bodegas Riojanas 5.000.000 flessen/jaar.

Het bedrijf controleert ± 300 ha in Cenicero (letterlijk De asbak), San Vicente de la Sonsiera en omgeving, alle in Rioja Alta. De aanplant bestaat er hoofdzakelijk uit tempranillo, maar er is ook een beetje mazuela en graziano. De beste stukken liggen op klei/krijt gronden uit het mioceen (25-5 miljoen jaar geleden, dus relatief jong).

Monte Real Reserva 2009

De eerste wijn die geproefd werd is goed gekend door menig lid van de wijnkring. Het dient een beetje als ijkpunt voor de degustatie. Gemaakt van druiven geteeld in Cenicero, gelegen op stenige alluviale gronden dicht op de Ebro in de Najerilla Vallei. De bedruiving bestaat voor 100% uit Tempranillo. Klassieke vinificatie, met temperatuurcontrole en lange maceraties. De wijn wordt 24 tot 30 maand gerijpt op Amerikaanse eik. Verder wordt hij 12 maanden op fles gelagerd voor verkoop.



Wijnmaker : **Pablo Orio**

Bodegas Faustino



Het bedrijf begint kleinschalig in 1861 wanneer Eleuterio Martinez Arzok wijnstokken in de Rioja begint aan te planten. Dit blijft lange tijd kleinschalig, en gaat uiteindelijk teloor tot in 1920 Faustino Martinez Perez de Albeniz de wijngaarden die door de Phylloxera waren vernietigd herstelt en zelf zijn wijn begint te bottelen. In 1964 wordt het label Faustino gecreëerd. Inmiddels heeft het bedrijf een 2^e Bodega in Rioja (Campillo - 1990) en bodega's in Navara (2001) en in Ribera del Duero (2010). Ze bezitten 650 ha land in Rioja, hoofdzakelijk Laguardia en Oyon (Rioja Alavesa), en dus op krijt/kleigronden

Faustino I Gran Reserva 2001



Deze wijn is een beetje uit nostalgie gekozen. Het is een wijn die in de jaren 80 in deze contreien aangeschreven stond als het model van de goede klassieke gran reserva Rioja. Vandaag is deze roem een ietsje verminderd en we zullen dus nagaan of dit nog steeds een representatieve klassieke gran reserva is. De wijn wordt gemaakt op basis van een mengeling van Tempranillo, Graziano en Mazuelo. De lagering geschiedt voor 26 maanden op Franse en Amerikaanse eik en bovendien minstens 3 jaar flesrijping. Het zou de meest verkochte Gran Reserva ter wereld zijn en 40% van de eigen productie uitmaken.

Faustino wijnmaker
Jose Maria Moreda



Bodegas Rodríguez Sanzo

Het gaat hier om een familiebedrijf gevestigd in Valladolid met wijngaarden en productie hoofdzakelijk in Noord-West Spanje. Het is op de markt sedert 2003 en is dus een nieuwkomer in de wijnwereld.

Rodríguez Sanzo werd gelauwerd als beste wijnmaker van Spanje in 2014, en moet dus wel iets in zijn mars hebben. De bedoeling van het bedrijf is om wijnen te maken op basis van duurzame landbouw met biodynamische inslag, en dit zowel in de wijngaard als in de chais.



Daarbij wensen ze de geest van de wijngaarden beter te laten uitkomen. In de praktijk maken zij assemblage wijnen van druiven komende uit diverse plaatsen binnen

een appellatie maar ook enkele wijnen van één domein, waaronder La Senoba in Rioja.

La Senoba 2009

Als het de bedoeling is om de geest van de wijngaard beter te laten uitkomen, zal dit best te proeven zijn aan de hand van een domeinwijn, vandaar de keuze voor La Senoba. Deze wijn komt van 2 percelen (1 perceel Tempranillo en 1 perceel Graziano) op de hellingen van de berg Yerga in het gehucht Cabizgordo, in het uiterste zuidoosten van de Rioja Oriental. De mediterrane invloeden zijn in het oosten dominant, maar hier gaat het goed doordat de wijngaard hoog gelegen is, op 620m.

De druiven worden hand geplukt, en rusten dan 6 dagen in een tank op 9° C. De alcoholische gisting gebeurt apart in houten vaten van 4.000 en 6.000 l, en dit gedurende meer dan 20 dagen. De wijn ondergaat de malo-lactische gisting nog voor de winter en blijft vervolgens in de vaten. In de lente wordt de wijn overgebracht op nieuwe Franse en Hongaarse eiken barriques. Na een lagering van 12 maanden worden de vaten geblend waarna de wijn dan nog 6 maanden in deze barriques verder rijpt.



Bodegas y Viñedos Artadi

Oorspronkelijk was dit een coöperatieve vennootschap in Laguardia, Rioja Alavesa. In 1985 is **Juan Carlos Lopez de Lacalle** directeur en hij heeft het voornemen om anders te gaan werken.



Met een beperkt aantal coöperanten koopt hij de andere coöperanten uit. Artadi wordt een NV. Tegen 2007 hebben ze 85 percelen bij elkaar gekocht, tezamen zo'n 83 ha. Hij wil wijn maken zoals in Bourgondië :

- dus werkt hij slechts met één druivensoort: zijn wijnen zijn 100% tempranillo.

Hij wil onnavolgbare wijnen gemaakt in een levende wijngaard. De percelen die Artadi bezit liggen op zeer gevarieerde arme gronden, geologisch verschillend, maar allen op basis van klei en kalksteen met wel verscheidene microklimaten. Artadi doet geen bemesting, gebruikt weinig zwavel en endemische (aldaar spontaan levende) gisten die gebruikt worden voor de alcoholische en malolactische gisting. Logischerwijze gebeurt de vinifiëring dan ook per climat,

Gevolg: de prijzen van zijn wijnen worden ook bourgondisch ...

Juan Carlos Lopez de Lacalle heeft de reputatie van een dwarsligger te zijn. En met reden: omdat de Rioja geen pago's (cru's) wil erkennen heeft Artadi de appellatie Rioja verlaten en brengt zijn wijnen niet meer onder de DOCa Rioja op de markt. Artadi is de meest extreme modernist uit de Riojastreek,

Vinas de Gain 2014

Als zijn wijnen een beetje de persoonlijkheid van deze maker vertegenwoordigen, mag zo'n wijn niet in de degustatie ontbreken. Deze basiswijn van het huis wordt gemaakt van 20 à 30 jaar oude druivenstokken uit percelen in Laguardia en Elvillar y Leza, beide in de Rioja Alavesa op krijthoudende kleigronden gelegen tussen 450 en 700m hoogte. De wijngaarden worden organisch verbouwd en leveren een rendement 4000 kg/ha.



Het jaar 2014 kende een koude natte winter, een normale lente en een perfecte bloei en fruitzetting. Met een warme, natte september kwam er toch een evenwichtige vroege oogst. Het vinifiëren gebeurt met een koele maceratie (24-48 u), in inox open vaten. De alcoholische gisting duurt zo'n 10-12 dagen met geregelde pigeages en een korte remontage. Deze wijn werd 12 maand in Franse eiken vaten gelagerd en in die vaten vond tevens de malolactische gisting plaats.

Bodegas Muga



Muga is een laatkomer onder de klassiekers. Het werd gesticht in 1932 door de heer en mevr. Isaac Muga Martinez - Aurora Caño. Muga bezit nu 248 ha wijngaard in het bergachtige gedeelte van Rioja Alta.

Het is een familiebedrijf en het is nogal traditioneel. Daarmee wordt bedoeld dat het zijn Rioja's concessie loos in de klassieke stijl maakt. Zach Muga jr. verwoordt het als volgt: *“Bij tempranillo proef je niet de druif, maar de terroir. Bv. door de oriëntatie en snel hoogteverschil krijg je met tempranillo zeer verschillende wijnen. Mijn grootmoeder herkende blind van welk dorp de wijn kwam. [en daarom zijn hun klassieke wijnen consessieloos]. Vandaag heb ik geregeld moeite om het land te herkennen.”*

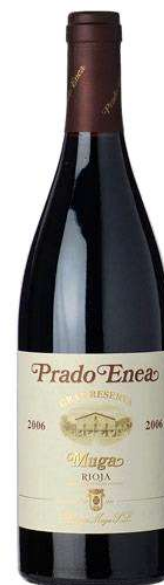
Maar het is tevens een bedrijf dat nieuwigheden niet uit de weg gaat. Alleen past zij dit toe op aparte producten. Zo is er een wijn in de “Moderne stijl” onder de naam Torre Muga en ook een single vineyard Aro.

Hun website is interessant omdat het een hoop kleine filmpjes bevat die de activiteit van het bedrijf toont. Zo kan men eens aspecten van het wijn maken die wel gekend zijn, maar die men zich wat minder visueel kan voorstellen, bekijken, zoals het klaren van de wijn met eiwit of het buigen van vaten (Muga is uitzonderlijk omdat het zelf haar houten vaten maakt). Jancis Robinson klasseert Muga bij de aristocratie van de Rioja, samen met CVNE, La Rioja Alta, Lopez Heredia en uiteraard Riscal en Murietta

Prado Enea 2006

Deze Gran Reserva is hun visitekaartje. Hij werd gekozen voor deze degustatie als een compromisloos voorbeeld van de betere klassieke stijl. De wij wordt gemaakt van 80% Tempranillo, en de overige 20% bestaan uit Garnacha, Mazuelo en Graciano. Alle druiven komen uit hoog gelegen percelen. Het zijn ook de laatst geplukte druiven die voor de Prado Enea gebruikt worden omdat met voor deze wijn druiven met optimale rijpheid wil gebruiken.

De vergisting gebeurt natuurlijk en in 10.000 l Amerikaanse eiken vaten zonder temperatuurcontrole. Alle, en dus ook deze vaten, zijn door Muga zelf gemaakt. De maceratie kan tot 20 dagen duren. De rijping gebeurt gedurende 12 maanden in 16.000 l vaten (gemaakt uit Amerikaanse eik). Daarna volgt minstens 36 maanden in barriques (hoofdzakelijk gemaakt uit Franse eik) en tenslotte gedurende minstens 36 maanden op fles. Voor de botteling is er een lichte klaring met eiwit.



Bodegas Roda



Roda is een extreem ambitueus project van **Mario Rotllan** en **Carmen Daurella**.

De 2 eerste letters van hun familienaam vormt de naam van het bedrijf.



Het bedrijf is hypermodern, maar met respect voor traditie. Vandaag kan het gezien worden als de eerste modernist en de meest klassieke van de modernisten. Het bedrijf heeft 150 ha in controle, de helft in eigendom verspreid over de Rioja, de rest via lange termijncontracten. Deze 150 ha produceren veel tempranillo, maar ook graziano en granacha.



Het credo van dit bedrijf is hun wetenschappelijke benadering. Er wordt veel Research & Development gedaan op basis van driejarenplannen. Voorbeelden daarvan zijn:

- het identificeren van 550 verschillende biotypes van tempranillo, die thans beschikbaar zijn in een zaadbank;
- een technologische kelder voor zien van klimaatcontrole (temperatuur/vocht): met een temperatuur van 20° in winter voor het helpen van de malolactische gisting op vat en 14° in zomer om de stabilisatie van de wijn te bevorderen.
- het zoeken naar alternatieven voor sulfiet
- De herbeschouwing van wijnmaken in het licht van global warming (met Cenix Demeter)
- Technieken en klonen
- Etc.

Roda I 2008

Dit mag gezien worden als de “grand vin” van het huis. (Cirsion is een duurdere wijn maar gemaakt van druiven waar de polymerisatie van de tannines reeds begint wanneer de druiven nog aan de druivelaar hangen, terwijl dit normaal pas bij de gisting gebeurt. Cirsion is dus een buitenbeentje).

Als modernist met een klassieke aanpak hoort Roda I in de degustatie thuis. De wijn wordt gemaakt van minimum 30 jaar oude stokken, met druiven die manueel geplukt zijn en streng geselecteerd. Het is een assemblagewijn van druiven uit diverse percellen. Rijping gebeurt durende 18 maanden op Franse eik (waarvan 50% nieuwe vaten)



Wijnmaker: **Augustin Santola**

Finca Allende

Volgens Hugh Johnson letterlijk en figuurlijk de top van de Rioja.
Het is de terroir, en alleen de terroir, die de wijn zijn grootsheid geeft.

Vader Nicolas de Gregorio was wijnmaker in La Mancha en verhuisde naar Rioja om de wijngaarden van Marques de Murrieta te beheren. Zijn zoon Michel Angel de Gregorio groeit op tussen die wijngaarden en ontdekt in 1986 de kwaliteiten van het land rond Briones. In 1995 start zijn bedrijf, Finca Allende.

De wijngaarden zijn gelegen in en rond Briones, midden in de Rioja Alta, op hellingen die noord, noordoost en noordwest gericht zijn. De invloed van winden uit de Atlantische oceaan zijn er groter maar er zijn toch nog Mediterrane en continentale invloeden. En het Cantabrisch gebergte schermt hen af van koude noordelijke invloeden.

Michel Angel de Gregorio is een man van vele ideeën en uitgesproken meningen. Het citaat hierboven maakt van hem een uitgesproken terroirist. Hij is een zoon van zijn vader als hij stelt: *“Bewerken van de wijngaard gebeurt dagelijks, zonder herbiciden of chemische middelen, en met lastdieren. De wijn maak je in de wijngaard. In de kelder vermijd je schade.”*



Calvario 2005

di Gregorio: *“Bijna alle magische wijnen zijn niet perfect. Ze hebben iets anders dat hen groot maakt”*

El Calvario is een heuvel gelegen dicht bij Briones, en deze wijn wordt enkel met druiven van deze heuvel gemaakt. Wil men de wijn van een terroirist tonen dan is een wijn als deze, uit één perceel, de aangewezen keuze.



De onderstok is Rupestris de Lot (een onderstok die in noordelijker streken vermeden wordt omdat zijn productiviteit wat hoog ligt, maar hier (voor di Gregorio) gekozen omdat dit een onderstok is die goed tegen droogte kan. De aanplant is nogal dicht: tegen 4200 st/ha. De plant wordt in Gobelet-vorm gesnoeid met 3 armen en 12 ogen. Bedruiving: 90% tempranillo, 8% granacha , 2% graziano.



Doorsnede van de wijngaard.



Castillo Ygay



De geschiedenis van dit bedrijf loopt samen met die van de Rioja. Het begint in 1852 wanneer Marques de Murietta het gelijknamig bedrijf sticht en wijn begint te maken met Bordelese technieken. Hij wordt de eerste exporteur van Rioja. In 1872 koopt hij Castillo Ygay aan en in 1877 wordt voor de eerste maal Castillo Ygay op de markt gebracht. De wijnen onder de naam Castillo Ygay worden iconisch voor de Rioja. Marques de Murietta sterft kinderloos (overleden in 1911) en de Olivares familie erft het bedrijf en het kasteel. Zij blijven in Madrid van waaruit zij het bedrijf beheren. Wijnmaker Jesús Marrodán hield evenwel de kwaliteit hoog.

In 1983 is het domein aan herinrichting toe. Vincente Dalmau Cabrián-Sagarriga koopt het, maar zijn vroegtijdig overlijden in 1996 laat een leegte achter, en het kasteel beleeft een hobbelige periode.

Begin van de 21e eeuw weer helemaal terug: **Vincente Dalmau Cabrián-Sagarriga jr.** in 1996 nog maar 26 jaar oud heeft inmiddels voldoende ervaring opgedaan en leidt het domein terug naar zijn beroemde niveau.

Murietta heeft 300 ha in eigendom, gelegen rond het kasteel aan het zuidende van Rioja Alta op 485 m hoogte. Er is geen inkoop van druiven.



Castillo Ygay Gran reserva Especial 2007

De wijn werd gekozen vanwege zijn historische status als icoon van de Rioja, hopen dat de recente kritieken in de degustatie bevestigd worden. Hij werd gemaakt van 67 jaar oude wijnstokken op een terrein van rode stenen, en in de praktijk – maar niet absoluut noodzakelijk – meer bepaald van een stukje genaamd “La Plana”

Hij wordt gemaakt van 86% tempranillo, geoogst op 27 september en 14% mazuelo (carignan) geoogst op 13 oktober. Anders dan in de oude jaargangen bevat deze wijn 0% graziano. Na een zachte persing volgde een gisting op inox gedurende 11 dagen met geregelde pigeages. De rijping duurde 28 maanden op barriques (10 maanden in nieuwe vaten). Deze barriques waren van Frans voor mazuelo en Amerikaans hout voor de tempranillo. De wijn gaat even op cementen kuipen vóór de blending en dan volgt 3 jaar fleslagering.

Maria Vargas, hoofdwijnmaakster



Bronnen :

- Jan Read. De wijnen van Spanje
- Hubrecht Duijker. De goede wijnen van de Rioja

Het internet met daarbij hoofdzakelijk :

- De websites van de diverse geproefde wijnen en de daarin voorkomende links
- Wikipedia
- Decanter (i.a. “The push for Rioja cru's”)
- Winespectator
- De website van de Consejo Regulador
- Insiderioja; Rioja finally comes to grips with single estates
- www.invino.com
- www.Catavino.net: Rioja Terroir: Approaching the concept of terruño in wine
- www.spanishwinelover.com: Rioja in the 21st century: styles and categories of wine
- www.winefolly.com: The Seven Valleys of the Rioja Wine Region