

## Rioja



Spaniens berühmteste und bekannteste Region erhielt 1991 als erste den Status Denominacion de Origen Calificada (DOCa), deren wichtigste Bestimmung es ist, dass die Traubenpreise in Rioja 200 % über dem nationalen Durchschnitt liegen müssen. Geographisch deckt sich die Weinbauregion nicht exakt mit der Provinz Rioja, sondern umfasst zusätzlich kleinere Bereiche der Provinzen Alava und Navarra. Die 60.500 ha Weinberge werden in die Bereiche Rioja Alta, Rioja Alavesa und Rioja Baja gegliedert. Sie erstrecken sich von Haro im Nordosten (bis 800 m Höhe) bis nach Alfaro im Südwesten (300 m Höhe) über 120 km Länge und 40 km Breite.

Rioja Alta (~25.500 ha) und Rioja Alavesa (~13.000 ha) sind sich im Klima gleich und nur aus verwaltungstechnischen Gründen getrennt. Hier herrschen ton-kalkhaltige oder ton-eisenhaltige Böden vor. In der Rioja Baja (~22.000 ha) findet man im flachen Ebro-Tal vorwiegend Schwemmlandböden, die einfachere Qualitäten liefern, doch gibt es an den Hängen des Berges Yegra ähnliche Bedingungen wie in Rioja Alta. Da viele Bodegas Weinberge in beiden Regionen haben, können sie so die klimatischen Unterschiede zu ihrem Vorteil nutzen und bieten dann in der Qualität sehr homogene Verschnittweine aus Rioja Alta und Rioja Baja an.

Die Jahresproduktion beträgt im Durchschnitt 1,3 Millionen hl, 75 % davon ist Rotwein, der Rest Weißwein und Rosé. Nur sieben Rebsorten sind zur Weinbereitung zugelassen: Tempranillo ist die wichtigste Sorte für die Rotweine. Sie hat einen leichten, aber sehr fruchtigen Geschmack und eine rubin-rote Farbe. Graciano ist bekannt für ihre hohe Säure. Sie verleiht den Weinen eine Frische und eine intensive Färbung. Sie hat mit der Tempranillo wohl das größte Potential. Die aromatische Garnacha ist herb im Geschmack und sehr aromatisch. Mazuelo bringt viel Tannin in den Wein, und ihr intensives Bouquet duftet nach süßen Trockenfrüchten. Cabernet Sauvignon und Merlot dürfen nur mit Ausnahmegenehmigung angepflanzt werden. Die meisten Weißweine werden aus der Viura-Traube erzeugt, die wegen ihres hohen Säuregehaltes den jungen Weinen eine schöne Frische verleiht und älteren Weinen das Gerüst zur Reife mitgibt. Seltener wird die herbe und würzige Malvasia verwendet. Die Garnacha Blanca eignet sich zur Erzeugung eines leichten trockenen Weines.  
<http://www.riojawine.com>