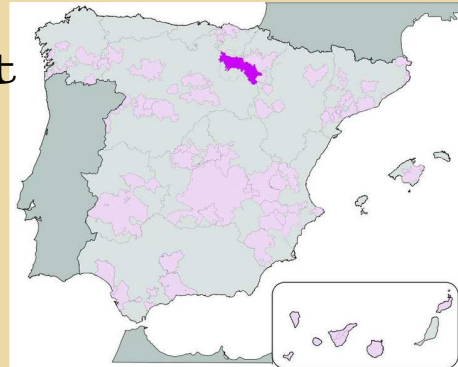


# **RIOJA**

## **spaanse wijn uit Baskenland**



Zicht op de wijngaarden vanuit Briones

Rioja is het bekendste wijngebied van Spanje, gelegen in de Provincie La Rioja. Ze heeft haar bekendheid te danken aan de gerenommeerde, vooral rode wijnen die er gemaakt worden. De naam Rioja komt van het kleine riviertje de Rio Oja die door het gebied stroomt.

### Welke druiven in Rioja?

Voor rode wijnen is Tempranillo de meest gebruikte druif. Andere toegestane blauwe druiven zijn Garnacha tinta, Graciano, en Mazuelo (Cariñena). Een typische Rioja wijn bestaat uit ongeveer 60% Tempranillo, maximaal 20% Garnacha en geringere hoeveelheden Mazuelo en Graciano.



### De smaak van tempranillo: tabak en tannine

De tempranillo is een druif met een dunne schil. Het voordeel is dat ze snel rijp is. Dit zorgt ervoor dat ze vroeg geoogst kan worden. De naam tempranillo is afgeleid van het Spaanse woord "temprano" wat "vroeg" betekent. Het vroeg rijp zijn maakt de druif kwetsbaar voor rot en ook bij vorst in het vroege voorjaar loopt de druif risico's. Haar basissmaken zijn fruitig: bosbessen, kersen en cranberries. Maar er zijn ook tonen van honing, leer en tabak terug te vinden in de smaakbeleving. Als jonge wijn (joven) is het een fris en fruitige wijn, maar ze kan goed ontwikkelen door tannine in de druiven, waardoor ze ook een zware wijn kan worden. Om de smaken van rode wijn goed te benutten wordt ze in veel wijnstreken op eikenhouten wijnvaten gerijpt.



DE JAARLIJKSE PRODUCTIE IN HET GEBIED LIGT TEGEN DE 300 MILJOEN LITER AAN, WAARVAN TWEE DERDE IN SPANJE WORDT GEDRONKEN. DE VINO JOVEN EN DE CRIANZA WIJNTYPEN WORDEN HET MEEST GEPRODUCEERD. Het aandeel van de vino joven daalt ten gunste van de andere drie wijntypen.

## FOOD FOR THOUGHT

Informatie Rioja wijnen betreffende indeling naar rijpingsproces:

**Joven:** wijn die nooit of heel kort op hout heeft gelegen. De wijnen kunnen het jaar na oogst op de markt gebracht worden.

**Crianza:** heeft tenminste 12 maanden in eikenhouten vaten gerijpt en daarna tenminste 12 maanden in de fles. Voor de witte crianza is een houtrijping van minstens 6 maanden vereist en de wijn kan in het 2e jaar op de markt gebracht worden.

**Reserva:** heeft tenminste 12 maanden in eikenhouten vaten gerijpt en daarna tenminste 24 maanden in de fles

**Gran reserva:** heeft tenminste 24 maanden in eikenhouten vaten gerijpt en daarna tenminste 36 maanden in de fles



Witte Rioja wijn wordt geproduceerd uit een mix van druivenrassen die samen een evenwichtige en verfijnde smaak creëren. De belangrijkste druivenrassen die gebruikt worden voor witte Rioja zijn **Viura**, ook bekend als Macabeo, **Malvasía**, en **Garnacha Blanca**. Elke druivensoort draagt bij aan de complexiteit en de kenmerkende eigenschappen van witte Rioja wijn.

Viura (Macabeo)

Viura, of Macabeo zoals het soms wordt genoemd, is de meest voorkomende druif in witte Rioja wijn. Deze druif draagt bij aan de frisheid, het aroma en de zuurgraad van de wijn, waardoor het een essentieel ingrediënt is voor een gebalanceerde en smaakvolle blend.

Malvasía

Malvasía is een aromatische druif die vaak wordt gebruikt om de zachtheid en florale tonen aan de witte Rioja wijn toe te voegen. Het brengt een zachte zoetheid en complexiteit in de smaak, waardoor de wijn een aangename rijkdom krijgt.

Garnacha Blanca

Garnacha Blanca voegt fruitigheid en body toe aan de blend. Het zorgt voor een rijke, volle smaak en voegt diepte toe aan de algehele complexiteit van witte Rioja wijn.



#### Het ontstaan van Tempranillo Blanco

De ontdekking van Tempranillo Blanco is relatief recent. Het begon allemaal in 1988 in een wijngaard in La Rioja, een bekend wijnbouwgebied in Spanje. Een wijnboer merkte op dat tussen de reguliere rode tempranillodruiven enkele witte druiven groeiden. Na uitvoerig onderzoek bleek dat deze witte druiven een natuurlijke mutatie waren van de rode Tempranillo. In 2007 werd de druif officieel erkend en kreeg ze de naam Tempranillo Blanco.

## TEMPRANILLO BLANCO

Wijnhuis: Fernandez de Pirola

Druivenrassen : Tempranillo Blanco

serveertemperatuur : 10-12 graden

Alcoholgehalte : 12,5%

Tempranillo Blanco-wijnen zijn vooral geliefd vanwege hun frisse en aromatische profiel. Ze vertonen vaak aroma's van groene appel, banaan, citrus en bloemen, gecombineerd met een zekere mineraliteit en, afhankelijk van de vinificatie, soms hints van vanille en toast. De wijnen hebben doorgaans een heldere, strogele kleur en een medium tot hoge zuurgraad, wat bijdraagt aan hun frisheid. Dankzij deze zuurgraad en het levendige aromatische profiel kunnen ze zowel jong gedronken worden als een paar jaar ouderen, hoewel de meeste wijn drinkers de voorkeur geven aan de jeugdige frisheid van de wijn.



## EL COTO DE RIOJA 875M CHARDONNAY

Wijnhuis : El Coto

Druivenrassen : Chardonnay

Serveertemperatuur: 10-12 graden

Past goed bij: vis, zeevruchten,

Thaise rijstsoep, kip

De druiven voor de El Coto 875m komen uit La Finca Carbonera, een landgoed op een maximale hoogte van 875 meter boven zeeniveau. De wijngaard staat op een zachte helling en een grote opeenhoping van stenen die de druiven gezond houden en hun rijping bevorderen.

Romige, aromatische witte wijn met fruit, delicaat vanille en frisheid.

El Coto de Rioja is met een indrukwekkende winery en ruim 700 hectare eigen wijngaarden in relatief korte tijd uitgegroeid tot een toonaangevend wijnhuis in de streek.





## wijnhuis El Coto de Rioja 875M

El Coto de Rioja is een relatief jong (1970), maar zeer succesvol bedrijf. De wijnhuis in Oyón, even net noorden van Logroño, is indrukwekkend door haar schaal grootte en efficiëntie combinatie met eeuwenoude tradities. Daarnaast beschikt El Coto over ruim 700 hectare eigen wijngaarden verdeeld over 7 verschillende locaties waardoor men in staat is om een optimale diversiteit aan druivenaanbod te krijgen. Het wijngaardbeheer wordt wetenschappelijk begeleid waardoor er onder alle omstandigheden druiven van de hoogst mogelijke kwaliteit geproduceerd kunnen worden. Voor de lagering van de rode wijnen maakt El Coto gebruik van 72.000 eikenhouten vaten. Dit is in Rioja en zelfs in de wereld uniek te noemen. Het resultaat van al deze inspanningen heeft er voor gezorgd dat El Coto wijnen produceert met een uitzonderlijke goede verhouding tussen prijs en kwaliteit. Zo zijn zij in korte tijd uitgegroeid tot een van de toonaangevende huizen van de streek. Als voorbeeld is El Coto Crianza is de meest verkochte Rioja Crianza in Spanje en is de El Coto blanco zelfs de meest verkochte witte Rioja in de hele wereld!



[https://elcoto.com/en/the-](https://elcoto.com/en/the-winery/)

[winery/](https://elcoto.com/en/the-winery/), geeft hij aan wat er in de kelders gebeurt / wordt gemaakt.

TWAALF LOCATIES  
WAAR ALLES BIJ ELKAAR PAST

El Coto de Rioja is tegenwoordig een samenstelling van onafhankelijke wijnmakerijen die elk gespecialiseerd zijn in één taak. Waar alles gepland is, waar alles in elkaar past,

TWAALF LOCATIES

WAAR ALLES BIJ ELKAAR PAST

El Coto de Rioja is tegenwoordig een samenstelling van onafhankelijke wijnmakerijen die elk gespecialiseerd zijn in één taak. Waar alles gepland is, waar alles in elkaar past,



Afkomstig van wijngaarden van 5 boerderijen gelegen in Rioja Alavesa. Het wordt verkregen door handmatige oogst, in dozen van 20 kg. Viura monovariëtaale wijn, 3 maanden gerijpt en gefermenteerd op nieuwe Amerikaanse vaten uit de staat Missouri; nog minstens 3 maanden verrijkt op fles.

Heldere strogele kleur. In de neus, intens aroma van rijp wit fruit. Noten van witte bloemen en kokos en intense geroosterde vanille.



BODEGAS  
FERNÁNDEZ DE  
PIÉROLA



**Sinds de oprichting in 1996 claimt Bodegas Fernández de Piérola het eigen karakter van zijn wijnen. Ze zeggen vaak dat het serieuze, elegante wijnen zijn met veel karakter.**

Grupo Piérola is een bedrijf dat zich toelegt op de wijnbouw, productie en marketing van wijn met aanwezigheid in de drie Spaanse oorsprongsbenamingen met de hoogste positie, zowel op de nationale markt als op de internationale markten, zoals DOCa Rioja, DO Ribera del Duero en DO Rueda.



BODEGAS  
PIÉROLA  
RIOJA Alavesa



CYATHO  
RUEDA



TRASLASCUESTAS  
RIBERA DEL DUERO



FYA  
RIOJA Alavesa

DE WIJNHUIZEN VAN DE PIÉROLA GROEP: 2009 besloten ze om 2 nieuwe projecten toe te voegen om zo een breder assortiment wijnen aan te bieden.

In hun vier wijnhuizen worden high-end en prestigieuze wijnen geproduceerd en elk van hen is geboren met het doel om kwaliteitswijnen te maken met een persoonlijkheid die ze onderscheidt, in een poging de consumenten differentiatie en waarde aan te bieden.

## FOOD FOR THOUGHT



“

A bottle of wine contains more philosophy than all the books in the world.

LOUIS PASTEUR



Een zachte rode wijn met een gemiddelde hoeveelheid **tannines** (afhankelijk van het klimaat waar de druif groeit) en een relatief lage **zuurgraad**. De zachte soepele smaak geeft weinig zoet of zuur mee. Deze wijn is perfect om te drinken als beginnende rode wijnrinker.

**LEKKER BIJ...**

Het mooie aan tempranillo is dat de slanke, middelzware stijl van deze wijn ook vaak goed te combineren is met lekker eten. Tempranillo sluit goed aan bij de meeste Spaanse en Italiaanse gerechten.

**Tempranillo is (onder andere) lekker bij de volgende gerechten:**

- Vlees van de BBQ en andere gerechten met een rokerige smaak
  - Gebraden eend-, gans- en lamsvlees
  - Pittige gerechten
  - Gegrilde groenten
- Gerechten met een basis van tomaat: denk aan pizza en lasagna
- Gerechten met een basis van maïs: denk aan Mexicaans eten: burrito's, nacho's en taco's
  - Wat sterker smakende vissoorten

**Probeer deze combinaties te vermijden:**

- zuur smakende gerechten
- kaas, tenzij je gaat voor een rokerige of harde kaas

**Tip: ga in september op wijn rondreis door Spanje.** Dan is het oogsttijd en kun je volop genieten van Tempranillo en andere Spaanse wijnen!



Los Molinos' is de graciano wijngaard die gebruikt wordt voor de druiven van de Crianza. Dit is een 20-jaar oud perceel van 7 hectare met een compacte kleikalk bodem op 450 meter hoogte.

De wortels moeten behoorlijk werken om door deze arme, dichte grond te groeien, maar zorgen uiteindelijk voor een zeer volwassen Crianza die tegelijkertijd fris genoeg is. 'José León' is de naam van de wijngaard waar de tempranillo voor Voché vandaan komt.

Deze is 25 jaar oud en heeft een grootte van 5 hectare, gelegen op 380 meter hoogte. De bodem is zanderig en kalkhoudend. De wijngaard staat op een naar het zuiden gerichte heuvel. De tempranillo druiven komen van vrij kleine trossen en hebben een hoge concentratie aan kleur en mooie tannines.

## VOCHÉ CRIANZA

### Druivenras : Graciano en Tempranillo

**Awards Voché Rioja Crianza:**  
 CM Bruxelles 2019 – Silver medal  
 Decanter 2018 – Silver medal  
 CM Bruxelles 2018 – Silver medal  
 Guia Peñín 2018 – 90 points  
 Tim Atkin 2016 – 91 points

**Houtopvoeding:** De wijn wordt 18 maanden opgevoed op nieuw en gebruikt Frans eikenhout en ondergaat een verdere flesrijping van 6 maanden.

**Lekker bij:** Een goede keuze in combinatie met rood vlees zoals biefstuk, gegrilde ribeye, kalfsvlees, stoofschotels en pasta met een rode (vlees)sous. Ook lekker met medium gerijpte kazen.

## Tinaja de Barro Carlos Bunjanda Piérola Crianza 2018






**GRUPO PIÉROLA**

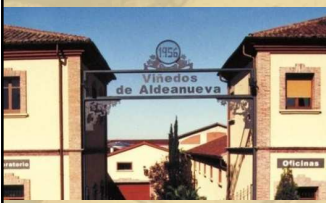





**DRUIVENRAS 100% TEMPRANILLO**  
**ALCOHOL : 13,5 %**

**SERVEERTEMPERATUUR 16 - 18 GRADEN**

**FERMENTATIE 20 DAGEN IN ROESTVRIJSTALEN TANKS , 6 MAANDEN 1000LITER KLEI KRIJKEN , VERVOLGENS NOG 12 MAANDEN IN EIKEN VATEN EERSTE 6 IN AMERIKAANSE , DE ANDER 6 MAANDEN IN FRANSE EIKEN VATEN.**

**Druivenras Garnacha**  
**Vinificatie**

Traditioneel, rijping twaalf maanden in barrique van Frans en Amerikaans eiken en zes maanden op fles. Ook krijgt de wijn tijdens de vinificatie het zogenoemde 'Oresteo' behandeling. Hierbij wordt de CO2 die ontstaat opgevangen en via een ingenieus systeem onder in de tank weer toegevoegd. De CO2 drukt de schillen en ander bezinsel ophoog en hierdoor krijgt de wijn meer extract, kleur.

Serveertemperatuur 17°C. Kenmerken  
Categorie: volle, stevige, krachtige rode wijn.  
Mysterieuze wijnen met rijke traditie.

Wijn-spijs suggestie  
Rood vlees van de grill, slakken in kruidenkaas.

Informatie producent

Dit samenwerkingsverband van wijnboeren in het nog geen drieduizend zielen tellende Aldenauvea de Ebro, werd op 20 november 1955 opgericht. Het doel van de samenwerkende wijnboeren was om versnippering tegen te gaan. In de jaren zestig groeide het bedrijf doordat meer wijnboeren zich aansloten. In de zeventiger jaren besloot men om wijn zelf te gaan bottelen. Toch werd de wijn bijna uitsluitend in de directe omgeving gedronken. De nieuwe directeur vond dat er voorzichtig met export begonnen moest worden. In 1995 werd de naam San Isidro coöperatie omgedoopt tot Viñedos de Aldeanueva. Er werd sterk geïnvesteerd en sinds de eeuwwisseling is het een van de modernste coöperaties in Spanje. In 2015 werd Fincas de Azabache gebouwd een nieuwe wijnkelder met high-end vinificatie mogelijkheden tevens ging men ook het wijntoerisme bevorderen, zodat nu jaarlijks duizenden mensen de bodega bezoeken.

Het dorp Aldeanueva de Ebro in de volksmond bekend als de stad van de drie leugens. Omdat het geen dorp is, het is niet nieuw en de Ebro passeert om grote afstand, 'Whats in a name?'

Algemeen

Na het overlijden van Franco in 1975 is het gebied Rioja in een zeer korte tijd bekend geworden buiten Spanje. Mede door de slogan we drinken geen "rie oja" maar "riogga"

Onderscheiding  
Finalist PERSWIJN Topselectie 2015



In de buurt van San Millán de la Cogolla in het hart van Rioja Alta liggen de wijngaarden van de Martínez Alesanco familie. De familie bezit diverse wijngaarden met een uitzonderlijke bodem. Terroirs met veel ijzer in de bodem zorgen voor een goede zuurgraad en fraîcheur in de wijn. Op zo'n 700 meter boven zeeniveau bevindt zich de 'topwijngaard' met arme grond van klei en kalk. Een ideaal klimaat met veel zonne-uren en voldoende koeling door wind en hoogte zorgt voor perfecte rijping van de druiven. Er zijn hier zelfs nog een aantal wijngaarden die dateren van voor de phylloxera plaag, een plaag die bijna alle wijngaarden in heel Europa in de late negentiende eeuw verwoest heeft.

De wijn rijpt 16 maanden in nieuwe eikenhouten vaten, Frans en Amerikaans, en daarna 20 maanden op fles. Proef en ruik intense aroma's van rijp rood fruit, kersen, rode en zwarte bessen. In de smaak een volle structuur, toch ook fris door uitgebalanceerde zuren, heerlijk kersenfruit, zoethout, kruiden, toast en de verleidelijke geur vanille en chocolade. Zacht in de afdronk.

- Land: Spanje
- Streek: Rioja
- Kleur: Rood
- Druifsoort: Tempranillo (90%) en Garnache (10%)
- Smaak: Fruitig, vol van smaak en mooie houttonen.

- Serveertemperatuur: 16-18 graden

Heerlijk bij gegrild vlees, BBQ, harde kazen en wild.





## YSIOS ALAVESA

Druivensoort: Tempranillo  
Als percentage: 14%



Bodegas Ysios maakt een voortreffelijke Rioja, maar dit is niet het enige waarom het wijnhuis uit Rioja Alavesa zo iconisch is. De Bodegas zelf is misschien nog wel een groter juweeltje. Het wijnhuis met haar golvende dak is één van de indrukwekkendste wijnhuizen van de wereld. Het is ontworpen door architect Santiago Calatrava en is één van de grootste toeristische trekpleisters van Laguardia.

**Serveer tip: met rood vlees, pastagerechten, paella, paté, kazen en een vleesplankje**