**La Rioja**

**Waar?**

Spanje net onder de Pyreneeën. Bestaand uit de Rioja Alta en de Rioja Baja aangrenzend aan de Ribera Alta en Baja, Allen onderdeel van het Ebrongebied. Het Ebron gebied bestaat uit La Rioja, Navarra en Aragon.

**La Rioja**

Rioja wordt gemaakt in La Rioja maar ook in Baskenland en Navarra. Rioja is het meest toonaangevende wijngebied van Spanje. Waarom ideaal?

* De hoogte🡪 koeler (Pyreneeën)
* De trechtervorm van de Ebrovallei waardoor de invloed van de zee in het binnenland nog merkbaar is
* De klei- kalkbodem

één van de eerste streken in Spanje welke de DO status kreeg (1925)

1991 DOCa (komt overeen met DOCG) alleen voor witte wijnen welke langere tijd hun kwaliteit hebben kunnen garanderen.

**3 subregios:**

Rioja Alavesa (hoort bij Baskenland,) Ligt hoog wat koeler

Rioja Alta. Ligt hoog wat koeler

Rioja Baja ligt laag, rijpere wijnen warmer gebied

Rioja is bijna altijd een assemblage van verschillende druivenrassen:

Tempranillo (vroeg rijp), Garnacha (2 weken langer nodig) bijna in alle Roija’s Mazuele, Graciono, Viura (wit)

Voor de witte wijnen

Viura, Malvasia en Garnacha. Inmiddels hebben de meeste huizen een nieuwe stijl met een meer verfrissende witte wijn toegepast.

Voor het maken van de cuvees koopt men druiven bij elkaar. Men maakt in de Rioja 90% rood, 6% wit en 4% rosé wijnen.

De Spaanse wet heeft duidelijke regels over de rijping:

Joven,🡪 0-4 maand hout, jaar na de oost op de markt

Crianza wit🡪 wit en rose, 0-6 maanden hout na 1 jaar op de markt

Crianza Rood🡪 pas in het derde jaar na de oogst op de markt, min. 1 jaar op hout in eikenhouten vaten van 225 liter Barricias en vervolgens nog rijping op de fles

Reserva Wit🡪 6 maanden op vat en na 2 jaar voor de verkoop

Reserva rood🡪niet voor het vierde jaar op de markt, min. 12 maanden houtrijping en 24 maanden flesrijping of vice versa

Gran reserva🡪 rood wijnen met een uitzonderlijk oogstjaar, pas in het 6de jaar op de markt en 2 jaar houtrijping 3 jaar fles of vice versa

**Rosé**

1. Huis Nube De Leza Jarcia “

Bijzonderheden Rioja Alta 2021, 100% Garnacha.

gekocht bij Taks wijn €10,75

**Nube de Leza García Rioja Rosé**

Pure liefde zo kunnen we Bodegas Leza García wel omschrijven, want het was grootvader Juan Leza Arenzana die het wijnhuis oprichtte in het begin van de twintigste eeuw. Juan Leza had maar één doel de mooiste wijngaarden vinden en de meest eerlijke wijnen maken uit zijn geliefde Rioja. Nou hij vond zijn geluk en wensen in de Rioja Alta, een historische wijk van Rioja, bekend om de uitstekende kwaliteit van zijn wijnen. Hij plantte daar zijn stokken in een unieke ondergrond van kalk, klei en kiezels. Door het perfecte klimaat zijn de wijngaarden vandaag de dag op behoorlijke leeftijd en geven ze een rijpe en volle oogst. Ook voor de rosé is er een unieke wijngaard gevuld met de Garnacha druif. Volgens Juan Leza Arenzana is dat de druif voor een rijpe en frisse rosé uit de Rioja.

**De beste rosé wijn van Nube de Leza García**

De Garnacha wijngaard is erg op leeftijd en vraagt veel aandacht, maar dat is het meer dan waard. Het unieke klimaat wat heerst in de wijngaarden draagt bij aan een rijpe en frisse oogst. Zo krijgen de Garnacha druiven veel zon uren en ontzettend veel koelte omdat er altijd een frisse wind staat in de wijngaarden. Door de frisheid rijpen de druiven zeer gelijkmatig en worden ze in de vroege ochtend geoogst. Dit om schade en oxidatie aan de trossen te voorkomen. De kleur van deze rosé is zalmkleurig en dat omdat Juan Leza Arenzana de schillen van de trossen maar kort mee laat gisten. Deze techniek is uniek in de Rioja omdat we eigenlijk enkel zeer donker gekleurde rosé wijnen kennen uit de Rioja.

**De geur en smaak van de Nube de Leza García Rioja Rosé**

De nieuwe generatie rosé wijnen uit de Rioja is geboren en het is en feest. Wat al begint bij het open maken van de fles want dan ruiken we unieke geuren van rood fruit, verse bloemen en wat grapefruit. Bij het inschenken zien we nogmaals de mooie licht roze kleur en daarbij geeft hij nog meer geuren. We noteerden onder andere rijp rood fruit, citrus schillen en wat granaatappel. De smaak is erg levendig en fris met veel rondeur. Gewoon weg een top rosé uit de Rioja.

**Wit**

1. Joven wit DOC

Nivarus, Tempranillo Blanco Joven 2022, 13,5%

Gekocht bij wijnspot online, €9,50

Nivarius: bijzondere witte wijn uit Rioja. Elegante strogele kleur. In de neus fris wit fruit, citrustonen en florale noten. Frisse, strakke aanzet, maar gelijk daarna, gul en open met citrus en geel fruit met een mineraal karakter. Heel uitnodigend om door te drinken, een voortreffelijk aperitief of bij allerlei lekkers uit de zee bijv.

1. Crianza wit DOC

Finca la Nevera, Nivarius Rioja, 2017. Maturana Blanca, 13.5%

Gekocht bij Wijnspot, prijs:€21,50

Gemaakt van 100% Maturana druiven afkomstig van wijngaarden op 800 meter hoogte. Heldere strogeel met groene schakeringen. Frisse neus, complex, met minerale tonen, wit fruit, bloemen, balsamico hints. Krachtige aanzet, droog en vol, mondvullend met botertonen (Bourgogne luxe-gevoel) en rijp fruit. Een zeer gebalanceerde witte Rioja, complex met aangename lengte en spanning.

Druivensoorten:[Maturana](https://thewinespot.nl/winkel/?filter_druivensoorten=maturana)

Past goed bij:[rijstschotels](https://thewinespot.nl/winkel/?filter_past-goed-bij=rijstschotels), [romige kazen](https://thewinespot.nl/winkel/?filter_past-goed-bij=romige-kazen), [visgerechten met saus](https://thewinespot.nl/winkel/?filter_past-goed-bij=visgerechten-met-saus), [visstoof](https://thewinespot.nl/winkel/?filter_past-goed-bij=visstoof), [kalfsvlees](https://thewinespot.nl/winkel/?filter_past-goed-bij=kalfsvlees), [tonijn](https://thewinespot.nl/winkel/?filter_past-goed-bij=tonijn), [zalm](https://thewinespot.nl/winkel/?filter_past-goed-bij=zalm)

Methode:[Vegan](https://thewinespot.nl/winkel/?filter_productiemethode=vegan)

Opvoeding:Vergisting op Franse eiken foeders van 35hl met inheemse gisten. 10 maanden rijping sur lie met periodieke battonage. De wijn rijpt minstens 9 maanden op fles vóór de commercialisering.

Serveer op:10-12 °C

1. Rioja Wit

Huis: Nivarius, Finca la Nevera DOC

Bijzonderheden Limited Edition 2017, 13,5%, oude wijnstokken

Gekocht bij Winespot, prijs €15,95

Nivarius is één van de drie wijnbedrijven van de familie Palacios.  Nivarius is een synoniem van het woord Nevera, wat letterlijk koelkast of besneeuwd betekent. Een Nevera is ook een natuurlijke bron waar het hele jaar door sneeuw ligt. Dit maakt de naam  heel toepasselijk, gezien de stijl van de wijnen van deze producent. Bij Nivarius is namelijk alles erop gericht de koelte en de frisheid in de wijnen te bewaren. De wijngaarden van Nivarius liggen gemiddeld op 800 meter hoogte en zijn allemaal noordwaarts gericht. Mede door deze gunstige ligging onderscheidt het sap van hun druiven zich door een natuurlijk hoge zuurgraad, frisheid en fijne fruitigheid. Essentiële factoren om kwalitatief hoogstaande witte wijnen te maken. Verder werkt Nivarius uitsluitend met lokale druivensoorten die zich bewezen hebben in dit terroir, zoals Maturana, oude wijnstokken Viura en Tempranillo blanco, een natuurlijke kloon van het bekendere rode broertje. En het wijnhuis is de eerste en enige specialist op witte wijn gebied binnen de Rioja DOC.

* **Wijnstijl**
* Zuiver, fris, mineraliteit, finesse
* **Druivensoorten**
* Maturana, Viura, Tempranillo Blanco

**Rood**

1. Rood, Joven

La Maldita Garnacha

Borrelwijn, pittig en vol

2022 perswijn 14,5 onderscheiding

Gekocht bij van Appeldoorn, €7,95

Garnacha is na Tempranillo het meest aangeplante druivenras in de populaire Riojastreek. Hij wordt vooral gebruikt in assemblages. Voor monocépages (wijnen van één druif) is garnacha geen geliefde kandidaat, omdat de druif lastig te telen is en een laag rendement geeft. Wijnboeren noemen ‘m dan ook wel ‘la maldita’, oftewel 'de vervloekte'.

Rafael Vivanco gaat ‘de vervloekte’ echter niet uit de weg en maakt er zelfs een bijzonder aantrekkelijke 100% Garnacha van. Rafael is dan ook niet de eerste de beste wijnmaker. Hij is in Bordeaux opgeleid tot oenoloog en wordt door de Engelse wijnschrijver Tim Atkin genoemd als een van de meest succesvolle modernisten van de Rioja. Zo bewijst ook zijn verleidelijke Maldita.

1. Rood, Rioja Criaza

Huis: El Méson Bodega

Bijzonderheden 2019, 13% 100% Tempranillo

Gekocht bij Wijnbroeders.nl, prijs €10,65

**Bodegas El Mesón** is gevestigd in het hart van het beroemde DOC Rioja Alavesa gebied. Het Rioja gebied is wereldwijd bekend om zijn excellente wijnen. Dit is dan ook de specialisatie van Bodegas El Mesón, produktie van hoge kwaliteitswijnen. In de kelders van El Mesón liggen inmiddels zo`n 10.000 eikenhouten vaten.  In deze houten vaten worden de El Mesón Rioja Crianza, Reserva en de Gran Reserva wijnen zeer zorgvuldig gerijpt. De filosofie gebaseerd op het ambachtelijke vakmanschap gecombineerd met moderne vinificatietechnieken heeft ze tot de favoriet van vele wijnliefhebbers gemaakt.

**El Mesón Rioja Crianza** is een kwaliteitswijn die gedurende tenminste 24 maanden op hout en fles geouderd is, waarvan minstens 6 maanden op eikenhouten vaten. El Mesón Rioja Crianza heeft een diep rode kleur, een soepel fruitig, niet te overheersend bouquet met een zachte afdronk. Mooi in combinatie met romige lichte kazen en lamsvlees.

1. Rioja Limited edition

Huis: Montecillio

Bijzonderheden: 2016,13,5% Reserva

Gekocht bij La barrique, prijs €40,00

De Montecillo Edicion Limitada is gemaakt van Tempranillo en Graciano. De Tempranillo druiven worden geselecteerd in de wijngaarden gelegen in de Rioja Alta waar de druivenstokken een gemiddelde leeftijd hebben van 30 jaar. De Graciano druiven komen van wijngaarden met lage opbrengsten uit het Tudelilla gebied, één van de meest prestigieuze gebieden in de Rioja Baja.

De kalkhoudende kleigrond en het unieke microklimaat van de D.O.Ca. Rioja, met het hele jaar door milde temperaturen en stabiele regenval, bieden de ideale omstandigheden voor de teelt van de druiven voor deze wijn. Elke variëteit wordt afzonderlijk in roestvrijstalen tanks gefermenteerd bij een gecontroleerde temperatuur van 26 graden celcius. De most blijft gedurende 20 dagen in contact met de schillen om de gewenste extractie van kleur en aroma's te verkrijgen. De wijn ondergaat verder een malolactische gisting in ondergrondse cementtanks. De wijn wordt overgeheveld in nieuwe Frans eikenhouten vaten en vaten van Frans en Amerikaans eikenhout, waar hij gedurende 26 maanden rijpt. Na 26 maanden worden de twee wijnen samen gevoegd en ondergaat deze een opvoeding van 6 maanden. Vervolgens wordt de wijn gebotteld en gedurende 18 maanden verfijnd op fles voordat de wijn op de markt wordt gebracht.

Proefnotitie: De wijn heeft een intens aromatische geur van diep zwart fruit met tonen van caramel en vers gebakken patisserie. In de mond is de wijn tegelijk krachtig en fris, met een unieke balans tussen donker rood fruit en een kruidige elegantie verkregen door het zorgvuldig gebruik van eikenhouten vaten. De wijn geeft een mondvullend gevoel met een breed smaakpallet, de afdronk is lang en zeer aangenaam. De wijn is een gastronomisch genot.

Over het wijnhuis Bodegas Montecillo

De Bodegas Montecillo is gesitueerd in de wereldberoemde Denominación de Origen Calificada, Rioja. De Bodegas is eigendom van de familie Osborne en bestaat al sinds 1874 en is daarmee één van de oudste Spaanse wijnbedrijven en het op één na oudste wijnbedrijf in de Rioja Alta.

Voor meer dan 140 jaar is Bodegas Montecillo een familiebedrijf waar de traditie en de liefde voor wijn maken, de basis vormen voor het succes en vakmanschap van het wijnbedrijf. De wijn kan worden omschreven als een schoolvoorbeeld van de oude Rioja stijl.

De letterlijke vertaling van Montecillo is "kleine heuvel". Wat een eerbetoon is aan de eerste terroirs van Montecillo die tot op de dag van vandaag op kleine zonnige heuvels liggen in de Rioja Alta.

Het vakmanschap en de unieke tradities van het wijnbedrijf werden doorgegeven van vader op zoon tot en met 1973 toen de Navajas familie het bedrijf verkocht aan Osborne. Momenteel wordt de scepter nog steeds gezwaaid door Osborne, echter zijn de tradities van de bodegas en het gevoel voor vakmanschap niet verloren gegaan. Net als zo'n 140 jaar geleden zijn de familiare fundamenten, gevoel voor vakmanschap en de liefde voor wijn, de basis voor het maken van de grote Montecillo wijnen. Momenteel is Rocio Osborne, de zesde generatie van de Osborne familie, de trotse en gepassioneerde brand ambassador van de bodega’s.

1. Ramon Bilbao Gran Reserva 2011-2012

Gekocht Spanje wijnen.nl, prijs €31,92

|  |  |
| --- | --- |
| **Alcohol %** | 13.5 |
| **Druivensoort** | Graciano, Mazuelo/Cariñena, Tempranillo, |
| **Wijnstreek** | Rioja DOCa |
| **Wijnhuis** | Ramon Bilbao |
| **Wijnsoort** | Rood |

Ramon Bilbao Gran Reserva heeft 31 maanden gerijpt op Amerikaans eiken en is een volle, complexe wijn. Mooie aroma's van rijp zwart en rood fruit, cacao, leer en een vleugje kruiden. De prachtige, rijpe tannines zijn goed geïntegreerd en de afdronk is lang en intens.

Goed op dronk. De optimale drinktemperatuur is 16°C.

The Wine Advocate about 2011::

"Quite classical and with developed aromas, the 2010 Gran Reserva matured in American oak barrels for 30 months, which provided balsamic aromas and a polished palate. It has fine-grained tannins and good acidity. 120,000 bottles were produced, so this is not a micro-cuvée."

About 2012: "Sourced from a very dry year that produced fresher wines than expected, the 2012 Gran Reserva is mostly Tempranillo with some 8% Graciano and 2% Mazuelo that matured in American oak barrels for 30 months and now 32 months in bottle. They have seen a small revival in the Gran Reserva, a category that almost disappeared at one point. It's balsamic, spicy, smoky and polished, in a classical style but somehow updated, clean and with more fruit. The palate is medium-bodied, with some dusty tannins and good acidity. A classical Rioja, ideal with food. 120,000 bottles produced."

1. Vivanco, Dulce de Invierno

Late harvest Rioja

4 druivensoorten:Tempramlio, Garnacha, Graciano en Mazuelo

Gekocht bij van Appeldoorn, prijs:€23,95

Middenin de Rioja-Alta, net buiten het dorpje Briones en aan de oever van de Ebro ligt de Finca El Cantillo wijngaard. Dankzij de uitstekende bodemdrainage, de nabijheid van de Ebro rivier die in de herfst en winter voor ochtendnevel zorgt en de koele, droge noordenwind is het een ideale wijngaard om druiven te telen die door de botrytis cinerea worden aangetast. Deze schimmel, die bekend is van Sauternes wijnen, ontstaat in de herfst en tast de overrijpe druiven aan waardoor ze geconcentreerder, smaakvoller en geuriger worden.

Het bijzondere aan de Finca El Cantillo wijngaard is daarnaast dat hij beplant is met de traditionele Rioja druiven. Namelijk Tempranillo, Graciano, Garnacha en het bijna in de vergetelheid geraakte Mazuelo druivenras.

Wijnmaker Rafael Vivanco laat de druiven op deze bijzondere wijngaard lang aan de wijnrank hangen. Pas halverwege januari, dus middenin de winter, worden de door botrytis cinerea aangetaste druiven met de hand geoogst. Hierna worden de druiven zachtjes geperst en op lage temperatuur langzaam vergist. Vervolgens wordt de edelzoete wijn ruim 14 maanden gerijpt in kleine vaten van Frans eikenhout.

Het is een originele en bijzondere dessertwijn met een fraaie koperachtige kleur. Het aangename aroma geurt verfijnd naar rijpe pruimen en een subtiel vleugje rabarbercompote. De delicate smaak is heerlijk zacht zoet en mooi filmend. En heeft een aangenaam zacht bittertje in de lange en frisse afdronk.

Deze originele dessertwijn kan perfect geschonken worden bij klassieke desserts als Cheesecake, Pêche Melba of Crepes Suzettes. Ook is het een mooie wijn om te schenken bij kazen zoals Tête de Moine of Cabrales. En tot slot is het een enigszins gedurfde maar wel bijzondere begeleider van oesters.