La Rioja

Lange Zeit war Rioja die einzige Region mit „Denominacion de Origen Calificada“ - Status. Diesen bekam sie 1991 verliehen und erhielt erst im Jahre 2001 Gesellschaft durch die neu geschaffene DOCa Priorato.
La Rioja hat seinen Namen vom Fluss Rio Oja, einem Nebenfluss des Ebro. Den ersten wirtschaftlichen Höhenflug erlebte Rioja um 1850. Als damals die Reblaus Frankreich und vor allem Bordeaux heimsuchte, machten sich die französischen Winzer/innen - und mit ihnen das Wissen des Gebrauches von 225lt Holzfässern - auf die Suche nach Ersatz. In der Rioja fanden sie ideale Bedingungen vor. Heute teilt sich Rioja in drei am Ebro gelegene Bereiche auf:

Rioja Alta (Heimat der großen, alten Bodegas) ist mit 20.500 ha die größte Region und umfasst den Teil des Ebro Tales westlich von Logroño um die Weinbaustadt Haro.

Rioja Alavesa (11.500 ha) ist der Name des Teils nördlich vom Ebro, der in die baskische Provinz Alava fällt.

Rioja Baja (knapp 18.000 ha) erstreckt sich von den Außenbezirken Logroños aus nach Süden und Osten und umfasst die Städte Calahorra und Alfaro.

Rioja Alavesa und Rioja Alta werden von einem atlantisch-maritimen Klima beeinflusst, während die Rioja Baja eher der mediterranen Klimazone angehört. Die Weinberge steigen von einer Höhe von 300 m in Alfaro in der Rioja Baja (Niederschlag 300 mm) bis auf 800m in der Rioja Alta und Alavesa (Niederschlag 500 mm) an. Rioja Alta und Alavesa weisen die besseren Eigenschaften für den Weinbau vor und erbringen höhere Qualitäten mit langem Lagerpotential. Viele der klassischen Bodegas des Rioja verfügen über keine oder sehr wenige eigene Rebgärten. Sie kaufen in allen drei Unterzonen Lesegut und passen ihre Cuvées den jeweiligen Bedingungen der Jahrgänge an. Dem gegenüber stehen die modernen Weingüter: Sie keltern ihre Weine aus eigenem Lesegut, belassen die roten Moste länger in Kontakt mit den Schalen, um eine dunklere Farbe und mehr Extraktion zu erreichen und verkürzen den Ausbau im Holz, benutzen dafür aber neue, amerikanische Barriques.

Wie auch schon in anderen Weinbaugebieten schreibt Rioja eine längere Fassreifung bei Crianza (mind. 12 Monate) vor. Über 40 % der Weine aus Rioja fallen in eine der drei Kategorien
Crianza, Reserva oder Gran Reserva. Der Rest ist Weiß- oder Roséwein oder kommt als roter Joven auf den Markt. Nur Rotweine werden zu Reservas und Gran Reservas gereift. Die am meist verbreitete Rebsorte ist Tempranillo mit 38.000 ha, die in Rioja Alta und Alavesa gut reift und dort Grundlage für die besten Weine darstellt. Die meisten Riojas sind jedoch Cuvées aus mehreren Rebsorten wie z.B. Garnacha, die vor allem in der Rioja Baja einen hohen Alkoholanteil hervorbringt. Graciano bringt Duft und Frische und Mazuelo sorgt für die nötige Farbe und das Tannin. Auch Weißweinsorten wie Viura (7.000 ha), Malvasia Riojana oder Garnacha Blanca werden verwendet. Eine typische Cuvée besteht aus 70 % Tempranillo, 15 % Garnacha, 10 % Mazuelo und 5 % Viura.
Cabernet-Sauvignon und Merlot-Reben stehen mit Sondererlaubnis in den Weinbergen des Marqués de Riscal sowie anderen ausgewählten Bodegas.