vinetur

Риоха призывает продавцов предлагать вина старых урожаев, а не только Crianza и Reserva

Риоха отмечает, что выдержка в бутылке придаёт вину сложность и индивидуальность, а ресторанам позволяет предлагать готовые к употреблению вина

суббота, 21 ноября 2026 г.



Винодельческий регион Риоха в Испании призывает продавцов и рестораны уделять больше внимания винам старых урожаев. По мнению региона, выдержка в бутылке может придать вину сложность и индивидуальность, а также повысить

его коммерческую ценность — и это не зависит от сроков выдержки, указанных на этикетке.

В заявлении, опубликованном в Логроньо в ноябре 2026 года, Риоха отметила, что традиционные категории Crianza, Reserva и Gran Reserva по-прежнему служат полезным ориентиром для покупателей, поскольку указывают, сколько времени вино выдерживалось до выхода на рынок. Однако, подчеркнул регион, эти установленные законом категории не следует путать с полным потенциалом вина к выдержке или оптимальным периодом его употребления.

Это различие важно для продавцов и закупщиков ресторанов. По словам Риохи, многие потребители, особенно на экспортных рынках, хотят покупать вина, готовые к употреблению вскоре после покупки, а не бутылки, которые нужно годами хранить дома. Устоявшаяся система классификации региона помогает удовлетворить этот спрос. В то же время импортеры и винные специалисты, на которых ссылается Риоха, отмечают, что вина старых урожаев позволяют магазинам и ресторанам с винными картами предлагать более широкий выбор стилей и степеней зрелости.

Рудольф Кникенберг, генеральный директор импортера Schlumberger, сказал, что Риоха известна зрелыми винами разных стилей, цены на которые остаются доступными по сравнению с некоторыми другими ведущими регионами. По его словам, система классификации также помогает молодым потребителям знакомиться с выдержанными винами.

Обоснование потенциала дальнейшей выдержки в Риохе связано с особенностями производства многих местных вин. Согласно заявлению региона, производители часто закладывают основу для долгой жизни вина с самого начала — начиная с выбора винограда и решений в ходе виноделия, рассчитанных на длительное развитие в бочке и бутылке. Риоха отмечает, что сочетание разных климатических условий и высот может давать концентрированные вина с кислотностью, необходимой для хорошей выдержки. Наряду с Темпранильо традиционные сорта Грасиано и Масуэло способны придавать купажам кислотность, танины и структуру.

По словам Риохи, в погребе производители подбирают сроки выдержки в дубе и последующей выдержки в бутылке в соответствии с желаемым стилем вина. На некоторых винодельнях с давними традициями выдержку в бутылке считают отдельным и необходимым этапом созревания: отдельные вина оставляют на хранение на годы, прежде чем выпустить в продажу, чтобы они достигли определённого характера.

Регион подчёркивает, что длительная выдержка подходит не только винам Gran Reserva. Высококачественные Reserva и лучшие вина, произведённые в более современном стиле с акцентом на особенности конкретного места, также могут благоприятно развиваться на протяжении многих лет. По мнению Риохи, главное — качество и сбалансированность исходного вина, а также условия его хранения после розлива по бутылкам.

Ральф Кастнер из импортера Deuna привёл в пример вино Prado Enea 2001 года. По его словам, примерно через 25 лет оно достигло оптимальной зрелости, сочетая фруктовые ноты, гармонично интегрированный дуб, свежесть и тонкие танины.

Для винного рынка такая динамика созревания открывает новые возможности. Риоха отмечает, что вина старых урожаев, выдержанные в бутылке, позволяют магазинам и ресторанам предлагать вина на разных стадиях развития, не переходя в ценовые категории, которые часто ассоциируются с элитными винами Бордо или Бургундии. Ана Маргарето, менеджер по развитию бизнеса в Zeter Wein, считает, что Риоха может конкурировать с этими регионами и по качеству, и по потенциалу выдержки.

Риоха также стремится расширить разговор о выдержке за пределы красных вин. По словам региона, потенциал белых вин Риохи к выдержке по-прежнему недооценён, хотя у выдержанных белых вин здесь давняя история. Вьюра, один из основных белых сортов региона, часто используется для вин, которые ферментируют или выдерживают в дубе, а иногда длительное время выдерживают на осадке. Риоха отмечает, что лучшие образцы могут созревать десятилетиями, сохраняя свежесть.

Маргарето назвала запоминающимся примером Viña Tondonia Blanco 1973 года от López de Heredia. По её словам, даже спустя десятилетия в бутылке вино продолжало раскрывать в бокале новые ароматы и вкусы уже через несколько минут.

Такой характер может сделать выдержанные белые вина Риохи особенно интересными для ресторанов. По словам региона, зрелые белые вина часто отличаются пикантными, пряными и ореховыми нотами, которые поддерживает живая кислотность. Они хорошо сочетаются с такими блюдами, как грибы, выдержанные сыры и более насыщенные рыбные блюда. Для магазинов это также возможность удивить покупателей, которые пока в основном ассоциируют Риоху с красными винами.

Регион представил продвижение выдержанных вин отчасти как ответ на быстрые перемены в потребительских привычках. Рюдигер Дикхёвер из Bodegas Rioja Weinhandels GmbH сказал, что большинство покупателей по-прежнему предпочитают вина, готовые к употреблению, однако он замечал интерес, когда покупателям ясно объясняют, как долго вино может продолжать улучшаться. По его словам, некоторые покупатели намеренно откладывают бутылки для годовщин и других поводов, которые наступят через пять или 10 лет.

Протяжённость Риохи составляет около 100 километров. По данным её регулирующего совета, в регионе насчитывается более 600 виноделен и 14 000 виноградарей. Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja был основан 6 июня 1925 года и отметил столетие в 2025 году. По данным региона, его вина продаются более чем на 100 международных рынках.