vinetur

Rioja fordert den Handel auf, neben Crianza und Reserva auch ältere Jahrgänge anzubieten

Rioja betont, dass Flaschenreife Komplexität und Eigenständigkeit fördern kann und Restaurants mit Bedarf an trinkreifen Weinen kommerzielle Chancen bietet

Samstag, 21. November 2026



Die spanische Weinregion Rioja fordert Händler und Restaurants auf, älteren Jahrgängen mehr Aufmerksamkeit zu schenken. Flaschenreife könne für mehr Komplexität und Eigenständigkeit sorgen und den kommerziellen Wert steigern – weit über die auf dem Etikett angegebenen Reifezeiten hinaus.

In einer im November 2026 in Logroño veröffentlichten Erklärung erklärte Rioja, die traditionellen Bezeichnungen Crianza, Reserva und Gran Reserva seien für Käufer weiterhin eine hilfreiche Orientierung, da sie angäben, wie lange ein Wein vor seiner Freigabe gereift sei. Diese gesetzlich geregelten Kategorien dürften jedoch nicht mit dem gesamten Reifepotenzial eines Weins oder dem optimalen Trinkzeitraum verwechselt werden.

Diese Unterscheidung ist für Händler und den Einkauf in der Gastronomie relevant. Laut Rioja wünschen sich viele Verbraucher, vor allem in Exportmärkten, Weine, die kurz nach dem Kauf trinkreif sind, statt Flaschen, die zu Hause noch jahrelang gelagert werden müssen. Das etablierte Klassifizierungssystem der Region trage dazu bei, diese Nachfrage zu bedienen. Zugleich könnten ältere Rioja-Jahrgänge Geschäften und Weinkarten eine größere Bandbreite an Stilrichtungen und Reifegraden bieten, erklärten von Rioja zitierte Importeure und Weinfachleute.

Rudolf Knickenberg, Geschäftsführer des Importeurs Schlumberger, sagte, Rioja sei dafür bekannt, gereifte Weine in unterschiedlichen Stilrichtungen und zu Preisen anzubieten, die im Vergleich zu einigen anderen Spitzenregionen erschwinglich blieben. Außerdem erleichtere das Klassifizierungssystem jüngeren Verbrauchern den Zugang zu gereiften Weinen.

Riojas Argument für eine längere Reifung beruht auf der Herstellung vieler Weine der Region. Laut der Erklärung planen die Erzeuger häufig von Anfang an mit einer langen Reifezeit und treffen bereits bei der Auswahl der Trauben und der Weinbereitung Entscheidungen, die eine lange Entwicklung im Fass und in der Flasche unterstützen. Die Kombination aus unterschiedlichen Klimazonen und Höhenlagen ermögliche konzentrierte Weine mit dem nötigen Säuregehalt für eine gute Lagerfähigkeit, erklärte Rioja. Neben Tempranillo könnten traditionelle Rebsorten wie Graciano und Mazuelo den Cuvées Säure, Tannine und Struktur verleihen.

Im Keller stimmen die Erzeuger laut Rioja den Ausbau im Eichenfass und die anschließende Flaschenreife auf den gewünschten Stil ab. In einigen traditionsreichen Weingütern gilt die Flaschenreife als eigenständige und unverzichtbare Entwicklungsphase. Bestimmte Weine würden dort vor der Freigabe jahrelang

zurückgehalten, damit sie einen bestimmten Charakter erreichten.

Längere Reife sei nicht auf Gran Reserva beschränkt, erklärte die Region. Auch hochwertige Reservas und Spitzenweine in einem moderneren, stärker auf die Herkunftslage ausgerichteten Stil könnten sich über viele Jahre positiv entwickeln. Entscheidend seien vor allem die Qualität und Balance des ursprünglichen Weins sowie seine Lagerung nach der Abfüllung, so Rioja.

Ralf Kastner vom Importeur Deuna verwies als Beispiel auf den 2001 Prado Enea. Nach rund 25 Jahren habe der Wein einen optimalen Reifegrad erreicht und vereine Frucht, gut eingebundenes Eichenholz, Frische und feine Tannine.

Für den Weinhandel kann diese Reifekurve eine Chance sein. Ältere, in der Flasche gereifte Jahrgänge könnten es Einzelhändlern und Restaurants ermöglichen, Weine in unterschiedlichen Entwicklungsstadien anzubieten, ohne in die Preisregionen vorzudringen, die oft mit der Spitze von Bordeaux oder Burgund verbunden sind, erklärte Rioja. Ana Margareto, Business Development Managerin bei Zeter Wein, sagte, Rioja könne mit diesen Regionen sowohl bei der Qualität als auch beim Reifepotenzial konkurrieren.

Rioja versucht zudem, die Diskussion über Rotwein hinaus auszuweiten. Das Reifepotenzial weißer Rioja-Weine werde noch immer unterschätzt, obwohl die Region auf eine lange Tradition lang gereifter Weißweine zurückblicke. Viura, eine der wichtigsten weißen Rebsorten der Region, werde häufig für Weine verwendet, die im Eichenfass vergoren oder ausgebaut und mitunter längere Zeit auf der Hefe belassen würden. Die besten Beispiele könnten jahrzehntelang reifen und dabei ihre Frische bewahren, erklärte Rioja.

Margareto nannte einen Viña Tondonia Blanco von López de Heredia aus dem Jahr 1973 als eindrucksvolles Beispiel. Selbst nach Jahrzehnten in der Flasche entfalte der Wein im Glas innerhalb weniger Minuten immer neue Aromen und Geschmacksnoten, sagte sie.

Dieses Profil könnte ältere weiße Rioja-Weine besonders für Restaurants interessant machen. Gereifte Weißweine aus der Region zeigten häufig würzige, herzhafte und nussige Noten, gestützt von einer lebendigen Säure, erklärte Rioja. Sie passten daher zu Gerichten wie Pilzen, gereiftem Käse und gehaltvolleren Fischgerichten. Für Händler böten sie zudem die Möglichkeit, Kunden zu überraschen, die Rioja bislang vor allem mit Rotwein verbinden.

Die Region stellte die Initiative für gereifte Weine teilweise als Reaktion auf die schnelllebigen Konsumgewohnheiten dar. Rüdiger Dickhöver von Bodegas Rioja Weinhandels GmbH sagte, die meisten Kunden bevorzugten weiterhin trinkreife Weine. Er habe jedoch Interesse erlebt, wenn die Weine mit klaren Hinweisen dazu präsentiert würden, wie lange sie sich noch weiterentwickeln könnten. Einige Käufer legten Flaschen gezielt für Jubiläen oder andere Anlässe in fünf oder zehn Jahren zurück, sagte er.

Rioja erstreckt sich über rund 100 Kilometer und umfasst nach Angaben des Consejo Regulador mehr als 600 Weingüter und 14.000 Weinbauern. Der Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja wurde am 6. Juni 1925 gegründet und beging 2025 sein hundertjähriges Bestehen. Nach Angaben der Region werden ihre Weine in mehr als 100 internationalen Märkten verkauft.