

TEMPRANILLO

Druif

De Tempranillo druif behoort tot de beste inheemse druivenrassen van Spanje en vormt de ruggengraat van de meeste Spaanse topwijnen, met name die uit Rioja, Ribera del Duero en Toro. De naam Tempranillo is afgeleid van 'temprano', wat 'vroeg' betekent: de druif is vroeg rijp en kan dus als één van de eerste worden geoogst.



De druif kent verschillende namen en lokale varianten: Tinto fino, Tinto del país, Tinta de Toro, Tinto de Madrid, Ull de llebre en Cencibel. Waarschijnlijk zijn sommige van deze druiven niet geheel identiek, maar klonen van de Tempranillo. Tempranillo druiven hebben een dikke schil en produceren donker gekleurde, elegante wijnen met een lage zuurgraad en voldoende tannines. Doordat zij resistent zijn tegen oxidatie kunnen Tempranillo wijnen langer bewaard worden. De wijnen zijn fruitig, maar niet al te sterk aromatisch. De smaak is specifiek voor de druif en soms moeilijk precies te definiëren:

doet denken aan kersen, zwarte bessen, aardbeien, (vooral na enige rijping) pruimen en een vleugje kruiden. De wijn is goed te combineren met een grote variëteit aan gerechten. Tempranillo wordt vaak gecombineerd met andere, sappigere en aromatischere druivensoorten. In Rioja zijn dit de Garnacha, Mazuelo (Cariñena), Graciano en de witte druif Viura (Macabeo). Tempranillo toegevoegd aan Monastrell geeft de wijn meer kleur en body, zoals in Jumilla en de Penedès. In Valdepeñas is Tempranillo (Cencibel) dominant en in dat gebied worden vaak witte druivensoorten toegevoegd om de wijnen soepeler te maken. De Tempranillo is uitermate geschikt voor het wat koelere klimaat van Ribera del Duero, waar topwijnen worden geproduceerd, maar ook in het zomers vaak hete Toro en sinds kort ook in La Mancha (El Vínculo) worden met de lokale varianten van de Tempranillo verbluffende resultaten geboekt. Verder wordt de druif o.a. ook verbouwd in Costers del Segre, Utiel-Requena, Navarra en Somontano. Sinds enige tijd is de druif ook te vinden in Portugal, als Tinta Roriz, Zuid Frankrijk, Australië, Nieuw Zeeland en in geringe hoeveelheden ook in Californië. 10 beroemde "Tempranillo wijnen" van Spanje zijn: Vega Sicilia Unico (Ribera del Duero), Pingus (Ribera del Duero), Victorino (Toro), Roda (Rioja), Pintia (Toro), Viña el Pison (Rioja), Aalto (Ribera del Duero), Termanthia (Toro), Numanthia (Toro) en Aalto (Ribera del Duero).

Op de volgende pagina's wat meer info over de streken waar topwijnen met Tempranillo geproduceerd worden...

Wijnregio's

D.O. Ribera del Duero

De Ribera del Duero is gezegend met een combinatie van terroir, microklimaat en een inheemse druivensoort waarvan uitstekende en complexe rode wijnen gemaakt kunnen worden. Op deze hoogte geeft Tempranillo (ook Tinta del País of Tinto Fino genoemd) verfrissend zure druiven met dunne schillen, die daardoor zorgen voor wijnen die zowel jong als als Gran Reserva heerlijk smaken. Na toekenning van de D.O. in 1982 werden veel wijngaarden herplant en alle soorten bodega's, variërend van kleine familiebedrijven tot grote coöperaties en wijndomeinen, begonnen te investeren in moderne vinificatietechnologie. Tegelijkertijd startten families, die voorheen hun druiven oogstten en verkochten aan bodega's, hun eigen kleine wijnmakerijen en daarnaast stimuleert het Consejo Regulador onderzoeks- en ontwikkelingsprojecten, variërend van geautomatiseerde oogstchecks tot onderzoek naar alternatieve



bestrijdingsmiddelen. Deze nieuw verworven collectieve kennis heeft een enorm effect gehad op de kwaliteit van de wijn, die nu over de gehele wereld wordt geëxporteerd. Er is een wijnmuseum in het kasteel van Peñafiel en een Centro de Interpretación del Vino (een museum dat geheel in het teken staat van de wijnbouw) in Aranda del Duero (Burgos).

Feiten op een rij	
CRDO adres:	C/Hospital, 6
	09300 Roa
	Burgos
	Spanje
D.O. vastgesteld	21 juli 1982
Bijgewerkt	5 oktober 2001
Telefoon	+34-947-541-221
Fax	+34-947-541-116
E-mail	info@riberadelduero.es
Website	www.riberadelduero.es
Wijngaarden:	
Subzones	Burgos (1), Segovia (2), Soria (3), Valladolid (4)
Door wijngaard bedekt areaal	20.956 ha
Druivenproducerend areaal	74,55% (1), 0,73% (2), 5,98%(3), 18,73 (4)
Hoogte van de wijngaarden	750-850 m
Bodemtypes	De Ribera del Duero ligt op het grote noordelijke plateau van het Iberische schiereiland. Het wordt gevormd door een enorme afgevlakte basis en wordt gedeeltelijk bedekt met tertiaire afzetting. De meest van deze afzetting bestaat uit licht bolvormige lagen van slijkgig of kleiachtig zand. Van belang zijn ook de afwisselende lagen van kalksteen en mergel en zelfs kalkachtige rotsen.
Belangrijkste druivensoorten (r)	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Malbec, Merlot
Toegestane druivensoorten (w)	Albillo
Minimale plantdichtheid	-wijnstokken/ha
Maximale plantdichtheid	- wijnstokken/ha
Snoei- en geleidingsmethode	Goblet (lage struikwijnstokken) en Espaldera Rechthoekig (draadgeleiding)
Belangrijkste problemen	Voorjaarsvorst, Oidium
Klimaat:	
Max. zomertemperatuur	40°C

Min. wintertemperatuur	-20°C
Gemiddelde hoeveelheid regen	400-600 mm per jaar
Gemiddelde hoeveelheid zon	2.400 uur per jaar
Productie:	
Maximaal toegestane oogst	7.000 kg/ha (w) - 7.000 kg/ha (r)
Opbrengst	70%
Equivalent hl/ha	49 hl/ha (w) - 49 hl/ha (r)
Productie 2006	680.323,36 Hl
Productie 2007	538.880,31 Hl
Productie 2008	492.116,65 Hl
Productie 2009	610.455,20 Hl
Productie 2010	- Hl
Wijntypes en alcoholpercentage:	
Wit	Geen binnen de D.O.
Rosé	Min. 11%
Rood	Min. 11 %
Rijping op hout:	
Crianza	Min. 12 maanden op hout; 2 jaar na het oogstjaar
Reserva	Min. 12 maanden op hout ;3 jaar na het oogstjaar ***36 maanden veroudering, in totaal met de tijd in vat en fles
Gran Reserva	Min. 24 maanden op hout; 5 jaar na het oogstjaar. ***60 maanden veroudering, in totaal met de tijd in vat en fles
Wijnhuizen:	
Aantal wijnhuizen	256
Export - 2006	- hl (waarvan 816 hl naar Nederland)
Export - 2007	- hl (waarvan 881,83 hl naar Nederland)
Export - 2008	- hl (waarvan 1090,43 hl naar Nederland)
Export - 2009	- hl (waarvan 685,59 hl naar Nederland)
Export - 2010	- hl (waarvan --- hl naar Nederland)

Geschiedenis

De wijngaarden en de traditie van het wijnmaken ontwikkelden zich hier vanuit de middeleeuwse kloosters. Rond de 16^e eeuw was de verbouw van de Tinta del País druif de belangrijkste economische activiteit van het dal. Het verhaal gaat dat de bodega's van Aranda del Duero rond 1650 al 6 miljoen liter wijn produceerden. De ondergrondse kelders die diep in de grond waren uitgehouwen waren van essentieel belang om de temperatuur te beheersen en om de wijn in houten vaten te kunnen bewaren.

In 1864 werd de bodega Vega Sicilia opgericht door Don Eloy Lecanda Chavés; hij startte met het aanplanten van wijnstokken uit Bordeaux en paste ook Franse vinificatiemethodes toe. De wijn werd in open vergistingsvaten opgeslagen en gereede wijn werd eerst tien jaar op hout gerijpt, voordat deze gebotteld en vrijgegeven werd. De bodega bereikte hiermee de legendarische status, die hij tot op heden heeft; hij is een sleutelfactor geweest in de vorming van wijnstijl en het neerzetten van zeer hoge kwaliteitseisen. Stevige rosés beheersten de overige wijngaarden en bodega's tot de oprichting van de D.O. in 1982.

Geografie

De Ribera del Duero - letterlijk 'de oevers van de Duero' - ligt in zuidoostelijk Castilië en León, waar de bovenloop van de Duero, die vanuit het oosten naar het westen stroomt, een brede sleuf in de hoge meseta heeft geslepen. De belangrijkste steden zijn Aranda de Duero, Roa de Duero en Peñafiel. Over het algemeen loopt de meseta vanuit het oosten af naar het westen, met een gemiddelde hoogte van 750-850 meter. De wijngaarden van de D.O. liggen over een lengte van 110 km aan beide kanten van de rivier en grenzen aan het district Burgos in het oosten en Valladolid in het westen; enkele wijngaarden lopen in zuidelijk Segovia over. De wijngaarden liggen ten noorden en ten zuiden van de rivier, vanaf de oever olopend tot de hoge kliffen waar het dal tegen de meseta aanbotst. De wijngaarden lopen dood in het westen waar het dal afvlakt. Het terrein is zeer gevarieerd. De rivieroevers en het laagland met een hoog grondwaterpeil heten 'campiña' (platteland)

en 'terrazas' (terrassen); de ondiepe hellingen erboven, die het beste zijn voor de wijnstokken, heten 'laderas' (zijcanten) en de steilere hellingen, die niet geschikt zijn voor aanplant, heten 'cuestas' (hellingen). Daar weer boven ligt het onbeschutte en vlakke 'parama' (grasland), dat met name voor korenteelt wordt gebruikt. Sommige wijnbouwers starten ook hier met aanplant. De ligging van de hellingen is belangrijk. Over het algemeen worden de op het zuidoosten gelegen hellingen het hoogst gewaardeerd. Sleutelfactor in de kwaliteit van de bodem in de wijngaard is het gehalte aan kalksteen en kalk, dat in de westelijke bodem zo'n 33% is (9% actieve kalk) en in het oosten meer dan 50% (18% actieve kalk). Sommige wijngaarden hebben zulke kalkachtige grond dat ze bijna wit zijn. De bodem is complex. In de 'campiña', op het laagste punt van de vallei, is deze alluviaal met zand en klei. Bovenop de valleiranden, of 'paramos', in het oosten, bestaat deze uit kalksteen en kalk en in het westen alleen uit kalk. In het oosten bestaan de lagere 'laderas' uit klei en mergel; de lagere 'cuestas' bestaan uit kalksteen, klei en mergel, de bovenste 'laderas' uit kalksteen en mergel. In het westen is de bodem van de lagergelegen 'laderas' zand met klei; de lagere 'cuestas' bestaan uit mergel met wat gips en de bovenste 'cuestas' bestaan uit mergelachtige kalksteen.

Klimaat

Het klimaat van de Duerovallei is een mix van de continentale invloed van de extreme winterkou van de meseta en mediterrane kenmerken van het lagere gebied; over het algemeen is het warm en droog, beschermd tegen koude wind en met een gematigde tot kleine hoeveelheid regen, en hete, droge zomers. Er zijn ongeveer 75 tot 90 regendagen per jaar, hoewel de verdamping in de zomer groter kan zijn dan de hoeveelheid regen die er dan valt; tussen midden juni en midden september ligt de temperatuur overdag immers tussen de 25 en 32°C. De zomertemperatuur is als gevolg van de hoogte 's nachts echter veel lager, waardoor de wijnstokken kunnen afkoelen en bijkomen. Dit is goed voor de druiven. Vanaf de late herfst tot in het voorjaar vormt vorst een constante zorg omdat de temperaturen soms kunnen dalen tot zelfs -20°C. Voorts kan de wind onbeschutte wijngaarden beschadigen.

Wijnbouw

De belangrijkste druivensoort in de D.O. - de Tempranillo, die ook wel Tinta del País of Tinto Fino wordt genoemd - staat in 85% van de wijngaarden aangeplant. Er zijn vijf andere toegestane druivensoorten. Drie van deze, Merlot, Malbec en Cabernet Sauvignon hebben hier al een lange historie. Garnacha Tinta, ook Tinto Aragonés genoemd, wordt vooral gebruikt om Ribera del Duero rosé te maken. Ook wordt hier en daar de witte Albillo druif gebruikt. In oudere wijngaarden staan de wijnstokken vrijstaand in vierkante patronen aangeplant en worden ze als struik gesnoeid. In jongere wijngaarden werkt men met draadgeleiding. Alle wijnstokken zijn geënt op Amerikaanse onderstammen, die verschillen al naar gelang de bodem. Over het algemeen zijn de wijnstokken erg gezond en heersen er weinig ziektes als gevolg van het extreme klimaat, de droogte en de goed afgewaterde bodem. Soms komt meeldauw voor, die met sproeien wordt bestreden. Oïdium en botrytis komen zelden voor en worden door de juiste anti-schimmelsprays bestreden. Echter, omdat het groeiseizoen hier erg kort is - tussen de 171 en 198 dagen - moeten de wijnstokken zorgvuldig onderhouden worden. De oogst begint meestal in de eerste tien dagen van oktober. Deze datum is echter afhankelijk van het weer. Rupsen van de druifmot en rode spin worden met insecticiden bestreden.

Wijnbereiding

Wijn uit Ribera del Duero kan jong gedronken worden, hoewel steeds meer bodega's experimenteren met de mogelijkheden van vat- en flesrijping. Er zijn grote verschillen tussen de bodega's onderling. De meest recent gebouwde beschikken over de nieuwste roestvrijstalen technologie, en sommige maken gebruik van zwaartekracht en zonne-energie. De druiven worden vóór het persen ontsteeld. De alcoholische gisting vindt, zo lang als nodig is, plaats op de schillen; vervolgens wordt de nieuwe wijn voor de malolactische gisting overgeheveld naar een andere tank. De wijn kan dan even luchten en gaat hetzij naar roestvrijstalen tanks om gebotteld te worden als jonge wijn, hetzij naar eikenhouten vaten om Crianza, Reserva of Gran Reserva wijn te worden. De druivenpulp die van de eerste gisting overblijft, wordt geperst en men kan een klein beetje van de most die hieruit vloeit toevoegen aan de wijn om bijvoorbeeld de tannines wat te versterken; ook kan deze gebruikt worden om een aparte wijn te maken of om te verkopen aan een distilleerderij. Afhankelijk van de keuze van de wijnmakerij kan de wijn wel of niet gefilterd worden.

De regels met betrekking tot oudering van de wijn zijn gelijk aan die van Rioja, met een minimum van 1 jaar op eikenhouten vaten voor Crianza. Ook alle overige regels komen overeen met de Spaanse nationale regelgeving en de wijnen kunnen, als de bodega dat wil, dan ook in het begin van december van hetzelfde oogstjaar worden vrijgegeven.

Wijnen

De D.O. staat alleen rode - en rosé wijn toe. De rode wijn moet tenminste 75% Tempranillo bevatten (Tinto Fino of Tinta del país). De wijnen variëren in stijl van heldere, frisse en zeer fruitige jonge wijnen tot de grotere complexiteit van de mooie Gran Reservawijnen. De Crianza's hebben na drie jaar een subtiele elegantie en een donkere kruidigheid, maar daarna verbeteren ze nog altijd. De beste wijnen kunnen zo'n tien jaar rijpen en in het komende decennium zou dat getal wel eens kunnen verdubbelen. Veel wijn wordt jong of na een paar maanden oudering (Crianza) gebotteld en gedronken. De productie van de traditionele rosé en de witte Albillo is slechts een fractie van de hoeveelheid die dertig jaar geleden

gemaakt werd, maar sommige van de betere bodega's zijn hier opnieuw mee begonnen.

Oogstkwalificaties

Oogstjaar	10	09	08	07	06	05	04	03	02	01	00	99	98	97	96	95	94	93	92	91	90
Kwalificatie	-	ZG	ZG	ZG	G	ZG	U	ZG	ZG	U	ZG	U	ZG	G	U	U	ZG	M	G	ZG	G

U = Uitstekend

ZG=Zeer

Goed

G =Goed

M =

Matig

S = Slecht

D.O.C. Rioja

Rioja was het eerste Spaanse wijngebied dat in 1925 de D.O.-status kreeg. In 1991 werd de D.O. gepromoveerd naar D.O.Ca (Denominación de Origen Calificada, ofwel Gekwalificeerde Herkomstbenaming), een hogere categorie die gereserveerd is voor wijnen die gedurende een langere periode een bewezen consistentie en kwaliteit hebben laten zien.

D.O.Ca Rioja staat met name bekend om zijn rode wijn, hoewel er ook wel wat witte - en rosé wijn gemaakt worden. De meeste bodega's gebruiken nog altijd hun eigen formules om rode wijnen met tenminste drie druivensoorten te blenden, waarvan de belangrijkste de Tempranillo is, de meest edele van de inheemse Spaanse druivensoorten. Deze druif zorgt voor de elegantie van de



wijn, de concentratie van de aroma's en de complexiteit aan smaken. Het is dit element, samen met de rijping op vat, dat deze wijnen hun persoonlijkheid en individualiteit geeft. Tegelijkertijd heeft Rioja zich constant ontwikkeld. Tegenwoordig bestaat er een breed scala aan Riojastijlen. Zo zijn er Varietal wijnen, geblende wijnen waarbij de nadruk van hout naar fruit is verschoven; biologische wijnen en aan de bovenkant van de markt Reserava's en Gran Reserva's. De veranderingen in de vinificatie die de afgelopen tien jaar zijn doorgevoerd, hebben voor uitstekende resultaten gezorgd. Nieuwe generaties wijnbouwers en wijnmakers hebben vertrouwd op renovatie van het materieel, met nieuwe houten - en roestvrijstalen vaten en daarnaast meer nadruk gelegd op de zorgvuldige selectie van de druiven bij de oogst en de langere rijping van het geogste fruit. De behoefte van de Riojaproductenten om hun streven naar perfectie uit te dragen, heeft bijgedragen aan het prestigieuze beeld dat er bij consumenten ten aanzien van Rioja heerst en heeft er daarnaast voor gezorgd dat Riojawijnen over de gehele wereld als referentie worden gebruikt. De ontwikkeling van zowel de productietechnische - als de commerciële structuur in de Rioja en de prestige die zijn wijnen krijgen, hebben er ook voor gezorgd dat het gebied tot de top van de historische Europese herkomstbenamingen behoort.

Feiten op een rij	
CRDO adres:	Estambreira, 52
	26006 Logroño
	La Rioja
	Spanje
D.O. vastgesteld	06 juni 1925
Telefoon	+34-941-500-400
Fax	+34-941-500-664
E-mail	info@riojawine.com
Website	www.riojawine.com
Wijngaarden:	
Subzones	Rioja Alavesa, Rioja Alta, Rioja Baja

Door wijngaard bedekt areaal	63.500 ha
Druivenproducerend areaal	-
Hoogte van de wijngaarden	350-650 m
Bodemtypes	Rioja Alavesa: kalkhoudende klei; Rioja Alta: kalkhoudende klei, ijzerhoudende klei en alluviale bodem; Rioja Baja: ijzerhoudende klei en alluviale bodem.
Belangrijkste druivensoorten (w)	Viura (P), Malvasía, Garnacha Blanca, Maturana Blanca, Tempranillo Blanco, Turruntés, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Verdejo
Belangrijkste druivensoorten (r)	Tempranillo (P), Graciano, Garnacha, Mazuelo, Maturana Tinta.
Klimaat:	
Max. zomertemperatuur	40°C
Min. wintertemperatuur	-4°C
Gemiddelde hoeveelheid regen	450 mm per jaar
Gemiddelde hoeveelheid zon	2.800 uur per jaar
Productie:	
Maximaal toegestane oogst	9.000 kg/ha witte druiven; 6.500 kg/ha blauwe druiven
Opbrengst	70%
Equivalent hl/ha	63 hl/ha wit; 47 hl/ha rood
Productie 2006 (hl)	-Hl
Productie 2007 (hl)	845.895,17 Hl (waarvan - hl naar Nederland)
Productie 2008 (hl)	799.163,05 Hl (waarvan - hl naar Nederland)
Productie 2009 (hl)	724.258,05 Hl (waarvan - hl naar Nederland)
Productie 2010 (hl)	tot Oct 2010 - 673.778,55 Hl
Alcoholpercentage van de wijn:	
Wit	Min. 10,5% - Echte: 12,0°
Rosé	Min. 10,5% - Echte: 12,0°
Rood	Min. 11,5% - Echte: 13,5°
Rijping op hout:	
Crianza	Rood: 2 jaar in "bodega" met ten minste 360 dagen in wijnvat van 225 lit Wit / Rosé: jaar in "bodega" met ten minste 180 dagen in wijnvat van 225 lit
Reserva	Rood: 1.080 dagen in "bodega", met 360 dagen (van die 1.080 dagen) in wijnvat en de rest van de tijd in wijnvat of fles. Wit / Rosé: 720 dagen in "bodega", met 180 dagen (van die 720 dagen) in wijnvat en de rest van de tijd in wijnvat of fles.
Gran Reserva	Rood: 1.800 dagen Barrica, met 720 dagen (van die 1.800 dagen) in wijnvat en de rest van de tijd in wijnvat of fles.
Wijnhuizen:	
Totaal aantal wijnhuizen	950
Exporterende bodega's	603
Particuliere bodega's	317
Coöperaties	39
Export - 2006	- hl(waarvan -- hl naar Nederland)
Export - 2007	845.895,17 hl (waarvan 24.023,92 hl naar Nederland)
Export - 2008	799.163,05 hl(waarvan 23.711,91 hl naar Nederland)
Export - 2009	724.258,05 hl(waarvan 28.674 hl naar Nederland)

Export - 2010	673.778,55 hl (waarvan 19.565,45 hl naar Nederland) tot september 2010
---------------	--

Geschiedenis

Al tweeduizend jaar geleden bestond er in het Riojadistrict een wijnbouwcultuur, zoals ook is bewezen door talrijke archeologische overblijfselen van persen en wijnkelders uit de Romeinse tijd. Deze cultuur zette zich tijdens de Middeleeuwen onder de bescherming van de kloosters voort. Gonzalo de Berceo, de eerste dichter die in het Spaans schreef, roemde in het klooster van San Milan de la Cogolla de eigenschappen van Riojawijn in zijn gedichten. Het economische belang van de wijnbouw in de regio is terug te voeren tot de overgangperiode tussen de middeleeuwse - en moderne tijd als antwoord op de wijnbehoefte van de stedelijke bevolking. Deze vraag bracht de modernisering van de tot dan toe moeilijke en streng gecontroleerde wijnhandel op gang. De wijnbouw in de Rioja kreeg pas echt een onderscheidend karakter toen vooruitstrevende wijnmakers hier nieuwe productie- en rijpingsmethodes voor wijn begonnen te introduceren en in de tweede helft van de 19e eeuw nieuwe - inmiddels al lang bestaande - bodega's begonnen. Toen de phylloxera in 1890 de Rioja bereikte, was de verwoesting in de internationale wijnhandel al enige tijd gaande, waardoor de wijnbouwers in staat waren om de ergste schade te voorkomen door geënte wijnstokken te planten. In de 20e eeuw groeide de wijnbouw geleidelijk aan verder en na 1892 werd deze gecontroleerd door het Estación Enológica in de stad Haro. Nadat in 1926 de D.O.-status was verkregen, spanden de wijnmakers zich enorm in om de naam Rioja in het buitenland te vestigen, omdat een groot deel van de wijn nog altijd als bulkwijn verkocht werd. Als de laatste jaren van de 19e eeuw als startpunt van Rioja's moderne geschiedenis gezien kunnen worden, als gevolg van de geboorte van een beginnende wijnindustrie en de perfectionering van vinificatietechnieken, dan zorgde het decennium dat begon met de legendarische oogst uit 1970 voor een waarachtige revolutie in de structuur van zowel productie als marketing, die ervoor zorgde dat de Riojawijnen hun onomstotelijke toppositie tussen de Spaanse kwaliteitswijnen verkregen. Toen de D.O. in april 1991 de officiële toekenning van de D.O.Ca-status kreeg, begon een periode van uitbreiding en modernisering die ook wel het "wonderbaarlijke decennium" wordt genoemd.

Geografie

Het wijnbouwgebied Rioja D.O.Ca ligt in het noorden van Spanje op beide oevers van de rivier de Ebro. Het gebied is gezegend met uitzonderlijke natuurlijke omstandigheden die het geschikt maken voor wijnbouw. De geografie van het gebied heeft bijgedragen aan de vorming van een perfect afgebakend natuurlijk gebied dat is gescheiden van zijn burens, hoewel de D.O.Ca's 62.000 hectare wijngaard in drie verschillende districten langs de bovenloop van de Ebro liggen: La Rioja (43.210 hectare), Alava (12.792 hectare) en Navarre (5.991 hectare). Er ligt 100 km tussen Haro, de meest westelijk gelegen stad, en Alforque, dat het meest naar het oosten ligt. De wijngaarden liggen in een dal dat 40 kilometer breed is, met geleidelijk oplopende terrassen met een maximale hoogte van ongeveer 700 meter. De belangrijkste bodemsoorten in de Rioja zijn ideaal voor kwaliteitswijnbouw; ze hebben een goed uitgebalanceerde structuur (zand, kalksteen en klei), zijn licht-basisch, bevatten weinig organisch materiaal en beschikken 's zomers over een matige hoeveelheid water. Over het geheel genomen bevat de D.O.Ca een breed scala aan bodemtypes (kalkhoudende en ijzerhoudende klei en alluviaal slijk overheersen) en microklimaten (plantrichting in de wijngaarden, beschutting tegen wind etc.) die de wijnstokken hun unieke kenmerken geven en die, afhankelijk van de druivensoort en de wijnbouwtechnieken die worden toegepast, daardoor gelegenheid geven tot de productie van een zeer breed gamma aan duidelijk van elkaar te onderscheiden wijnen binnen het raamwerk van een algemeen herkenbare identiteit.

Klimaat

In het noorden beschermt door de Siërra de Cantabria en in het zuiden door de Siërra de la Demanda, profiteert het klimaat in de regio van de samenkomst van Atlantische en Mediterrane invloeden. Deze zorgen voor milde temperaturen en een jaarlijkse hoeveelheid regen van meer dan 400 liter per vierkante meter, ideale omstandigheden voor de groei van de wijnstokken.

Wijnbouw

De uitgebreide ervaring van wijnboeren en producenten in de D.O.Ca heeft geleid tot een natuurlijke selectie van druivensoorten die het meest geschikt zijn voor het klimaat en de bodem van de regio, terwijl deze tegelijkertijd de beste wijn opleveren. De uitkomst van dit natuurlijke selectieproces is een serie van zeven druivensoorten die nu worden toegestaan binnen de D.O.Ca Rioja: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo en Graciano voor rode wijnen; Viura, Malvasia en Garnacha Blanca voor witte wijnen. Tempranillo is ongetwijfeld de meest karakteristieke soort voor de D.O.Ca, de essentie van de identiteit van de wijn, een blauwe en één van de meest nobele druivensoorten ter wereld. Deze soort staat in 65% van de wijngaarden aangeplant, is enorm veelzijdig en geschikt om uitgebalanceerde wijnen mee te maken, die door lange oudering alleen maar groeien in kwaliteit.

Aan het eind van de 20^e eeuw onderging de wijnbouw in de Rioja enorme veranderingen met het oog op de verbetering van de winstgevendheid en internationale concurrentie, terwijl men tegelijkertijd toch ook de kwaliteit en uniekheid wilde bewaren waar het prestige van de wijnen op gebaseerd was.

Wijnbereiding

Dankzij enorme investeringen zijn de Riojabodega's pioniers op het gebied van oenologische technologie en de D.O.Ca overtreft de ouderingscapaciteit van alle andere wijnbouwgebieden. Zijn bodega's hebben altijd in de voorhoede gezeten op het gebied van toepassing van moderne technologie, waardoor men de kwaliteit van de wijn gestaag kon verbeteren zonder zijn traditionele smaak te verliezen. De moderne methode bestaat grofweg uit het ontstelen van de druiven voor de gisting in roestvrijstalen - of betonnen vaten, hoewel enkele bodega's de vergisting in houten vaten laten plaatsvinden. De vergisting van rode wijn gebeurt op de druivenschillen, zonder te persen, gedurende tien tot vijftien dagen op 28-30°C, om maximale kleurextractie te verkrijgen. De wijn die resulteert wordt overgeheveld naar schone vaten - meestal van roestvrij staal - om een malolactische gisting te ondergaan. De wijn wordt dan overgeheveld naar houten vaten van 225 liter ('Barricas') voor de houtrijping die de rode Riojawijnen en de traditionele witte wijnen hun unieke karakter geeft. Bijna 50% van alle Riojawijn ondergaat oudering op deze manier. Het is gebruikelijk om de nieuwe rode wijn in zijn eerste jaar vier keer en in het tweede jaar twee keer te klaren. De bodega's zijn vrij in hun keuze van de ouderingstermijn voor hun eigen wijnen, onder het voorbehoud dat men zich wel aan de minimumeisen voor iedere categorie houdt.

Wijnen

Wegens de grote diversiteit aan wijnen die in deze D.O.Ca geproduceerd worden, hebben de bodega's oorspronkelijk verschillende soorten druiven en wijnen uit verschillende districten en steden met elkaar geblend, op zoek naar een blend die de respectievelijke kwaliteiten van elke druif en elke wijn versterkt. Dit is ongetwijfeld het meest bekende type Rioja, hoewel een groeiend aantal bodega's een rijke variatie aan stijlen biedt, met een geconcentreerde fruitige expressie die uit sommige wijngaarden afkomstig is. Rioja heeft de elegantie, originaliteit en het karakter van een grootse wijn, hetgeen alleen bereikt wordt door gedurende een lange termijn te beschikken over de juiste combinatie van druivensoorten, wijngaarden en vinificatiemethodes. Met de Tempranillo druif als basis heeft een rode Rioja een uitgebalanceerd alcoholpercentage, naast een mooie kleur en zuurgehalte, met fraaie tegenhangers in termen van body en structuur en een lichte, elegante smaak. Jonge rode wijn is meestal fruitig en wordt meer fluwelig als hij ouder wordt. Deze kenmerken zorgen voor de enorme veelzijdigheid van Rioja en voor zijn capaciteit om bij veel verschillende keukens te passen, één van de sleutels tot zijn succes.

Oogstkwalificaties

Oogstjaar	10	09	08	07	06	05	04	03	02	01	00	99	98	97	96	95	94	93	92	91	90
Kwalificatie	-	ZG	ZG	ZG	ZG	U	U	G	G	U	G	G	ZG	G	ZG	U	U	G	G	ZG	G

U	=	Uitstekend
ZG	=	Zeer Goed
G	=	Goed
M	=	Matig
S	=	Slecht

D.O. Toro

Als historisch wijnbouwgebied heeft Toro de laatste vijftien jaar een enorme comeback gemaakt. Zijn rijke, rijpe en krachtige rode wijnen, gemaakt van de inheemse Tinta del Torodruif, lieten hun mogelijkheden zien nadat een nieuwe generatie goed opgeleide oenologen hier aan het werk ging en de noodzakelijke investeringen in roestvrijstalen materiaal gedaan waren. In het laatste decennium heeft er daarnaast een gestage verbetering in de oogstmethodes plaatsgevonden. Wat de rode wijnen uit Toro zo bijzonder maakt - en wat hen al sinds de Middeleeuwen beroemd maakt - is de combinatie van uitzonderlijke kracht, fruitigheid, frisheid én zuurtegraad, naast het vermogen om goed te ouderen. De lokale producenten gaan er vanuit dat jonge Torowijnen op hun top zijn als ze twee jaar oud zijn, Crianza's bij vijf tot negen jaar, Reserva's bij dertien jaar en Gran Reserva's bij twintig (!) jaar.



Feiten op een rij	
CRDO adres:	Concepción, 3 - Condes de Requena
	49800 Toro
	Zamora
	Spanje
D.O. vastgesteld	02 juni 1987
Bijgewerkt	19 april 2004
Telefoon	+34-980-690-335
Fax	+34-980-693-201
E-mail	consejo@dotoro.es
Website	http://www.dotoro.es/
Wijngaarden:	
Door wijngaard bedekt areaal	5.782 ha
Druivenproducerend areaal	100%
Hoogte van de wijngaarden	650-825 m
Bodemtypes	Zanderig op alluviale / kleigrond in het zuiden, wat kalksteen in het noorden en oosten
Belangrijkste druivensoorten (r)	Tinta de Toro, Garnacha Tinta
Toegestane druivensoorten (w)	Verdejo, Malvesia
Klimaat:	
Max. zomertemperatuur	40°C
Min. wintertemperatuur	-10°C
Gemiddelde hoeveelheid regen	300-400 mm per jaar
Gemiddelde hoeveelheid zon	2.600-3.000 uur per jaar
Biologische wijnbouw	100 Ha
Productie:	
Maximaal toegestane oogst (wit)	9.000 kg/ha Malvesia - 6.900 Kg/ha Verdejo
Maximaal toegestane oogst (rood)	9.000 kg/ha Garnacha Tinta - 6.000 Kg/ha tinta de Toro
Opbrengst	70%
Equivalent hl/ha	63 hl/ha (wit druif) - 49 Hl/Ha (blauwe fruift)
Productie 2006	145.230 Hl
Productie 2007	97.844 Hl
Productie 2008	122.253 Hl
Productie 2009	134.493 Hl
Productie 2010	115.977 Hl
Wijntypes en alcoholpercentage:	
Wit	Min. 11%, max. 13%
Rosé	Min. 11%, max. 14%
Rood	Min. 12,5%, max. 15%
Rijping op hout:	
Crianza	6 maanden hout, 2 jaar na het oogstjaar
Reserva	12 maanden hout; 3 jaar na het oogstjaar
Gran Reserva	18 maanden hout, 36 maanden fles; 5 jaar na het oogstjaar
Wijnhuizen:	
Aantal wijnhuizen	50
Exporterende bodega's	50
Particuliere bodega's	32

Coöperaties	5
Export - 2006	21.380,31 hl (waarvan - hl naar Nederland)
Export - 2007	21.745,86 hl (waarvan 3352,85 hl naar Nederland)
Export - 2008	17.367,73 hl (waarvan 1223,36 hl naar Nederland)
Export - 2009	17.087,65 hl (waarvan 521,18 hl naar Nederland)
Export - 2010	- hl (waarvan - hl naar Nederland)

Geschiedenis

Wijn wordt hier al tenminste sinds de 1e eeuw voor Christus gemaakt, toen de Grieken al commentaar leverden op het wijnmaken van de lokale Keltisch-Iberische stammen. In de vroege Middeleeuwen stonden hier enkele van de eerste commerciële wijngaarden bij de Duero-rivier. Alfonso IX gaf land aan religieuze instellingen zoals de Kathedraal van Santiago de Compostela, die geen eigen lokale wijngaarden bezat. Veel van de veertig middeleeuwse kerken en kloosters in de oude stad van Toro zijn gebouwd met uit wijn verkregen rijkdom. De gezondheidsbevorderende reputatie van de wijnen was dusdanig dat men ze in steden zoals Sevilla en Palencia (tegenwoordig Valencia) mocht verkopen, terwijl andere wijnen als gevolg van protectionistische regels niet verkocht mochten worden. Diep uitgehouwen ondergrondse wijnkelders zorgden dat de kwaliteit hoog bleef omdat de temperatuur beheerst kon worden.

Tijdens de phylloxeracrisis aan het eind van de 19e eeuw werden grote hoeveelheden Torowijn per spoor naar Frankrijk verscheept. Andere Castiliaanse wijngaarden die aangetast waren door de phylloxera, werden opnieuw bevoorrad vanuit dit gebied, dat door zijn zanderige bodem beschermd bleef tegen de ziekte.

Geografie

De wijngaarden van de D.O. Toro liggen ten noordwesten van de D.O. Rueda en zijn verdeeld tussen de zuidelijke districten Zamora - het grootste gedeelte - en Valladolid. Ze zijn genoemd naar het district ('comarca') en het kleine, historische marktstadje Toro, dat in het noorden van het wijnbouwgebied aan de Duerorivier ligt. De wijngaarden liggen op een hoogte tussen de 650 en 825 meter en lopen voornamelijk vanuit de Duero door glooiend landschap richting het zuiden. Ten noorden van de rivier zijn de wijngaarden rond Morales de Toro en Pedrosa del Rey later aan de D.O. toegevoegd.

Alluviale bodem van de rivier en zijn aanvoerrivieren, de Guarena, Talanda en Hornija, overheerst in de dalen en omgeving rond de rivieren. In het noorden is de bodem kalksteenachtig. Verder van de rivier af is de toplaag droog en zanderig met een rotsachtige onderlaag met een laag organisch gehalte maar een goede afwatering.

Klimaat

Het klimaat is hier continentaal met lange, hete en soms zeer droge zomers en kortere, maar zeer koude winters. De temperatuur kan zelfs zakken tot -10°C . De hoeveelheid regen varieert van 300 mm in het noorden van het gebied tot 400 mm in het zuiden. Westelijke wind kan een onverwachte extra hoeveelheid regen brengen. Vorst is riskant tussen oktober en de eerste week van mei. De wijngaarden op de lager gelegen vlaktes worden blootgesteld aan stevige wind.

Wijnbouw

Tinta de Toro, de lokaal aangepaste soort Tempranillo druif, is tussen 1996 en 2001 uitgebreid herplant, waardoor zijn aandeel in de wijngaarden van beneden de 60% tot meer dan driekwart gestegen is. Het herplanten gaat door, waardoor ook verspreid landbezit weer bij elkaar wordt gebracht. De Tinta is de enige belangrijkste druivensoort van de D.O., terwijl andere soorten - zoals Garnacha Tinta, Malvasía en Verdejo - in veel kleinere hoeveelheden worden verbouwd voor het maken van rosé en witte wijn. Merlot en Cabernet Sauvignon worden experimenteel verbouwd. Door het klimaat en het lange hete, groeiseizoen - zo'n 230 dagen - geven de wijnstokken hier zeer rijp fruit met dikke schillen, dat twee weken eerder dan in de Rioja gereed is om te oogsten. De wijnstokken staan vrijstaand aangeplant en worden hetzij als struiken gesnoeid, hetzij op draden geleid. Veel stokken zijn ongeënt vanwege de droge, zanderige bodem, die voorkwam dat de phylloxera hier zijn gang kon gaan. Motten en spinnen worden bestreden met feromonen of, in extreme gevallen, met acaricides (mijtenbestrijdingsmiddelen). Ziekten als oidium, botrytis (zeldzaam) en andere schimmelinfecties worden behandeld met zwavelspray en fungiciden.

Wijnbereiding

In de laatste twintig jaar zijn de zes oorspronkelijke familie bodega's en coöperaties van de D.O. gemoderniseerd door het plaatsen van modern roestvrijstalen materiaal, terwijl andere investeerders in de regionale wijnindustrie state-of-the-art wijnmakerijen neergezet hebben. Als enige in Spanje moeten de wijnen hier een minimaal alcoholpercentage van 12,5% hebben. Naast de speciaal voor dat doel gebouwde bodega's met modern materiaal, worden de oude ondergrondse kelders opgekocht en heropend om opnieuw gebruikt te worden. Buiten het omschreven gebied worden door de D.O.-bodega's overigens ook zeer goede Vinos de la Tierra gemaakt.

Wijnen

Tegenwoordig heeft Toro zijn reputatie opnieuw gebouwd op zijn grote rode wijnen met rijke complexe smaken en aroma's. Alle rode wijnen moeten voor 100% van de Tintadruif gemaakt zijn, maar sommige wijnbouwers voegen een klein beetje Verdejo, Garnacha of zelfs Cabernet Sauvignon toe. In deze klimatologische omstandigheden zorgt de Tinta voor uitstekende jonge wijnen, maar tegenwoordig wordt een kwart van de rode wijn achtergehouden om te ouderen (Crianza). De ouderingsregels volgen de nationale normen. Er worden kleinere hoeveelheden wit en rosé gemaakt. Witte dessertwijn wordt gemaakt van Malvasía. De met behulp van koudevergisting gemaakte wijnen zijn fris en knisperend met extra body, een sterke fruitige afdronk of de beendroge afdronk van een Malvasíawijn die goed gemaakt is en droog vergist is. De rosé's worden meestal gemaakt van Garnacha, met een inweking van 12 tot 24 uur en deze zijn vlezig en robuust.

Oogstkwificaties

Oogstjaar	10	09	08	07	06	05	04	03	02	01	00	99	98	97	96	95	94	93	92	91	90
Kwalificatie	U	U	U	ZG	ZG	U	U	U	U	U	U	U	ZG	G	ZG	ZG	U	ZG	U	U	U

U	=	Uitstekend
ZG	=	Goed
G	=	Goed
M	=	Matig
S	=	Slecht

Bron: - Consejos Reguladores van de Denominaciones de Origen

- www.nl.winesfromspain.com
- www.spanjewijn.nl
- www.puertadelsol.be