

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



FOOD & WINE

RIOJA: L'EMBLEMA DEL VINO SPAGNOLO



AIS MILANO • 15 SETTEMBRE 2017

♥ 0 👁 792 ➦ 0



La Rioja_Di Gurrea (Opera propria) [GFDL o CC BY-SA 4.0-3.0-2.5-2.0-1.0], via Wikimedia Commons

Rioja: l'emblema del vino spagnolo



In collaborazione con [AIS Milano](#).

Spagna del Nord, ai piedi dei Pirenei. È qui che si trova la "Rioja", la regione vitivinicola più importante di Spagna e che deve il suo nome al Rio (fiume) Oja, un affluente dell'Ebro.

Istituita nel 1991, è stata la prima "Denominación de Origen Calificada" (DOCa) di Spagna. Ma la storia della vinificazione in Rioja ha origini ben più antiche: si risale fino al tempo dei Fenici e dei Celtici anche se la prima prova certa data 873 d.C.: si tratta di un documento notarile di San Millan relativo alla donazione di un vigneto al monastero San Andrés de Trepeana. Nel Medioevo i monaci, nei loro conventi, furono i principali diffusori della cultura vitivinicola migliorandone la coltivazione, la vinificazione e diffondendone le virtù che, allora si ritenevano anche a carattere medico. I secoli scorrono fino ad arrivare alla fine dell'800 quando iniziarono una serie di regolamentazioni finalizzate alla tutela della qualità. La Rioja ebbe un momento di grande espansione quando la fillossera che devastò il vigneto francese intorno al 1870; fortunatamente per gli spagnoli l'insetto arrivò in Rioja solo nel 1899 e questo diede la possibilità ai viticoltori di attrezzarsi predisponendo scuole di formazione. L'avvento della ferrovia, inoltre, consentì l'esportazione dei vini anche in territori lontani non più coperti dalla distribuzione francese. Nel 1970 quando fu approvato il disciplinare della Denominacion de Origen, tappa preliminare per il raggiungimento della massima denominazione che si concretizzò una ventina di anni dopo.

La regione si suddivide in tre aree: Rioja Alavesa, Rioja Baja e Rioja Alta che produce i vini di maggior qualità.

I vigneti sono posti ad un'altitudine che varia tra i 450 e i 550 metri; il clima è atlantico con influenze mediterranee nella parte est e basse precipitazioni.

Nella DOCa Rioja è possibile produrre vini rossi, bianchi o rosati, anche se l'85% della produzione circa è costituita da vini rossi che vengono suddivisi in quattro categorie:

- "Rioja" con meno di un anno di affinamento in botti di rovere;
- "Crianza" con almeno due anni di invecchiamento, dei quali almeno uno in rovere;
- "Rioja Reserva" gli anni salgono ad almeno tre, di cui almeno uno in botte;
- "Rioja Gran Reserva" con un lungo invecchiamento di almeno due anni in rovere e almeno tre in bottiglia.

I vini sono, generalmente prodotti con assemblaggio di uve differenti: il vitigno più utilizzato è il Tempranillo a cui si aggiungono Garnacha Tinta, Graciano, e Mazuelo.

Alla degustazione, i vini di Rioja, si presentano ricchi e strutturati. I sentori di frutta matura si alternano a quelli evolutivi di spezie e di tostato; il passaggio in legno, a volte, ne marca decisamente il naso. In bocca il tannino gioca un ruolo fondamentale piacevolmente supportato dalla freschezza.

A tavola trova giusti abbinamenti con piatti di carne brasate o stufate, con la selvaggina e, naturalmente, con formaggi stagionati.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano La Rioja spagna vino wine

ALTRI ARTICOLI



FOOD & WINE

LA NUOVA DOC DELLE VENEZIE