vinetur

Rioja invita i rivenditori a proporre annate più mature, oltre alle etichette Crianza e Reserva

Secondo la Rioja, l’affinamento in bottiglia può apportare complessità e carattere distintivo, oltre a offrire un’opportunità ai ristoranti in cerca di vini pronti da bere

sabato 21 novembre 2026



La regione vinicola spagnola della Rioja invita rivenditori e ristoranti a prestare maggiore attenzione alle annate più mature, sostenendo che l’affinamento in bottiglia può apportare complessità, carattere distintivo e valore commerciale ben oltre i periodi di invecchiamento indicati in etichetta.

In una dichiarazione diffusa da Logroño nel novembre 2026, la Rioja ha affermato che le classificazioni tradizionali Crianza, Reserva e Gran Reserva restano un utile riferimento per gli acquirenti, perché indicano per quanto tempo il vino è stato affinato prima della commercializzazione. La regione ha però precisato che queste categorie legali non vanno confuse con il potenziale di invecchiamento complessivo di un vino o con il suo periodo ideale di consumo.

La distinzione è importante per commercianti e responsabili degli acquisti dei ristoranti. La Rioja ha spiegato che molti consumatori, soprattutto nei mercati esteri, cercano vini da bere poco dopo l'acquisto, anziché bottiglie da conservare in casa per anni. Il sistema di classificazione consolidato della regione aiuta a soddisfare questa domanda. Allo stesso tempo, importatori e professionisti del settore citati dalla Rioja hanno affermato che le annate più mature possono offrire a negozi e carte dei vini una gamma più ampia di stili e livelli di maturazione.

Rudolf Knickenberg, amministratore delegato dell'importatore Schlumberger, ha affermato che la Rioja è nota per offrire vini maturi di stili diversi a prezzi ancora accessibili rispetto a quelli di alcune altre grandi regioni. Ha aggiunto che il sistema di classificazione aiuta i consumatori più giovani ad avvicinarsi ai vini invecchiati.

La tesi della Rioja a favore di un ulteriore affinamento si basa sulle modalità di produzione di molti dei suoi vini. Secondo la dichiarazione della regione, i produttori spesso ne progettano la longevità fin dall'inizio, a partire dalla selezione delle uve e da scelte di vinificazione pensate per favorire una lunga evoluzione in botte e in bottiglia. La Rioja ha affermato che la varietà di climi e altitudini della regione può dare origine a vini concentrati, dotati dell'acidità necessaria per invecchiare bene. Accanto al Tempranillo, uve tradizionali come Graciano e Mazuelo possono apportare acidità, tannini e struttura agli uvaggi.

In cantina, ha spiegato la Rioja, i produttori calibrano l'affinamento in legno e quello successivo in bottiglia in base allo stile che intendono ottenere. In alcune cantine storiche, il tempo trascorso in bottiglia è considerato una fase di maturazione distinta ed essenziale: certi vini vengono conservati per anni prima della commercializzazione, così da raggiungere caratteristiche specifiche.

La regione ha sottolineato che un affinamento più lungo non è prerogativa dei Gran Reserva. Anche i Reserva di alta qualità e i vini di punta prodotti con uno stile più moderno e incentrato sul luogo di provenienza possono evolvere positivamente per molti anni. Secondo la Rioja, gli aspetti più importanti sono la qualità e l'equilibrio del vino di partenza e le modalità di conservazione dopo l'imbottigliamento.

Ralf Kastner, dell'importatore Deuna, ha indicato il 2001 Prado Enea come esempio. A suo dire, il vino ha raggiunto un livello di maturità ottimale dopo circa 25 anni, con una combinazione di frutto, legno ben integrato, freschezza e tannini fini.

Per il commercio del vino, questa evoluzione nel tempo può rappresentare un'opportunità. La Rioja ha affermato che le annate più mature e affinate in bottiglia consentono a rivenditori e ristoranti di proporre vini in diverse fasi evolutive senza passare alle fasce di prezzo spesso associate ai segmenti più alti di Bordeaux o Borgogna. Ana Margareto, responsabile dello sviluppo commerciale di Zeter Wein, ha dichiarato che la Rioja può competere con queste regioni sia per qualità sia per potenziale di invecchiamento.

La Rioja cerca inoltre di ampliare il dibattito oltre i vini rossi. Secondo la regione, il potenziale di invecchiamento dei bianchi di Rioja è ancora sottovalutato, nonostante la lunga tradizione locale di vini bianchi affinati a lungo. Il Viura, uno dei principali vitigni a bacca bianca della regione, viene spesso utilizzato per vini fermentati o affinati in legno e talvolta lasciati a lungo sulle fecce. La Rioja ha affermato che i migliori esempi possono invecchiare per decenni mantenendo la freschezza.

Margareto ha citato il 1973 Viña Tondonia Blanco di López de Heredia come esempio memorabile, osservando che, anche dopo decenni in bottiglia, il vino continuava a rivelare nuovi aromi e sapori nel calice nel giro di pochi minuti.

Questo profilo potrebbe rendere i bianchi di Rioja più maturi particolarmente interessanti per i ristoranti. La regione ha affermato che i suoi vini bianchi maturi presentano spesso note sapide, speziate e di frutta secca, sostenute da un'acidità vivace, che li rende adatti ad accompagnare piatti a base di funghi, formaggi stagionati e preparazioni di pesce più ricche. Per i rivenditori, possono anche essere un modo per sorprendere i clienti che associano ancora soprattutto la Rioja ai vini rossi.

La regione ha presentato la promozione dei vini invecchiati anche come una risposta alle abitudini di consumo in rapida evoluzione. Rüdiger Dickhöver, di Bodegas Rioja Weinhandels GmbH, ha affermato che la maggior parte dei clienti continua a preferire vini pronti da bere, ma che ha riscontrato interesse quando vengono fornite indicazioni chiare su quanto a lungo possano continuare a evolvere positivamente. Alcuni acquirenti, ha aggiunto, mettono deliberatamente da parte le bottiglie per anniversari o altre occasioni previste tra cinque o 10 anni.

La Rioja si estende per circa 100 chilometri e, secondo il suo consiglio di regolamentazione, comprende oltre 600 cantine e 14.000 viticoltori. Il Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja è stato fondato il 6 giugno 1925 e nel 2025 ha celebrato il suo centenario. La regione afferma che i suoi vini sono venduti in oltre 100 mercati internazionali.