vinetur

Rioja apela aos retalhistas para que apostem em colheitas antigas, além das categorias Crianza e Reserva

Rioja destaca como o envelhecimento em garrafa pode trazer complexidade e valor comercial aos vinhos prontos a beber procurados pelos restaurantes

sábado, 21 de novembro de 2026



A região vinícola espanhola de Rioja está a apelar a retalhistas e restaurantes para que prestem mais atenção às colheitas antigas, defendendo que o envelhecimento em garrafa pode acrescentar complexidade, carácter distintivo e valor comercial, muito

para além dos períodos de estágio indicados no rótulo.

Num comunicado divulgado em Logroño, em novembro de 2026, Rioja afirmou que as suas classificações tradicionais — Crianza, Reserva e Gran Reserva — continuam a ser uma referência útil para os compradores, pois indicam durante quanto tempo um vinho estagiou antes de ser lançado. No entanto, a região sublinhou que essas categorias legais não devem ser confundidas com todo o potencial de envelhecimento de um vinho ou com o seu período ideal de consumo.

Esta distinção é importante para comerciantes e responsáveis pelas compras dos restaurantes. Rioja afirmou que muitos consumidores, sobretudo nos mercados de exportação, procuram vinhos prontos a beber pouco depois da compra, em vez de garrafas que exijam anos de guarda em casa. O sistema de classificação estabelecido pela região ajuda a responder a essa procura. Ao mesmo tempo, importadores e profissionais do setor vitivinícola citados por Rioja afirmaram que as colheitas mais antigas da região podem proporcionar às lojas e às cartas de vinhos uma maior variedade de estilos e níveis de maturação.

Rudolf Knickenberg, diretor executivo do importador Schlumberger, afirmou que Rioja é conhecida por oferecer vinhos maduros de diferentes estilos e a preços que continuam acessíveis em comparação com os de algumas outras regiões de topo. Acrescentou que o sistema de classificação ajuda os consumidores mais jovens a familiarizarem-se com vinhos envelhecidos.

A defesa de Rioja de um envelhecimento mais prolongado assenta na forma como muitos dos seus vinhos são produzidos. De acordo com o comunicado da região, os produtores planeiam frequentemente a longevidade desde o início, começando pela seleção das uvas e por escolhas enológicas destinadas a permitir uma longa evolução em barrica e em garrafa. Rioja afirmou que a combinação de climas e altitudes da região pode produzir vinhos concentrados, com a acidez necessária para envelhecer bem. A par da Tempranillo, castas tradicionais como Graciano e Mazuelo podem acrescentar acidez, taninos e estrutura aos lotes.

Na adega, os produtores ajustam o estágio em carvalho e o posterior envelhecimento em garrafa ao estilo que pretendem alcançar, afirmou Rioja. Em algumas adegas com uma longa tradição, o tempo em garrafa é considerado uma etapa de maturação distinta e essencial, e certos vinhos são guardados durante anos antes de serem lançados, para atingirem um carácter específico.

A região afirmou que o envelhecimento mais prolongado não se limita aos vinhos Gran Reserva. Também os Reserva de alta qualidade e os vinhos de topo produzidos num estilo mais moderno e centrado no local de origem podem evoluir favoravelmente ao longo de muitos anos. Segundo Rioja, o mais importante é a qualidade e o equilíbrio do vinho original, bem como as condições de armazenamento após o engarrafamento.

Ralf Kastner, do importador Deuna, apontou o Prado Enea 2001 como um exemplo. Segundo afirmou, o vinho atingiu um estado de maturação ideal após cerca de 25 anos, combinando fruta, madeira integrada, frescura e taninos finos.

Para o comércio de vinhos, esta curva de envelhecimento pode representar uma oportunidade. Rioja afirmou que as colheitas antigas envelhecidas em garrafa podem ajudar retalhistas e restaurantes a oferecer vinhos em diferentes fases de evolução, sem chegarem aos níveis de preço frequentemente associados ao segmento de topo de Bordéus ou da Borgonha. Ana Margareto, responsável pelo desenvolvimento de negócio na Zeter Wein, afirmou que Rioja pode competir com essas regiões tanto em qualidade como em potencial de envelhecimento.

Rioja procura também alargar a conversa para além dos vinhos tintos. A região afirmou que a capacidade de envelhecimento dos vinhos brancos de Rioja continua a ser subestimada, apesar de estes terem uma longa história na região. A Viura, uma das principais castas brancas da região, é frequentemente utilizada em vinhos fermentados ou estagiados em carvalho e, por vezes, mantidos sobre as borras durante períodos prolongados. Rioja afirmou que os melhores exemplares podem envelhecer durante décadas sem perder a frescura.

Margareto apontou o Viña Tondonia Blanco 1973, da López de Heredia, como um exemplo memorável, afirmando que, mesmo após décadas em garrafa, o vinho continuava a revelar novos aromas e sabores no copo poucos minutos depois de

servido.

Este perfil pode tornar os vinhos brancos envelhecidos de Rioja especialmente úteis para os restaurantes. Segundo a região, os vinhos brancos maduros apresentam frequentemente notas sapidas, especiadas e de frutos secos, apoiadas por uma acidez viva, o que os torna adequados para acompanhar pratos como cogumelos, queijos curados e preparações de peixe mais ricas. Para os retalhistas, podem também ser uma forma de surpreender clientes que ainda associam Rioja sobretudo a vinhos tintos.

A região apresentou a promoção dos vinhos envelhecidos, em parte, como uma resposta aos hábitos de consumo, que mudam rapidamente. Rüdiger Dickhöver, da Bodegas Rioja Weinhandels GmbH, afirmou que a maioria dos clientes continua a preferir vinhos prontos a beber, mas que tem observado interesse quando os vinhos são apresentados com indicações claras sobre o tempo durante o qual poderão continuar a evoluir favoravelmente. Alguns compradores, acrescentou, guardam intencionalmente garrafas para aniversários ou outras ocasiões que terão lugar daqui a cinco ou 10 anos.

Rioja estende-se por cerca de 100 quilómetros e, segundo o seu conselho regulador, reúne mais de 600 adegas e 14 000 viticultores. O Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja foi fundado a 6 de junho de 1925 e assinalou o seu centenário em 2025. A região afirma que os seus vinhos são vendidos em mais de 100 mercados internacionais.