里奥哈呼吁零售商供应超越Crianza和Reserva级别的陈年酒款

里奥哈表示，瓶陈能为葡萄酒增添复杂度和独特性，也能吸引希望供应开瓶即饮酒款的餐厅

2026年11月21日星期六



西班牙里奥哈葡萄酒产区呼吁零售商和餐厅更加关注陈年酒款，指出瓶陈可以为葡萄酒增添复杂度和独特性，带来商业价值，而这些特质远不止标签上标注的陈酿时间。

里奥哈于2026年11月在洛格罗尼奥发布声明称，Crianza、Reserva和Gran Reserva这套传统分级仍可为买家提供有用参考，因为它们说明了葡萄酒上市前的陈酿时长。但该产区表示，不应将这些法定类别与葡萄酒的全部陈年潜力或最佳饮用期混为一谈。

这一区别对酒商和餐厅采购者很重要。里奥哈表示，许多消费者，尤其是出口市场的消费者，希望买到后不久就能饮用的葡萄酒，而不是需要在家存放数年的酒款。该产区成熟的分级体系有助于满足这一需求。与此同时，里奥哈援引的进口商和葡萄酒行业人士指出，年份较老的里奥哈葡萄酒能为商店和酒单带来更丰富的风格选择与成熟度层次。

进口商Schlumberger首席执行官Rudolf Knickenberg表示，里奥哈以提供风格多样、价格仍较其他一

些顶级产区更亲民的成熟葡萄酒而闻名。他还表示，这套分级体系有助于年轻消费者了解陈年葡萄酒。

里奥哈认为，进一步陈年的潜力与当地许多葡萄酒的酿造方式有关。该产区在声明中表示，生产商往往从一开始就着眼于葡萄酒的长久陈年，从葡萄筛选到酿造选择，都旨在支持其在橡木桶和瓶中长期发展。里奥哈表示，产区多样的气候和海拔条件能够酿造出风味浓郁、酸度足以支撑陈年的葡萄酒。除了丹魄，格拉西亚诺和马祖埃洛等传统品种也能为混酿增添酸度、单宁和结构感。

里奥哈表示，在酒窖中，生产商会根据期望的风格调整橡木桶陈酿和后续瓶陈时间。一些历史悠久的酒庄将瓶陈视为成熟过程中的独立且不可或缺的阶段，会将部分酒款留存数年后再发布，使其达到特定风格。

该产区表示，较长时间的陈年并非Gran Reserva葡萄酒所独有。优质Reserva酒款以及采用更现代、注重产地表达的风格酿制的顶级酒款，也能在多年陈放后呈现积极变化。里奥哈指出，最重要的是葡萄酒原本的品质与平衡，以及装瓶后的储存方式。

进口商Deuna的Ralf Kastner以2001年份的Prado Enea为例。他表示，这款酒在约25年后达到了理想的成熟阶段，果味、融合得当的橡木风味、清新感和细腻单宁相得益彰。

对葡萄酒行业而言，这种陈年曲线也创造了商机。里奥哈表示，瓶陈时间较长的老年份酒款能帮助零售商和餐厅提供处于不同演化阶段的葡萄酒，同时避免进入波尔多或勃艮第顶级酒款常见的价格区间。Zeter Wein业务发展经理Ana Margareto表示，里奥哈在品质和陈年潜力方面都能与这些产区竞争。

里奥哈也在努力将讨论范围拓展至红葡萄酒之外。该产区表示，人们对里奥哈白葡萄酒陈年能力的认识仍然不足，尽管当地酿造长期陈年白葡萄酒的历史悠久。维尤拉是当地主要白葡萄品种之一，常用于酿制在橡木桶中发酵或陈酿、并有时长时间带酒泥陈放的葡萄酒。里奥哈表示，最出色的酒款可以陈年数十年，同时保持清新感。

Margareto提到López de Heredia的1973年份Viña Tondonia Blanco，称这是令人难忘的例子：即使在瓶中陈放数十年，这款酒倒入杯中后仍会在几分钟内展现新的香气和风味。

这种风格或许尤其适合餐厅供应陈年里奥哈白葡萄酒。里奥哈表示，当地成熟的白葡萄酒往往带有鲜味、辛香和坚果气息，并以活泼的酸度为支撑，适合搭配蘑菇、熟成奶酪和风味更浓郁的鱼类菜肴。对零售商来说，这类酒也能为消费者带来惊喜，尤其是那些仍主要将里奥哈与红葡萄酒联系在一起的消费者。

该产区将推广陈年葡萄酒部分视为对消费习惯日益快速变化的回应。Bodegas Rioja Weinhandels GmbH的Rüdiger Dickhöver表示，大多数顾客仍偏好开瓶即饮的葡萄酒，但如果能清楚说明酒款还可继续发展多久，他就会看到消费者产生兴趣。他说，有些买家会有意将酒留存起来，准备在五年或十年后的周年纪念日或其他场合饮用。

里奥哈绵延约100公里。据其监管委员会介绍，产区内有600多家酒庄和14,000名种植者。里奥哈法定优质原产地名称监管委员会（Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja）成立于1925年6月6日，并于2025年迎来成立百周年。该产区表示，其葡萄酒销往100多个国际市场。