

# RIOJA

## på charmoffensiven

Gammal kärlek rostar aldrig – men den kan svalna betänkligt. Sverige är fortfarande ett av de länder som dricker mest rioja, men sedan tidigt 2000-tal har försäljningen stört dykt. Men nu är Rioja på charmoffensiven igen – med fantastiska viner i vitt skilda stilar.

AV ERIKA LANDIN FOTO ERIKA LANDIN

**R**ioja är världens mest kända vinområde. I internationella undersökningar är fler vin-drickare bekanta med den spanska vinregionen än med något annat område, de franska klassikerna inräknade.

Berömdheten till trots är det inte lätt att veta vilken sorts vinstil som definierar området. Anledningen är enkel – Rioja är inte en vinstil utan ett helt spektrum, från hypermoderna prestigeviner till traditionella dilldoftande, lätta viner. Mellan de två extremerna finns en uppsjö varianter. För att förstå Riojas olika stilar behöver man få en inblick i dess historia.

Svenskarna inledde en het och omfattande kärleksaffär med Rioja under mitten av 1980-talet, och ända sedan dess har vi tillhört de länder i världen som dricker mest rioja.

Till skillnad från 1980-talets konkurrenter – de sura

chiantivinerna eller de strama bordeauxviner som krävde sin tid i källaren – såldes riojan vällagrad, drickfärdig och generös. Det koncentrerade och mogna vinet passade svenskarnas smaklökar perfekt. En svag vaniljton från amerikansk ek gav en extra dos charm och vi föll som furor.

I ärlighetens namn var det nog även de låga priserna som gjorde oss som galna. Hög kvalitet och mycket njutning för minsta möjliga peng – kan det bli bättre?

Men det blev också lite för lätt för Rioja att sälja sina viner. Under slutet av 1980-talet etablerades mängder av nya bodegor för att möta boomen. Priserna steg och kvaliteten sjönk. Under tidigt 2000-tal falnade så romansen och försäljningen stört dök.

Några bodegor började jaga poäng från internationella vinskribenter genom superintensiva prestigeviner i internationell stil, i högre och högre prisklass. Övriga

Rioja gav inte heller upp. Nu börjar kärleken åter spira och världen vänder ögonen mot Spaniens klassiska kvalitetsområde.

Dagens riojaviner har renare, friskare frukt än förr, följden av ett intensivare arbete i vingårdarna och att fler och fler bodegor arbetar med egna eller kontrakterade vingårdar i stället för att köpa in druvor till lägsta möjliga pris. Många odlare har också börjat buteljera sitt eget vin, antalet bodegor växer med många små och ambitiösa namn.

Medelåldern på faten har också sjunkit, till fromma för hygien och fräschör. I många källare blandas också den traditionella amerikanska eken upp med fransk, även i hus som tillämpar den klassiska riojastilen.

Även vi svenskar köper mer rioja igen – trots att ett vin med DOC Rioja aldrig får säljas på box! Nu står Rioja vid ett stilmässigt vägskal. Vad är framtiden?

Fruktiga, lätttryckna viner, traditionell, elegant rioja eller superextraherade prestigeviner? Eller alla tre? Du som konsument som bestämmer.

**DEN TRADITIONELLA STILEN** i Rioja är unik. Vinerna får vila länge, minst ett år för en Reserva och två för en Gran Reserva, på ekfat, ofta lite äldre och nästan alltid av amerikansk ek. Därefter följer några år på flaska innan de släpps till marknaden. Alkoholhalten är relativt låg, 12-13 procent, och den oxidationsprocess som lokalt kallas "adeloxidation" ger de röda vinerna en vackert ljus tegelröd nyans, medan de vita blir gyllene.

Den mest traditionella bodegan i Rioja är även en av de äldsta. **R Lopez de Heredia** grundades 1877, och inte mycket har förändrats sedan dess. De enorma ekständerna som används till jäsnings är desamma som för 140 år sedan, familjen som äger och driver gården är

**KONTRASTRIKT.** Marques de Riscal's spektakulära hotell, ritat av Frank Gehry, ligger precis intill det gamla vineriet byggt 1858.



FOTO MARQUES DE RISCALS



**SPÖKLIKT.** Spindlarna trivs i källaren på R Lopez de Heredia.



**ANTIKT.** 135 år gamla vintunnor på R Lopez de Heredia.



**KULTVIN.** Bodegas Roda har många anhängare runt om i världen.



**TRADITIONALIST.** Maria José Lopez är vinmakare i fjärde generationen på R Lopez de Heredia.

» densamma, och vinerna görs fortfarande helt för hand utan tillsatser eller manipulation. Dessutom vilar vinerna en halv evighet på fat och på flaska innan de släpps ut på marknaden – upp till 20 år för husets röda och vita Gran Reserva.

– Att låta viner åldras länge är utmärkande för tra-

## Spindelnäten bevarar mikrobalansen i källaren och håller våra jäststammar vid liv

ditionell rioja, berättar den energiska Maria José Lopez de Heredia, vinmakare i fjärde generationen.

Hela 13 000 fat med vin ligger på rad i hennes källare. Den utvecklade, komplexa och mycket speciella stilen gör att många vinfantaster jorden över får någonting lyriskt i blicken vid blotta namnet på det bästa vingårdsläget: Tondonia. Även när de släppts kan vinerna lagras i många, många år utan att förgås; den långa fatlagringen gör dem näst intill immuna mot ytterligare oxidation.

Nere i källaren, täckt av tjock spindelväv, serverar Maria José en flaska 1973 **Tondonia blanco Gran Reserva**. Syran är pigg och de intensiva dofterna av honung, kaprifol och rostade marconamandlar för snarare tankarna till ett sött vin. De tjocka spindelnäten får rummet att kännas som någonting ur Harry Potter, men den anställde som tar med sig en sopkvast hit riskerar omedelbar uppsägning.

– Spindelnäten bevarar mikrobalansen i källaren och håller våra jäststammar vid liv, säger Maria José och skrattar porlande när vi storögda står framför en ovanligt imponerande samling nät.

Spindlarna fångar dessutom den korkätande mal som annars är en riskfaktor när flaskorna ska ligga så länge som de gör.

Vad säger då Maria José om de druvrena, mörkt färgade och intensiva viner som tillkommit sedan 1980-talet?

– Jag anser att man behöver flera olika druvsorter för att få balans i vinet, svarar hon bestämt. Förresten bestod ett rött vin i Rioja till och med av 20–25 procent gröna druvor, berättar Maria José som fortfarande använder lite **Macabeo** i sina röda viner för att ge fin syra och för att stabilisera färgen.

Maria José märker förvisso av det ökande intresset för eleganta, terroirdrivna viner i husets traditionella stil. Men på R Lopez de Heredia följer man inga trender, man har helt enkelt aldrig accepterat något annat sätt att göra vin.

– Jag har lärt mig hur man gör vin av min far och farfar. Det betyder inte att man inte kan förbättra varje år, men jag har växt upp med respekt för produkten och för våra många trogna kunder.

Att vara trogen husets stil är ett familjebeslut.

**I ANDRA ÄNDEN AV** Riojas stilspektrum hittar vi hypermoderna **Bodegas Baigorri**, en av Riojas yngsta bodegor som slog upp portarna 2002. Vineriet, en arkitekt-ritad skapelse i glas, betong och stål, ligger med hänförande utsikt över Rioja Alta.

Här skapas vinet till stor del i vineriet – ett av världens mest moderna – i stark kontrast till Maria José's övertygelse att ett vin görs i vingården. Ingenting lämnas åt slumpen och vinmakaren Simón Arina Robles är en entusiastisk förespråkare av att använda de nya metoder som står till förfogande – vilket inte innebär att bodegan lägger mycket kraft på att använda så bra druvor som möjligt.

– Rioja har ändrat stil, säger han med övertygelse. Området har lagt mycket pengar på teknologi och nästa steg blir att visa vad som kan göras med den. Moderniseringen har bara börjat.

Vinerna är fruktdrivna, extraherade och skapade med precision. De är färdiga att drickas redan i ung ålder och får bara så mycket tid på nya, rostade ekfat som krävs för att få kallas Rioja.

– Vi skördar vid högre mognad och risken med lång fatlagring är då att vi tappas syra, berättar Simon.

Han tror på fler druvrena viner i framtiden, en förutsägelse som hörs från många håll i Rioja, och tillsätter inga vita druvor i sina blåsvarta, intensiva rödviner med hög alkoholhalt. Simon drivs av experimentlusta.

– Jag vill sätta tänderna i vinmakandet, säger han och skrattar.

**MELLAN DET SUPERTRADITIONELLA** R Lopez de Heredia och det hypermoderna Baigorri hittar man den stora majoriteten av Riojas producenter. **Bodegas Roda**

är en av dem – en vingård som grundades på 1990-talet och som gör kultviner med en trogen skara anhängare. De är i mångt och mycket moderna, men använder sig av vissa klassiska tekniker.

– Man ska inte avfärda traditioner om de är bra, säger Sara Bengoa, exportansvarig på Roda, och berättar att man bara använder naturjäst och jäser vinerna i traditionsenliga ekständer.

– Om någonting traditionellt är bra behåller vi det, om vi upptäcker någonting nytt vi gillar så använder vi det. Vi är alltid öppna för nya idéer.

Vinerna har den finess och eleganta syra som finns i

välgjord traditionell rioja, men uppvisar samtidigt den något mer intensiva frukten och mjuka franska ek som kännetecknar moderna prestigeviner.

**RIOJAS ALLRA ÄLDSTA** producent, **Marques de Riscal** kan inte placeras in i ett tydligt fack. Anledningen är att dess stora vinportfölj sträcker sig över hela spektrat stilar, från det traditionella till det kommersiella till det prestigedrivna moderna. Faktum är att trots sin ålder var Marques de Riscal kanske den första producenten som gjorde det som nu kallas "modern" rioja.

Som på R Lopez de Heredia, Baigorri och Roda åter speglar arkitekturen på Marques de Riscal stilen på vinet. Eller stilarna i det här fallet. Nedanför det extremt designade och internationellt uppmärksammade hotellet, ritat av Frank Gehry (som sedermera fick ett av Riscals absoluta prestigeviner uppkallat efter sig), ligger nämligen det gamla vineriet byggt 1858.

Alla kommersiella viner upp till och med Reserva görs i det nybyggda vineriet några hundra meter bort, men den äldsta delen av området är hemvist för tusentals tunnor och flaskor Gran Reserva.

Marques de Riscal är en stor producent. Tolv miljoner flaskor om året produceras här, vilket kan jämföras med från 300 000–500 000 var hos Roda, Baigorri och R Lopez de Heredia. Med sin ålder, storlek och tradition är det kanske inte förvånande att Riscal har en av världens största samlingar gamla viner.

Försäljningsdirektören José Louis Muguero, som även är en av de ättlingar till grundaren som nu driver firman, är en klassisk spansk gentleman. Han visar raderna av dammiga flaskor i källaren som kallas *El Catedral* och »

**SUPERMODERNT.** Baigorri en av de yngsta bodegorna i Rioja, grundad 2002.

## TID PÅ FAT OCH FLASKA

**Kvalitetsbeteckningarna i Rioja** bygger på hur länge vinet lagrats:

**Crianza** – minst två år, varav ett år på ekfat.

**Reserva** – minst tre år varav ett år på ekfat.

**Gran Reserva** – minst fem år varav två år på ekfat.

Många kvalitetsproducenter lagrar mycket längre än så.

**PIGG ÅLDNING.** 1973 Tondonia blanco har fortfarande pigg syra.





**GENTLEMAN.** José Luis Muguero är försäljningsdirektör på Riscal.

- » pekar på ett dussin ekfat med speciell text.  
 – Det här är spanska kungens vintunnor, säger han med ett leende.  
 Från de billigaste vinerna, som inte är DOC Rioja och alltså kan säljas på box, till de finaste Gran Reservas och hyperexklusiva signaturvinerna håller huset en

## Rioja är ett område med framtiden för fötterna

mycket god kvalitet, med balanserad fräschör som genomgående tråd. Paul Pontallier, känd vinmakare från Margaux i Bordeaux, sätter stilen för alla vinerna.

– Vi fokuserar generellt sätt mer på frukt och lagrar kortare tid än förr, eftersom vi använder nyare fat, berättar José Luis Muguero.

**MARQUES DE RISCAL** vill möta de nya unga konsumenterna och är lyhörd och nyskapande, men har en fot bestämt placerad i sin historia.

Just detta kanske är Riojas framtid – att komma närmare sin historia samtidigt som man inte tappar lusten att prova nya vägar. Å ena sidan producera för områdets nya stilar som rosé, vingårdsbetecknade viner, druvrena viner och vita viner på **Viura** eller internationella druvsorter. Å andra sidan fortsätta med de traditionella vinerna som uppvisar Riojas unika terroir och som med sin lite lägre alkoholhalt och finess är precis vad vinvärlden börjat leta efter. Samt över hela skalan satsa på en återgång till elegans och fräschör, men kanske med något mer frukt än förr i tiden och mer balanserad ek än på senare år.

Om vinerna dessutom håller sig prismässigt konkurrenskraftiga är Rioja ett område med framtiden för fötterna. Ett område som vi svenskar förvisso redan tycker mycket om, men som vi mycket väl kan komma att älska starkare än vi någonsin gjorde under ungdomsförälskelsens dagar. ■

**EFTERTRAKTAD.** I december får Sverige en liten sändning Roda I men av årgång 2007. Räkna med att köa!



## VINER I SVERIGE

Här är några viner från producenterna som nämns i reportaget som finns att tillgå i Sverige. Missa inte heller Magnus Waerns fördjupning och förslag på provning av rioja på sidan 104!

### SUPERTRADITIONELLT OCH ÅDELOXIDERAT

**R Lopez de Heredias 2001 Vina Tondonia Reserva Tinto** (nr 72643, 259 kr) är en överraskning för de flesta. Toner av vanilj kompletterar sammetslen frukt och en lätt kropp med tydlig syra och en lägre alkoholhalt. Servera svalt till rostad kalkon eller vilt och låt vinet ta sin tid. Vinner på ytterligare lagring.  
 Än mer annorlunda är samma producents vattendelare **1996 Vina Tondonia Blanco** (nr 72665, 259 kronor). Otroliga doftnyanser och oxiderad stil som påminner om sherry, med toner av trä, färsk svamp, apelsinskal, honung och rostade mandlar. Tydlig syra och struktur. Vinet utvecklas i glaset och ska inte serveras för kallt. Beställ på systembolaget.se.

### UPPDATERAD TRADITION OCH NYTÄNK

**Marques de Riscal Reserva** (nr 2573, 139 kronor) är ett utmärkt, klassisk rioja om än med något renare frukt än förr. Traditionella, kryddiga fatter, doft av tobak och läder blandat med smak av röda körsbär. **2006 Marques de Riscal Finca Torrea** (nr 71338, 249 kr, beställningssortimentet) är en modernare rioja med bra syra och koncentrerad doft av choklad, kaffe, mörka körsbär och lite fransk ek. Maffigt vin som exemplifierar Riscals nyskapande sida.

### ELEGANT, NYSKAPANDE KULTVIN

Som första land i världen får Sverige en leverans av **Bodegas Rodas 2007 Roda I** (99532, 399 kr) till Vinkällarbutikerna i december. Roda I har silkiga lager fylld mörk frukt, supereleganta syra, lena tanniner och en viss köttighet. Ett vin att köa för. Vill du med ett steg i pris eller om de 600 flaskorna av Roda I hinner sälja slut kommer även **2007 Roda** (99446, 249kr), ett mycket elegant vin med fin röd frukt, uppstramande syra och len fransk ek. Lite mindre komplexitet och intensitet än storebror Roda I, men ändå ett snyggt vin.

### DET MODERNA RIOJA:

**Bodegas Baigorri Reserva** (nr 95232, 199 kr, tillfälliga sortimentet) är djupt svartlila i glaset, med mjuk, intensiv doft av björnbär och lite lakrits. Den lena, intensiva fruktiga smaken samt den relativt höga alkoholhalten påminner om välgjorda viner från Nya världen. Ett välpolerat, modernt vin i populär stil. För en lättdrucken och prisvärd variant med fin, ren tempranillofrukt, prova **2007 Baigorri Crianza Tempranillo** (nr 70371, 129 kr, beställningssortimentet). Eken är nätt och alkoholens eldighet balanseras av de rena körsbärstonerna och lite lakritsdriven kryddighet. Ett bra ingångsvin till det moderna Rioja.