



Rioja – region, wino i czas

Tematem tego tekstu będzie Rioja: najslynniejszy region winiarski w Hiszpanii. Producent bardzo popularnych w Polsce win.

Miałem swój moment zachwytu nimi. Nadal, w pewnych sytuacjach uważam je za bardzo dobre.

Już w okolicach 100 złotych można kupić Rioję z datą sprzed dekady na etykiecie. Niewiele innych win może nam to zaoferować.

Dlatego piłem ich dużo. Czy to w domu czy na różnych kursach i degustacjach. Na tyle dużo, że teraz sięgam po nie z sentymentem.

Tutaj poznacie Rioję w szczegółach. Dowiedzie się o historii, regulacjach, klimacie, glebach i o tym jakie powstają tam wina.

[Rioja – region, wino i czas](#)
[Zerknijmy w przeszłość](#)
[Maurowie](#)

[Nazwa](#)

[Rozwój](#)

[Wpływ Bordeaux](#)

[Ratowanie Francji](#)

[XX wiek](#)

[Geografia, klimat, gleby](#)

[Geografia](#)

[Z czego robi się Rioję](#)

[Odmiany Czerwone](#)

[Tempranillo](#)

[Garnacha](#)

[Mazuelo](#)

[Graciano](#)

[Maturana Tinta](#)

[Odmiany Białe](#)

[Chardonnay i Sauvignon Blanc](#)

[Viura](#)

[Malvasía Riojana](#)

[Garnacha Blanca](#)

[Verdejo](#)

[Tempranillo Blanco](#)

[Maturana Blanca](#)

[Turruntés](#)

[Elementy produkcji win Riojy](#)

[Własność winnic](#)

[Dąb](#)

[Kupażowanie](#)

[Regulacje](#)

[Consejo Regulador](#)

[Kolor](#)

[Czas](#)

[1. Kategoria generyczna](#)

[2. Crianza](#)

[3. Reserva](#)

[4. Gran Reserva](#)

[Miejsce](#)

[1. Rioja](#)

[2. Vino de Zona](#)

[3. Vino de Municipio](#)

[4. Viñedo Singular](#)

[Wina musujące – Espumoso de Rioja](#)

[Rioja – Producenci warci uwagi](#)
[Najlepsze roczniki Riojy](#)
[Teraz twoja kolej](#)

Zerknijmy w przeszłość

Historia uprawy winorośli na Półwyspie Iberyjskim sięga daleko wstecz. Datuje się ją na okres między czwartym a trzecim tysiącleciem przed naszą erą.

W górnej części doliny Ebro, gdzie leży Rioja wino robiono od drugiego wieku p.n.e. czyli za czasów, gdy półwysep był częścią Imperium Rzymskiego.



Średniowieczny most na Ebro we Frías 100km na zachód od Logroño

Była to część bardzo ważna, nie była kolonia czy placówka handlowa. Dla przykładu, aż dwaj cesarze wywodzili z hiszpańskich rodzin.

Rzymianie odcisnęli więc duże piętno na winiarstwie Hiszpanii. Tamtejsze wino trafiało do wszystkich części mocarstwa. Od Włoch po Brytanię.

Maurowie

Po upadku Rzymu, tereny półwyspu najechały ludy z północy, a zaraz potem Maurowie. Ci zostali wyparci dopiero po 700 latach.

Pomimo tego, że sami alkoholu nie spożywali, pozwalali winiarstwu na funkcjonowanie.

Ich obecność jednak nie podobała się chrześcijańskiej Europie byli więc spychani na południe po kawałku i całkowicie opuścili tereny Hiszpanii w 15 wieku.



[Turol Jones](#) / CC BY

Pałac Aljafería zbudowany przez Maurów w XI wieku. Znajduje się w Saragossie.

I tak trafiamy do XI wieku, kiedy to pojawia się pierwsza udokumentowana wzmianka dotycząca Riojy. Wtedy na terenie gdzie leży obecnie region Maurów już nie było.

Nazwa

Jeśli chodzi o nazwę, to istnieje kilka teorii dotyczących jej pochodzenia. Najbardziej popularna mówi, że pochodzi ona do rzeki (río) Oja. Jest to jeden z dopływów Ebro. Wzmianka pochodzi od mnicha – Gonzalo de Berceo. Mieszkał w klasztorze znajdującym się w San Millán.



[aherrero](#) / [CC BY](#)

Klasztor San Millán de Suso gdzie mieszkał Gonzalo de Berceo

Klasztory i rozwój winiarstwa Riojy były ze sobą ściśle powiązane. Wszystko za sprawą drogi do Santiago de Compostela, która przebiegała przez region.

Mnisi zajmowali się karmieniem i pojeniem rzeszy zdążających za zachód pielgrzymów.

Wtedy sformowały się też pierwsze regulacje dotyczące produkcji wina.

Mimo tego region cierpiał na utrudniającą eksport izolację od dużych miast.

Rozwój

Z czasem jednak sprawy winiarskie nabrały rozpędu.

W 1635, w stolicy regionu – Logroño – zakazano zaprzęgom konnym przejazdu po drogach znajdujących się przy piwnicach w których leżakowało wino. To oznaczało, że gałąź gospodarki zajmująca się nim była traktowana poważnie.



Kamienny most na Ebro w Logroño

Ciekawostką historyczną jest fakt, że w mieście znajdował się regionalny trybunał hiszpańskiej inkwizycji. Odbływały się tam Auto-da-fé – akty wiary.

Pomogły też usprawnienia w transporcie oraz rozwój nadmorskiego Bilbao jako ważnego punktu handlowego.

W 1787 powstało stowarzyszenie producentów wina i hodowców winorośli. Przemysł winiarski w Riosze zaczął się samoorganizować.

Wpływ Bordeaux

Kolejny krok milowy zrobił Manuel Quintano Quintano.



Bodega Manuel Quintano

Copyright @manuelquintano

Końcem XVIII pojechał do Bordeaux uczyć się od tamtejszych winiarzy. Wracając do domu, przywiózł ze sobą dąb. A dokładnie dębowe beczki oraz techniki ich produkcji.

Na początku rodacy byli sceptyczni, ale kiedy okazało się, że jego wina lepiej znoszą transport i dzięki temu można sprzedać je drożej, zaczęli się mu pilniej przyglądać.

XVIII to w Hiszpanii wiek wielu wojen domowych. A tym samym emigracji za granicę, w tym do Bordeaux.

Znów przywieziono stamtąd beczki. Tym razem nie były to duże pojemniki a małe, 255 litrowe barriques.

Dokonał tego Luciano de Murrieta.



Bodega Marqués de Murrieta

Później został markizem i od jego nazwiska nazwę wzięła pierwsza i jedna z najbardziej znanych posiadłości Riojy – Marqués de Murrieta.

Pierwszy rocznik wyprodukowany przez Murrietę na nową modłę – przy użyciu barriques i bordoskich technik winiarskich to 1852.

W tym samym czasie niejako obok Murriety działał markiz de Riscal. Również wyedukowany w Bordeaux gdzie mieszkał 15 lat.

W 1868 powstała jego bodega zbudowana na podstawie francuskich standardów.

Tam za produkcję wina wziął się przywieziony z Francji Jean Pineau. Bodega Marqués De Riscal istnieje nadal i podobnie jak posiadłość Murriety należy do czołowych producentów Riojy. Debata, który z dwóch markizów pierwszy zabutelkował "współczesną" Rioję trwa do dzisiaj.

Dąb na stałe wkomponował się w region. Jest zawsze obecnym elementem krajobrazu. Był z nim jednak pewien problem. Beczki z francuskiego dębu były drogie. Winiarze udali się

więc w świat na poszukiwanie tańszej wersji. Znaleźli ją w Północnej Ameryce. Tamtejszy dąb był tańszy, nawet mimo trudniejszego transportu.

I to właśnie amerykański, a nie francuski dąb stał się symbolem Riojy. Nadawane przez niego lekkie nuty wanilii stały się wyznacznikiem tamtejszego wina.

Ratowanie Francji

W latach czterdziestych XIX wieku we francuskie winiarstwo uderzyła tragedia w postaci epidemii mączniaka prawdziwego.

Niedługo później drugi cios zadała [filoksera](#).

Problemy Francji okazały się błogosławieństwem dla Riojy.

Zdesperowani Francuzi zwrócili ku niej swój wzrok. W końcu leżała za Pirenejami. Prawie po sąsiedzku.



Ratusz w Haro

A w Haro, jednym z miast regionu istniało już połączenie kolejowe, Miasto stało się centrum eksportu wina.

Cześć winiarzy z Francji założyła w Riosze winnice. Wraz z nimi przybyli kupcy winni chętni nabyć duże ilości mocnego wina celem pokrzepienia schorowanych win francuskich. Dzięki temu jakość win Riojy znacznie wzrosła.

Zanim filoksera dotarła tutaj w 1901 roku region przeżywał prawdziwy boom. W szczytowych momentach do Francji trafiało 500,000 hektolitrow wina miesięcznie. Powstało wiele nowych bodeg. Część z nich istnieje do dzisiaj. Zwiększył się też znacznie areał winnic.

Mały owad był nieubłagany i w końcu zabrał się za systematyczne niszczenie tutejszych winnic. W tym samym czasie, dzięki odkryciu, że szczepienie na amerykańskich podkładkach rozwiązuje problem, Francja powoli wstawała z kolan.

Przemysł winiarski Riojy mocno podupadł. Utrata zamorskich kolonii przez Hiszpanię pogorszyła sprawy jeszcze bardziej. Cześć winiarzy zwinęła interes i wyniosła się z regionu.

XX wiek

Pierwsza połowa XX wieku nie była dla Hiszpanii i Riojy łatwa. Między dwie Wojny Światowe wcisnęła się jeszcze trwająca od 1936 do 1939 Hiszpańska Wojna Domowa.



Bombardowanie Barcelony w 1938 przez włoskie lotnictwo.

Sytuacja nie sprzyjała winiarstwu.

Nie oznacza to jednak, że nic się nie działo. W 1926 powstało w Riosze pierwsze w Hiszpanii Consejo Regulador. Była to organizacja mająca na celu regulowanie produkcji wina.

Dziś każdy region winiarski ma swoje Consejo. Mają je też inne produkty posiadające [apelację kontrolowanego pochodzenia](#).



Siedziba Consejo Regulador w Logroño

Copyright @Consejo Regulador DOCa Rioja

Sprawy zaczęły nabierać rumieńców w latach 60 i 70 poprzedniego stulecia. Rozwój rynków eksportowych oraz inwestycje infrastrukturalne sprawiły, że pojawiały się nowe winiarnie i nowe wina.

Długie starzenie w dębie stało się znakiem rozpoznawczym Riojy, a wina z rocznika 1970 do dziś uważane są za jedne z najlepszych w historii.

W tym samym roku Rioja otrzymała swoją apelację – DO – Denominación de Origen.

W 1991, jako pierwszy region w kraju została podniesiona o poziom wyżej i posiada teraz status DOCa – Denominación de Origen Calificada. Obecnie mają ją tylko dwa regiony.

Drugim jest Priorat.

Historia Riojy na tym się nie kończy. Region zmienia się, szuka własnej tożsamości.

Jednym z ważniejszych trendów jest zmiana podejścia do dębu. Nie wszyscy chcą dalej produkować tradycyjne wina, które spędziły w beczkach wiele lat.

Region podąża też za rosnącą modą na [terroir](#). Zostało to odzwierciedlone wprowadzeniem w 2018 nowego zestawu regulacji. O tym napisze później. Teraz czas na lekcję geografii.

Geografia, klimat, gleby

Największa część regionu winiarskiego Rioja leży w prowincji o tej samej nazwie – La Rioja.

Mniejsze kawałki można znaleźć jeszcze dwóch prowincjach – Navarra i Álava.

Sercem regionu i prowincji jest leżące w jej centrum miasto Logroño. Obok niego ważne są jeszcze zachodnie Haro i wschodnie Alfaro.



Zazwyczaj podział na mniejsze części zachowałbym na później, ale w tym przypadku jest on ważny dla rozmowy o klimacie, glebie i geografii. Zaczniemy więc od niego.

Rioja dzieli się na trzy części:

1. Rioja Alta
2. Rioja Alavesa
3. Rioja Oriental

Ostatnia, do 2018 nazywała się Rioja Baja, ale wraz z wprowadzonymi wtedy nowymi regulacjami zmieniono też nazwę.

Osią regionu jest płynąca z zachodu na wschód Ebro. Przepływa przez Haro oraz Logroño. Dalej biegnie do Saragossy, żeby wreszcie wpaść do Morza Śródziemnego około 130 km na południe od Barcelony.

Wróćmy do naszych części.

Rioja Alta zaczyna się na zachodzie i kończy w okolicach Logroño. Zawiera w sobie też Haro.

Rioja Alavesa znajduje się w części północno-centralnej i leży w prowincji Álava.

Rioja Oriental zaczyna się na przedmieściach Logroño i biegnie na południowy-wschód aż do Alfaro.

W sumie 65 tysięcy hektarów ciągle rosnącej powierzchni winnic ciągnących się na długości 120 km od północnego-wschodu do południowego-zachodu.

Geografia

Znamy już trzy części Riojy. Czas zerknąć na geografię.



Panorama Bilbao

W prostej linii między Rioją a Zatoką Biskajską jest niecałe 60 kilometrów. Jeśli jednak w Bilbao ciągle pada, to w Logroño jest słonecznie. Wszystko dzięki pasmu górskiemu Gór Kantabryjskich, które zapewnia osłonę przed wpływami Atlantyku od zachodu i północy. Klimat w regionie nie jest więc morski, a bardziej słoneczny i suchy.

Wschodnie Rioja Oriental różni się trochę klimatycznie od Alty i Alavesy. Jest tu bardziej sucho i ciepło. Morze Śródziemne ma sporo do powiedzenia o tutejszej pogodzie.

Temperatury latem potrafią przekroczyć 30°C i często wtedy pojawia się susza.

Otoczona górami Rioja nie jest płaska ani równinna. Winnice uprawia się na wysokościach od 300 do 800 metrów nad poziomem morza. Najniżej jest w Rioja Oriental, najwyżej w Rioja Alta.



Winnica w Rioja Alta

Najlepsze winnice mieszczą się na stokach w północno-wschodniej części regionu.

W Rioja Oriental na płaskim terenie, w cieplejszym klimacie i na bardziej żyznych glebach rosną winogrona z większym potencjalnym alkoholem i niższą kwasowością.

A skoro już o glebach mowa to te w Alta są w wapienno-gliniaste lub ilaste, aluwialne.

Alavesa również ma gleby wapienno-gliniaste często podzielone na tarasy lub małe działki.

W Oriental mamy dominację żyznych gleb aluwialnych naniesionych przez Ebro.

Wszystko to są uproszczenia. W rzeczywistości gleb, mikroklimatów jest bardzo dużo.

Niektórzy twierdzą, że z tego powodu Rioja powinna zostać podzielona na odrębne regiony.

Konsorcjum zarządzające stara się do tego odnieść i w ostatnich latach wprowadziło szereg regulacji, które mają pomóc w lepszej identyfikacji terroir.

Z czego robi się Rioję

Oficjalne regulacje DOCa dopuszczają 14 odmian. Pięć czerwonych i dziewięć białych. Jest to mieszanka międzynarodowa i natywna, hiszpańska.

Dawniej rosło ich tutaj znacznie więcej, prawie 40, ale moda, filoksera i doświadczenie winiarzy zmniejszyło tę listę.

Nie oznacza to, że nie ma różnych prób wprowadzenia czegoś nowego. Trwają eksperymenty z Merlot i Cabernet Sauvignon. W sumie dziwne jest to, że te dwie nie są w użyciu od dawna. W końcu Bordeaux, z którego pochodzą, odcisnęło na Riosze swoje piętno.

Odmiany Czerwone

Tempranillo



Krzewy Tempranillo

Król Riojy. Podstawa wszystkich czerwonych win. Zajmuje 80% nasadzeń. W niektórych miejscach jego dominacja dochodzi nawet do 96%.

Jest z resztą popularny w całej Hiszpanii i co roku walczy z białym Airén o koronę najbardziej sadzonej odmiany. Spora część znanych hiszpańskich czerwonych win bazuje na, lub zawiera w sobie Tempranillo.

Nie mamy definitywnej odpowiedzi na to, skąd pochodzi ani kim są jego rodzice.

Najbardziej prawdopodobna hipoteza mówi o tym, że wywodzi się z prowincji La Rioja bądź Navarra.

Dzięki badaniom DNA udało się stwierdzić, że ma relację z mało znaną odmianą Albillo Mayor. Nie wiadomo tylko, kto jest w tej relacji rodzicem, a kto potomkiem.

Od dawna jest znany w Portugalii oraz we Włoszech, ale tam raczej dotarł później.

Nazwa Tempranillo pochodzi od hiszpańskiego słowa Temprano, co oznacza wcześniej. To mówi jasno o jego cechach. Pączkuje i dojrzewa szybko. Czasem nawet dwa tygodnie przed innymi odmianami, z którymi się go miesza.

Dzięki temu może rosnąć na wysokich stokach Riojy, których gleby mu służą.

Jest dość podatny na irygację i łatwo doprowadzić go do nadmiernej plenności i tym samym wyprodukować wino o słabym kolorze i niskiej kwasowości. Kwasowość z resztą oscyluje raczej w średnich poziomach.

W chłodnych rocznikach da wina cienkie i pozbawione ciała. Wtedy ratuje się je domieszką bardziej krzepkiej Garnachy.

Ma dość grube skórki i da się z nich wyciągnąć porządne taniny. Te będą wpływać na długowieczność zrobionych z niego win.

W winach z Tempranillo znajdziemy truskawki. Są dla niego bardzo charakterystyczne.

Oprócz tego doszukamy się nut skóry, tytoniu i przypraw. Wiele zależy od umiejętności winiarza i porządnego stylu. No i od tego jak użyto niemal zawsze towarzyszącego mu dębu.

Garnacha



Kiść Garnachy

Ta popularna odmiana znalazła swoje miejsce na całym świecie. Od Hiszpanii, przez Francję po Australię i USA.

Przez długi czas uważano, że wywodzi się z Półwyspu Iberyjskiego a dokładniej z Aragonii. Niedawno pojawiła się druga hipoteza przypisujące jej genezę Sardynii. Pracę nad ustaleniem co i jak trwają.

Tak czy owak, jest w czołówce najbardziej sadzonych odmian Hiszpanii i odpowiada za sporą listę tamtejszych win. Od raczej słabych masowych produkcji do bardzo popularnych i drogich win z Prioratu. W Riosze najwięcej rośnie jej w części Oriental.

W przeciwieństwie do Tempranillo dojrzewa późno i najlepiej odnajduje w cieplejszych klimatach. Lubi wapienne gleby.

Grona Garnachy łatwo osiągają wysoki poziom cukru, co w efekcie prowadzi do win o sporym poziomie alkoholu. Kwasowość za to nigdy nie osiąga wysokich rejestrów. Taniny zależą od klimatu i wieku krzewów. Tam, gdzie jest gorąco i sucho a rośliny stare taniny będą wysokie i trzeba czasu, by je złagodzić.

Daje dość mięsiste wina o sporym ciele i intensywnej truskawkowo-śliwkowej osobowości. Dzięki temu nadaje się jako ubranie dla dość kościstego Tempranillo.

Mazuelo



Mazuelo

Copyright @Consejo Regulador DOCa Rioja

Znacie ją pewnie pod Francuską nazwą Carignan. Bądź tą używaną w Prioracie – cariñena. Dojrzewa bardzo powoli. Potrzebuje sporo słońca. Dlatego tak dobrze czuje się w Langwedocji i w Hiszpanii.

Do tego jest bardzo plenna. Jeśli się jej nie pilnuje, potrafi dać zatrważająco wysokie plony z hektara. Rezultaty są wtedy rozwodnione.

W korzystnych warunkach daje wina dzikie o wysokiej kwasowości, intensywnym kolorze i agresywnych taninach. Czasem zawiera w sobie niemiłą gorzkość.

Trzeba ją zmiękczać [maceracją węglową](#) bądź kupażując z innymi odmianami.

W winach Riojy nie stanowi wysokiej proporcji.

Graciano



Graciano

Copyright @Consejo Regulador DOCa Rioja

Rioja ma 1200 hektarów Graciano. Przy 52 tysiącach Tempranillo to naprawdę niewiele. I taka jest też jego rola w tutejszych winach – niewielka. Ale to i tak więcej niż było go jeszcze dwie dekady temu.

Dlaczego jest jej tak mało? I dlaczego wraca?

Odpowiedź na pierwsze pytanie wiąże się z późnym dojrzewaniem co oznacza ryzyko zepsucia plonów przez deszcze. Szybkim pączkowaniem co oznacza ryzyko uszkodzenia rośliny przez przymrozki i wreszcie dużą podatnością na [mączniaka rzekomego](#).

A wraca do łask, ponieważ daje wina o bardzo głębokim kolorze i bogatym bukacie. Do tego świetnie zatrzymuje kwasowość.

Dzięki temu stanowi świetny dodatek to win Riojy, uzupełniając braki pozostawione w kupażu przez inne odmiany.

Wina z Graciano są na tyle interesujące, że coraz więcej producentów decyduje się na produkcję wersji jednodmianowych.

Maturana Tinta



Maturana Tinta

Copyright @Consejo Regulador DOCa Rioja

No i ostatnia odmiana czerwona. Przywędrowała do Riojy z francuskiej Jury, gdzie znana jest pod nazwą Trousseau.

Pączkuje i dojrzewa wcześnie, ale w zamian jest dość podatna a choroby. Lubi dobrze nasłonecznione stoki.

Daje wina o mocnej strukturze i świeżej kwasowości. Dzięki temu ma spory potencjał starzenia. Jedyny problem to kolor, którego może mu brakować, jeśli plenność nie będzie trzymana na wodzy.

A teraz niespodzianka.

Pod nazwą Maturana Tinta de Navarrete mam jeszcze inną odmianę. Ma głębszy kolor i bardziej pieprzne nuty.

Jest to odmiana pochodząca z Bordeaux, tam prawie już nieistniejąca. Francuzi nazywają ją Castets.

W oficjalnych dokumentach Rioja DOCa zarejestrowana jest pierwsza wersja, czyli Trousseau. Ale winogrodnicy preferują tę drugą.

Przez pewien czas obie były na butelkach oznaczane Maturana Tinta. Obecnie oficjalnie uznawana jest ta druga czyli bordoskie Castets.

Dojrzewa wczesnie, pączkuje późno. Ma intensywny kolor, taniny i kwasowość. Za to średni potencjalny alkohol. Można się w niej doszukać nut zielonej papryki, octu balsamicznego i pikantnych przypraw.

Odmiany Białe

Czas na biele. Tych jest więcej choć wina białe stanowią tylko 13% całej produkcji.

Mam tutaj mieszankę hiszpańską i międzynarodową. Z tym że odmiany należące do drugiej grupy nie mogą stanowić dominujące części żadnego wina.

Chardonnay i Sauvignon Blanc

O tych odmianach możecie przeczytać w szczegółach [tutaj](#). Żadna butelka nie może zawierać więcej niż 50% każdej z nich.

Viura



Viura

Copyright @Consejo Regulador DOCa Rioja

Z poziomem nasadzeń wynoszącym 70% wszystkich bieli w regionie jest zdecydowaną królową. Stanowi też znaczą część produkowanych w Riosze białych kupaży. Czasem występuje też solo.

Jest bardziej znana pod nazwą Macabeo. Pod nią stanowi bardzo ważny ilościowy składnik Cavy.

Pochodzi prawdopodobnie z leżącego w Katalonii regionu Penedès. Pracę nad ustaleniem jej rodowodu nadal trwają. Jest kilka teorii, ale żadna nie została zweryfikowana w dostatecznym stopniu.

Dojrzewa i pączkuje dość późno, do tego jest podatna na wiele chorób. Żeby uzyskać dobre wyniki trzeba ją zebrać wcześniej i pilnować, żeby plony były na niskim poziomie.

Tak zebrana będzie mieć żwawą kwasowość . Może ją jednak szybko stracić, jeśli pozwolimy jej wisieć na krzewie zbyt długo.

Daj wina aromatyczne, kwiatowe. Szybko się utlenia i wchodzi wtedy w rejestry gorzkich migdałów.

Produkuje się ją w dwóch stylach.

Jeden świeży, lekki, owocowy.

Drugi, fermentowany i starzony w beczce. Czasem lekko utleniony.

Są też producenci, którzy nawet w wersji beczkowej są w stanie uzyskać świeże wino, z dobrą teksturą.

Malvasía Riojana



Malvasía Riojana

Copyright @Consejo Regulador DOCa Rioja

Pod tą nazwą kryje się znane z Estremadury Alarije.

W czasach przed filokserą była naczelną bielą Riojy. Potem, wraz z modą na wina bardziej zwiewne, mniej dębowe przeszła na dalszy plan.

Pochodzi ze wspomnianej Estremadury, gdzie znana jest od XV wieku. Pomimo tego, że nazywa się Malvasía, nie należy do rodziny odmian znanych pod tym mianem.

Rodziców ma mało znanych. Są nimi Gibi oraz Planta Nova.

W hodowli jest trudna. Głównie ze względu na wysoką plenność i podatność na choroby grzybicze. Dojrzewa powoli ryzykując problemami przy zbiorach.

W Riosze daje wina alkoholowe, bogate, bardzo dobrze znoszące traktowanie dębem. Do tego utlenia się łatwo, sprawiając, że wina nabierają złotawego koloru.

Obecnie jest raczej w odwrocie i trudno znaleźć w Riosze wersję jednodmianowe. Lepsze szanse macie na znalezienie jej w kupażu z Viurą.

Garnacha Blanca



Garnacha Blanca

Biała mutacja Garnachy.

W odróżnieniu od swej siostry dojrzewa i pączkuje wcześniej.

Dawniej znana była głównie z win cienkich, utlenionych, pozbawionych charakteru. Obecnie część producentów uzyskuje z niej sensowne efekty z aromatami kwiatów i zielonych owoców. Dzięki temu jej nasadzenia stale rosną i już nie jest najmniej popularną bielą w regionie.

Ma tendencję do produkowania win mocno alkoholowych, z tego względu lepiej kupażować ją, z jakąś świeżą odmianą i uzyskać lżejsze wino.

Verdejo



Verdejo

Copyright @Consejo Regulador DOCa Rioja

Podobnie jak Chardonnay i Sauvignon Blanc Verdejo zostało dodane do oficjalnych odmian niedawno. Podobnie jak one nie może dominować w kupażu.

Rodowodu Verdejo nie udało się na razie ustalić. Najbardziej prawdopodobna wersja mówi o tym, że pochodzi z Ruedy. Z resztą tam daje najlepsze wina.

Rodzice nie są znani.

Dojrzewa szybko i świetnie nadaje się do hodowli w gliniastych glebach Riojy.

Wina daje bardzo aromatyczne o nutach wawrzynu i migdałów. Do tego niezła kwasowości i smukłe, pełne ciało.

Verdejo ma duży potencjał i jego popularność stale rośnie.

Dobrze łączy się z Viurą w kupażach.

Tempranillo Blanco



Tempranillo Blanco

Copyright @Consejo Regulador DOCa Rioja

Biała mutacja Tempranillo to druga po Viurze najczęściej sadzona biała odmiana Riojy.

Jest to klon relatywnie nowy. Został odkryty dopiero w 1988 roku. W 2005 zabutelkowano pierwsze wino z jego udziałem.

Obecnie ilość nasadzeń bardzo urosła i w 2018 stanowiła 12% wszystkich białych odmian.

W uprawie jest podobna do wersji czerwonej.

Daje wina o sporym alkoholu, wysokiej kwasowości i nutach cytrusów, tropikalnych owoców oraz kwiatów.

Maturana Blanca



Maturana Blanca

Copyright @Consejo Regulador DOCa Rioja

Bardzo niszowa odmiana. Tylko pół procenta wszystkich bieli w Riosze.

Obecnie rośnie tylko tutaj.

Wbrew swojej nazwie nie jest białą mutacją Maturana Tina a osobną odmianą. Ze względu na to, że zainteresowano się nią niedawno, nie ma wiele teorii na temat jej pochodzenia.

Dojrzewa szybko i daje wina o wysokim alkoholu, który na szczęście jest zbalansowany przez wysoką kwasowość i intensywne aromaty. Można w niej znaleźć nuty ziołowe, tropikalne oraz cytrusy.

Turruntés



Turruntés

Copyright @Consejo Regulador DOCa Rioja

Nie mylić ze znanym w Argentynie Torrontés. To zupełnie inna odmiana, w pozostałych częściach kraju znana pod nazwą Albillo Mayor.

W Riosze jest jej naprawdę mało, tylko 5 tys. hektarów, czyli 0,08 % wszystkich białych nasadzeń.

Zazwyczaj, ze względu na potrzebującą wsparcia niską kwasowość używa się jej w kupażach.

Poza tym wina z Turruntés są pełne, o złotym kolorze, wysokim alkoholu i dość aromatyczne.

Elementy produkcji win Riojy

Jak w wielu regionach tak i w Riosze tożsamość winiarska opiera się nie tylko na używanych odmianach, ale także na tym, jak są uprawiane oraz co robi się z nimi w procesie produkcji. Wraz z upływem czasu hodowla winorośli i posiadanie ziemi przysły dość poważne zmiany.

Własność winnic

Dawniej większość winnic należała do małych hodowców. Każdy posiadał około 4 hektarów.

Z takiego terenu nie da się zrobić komercyjnych ilości wina, nawet jeśli podniesiemy plony do maksimum.

To, że Rioja zaistniała jako region na scenie międzynarodowej wynikało z tego, że tych małych winogrodników jest aż 20,000.

Bodegi, bądź kooperatywy kupowały od nich owoce, żeby potem tworzyć kupże z win pochodzących z różnych części regionu.



Bodega Ysios. Jedna z wielu nowoczesnych bodeg w regionie.

Do tego producenci często łączyli te wina tak, żeby uzyskać styl charakterystyczny dla siebie styl.

Obecnie sprawy się zmieniły i nadal zmieniają. Bodegi zaczęły kupować swoją własną ziemię i rozpoczęły produkcję z własnych gron.

Dodatkowo pojawił się nacisk na wina oddające miejsce, w którym rosły owoce.

Dziś nie trudno o butelkę, która powstała z gron rosnących w jednej miejscowości bądź na jednej, nazwanej parceli.

To nie oznacza wcale, że skupowanie owoców już nie istnieje. Nadal ma się dobrze. Bodeg jest więcej (obecnie około 500), mają swoją ziemię, ale i tak muszą ciągle nabywać owoce od małych hodowców. Dla nich są one po prostu kolejnym typem upraw.

Kooperatywy też nie zniknęły. Jest ich około 30 i skupują ponad 40% całych plonów. Często nie butelkują swoich win tylko sprzedają je do bodeg.



Logo CVNE jednej z ważniejszych kooperatyw Riojy

Dąb

Drugim, po sposobie na hodowlę winogron ważnym elementem dla produkcji Riojy jest dąb.

A dokładniej zrobione z niego beczki.

Użycie dębu jest cechą charakterystyczną Riojy. Żadna inna technika winiarska nie odcisnęła większego piętna na tych winach.

W 2018 w całym regionie była ponad milion trzysta tysięcy dębowych beczek.

Regulacje stanowią, że używać można tylko beczki bordoskiej o pojemności 225 litrów.

Jeśli producent chce użyć innego typu, to będzie mógł sprzedać swoje wino tylko jako generyczną Rioje. Mniejsze apelacje i kategorie nie będą dla niego dostępne.

O tym, dlaczego popularna jest właśnie beczka z Bordeaux, pisałem już w sekcji dotyczącej historii regionu.

Używany tradycyjnie dąb amerykański jest powoli wypychany przez francuski. Zwłaszcza w winach z najwyższej półki.



Bodegi są pełne dębowych beczek. Producenci muszą wykazać się kreatywnością w wynajdowanie sposobów na ich przechowywanie.

Używa się beczek nowych oraz starszych. Te pierwsze przerażą winu swoje aromaty i smaki. Te drugie już tego nie robią, ale nadal będą umożliwiać winu kontakt z tlenem. Jest on równie ważny dla win Riojy, jak smak dębu.

Wino oprócz starzenia w beczce może też być w niej fermentowane. Wtedy nuty dębowe będą jeszcze bardziej intensywne.

Obecnie można zauważyć dwa podejścia do dębu. Tradycyjne, gdzie wino trafia do nowych beczek z dębu amerykańskiego na bardzo długo. Jest wtedy bardziej delikatne i spokojne.

Oraz współczesne, gdzie dąb stosuje się z większą rozważą a nacisk kładziony jest na wysoką jakość owoców i większą lekkość. Tutaj jest to zazwyczaj dąb francuski, a wino spędzi w nim mniej czasu, dzięki czemu owoce będą bardzo wyraźne i żwawe.

Ten trend zdaje się powoli przejmować rynek, choć nadal są bodegi kurczowo trzymające się tradycji.

Kupażowanie

Większość win z Riojy to kupaże. Miesza się różne odmiany winogron, miejsca i sposoby starzenia.

W przypadku czerwieni łączy się zazwyczaj Tempranillo i Garnachę. W przypadku bieli Viurę i Malvasía Riojana.

Do niedawna ciężko było na etykiecie Riojy znaleźć coś więcej niż tylko nazwę całego regionu.

Obecnie dzięki modzie i zmianom w przepisach pojawiają się wina jednoszczepowe oraz takie, które pochodzą z pojedynczych, niejednokrotnie małych winnic.

Regulacje

Dla niektórych z was to będzie najciekawsza część tego tekstu. Wejście w wielowymiarowy labirynt regulacji Riojy.

Dla innych będzie wiało nudą. Jak czytanie projektu ustawy.

Niezależnie do którego obozu należysz, zapoznanie się z tym, jak Rioja reguluje i nazywa swoje wina, jest bardzo ważne. Tylko dzięki tej wiedzy będziesz mieć szansę odgadnąć styl, jaki będzie w butelce, którą właśnie oglądasz.

Consejo Regulador



Denominación
de Origen Calificada

Hiszpania, jak każdy kraj produkujący wino ma instytucje zajmujące się jego regulacją. Tutaj nazywają się one Consejo Regulador. Każde DO ma swoje własne. W ich skład wchodzi hodowcy winorośli, winiarze oraz kupcy winni. Razem decydują o zasadach, jakie będą obowiązywały w ich regionie.

Consejo dla Rioja mieści się w Logroño wraz z laboratoriami w Haro i Laguardia.

Poza regulowaniem regionu DO trzyma rejestr wszystkich winnic i bodeg oraz monitoruje ruch zapasów wina. Od winnicy do butelki.

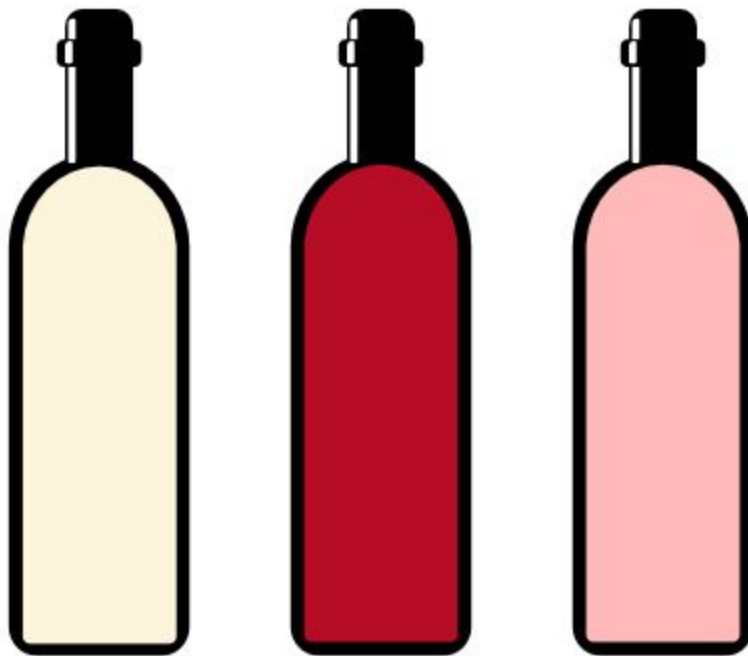
Zanim wino trafi na eksport, poddawane jest też testom w jednym z laboratoriów.

Wina Riochy dzielą się na trzy przeplatające się wymiary. Są nimi: kolor, miejsce i czas. Co więcej, jakby obok istnieje świat win musujących. Choć pewne rzeczy je łączą.

Oprócz powyższych jest jeszcze kilka oznaczeń dotyczących metod produkcji, wieku krzewów czy dojrzewania.

Kolor

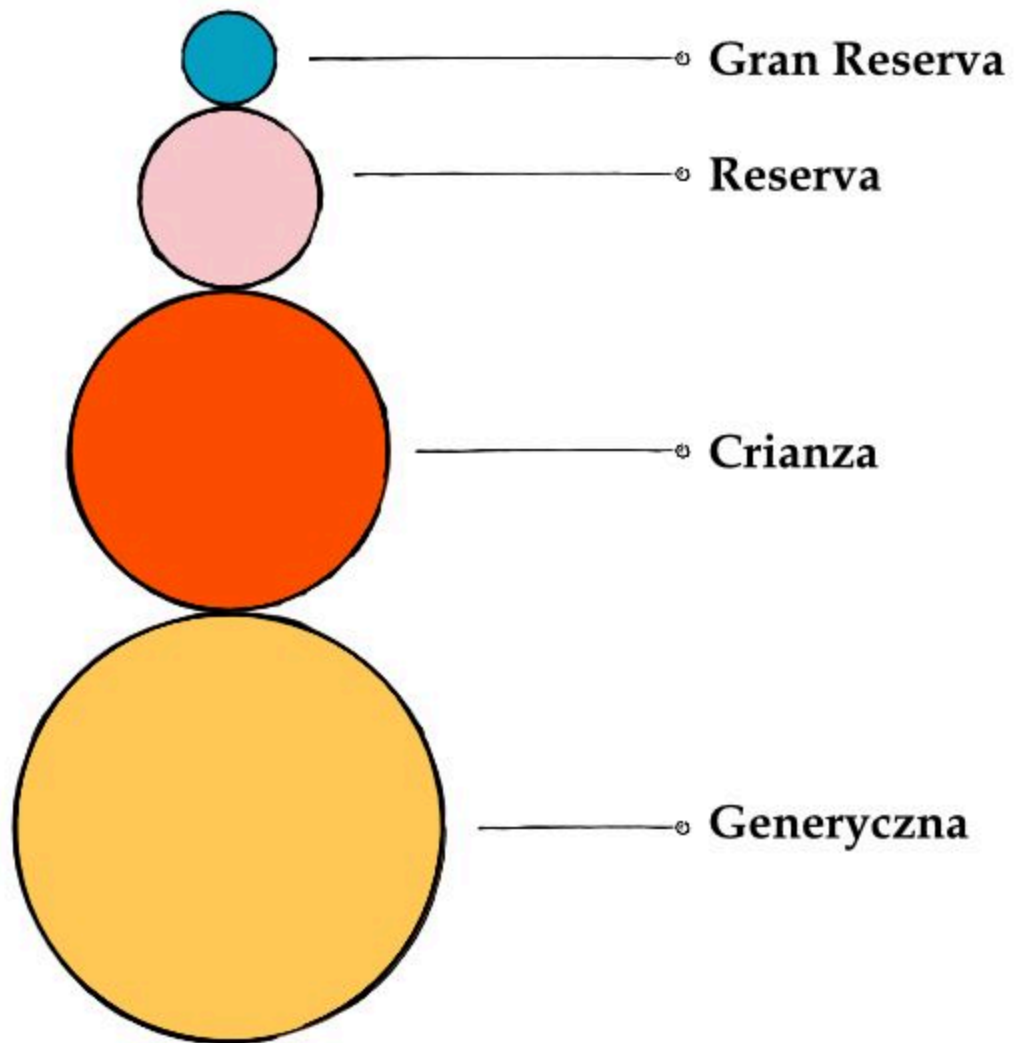
Rioja produkuje wina w trzech kolorach: białym, czerwonym oraz różowym.



Ten ostatni znacząco zmienił się w 2018, kiedy to nowe regulacje pozwoliły na produkcję bledszych i bardziej świeżych wersji. Co najmniej 25% każdej butelki rosé musi zawierać jedną z pięciu dopuszczonych czerwonych odmian.

Czas

Rioja zakłada cztery poziomy starzenia win. Im poziom wyższy, tym dłużej wino musi spędzić w winiarni przed wypuszczeniem na rynek. Wina czerwone muszą czekać dłużej niż białe i różowe.



Idąc od najmłodszych mamy:

1. Kategoria generyczna



Etykiety umieszczane na butelkach wina mają gwarantować pochodzenie wina i zabezpieczać przed oszustwami.

Zielone etykiety noszą wina kategorii bazowej.

Tutaj znajdziemy przede wszystkim młode, świeże wina przeznaczone do szybkiej konsumpcji.

Brak tu wymagań dotyczących starzenia. W założeniu ma ona gwarantować tylko pochodzenie oraz rocznik. Na butelkach win z tego segmentu można spotkać czasem słowo *Joven*, czyli młody.

W tej kategorii znajdzie się też drugi typ win. Są to butelki starzone, ale przy użyciu technik i beczek nieusankcjonowanych przez Consejo Regulador. Czasami mogą to być wina na bardzo wysokim poziomie z odpowiednią dla takiego poziomu ceną.

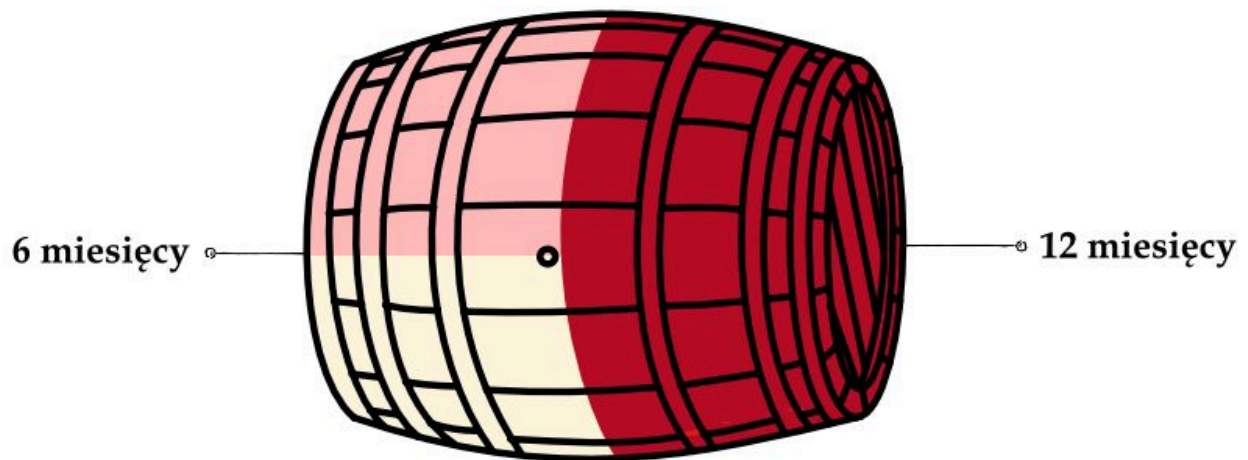
2. Crianza



Czerwone etykiety noszą wina kategorii Crianza.

Tutaj mamy już muśnięcie dębu. Takie wino trafi na rynek w trzecim roku od daty zebrania gron. Po zakończeniu fermentacji spędzi czas na dojrzewaniu.

Są to wina należące do łatwych i miłych. Pełne owoców takich jak czerwone porzeczki i wiśnie oraz nut przypraw i wanilii nabytych od dębu.



1. Czerwone wino musi dojrzewać w dębowej beczce minimum 12 miesięcy. Musi to być oczywiście 225 litrowa beczka bordoska. Później, będzie czekać w butelce aż do czasu, gdy będzie je można legalnie oddać w ręce konsumenta. Czas w beczce może być oczywiście dłuższy. Starzenie w butelce nie jest wymagane.

2. Białe i różowe wina muszą spędzić w beczkach co najmniej 6 miesięcy. Na rynek trafiają po dwóch latach.

W obu przypadkach licznik czasu zaczyna tykać od 1 Grudnia roku zbiorów.

Crianza to koń roboczy Riojy. Produkuje i sprzedaje się ich prawie tyle samo ile win Joven.

3. Reserva



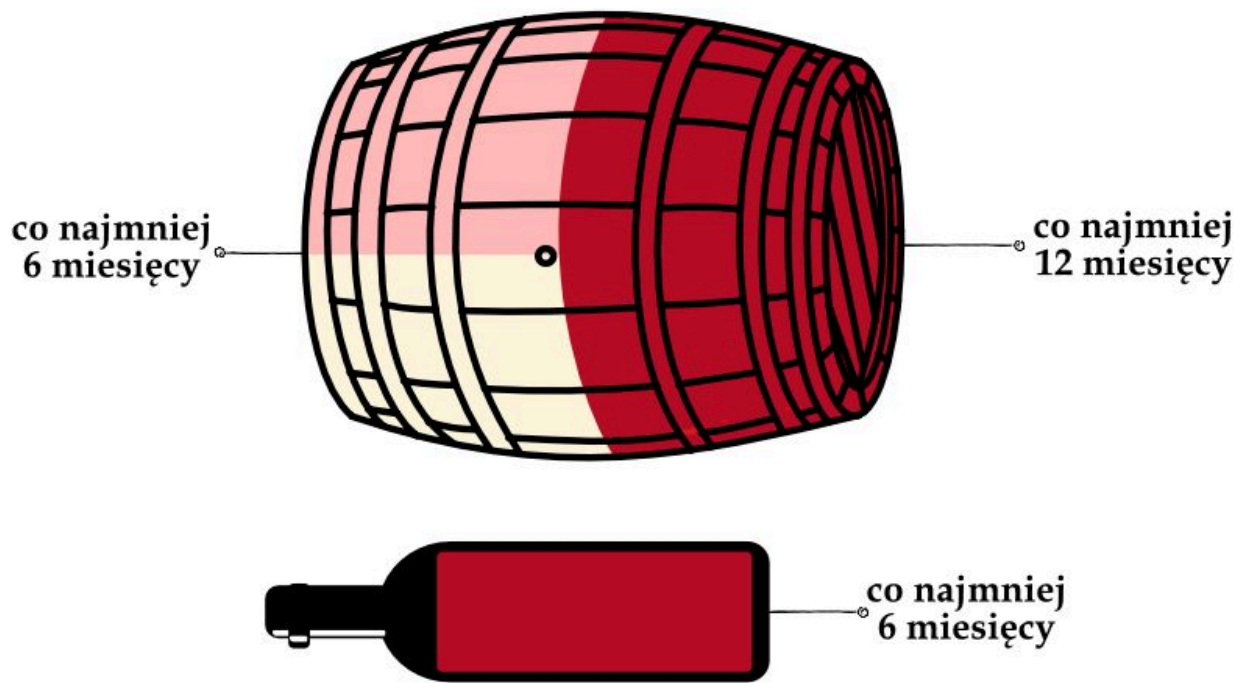
Bordowe etykiety noszą wina kategorii Reserva.

Tutaj pojawiają się takie dumnie brzmiące słowa jak skrupulatna selekcja owoców, najlepsze siedliska, dobre roczniki i wysoka jakość.

Są to wina bardziej skoncentrowane, gdzie balans między czasem, owocem i dębem jest najbardziej optymalny.

Wyczujemy tu nuty skóry, tytoniu czy suszonych liści, ale owoce też będą miały w nich swoje miejsce.

Od tej kategorii rozpoczynają się wina dobre do tego, żeby spędzić trochę czasu w piwniczce.



1. Czerwień – starzenie musi trwać trzy lata i może być podzielone między butelki oraz beczki. Z tym że w tych pierwszych wino musi spędzić co najmniej 6 miesięcy a w tych drugich co najmniej rok.

2. Biele i róże – starzenie musi trwać co najmniej 2 lata, z czego minimum pół roku musi być w beczkach.

4. Gran Reserva



Ciemnoniebieskie etykiety noszą wina kategorii Gran Reserva.

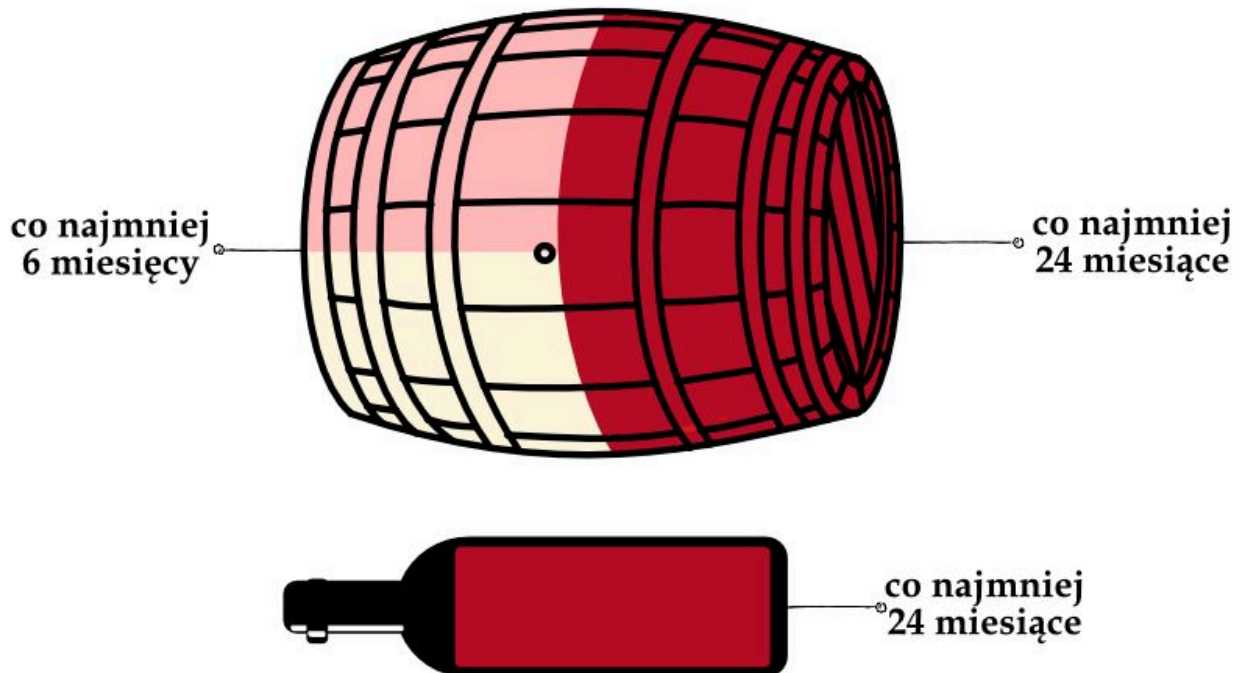
Do niedawna Gran Reserva była w zasadzie najwyższą kategorią jakościową Riojy i całej Hiszpanii (termin używany jest też w innych regionach).

Powstawała tylko w najlepszych rocznikach, z najlepszych gron i w małych ilościach.

Obecnie trend trochę się zmienił. Część winiarzy woli w swoich winach więcej owoców a mniej wpływu długiego czasu spędzonego w dębie.

Przytłaczająca większość Gran Reserv to czerwienie. Są to wina złagodzone przez czas. Z taninami, które są solidne. Nie agresywne, a raczej pluszowe. Będą też jeszcze bardziej ziemiste i pełne przypraw niż Reservy.

Mimo tego, że spędziły już swoje u producenta, nie będą się bać poleżeć jeszcze trochę w waszej piwnicy.



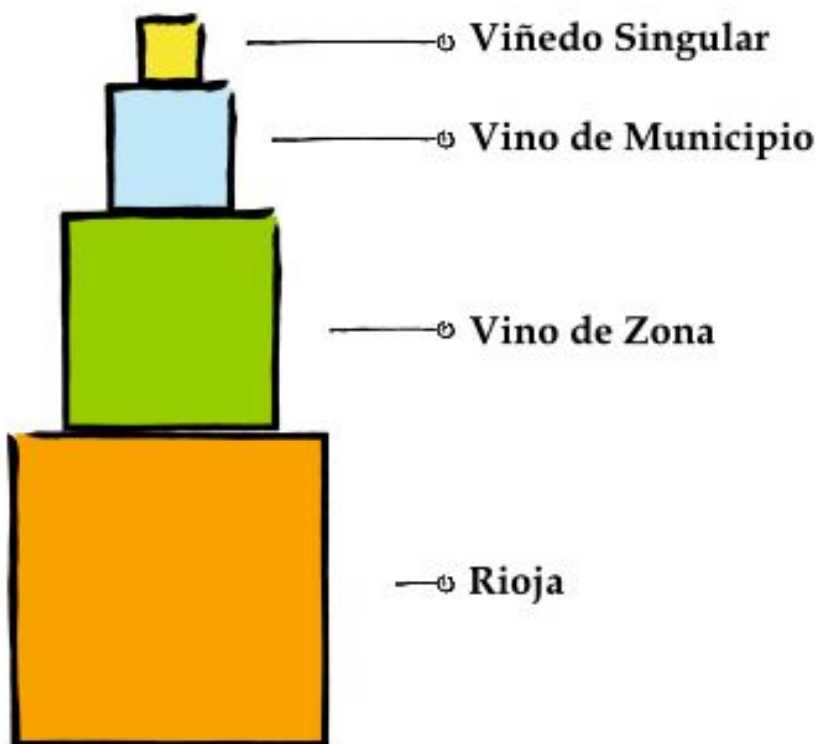
1. Czerwienie – wino musi być starzone przez co najmniej pięć lat, z czego minimalny czas w dębie to 24 miesiące. Tyle samo wino musi spędzić w butelce. Część bodeg znacznie przekracza te wymagania.

2. Biele i róże – tutaj starzenie jest zmniejszone do czterech lat, z czego co najmniej pół roku musi być w dębie.

Trochę ponad 40% sprzedawanych butelek należy do trzech najwyższych kategorii. Reszta mieści się w kategorii bazowej. Gran Reserva to tylko pół procenta całej sprzedaży Crianzy.

Miejsce

Podział ze względu na miejsce pochodzenia owoców do niedawna nie był zbyt ważny. W teorii można było na etykiecie podać nazwę miejscowości lub strefy, ale w praktyce nie był to system dobrze zaadoptowany.



Wszystko zmieniło się w 2018, kiedy to dodano nowe kategorie odpowiadające miejscu.

I tak idąc od najbardziej generycznej do najbardziej specyficznej mamy cztery kategorie:

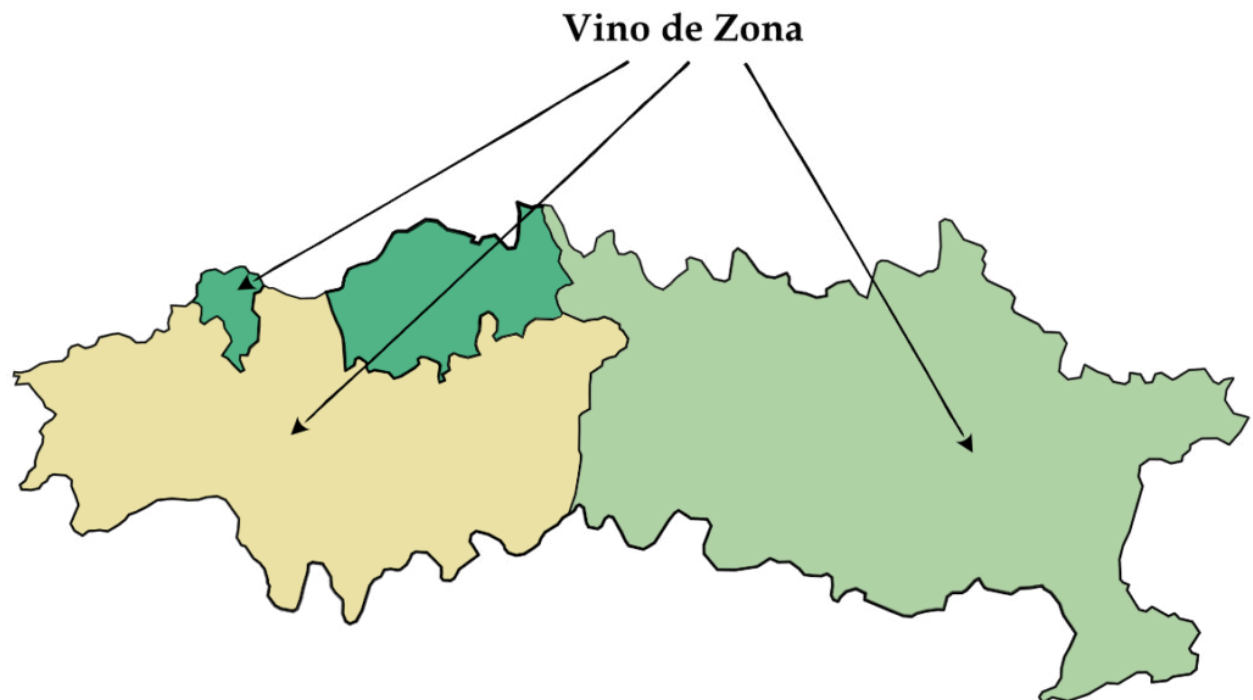
1. Rioja
2. Vino de Zona
3. Vino de Municipio
4. Viñedo Singular

1. Rioja



Bazowa kategoria dla win zrobionych z gron, które pochodzą z dowolnego miejsca w regionie.

2. Vino de Zona



Tutaj jest już bardziej specyficznie.

Rioja była oficjalnie podzielona na podregiony lat 70 poprzedniego wieku. Można też było używać ich nazw na etykietach. Ograniczone było tylko to, jak bardzo „widoczna” na etykiecie może być nazwa danego podregionu.

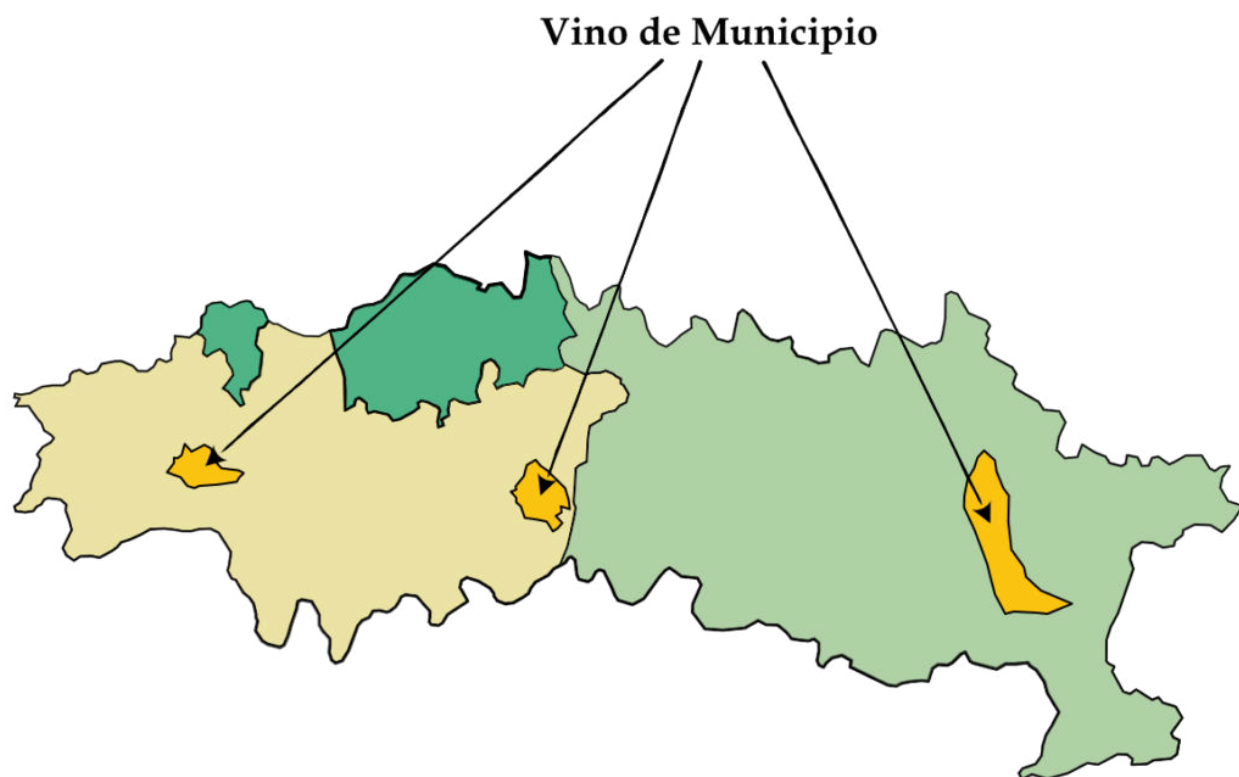
Nacisk kładziony był na to, żeby wino identyfikowało się przede wszystkim jako Rioja a dopiero później jako pochodzące ze specyficznego miejsca.

Najnowsze regulacje to zmieniły.

Po pierwsze termin podregion zamieniono w oficjalnych dokumentach na strefa (zona). Po drugie Rioja Baja stała się Rioja Oriental. Po trzecie nazwa strefy na etykiecie może być tak wyraźna, jak nazwa całego regionu. Koniec z ukrywaniem.

Aby wino mogło podać jedną z trzech stref Riojy na swojej etykiecie owoce muszą pochodzić tylko z jej terenów. Dodatkowo winifikacja, starzenie oraz butelkowanie również muszą odbywać się wewnątrz strefy znajdującej się na etykiecie.

3. Vino de Municipio



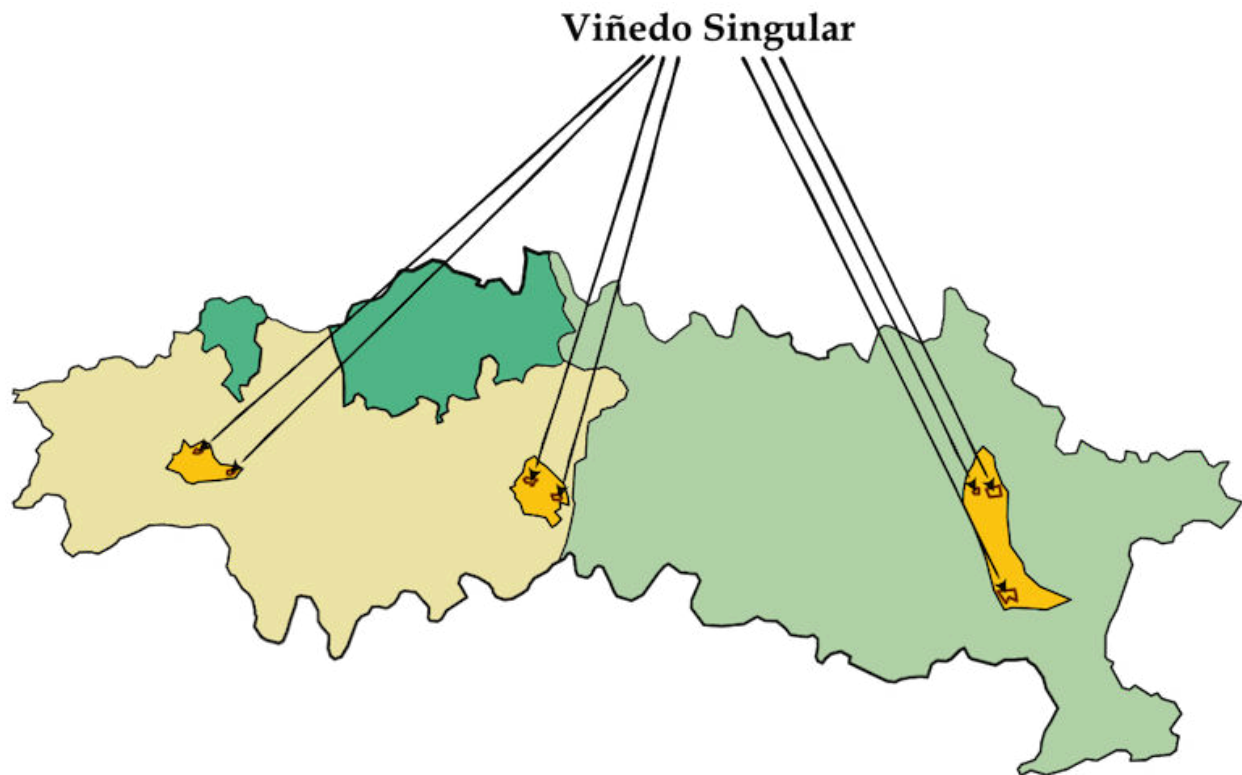
Według oficjalnego podziału Rioja dzieli się na 145 miejscowości. Od 1999 roku regulacje pozwalają producentom na zamieszczanie ich nazw na etykietach. W 2017 regulacje te zostały zaktualizowane.

Jeśli więc winiarz chce umieścić nazwę miejscowości na etykiecie swojego wina musi ono być zrobione z owoców, które rosły tylko tam.

Musi też być butelkowane i starzone na miejscu.

4. Viñedo Singular

Jest to całkowicie nowa kategoria dodana w ramach ostatnich zmian. Jest to najmniejsza, najbardziej specyficzna jednostka podziału odnosząca się w praktyce do pojedynczej, nazwanej winnicy.



Powolny ruch w kierunku wydzielenia poszczególnych terroir trwał w Riosze już od jakiegoś czasu. Niektórzy winiarze próbowali oznaczać swoje działki na etykietach, ale do tej pory nic nie było oficjalnie usankcjonowane przez Consejo Regulador. Teraz to się zmieniło.

Wymagania, jakie musi spełnić winiarz oraz jego działka by móc znaleźć się na butelce są dość wyrubowane i najbardziej złożone ze wszystkich czterech kategorii.

Po kolei:

1. Owoce muszą pochodzić z wyznaczonej winnicy
2. Winifikacja, dojrzewanie oraz butelkowanie muszą odbyć się w jednej winiarni
3. Minimalny wiek krzewów to 35 lat
4. Plony z hektara muszą być o co najmniej 20% niższe niż te autoryzowane dla całego regionu
5. Zbiór może odbywać się wyłącznie ręcznie
6. Wina poddawane są dodatkowym kontrolom

Działka w znaczeniu Viñedo Singular to pojedynczy kawałek ziemi albo miejsce, w którego skład wchodzi kilka takich kawałków, jeśli znajdują się blisko siebie i mają te same charakterystyki (takie jak gleba i mikroklimat). Muszą też wyróżniać się od otaczających winnic. Produkowane z zebranych tam owoców wina muszą mieć swój unikalny charakter. Prawo do umieszczenia nazwy winnicy na etykiecie przyznaje Consejo Regulador. Winiarz musi się doń zgłosić z prośbą o zarejestrowanie swojej winnicy. Następnie odbywa się seria testów i badań. Po zatwierdzeniu wszystkiego winiarz może korzystać ze swojej nazwy. Kategorię miejsc oraz kategorię czasu dojrzewania można ze sobą dowolnie łączyć. Na to nałoży się jeszcze wymiar koloru.

Wina musujące – Espumoso de Rioja

Na koniec mamy wina musujące. Do 2017, jeśli ktoś w regionie produkował bąble, to mógł albo użyć apelacji Cava, albo żadnej.

Pojawiało się jednak coraz więcej producentów oferujących wysokiej jakości wina produkowane [metodą tradycyjną](#).

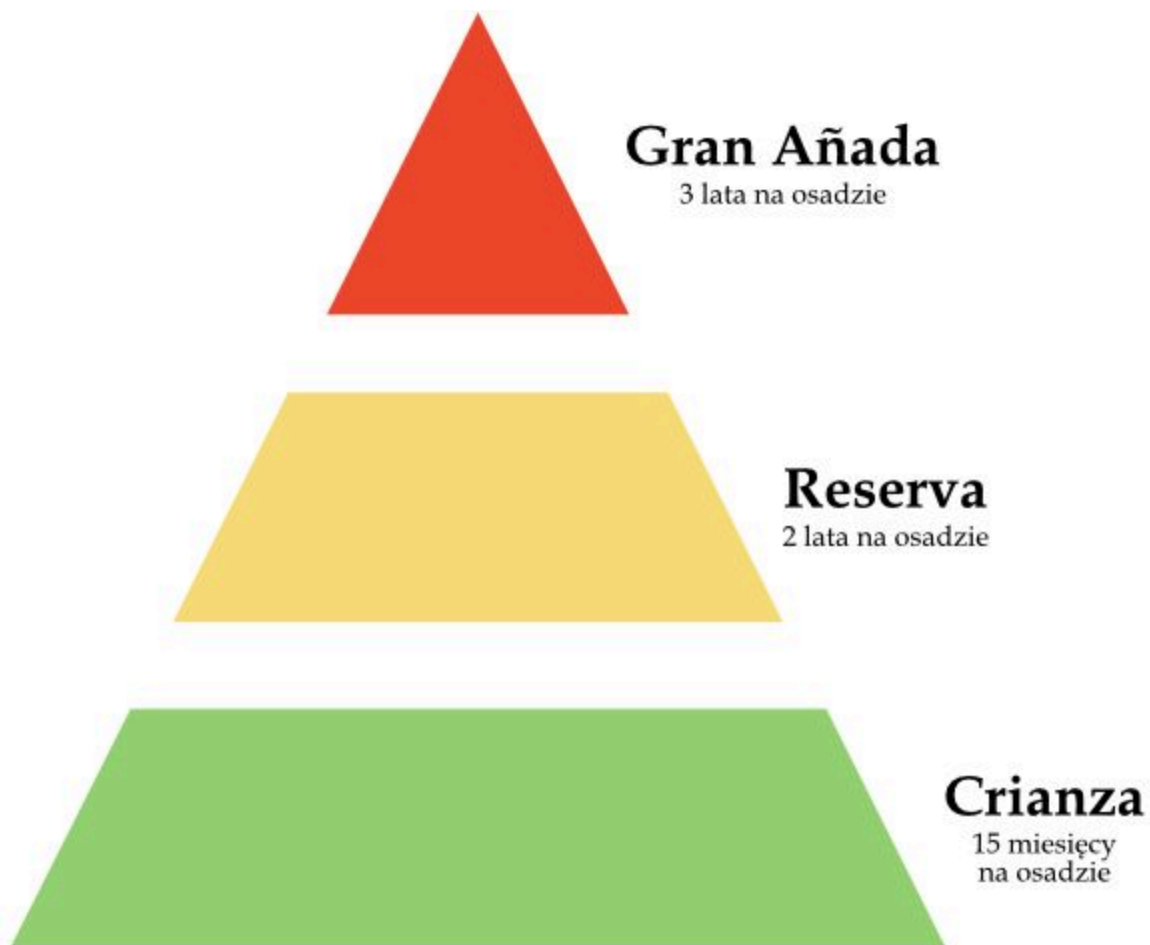
Zdecydowano więc o włączeniu białych i różowych win tego typu do apelacji Riojy.

Oczywiście jak wszędzie mamy pełno regulacji i obostrzeń:

1. W produkcji można użyć wszystkich dopuszczonych w Riosze odmiany białych i czerwonych
2. Rosé musi zawierać co najmniej 25% odmian czerwonych.
3. Wino musi być wyprodukowane metodą tradycyjną.

4. Cukier resztkowy może być na poziomie Brut, Extra Brut i Brut Nature. To w zasadzie eliminuje wina słodkie.
5. Jeśli producent chce, aby wino było rocznikowe, to musi to zgłosić przed zbiorami, które mogą odbywać się wyłącznie ręcznie.
6. Plony muszą być niższe niż te dozwolone w ogólnych regulacjach.
7. Wina przechodzą podwójną kontrolę jakości.

Podobnie jak w przypadku win stołowych mamy tutaj kategorie wiekowe. Z tym że, tutaj dotyczą one czasu, jaki wino spędza na osadzie w butelce po zakończeniu drugiej fermentacji.



1. Crianza musi spędzić na osadzie co najmniej 15 miesięcy.
2. Reserva musi ten czas wydłużyć do 24 miesięcy. Jeśli producent chce, żeby było to wino rocznikowe to musi spełnić wymagania opisane powyżej w punkcie 5.
3. Gran Añada to najwyższa kategoria dla win musujących. Wino musi leżeć na osadzie co najmniej 3 lata. Są to wyłącznie wina rocznikowe.

Wszystko to jest próbą stworzenia w regionie przemysłu produkującego wina musujące wysokiej jakości. Nie korzystając w ogólnokrajowej apelacji Cavy, region chce zapewnić swoim musiakom własną tożsamość. Ciekawe co z tego wyjdzie?

Rioja – Producenci warci uwagi

1. Baron de Ley Finca Monasterio
2. Bodegas Artadi
3. Bodegas Breton
4. Compañía de Vinos Telmo Rodriguez
5. Contino
6. Bodegas Fernando Remirez de Ganuza
7. Coto de Imaz
8. CVNE
9. Finca Allende
10. Finca Valpiedra
11. La Granja Nuestra Señora de Remelluri
12. Marqués de Cáceres
13. Marqués de Riscal
14. Martinez Bujanda
15. Muga
16. La Rioja Alta
17. R. López de Heredia
18. Roda
19. Sierra Cantabria
20. Ysios

Najlepsze roczniki Riojy

- 2016
- 2015
- 2012
- 2011
- 2010

Teraz twoja kolej

A Ty jaką Rioję lubisz najbardziej? Której spróbujesz po przeczytaniu tego tekstu? Podziel się swoimi obserwacjami, przemyśleniami i ulubionym winem.