Martel.
Wein geniessen.

Spanien / Rioja / Rioja Alta

Weinregion Rioja Alta





Auf einen Blick

59'000 ha

Weiss: Viura, Malvasía , Chardonnay, Sauvignon Blanc und Granacha Blanca.
Rot: Tempranillo, Garnacha, Graciano und Mazuelo.

Rioja ist die führende Weinregion Spaniens, es werden vorwiegend Rotweine produziert. Sie liegt zum grössten Teil in der autonomen Region La Rioja in Nordostspanien und erstreckt sich von Nordwesten nach Südwesten über rund 120 km. Gut 59'000 ha sind mit Reben bepflanzt (dies entspricht etwas mehr als der Hälfte der Rebfläche von Bordeaux), 92% davon sind mit Rotweinsorten bepflanzt.

Der Name ist abgeleitet vom Rio Oja, einem Nebenfluss des Ebro, das Zentrum von Rioja bildet die Hauptstadt Logroño. Das Weinbaugebiet teilt sich auf in Rioja Alta (umfasst den Teil des Ebro-Tals westlich von Logroño um die Stadt Haro), Rioja Alavesa (nördlich des Ebro in der baskischen Provinz Alava) und Rioja Oriental (die Aussenbezirke Logroños nach Süden und Osten mit den Städten Calahorra und Alfaro. Die Weinberge liegen in einer Höhe von 300 m bei Alfaro im Osten bis fast 800 m an den Hängen der Sierra de Cantabria im Nordwesten. Die durchschnittlichen

Jahresniederschlagsmengen steigen dementsprechend von weniger als 300 mm in Rioja Oriental auf über 500 mm in den oberen Zonen von Rioja Alta und Alavesa. Man hat hier selten unter klimatischen Extremen zu leiden, wie z.B. in Zentral- oder Südspanien.Nur in Rioja Baja herrscht ein eher mediterranes Klima, im Sommer steigen die Temperaturen hier häufig auf 30 – 35 Grad.

Sieben Rebsorten (vier rote und drei weisse) sind zugelassen. Am meisten angebaut wird der dunkle Tempranillo, er gibt die Grundlage für die besten Weine. Die meisten Weine jedoch sind Verschnitte mit Garnacha, Mazuelo (Cariñena/Carignan und Graciano. Bei den weissen Sorten wird heute Viura (Macabeo) am meisten angebaut. Das charakteristische am Rioja ist der Fassausbau. Form und Grösse der barrica bordelesa ist in den Gesetzesbestimmungen genau festgelegt. Crianza muss mindestens ein Jahr im Fass ausgebaut werden plus anschliessend ein weiteres Jahr im Tank oder in der Flasche, Reserva ein Jahr im Barrique und zusätzlich zwei Jahre in Tank bzw. Flasche. Gran Reserva muss mindestens zwei Jahre im Barrique liegen und drei Jahre in der Flasche. Amerikanische Eiche wird bevorzugt verwendet, auch wenn vor allem neue Bodegas vermehrt französische einsetzen.