

## LA RIOJA

La Rioja es una Denominación de Origen Calificada (DOC) con la que se distinguen a ciertos vinos elaborados en áreas de las Comunidades Autónomas de Castilla y León, La Rioja, Navarra y del País Vasco. La producción media anual de vino de Rioja es de 250 millones de litros (85% vino tinto y 15% vino blanco y rosado). Los vinos de Rioja son frescos, aromáticos, de composición equilibrada y excelente buqué.

Existen diferentes uvas en la región, pero las variedades tradicionales autorizadas por el Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja desde su creación en 1925 han sido siete, cuatro tintas y tres blancas:

- Variedades tintas: Tempranillo, Garnacha tinta, Mazuelo (también conocida como Cariñena) y Graciano
- Variedades blancas: Viura (también conocida como Macabeo), Malvasía y Garnacha blanca

Las variedades preferidas son la Tempranillo en tinto y la Viura en blanco.

Por la diversidad orográfica y climática se distinguen tres subzonas de producción, Rioja Alta, Rioja Baja y Rioja Alavesa, donde se originan vinos de distintas características.

**Rioja Alta:** Cuenta con una extensión de viñedos de 20.363 Ha. Su influencia climática es Atlántica. Sus vinos tienen cuerpo y acidez total elevada, son aptos para el envejecimiento en barricas.

La Rioja alta ocupa territorios comprendidos entre Haro y Logroño, situados al sur del Ebro, excepto en el espacio comprendido al norte de Briones. Sus localidades más destacadas son Ollauri, San Asencio, Cenicero, Nájera y Fuenmayor. Tiene terrenos arcillosos-calcáreos y una topografía de escaso relieve. Existe una variedad en las uvas, ya que hay tempranillo y Viura en la Sonsierra, presencia de garnacha en San Asencio y tempranillo en Cenicero, esto por la diferencia de suelo y del clima que está matizado por las distintas posiciones respecto a la Sierra de Cantabria

**Rioja Baja:** Cuenta con una extensión de viñedos de 17.787 Ha. Su influencia climática es Mediterránea. Sus vinos son tintos y rosados con mayor graduación y extracto.

La Rioja baja se extiende entre Logroño y Alvaro en zonas de suelos arcillosos y ferrosos. Aquí el Ebro pierde sus influencias atlánticas y húmedas y se vuelve mediterráneo, con un clima que apenas alcanza los 300 mm. Anuales de pluviosidad. Los vinos de la Rioja baja son aromáticos, aunque si bajos en su acidez. La fertilidad de la tierra y la variedad de garnacha que existe en esta zona, no favorece a los vinos complejos y destinados a las crianzas, como sucede en las zona Alta y en Alavesa.

**Rioja Alavesa:** Cuenta con una extensión de viñedos de 12.000 Ha. Los territorios que incluye son los comprendidos entre el Ebro y la Sierra de Cantabria, excepto Abalos y San Vicente de la Sonsierra.

Los suelos de la Rioja Alavesa son arcillo-calcáreos, esto es excelente para que las cepas absorban la humedad necesaria, así como su ubicación tras la Sierra Cantábrica, que protege las viñas de los vientos provenientes del norte que permite que la cepa aproveche más el calor. Una gran parte del vino que se produce en esta zona se elabora a partir de la uva Tempranillo, la garnacha, el graciano, la malvasía, entre otras. El vino de la Rioja alavesa tiene un color brillante y vivo, un fino aroma y sabor afrutado.

