



Rioja-Kontrollrat legt Ernte- und Bestandsmengen für 2018 fest

Der Kontrollrat der DOCa Rioja hat die Erntevorgaben für den Jahrgang 2018 verabschiedet. Dabei wurde auch ein Qualitätsbestand beschlossen, um die Lagerbilanz im geschützten Herkunftsgebiet stabil zu halten.

Die für dieses Jahr festgelegten Vorgaben stellen die Optimierung der Weinqualität sicher, ebenso wie die ordnungsgemäße Verwendung der Winzer-Kennnummer, um die Traubenanlieferungen zu kontrollieren, die Einhaltung der zulässigen Höchstwerte für die Traubenmenge sowie das Verhältnis von Trauben- und Weinmenge. Darüber hinaus wurde in diesem Jahr ein individueller Qualitätsbestand neu eingeführt, der die Ertragsreserve umsetzt, die von der Weinbranche ursprünglich 2007 beschlossen wurde. Damit nimmt die Rioja eine Vorreiterrolle ein.

Wie um diese Zeit des Jahres üblich, hat die Vollversammlung des Kontrollrats der DOCa Rioja am 29. Juni die diesjährigen Erntevorgaben und -regeln verabschiedet. Nach der schwierigen Situation 2017 und den darauffolgenden Diskussionen um die Lagerbestände im Weingebiet wurde der freiwillige Qualitätsbestand wieder eingeführt. Dieses System, das bereits 2007 vorgeschlagen wurde, wird sowohl auf Weinguts- als auch auf Genossenschaftsebene umgesetzt.

Der Qualitätsbestand stellt einen neuen Meilenstein in der Rioja dar. Das Gebiet beweist damit einmal mehr seine Vorreiterrolle, wenn es um maßgebliche Fortschritte bei der Qualität geht.

Der aktuelle Jahrgang gibt Anlass zu großem Optimismus. Daher hat die Vollversammlung des Kontrollrats den diesjährigen Ernteertrag auf 118 Prozent festgesetzt. Ziel ist es zum einen, die Qualität zu sichern und weiter zu verbessern, sowie zum anderen, die Mengenzufluss zu stabilisieren, um sicherzustellen, dass der gegenwärtige Bedarf an Weinen gedeckt wird. Diese Ertragsvorgabe bedeutet einen Maximalwert von 7.670 kg/ha für rote Trauben und 10.620 kg/ha für weiße Trauben.

Die zulässige Ertragsmenge von 118 Prozent setzt sich dabei aus zwei Komponenten zusammen: Der als Rioja-Wein anmeldefähige Höchstwert beläuft sich auf 110 Prozent. Ein zusätzlicher Ertrag von acht Prozent kann als Bestandsmenge im Keller gelagert werden (was 520 kg/ha für rote und 720 kg/ha für weiße Trauben entspricht).

Das Verhältnis zwischen Trauben- und Weinmenge wurde auf maximal 72 Liter Wein pro 100 Kilogramm Trauben festgelegt. Jede Weinmenge, die dieses Verhältnis übersteigt, wird destilliert.



Das individuelle Qualitätsbestandssystem erlaubt die Weinproduktion von zusätzlich 20 Prozent über die vorgegebenen Höchstwerte hinaus, verteilt auf einen Zeitraum von drei Jahren. Da diese Regelung freiwillig ist, müssen Winzer und Kellereien, die die Option nicht in

Anspruch nehmen wollen, jedes Jahr bis spätestens zum 30. November ausdrücklich darauf verzichten. Verzichtet ein Weingut auf den individuellen Qualitätsbestand, wird die entsprechende Weinmenge als gemeiner Tafelwein („Wein aus Spanien“) vermarktet.

Die Einrichtung des Qualitätsbestands muss ausdrücklich in den Traubenkauf- und -verkaufsvertrag zwischen dem Erzeuger und dem Weiterverarbeiter aufgenommen und darin berücksichtigt werden. Dabei müssen die Mengen spezifisch angegeben werden. Damit das System dauerhaft in Kraft bleibt, muss es zwei Jahre nach seiner Einführung entweder ausdrücklich bestätigt oder überprüft werden. Sofern entschieden wird, das System nicht fortzuführen, wird der Aufbau des Qualitätsbestands beendet und der Bestand freigegeben, bis die Vermarktung des betreffenden Weins ausläuft. Dies wird keinerlei rückwirkende Konsequenzen haben.

Für Einzellagenweine („vinos de viñedos singulares“) ist ein individueller Qualitätsbestand grundsätzlich nicht vorgesehen.

Information zur DOCa Rioja

Die DOCa Rioja (Denominación de Origen Calificada) ist Spaniens erstes und bedeutendstes, qualifiziertes Weinanbaugebiet. Rioja wurde bereits 1926 als DO (Denominación de Origen) anerkannt und ist damit die älteste Herkunftsbezeichnung Spaniens. Eine Klassifizierung mit noch strengeren Auflagen ist die DOCa, die 1991 in Rioja eingeführt wurde. Bis heute sind die Produktionsvorschriften dieser „qualifizierten“ Herkunftsbezeichnung die strengsten Europas. Sie regeln das Rebsortiment, die maximalen Ertragsmengen, Flaschenabfüllung und vieles mehr. Bis heute darf nur eine weitere Region diese Bezeichnung tragen.

Gelegen in Nordspanien ist Rioja vor allem berühmt für die Rotweine aus der Tempranillo-Traube, die hier ihren Ursprung hat. Die fassgereiften Qualitäten Reserva und Gran Reserva kommen trinkreif auf den Markt, haben aber auch ein enormes Lagerpotenzial. Mit einer Bandbreite von Weinen, die zwischen traditioneller und extrem moderner Stilistik changieren, bietet Rioja für jeden Anlass und zu jedem Essen den passenden Wein. Rioja ist darüber hinaus auch die Heimat avantgardistischer Architektur, fantastischer Tapas, die hier Pinchos heißen, und die Wiege der spanischen Sprache.



Weitere Informationen:

Marta Echávarri

Head of Communication

DOCa Rioja Control Board

Tel. +34 682 401 741 // 34 941 500 400

communication@riojawine.com

www.riojawine.com

Informationsbüro DOCa Rioja

c/o ff.k Public Relations GmbH

Christoph-Probst-Weg 4

20251 Hamburg

Fon: +49(0)40 - 611 356 - 60

Fax: +49(0)40 - 611 356 - 44

rioja@ffk-pr.com | www.ffk-pr.com |

www.riojawine.com

Facebook und Instagram: Rioja Wein

Deutschland | Twitter: @RiojaWein