



Achter de façade van een schijnbaar ingeslapen landbouwgemeenschap blijkt de Noord-Spaanse Rioja Alavesa een paradijs voor de breed geïnteresseerde geograaf. Zeker als hij van een goed glas wijn houdt.

Wijnproductie pompt nog altijd leven in de Rioja Alavesa

Indrukwekkend is het uitzicht vanaf het Balcón de La Rioja, een uitkijkpunt langs de A2124 die vanuit het Cantabrisch Gebergte het dal van de Ebro in slingert. Iedere vierkante meter vruchtbare grond lijkt beplant met wijnstokken. Hier en daar verheffen

stadjes en dorpjes zich boven de rood-groene vlakte. Aan de horizon tekenen de contouren van het Iberisch Randgebergte zich af tegen de heldere lucht.

Het Cantabrisch gebergte beschermt de wijngaarden in het hele Ebrodal tegen de

koele, vochtige zeewind van de Spaanse noordkust. Haar zuidelijke flanken bieden nog meer voordelen voor de lokale wijnboeren. De helling ligt in een gunstigste hoek ten opzichte van de zon, en de relatief arme kalk- en kleibodem is nog geschikter voor wijnbouw dan de bodem dieper in het dal.

Wijnliefhebbers weten dat de beste wijnen uit de beroemde Riojastreek van deze hellingen komen. Echte kenners wijzen Elciego (*Eltziego*) aan als het plaatsje waar de allerbeste rioja vandaan komt. Die goede naam blijkt lucratief: zo gaf een plaatselijke wijnmagnaat aan sterarchitect Frank O. Gehry de opdracht een hotel voor zijn bezoekers te ontwerpen. Het resultaat doet met zijn golvende titaniumplaten denken aan Gehry's Guggenheim Museum in Bilbao (100 kilometer noordelijker) en vormt een modern *landmark* in een verder traditioneel oegend gebied.

De Baskische Rioja

Ook al zijn we in de Rioja Alavesa, de Autonome Gemeenschap La Rioja begint pas aan de overkant van de Ebro. Deze hellingen behoren tot de provincie Álava (*Araba*) van de Autonome Gemeenschap Baskenland (*Euskadi*).

Niet dat je daarvan veel merkt. Baskische vlaggen, Baskische leuzen op de muren en tweetalige aanduidingen zijn in deze zuidelijke uithoek van het Baskenland schaars. De Baskische regering mag dan zetelen in de

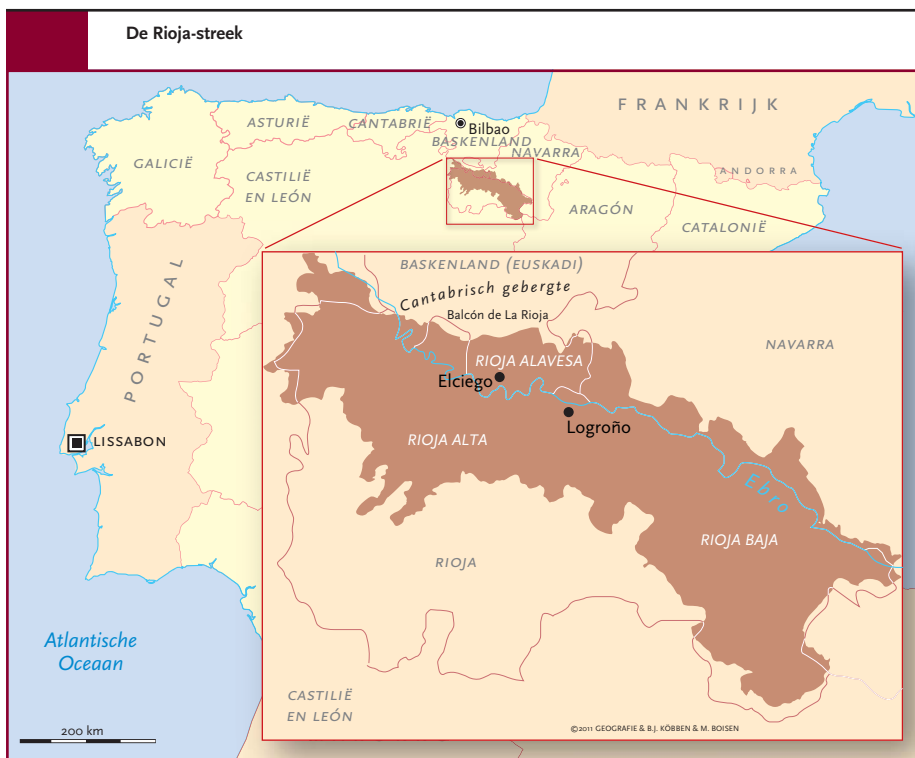




FOTO: MARTIN BOISEN

In cultureel en economisch opzicht is de Baskische Rioja Alavesa vooral verbonden met de 'Spaanse' Rioja-wijnstreken

streek. Fenicische kolonisten introduceerden hier ruim voor het begin van de jaartelling de wijnbouw, en onder de Romeinen nam de wijnproductie later een grote vlucht. Wijnbouw heeft in de Rioja dus een lange geschiedenis.

De bron van de internationale faam van de riojawijn ligt echter bij de uit Noord-

Amerika afkomstige druifluus (Phylloxera), die onherstelbare schade toebrengt aan de wortels van wijnstokken. Omstreeks 1870 sloeg de druifluus toe in de Bordeaux. Franse wijnproducenten weken daarom massaal uit naar de onaangetaste Rioja.

De technische innovaties die zij introduceerden en het tijdelijke gat dat de Bordeaux liet in de internationale wijnmarkt zetten de Riojastreek op de wijnkaart. Tegen de tijd dat de druifluus ook hier doordrong, was de oplossing – het planten van enten van Europese wijnstokken in de wortels van resistente Noord-Amerikaanse wijnstokken – al gevonden en de naam van de Rioja als wijnstreek voorgoed gevestigd.

Regionaal belang

Nog steeds is de wijnproductie de kurk waarop de economie van de Rioja Alavesa drijft: de economie wordt gedomineerd door de agrarische sector en de verwerkende industrie – waartoe de bodega's behoren die zelf wijn bottelen.

Samen zijn ze goed voor 70% van de in het gebied gecreëerde toegevoegde waarde en de helft van de beroepsbevolking (ongeveer 5000 personen) vindt er werk. In de *vendimia* (oogsttijd) in oktober, wanneer de druiven in ongeveer een week met de hand

hoofdstad van Álava, Vitoria (*Gasteiz*), Baskisch nationalisme is meer een aanleggenheid van Basken in de verstedelijkte noordelijke kustprovincies Vizcaya (*Bizkaia*) en Guipúzcoa (*Gipuzkoa*) (zie de bijdrage van Jan Mansvelt Beck op pag. 40).

In het rurale Álava is de band met Spanje van oudsher sterk. Dit geldt zeker voor de Rioja Alavesa, dat door de bergen geïsoleerd ligt van het Baskische kerngebied. Meer dan 90% van de ongeveer 12.000 inwoners is volledig Spaanstalig. Via het onderwijs probeert de Baskische overheid het gebruik van het Baskisch (*Euskera*) ook hier te stimuleren, maar vooralsnog met weinig succes. Het is een voorbeeld van beleid dat, anders dan in sommige delen van de noordelijke provincies, hier maar weinig steun geniet.

Land van wijn

Cultureel en economisch is de Rioja Alavesa vooral verbonden met de zuidelijker en oostelijker gelegen gebieden van de Rioja wijn-



FOTO: HUG CIRICI / HUGGY47

Landmark in een zeer welvarende streek: het wijnhotel naar een ontwerp van Frank O. Gehry in Elciego doet sterk denken aan het Guggenheim Museum in Bilbao, van dezelfde architect (zie pag. 43).



Met het keurmerk DOCa (*Denominación de Origen Calificada*) waakt de *Consejo Regulador* over de herkomst en kwaliteit van de echte riojawijnen.



Het 'merk'

De associatie van de plaatsaanduiding 'Rioja' met kwalitatief hoogwaardige wijn wordt zorgvuldig bewaakt. Niet iedere wijn mag zich een riojawijn noemen.

De *Consejo Regulador* (Raad van Toezicht) waakt sinds 1926 over het keurmerk DOCa (*Denominación de Origen Calificada*). Dit is het belangrijkste herkomstkeurmerk voor ambachtelijk geproduceerde en kwalitatief hoogwaardige Spaanse wijn. Het heeft een hogere status dan het wijder verbreide keurmerk DO (*Denominación de Origen*) dat ook aan andere levensmiddelen wordt toegekend. Tot juli 2009, toen ook de Catalaanse wijnstreek Priorat het keurmerk verkreeg, was de wijnstreek Rioja zelfs de enige regio die het DOCa-keurmerk mocht voeren.

De eisen die aan de producenten worden gesteld zijn uiterst streng. Het hele proces van het planten van de druivenstokken tot

aan de verkoop van de wijnen wordt aan nauwkeurige controles onderworpen. Slechts enkele druivenrassen zijn toegestaan en daarvan is de inheemse Tempranillo dominant. In de Rioja Alavesa gaat het om 90% van de wijnstokken. Volgens wijnboer Pascual Larrieta (gelijknamig kader) is er geen druif die het hier beter doet, en gedijt de Tempranillo druif nergens zo goed als hier.

Een opvallende regel is de gelimiteerde cultivatie: per hectare wijngaard mogen maximaal 4000 wijnstokken groeien en deze mogen maximaal 6500 kilo druiven opleveren (voor witte wijn 9000 kilo). Beperking van de druivenoogst per hectare garandeert namelijk een betere kwaliteit.

In de bodega's gaat de controle door: de installaties en materialen voor de verwerking van de druiven moeten voldoen aan strenge eisen, en ook gedurende het rijpingsproces van de wijnen komen inspecteurs regelmatig bij de bodega's langs.

Pas wanneer aan alle eisen is voldaan mag de wijn het DOCa-keurmerk dragen: een zilverkleurig vignet op het etiket, dat moeilijk na te maken is. Belangrijk, want er zijn al riojawijnen met nepvignet gesignaleerd, bestemd voor groeimarkt China.

wikkelingen op de afzetmarkt voor de wijn nauwlettend gevolgd.

Wijnmarkt

Ruim een kwart van de riojawijn wordt geëxporteerd, met het Verenigd Koninkrijk als opvallend grote afnemer. De internationale positie van de riojawijn wordt steeds belangrijker, omdat de thuismarkt onder druk staat. Spaanse jongeren zijn de afgelopen decennia steeds minder wijn gaan drinken – zij kiezen onder meer voor frisdrank en bier.

Op de internationale markt wordt de concurrentie echter alsmaar groter. Volgens cijfers van het (Nederlandse) Productschap Wijn loopt de Nederlandse invoer van Spaanse, maar ook Franse wijn de laatste jaren gestaag terug, terwijl de totale Nederlandse wijnconsumptie nog steeds licht stijgt. De traditionele wijnlanden verliezen terrein ten opzichte van 'nieuwkomers' als Chili, Argentinië en Australië. Ook de consumptie van Duitse wijn neemt toe.

Een ander probleem voor de riojawijn, die zijn goede naam dankt aan de consistent hoge kwaliteit (kader 'Het merk'), is dat de bodega's nauwelijks kunnen inspringen op trends. De recente groei van de Nederlandse import van Portugese, Italiaanse en Oostenrijkse wijnen is voor een deel te danken aan de in *glossy's* aangeprezen Vinha Verde, Prosecco en Grüner Veltliner. Riojawijn zal nooit als 'ontdekking van de maand' kunnen worden verkocht.

Toerisme als toekomstperspectief

Mede hierdoor is er steeds meer aandacht voor de mogelijkheden van wijntoerisme. Het eerder genoemde 'wijnhotel' in Elciego is een grote investering in de toeristische

geplukt moeten worden, is er zelfs structureel een tekort aan arbeidskrachten. Vroeger verdienden Spaanse studenten wat bij tijdens de druivenoogst. Tegenwoordig doen Noord-Afrikaanse arbeidsmigranten het werk. Een wijnplukker wordt betaald per kilo en kan per dag rond de tweeduizend kilo druiven plukken. Dat levert hem zo'n honderd euro op.

Het is typische seizoensarbeid, maar klimaatverschillen rekken de werkperiode in Spanje nog aardig op. In augustus beginnen de plukkers in de zuidelijkste wijnstreken. Daarna trekken zij noordwaarts. De druivenoogst in de Rioja Alavesa in oktober is vaak de laatste voor zij huiswaarts keren.

De florerende wijnsector is de belangrijkste verklaring voor de gezonde demografische situatie in de Rioja Alavesa. Veel rurale gebieden ontvolken door ontgroening en vergrijzing, maar hier is dat niet aan de orde. Jongeren kunnen dankzij de wijnbouw een

Hier geen ontgroening: jongeren keren na hun studie terug voor een carrière in de wijnbouw

bestaan opbouwen in hun geboortestreek en keren hier vaak terug als ze hun opleiding elders hebben afgerond. Aan de Universidad de la Rioja in Logroño kun je zelfs diverse wijngelerateerde studies volgen. De leeftijdsopbouw van de bevolking wijkt nauwelijks af van het Spaans gemiddelde en het geboortecijfer toont na een tijdelijke dip begin jaren 90 weer een sterk stijgende lijn.

Omdat zo veel afhangt van het succes van de wijnsector in deze streek, worden de ont-



De verwerking van de oogst in de Rioja-streek gebeurt nog grotendeels met de hand.

FOTO: RYAN OPAZ

De wijnboeren stellen hun bodega's vooral open om het publiek het genot van wijn bij te brengen

sector van Rioja Alavesa, maar staat niet alleen. In Laguardia ontwierp een andere sterarchitect, Santiago Calatrava, in 2001 het nieuwe gebouw van Bodegas Ysios, en aan de zuidzijde van de Ebro opende bodega Dinastia Vivanco in 2004 de deuren van een imposant wijnmuseum. Naast deze grote attracties, die mikken op grote groepen toeristen, openen ook kleine bodega's hun deuren voor bezoekers (kader 'Bodegas Pascual Larrieta').

Uit verkennend onderzoek van Duarte Alonso & O'Neill in 2009 blijkt dat de motieven van Riojaanse wijnboeren om hun bodega's open te stellen voornamelijk op het educatieve vlak liggen. Het gaat hen niet zozeer om de directe bestedingen van toeristen, maar om de langetermijneffecten. Als de toerist door kennis en ervaring een band krijgt met de wijn, de wijnstreek of zelfs een specifieke wijn, bestaat de kans dat zijn consumptiepatroon blijvend verandert. Mond-tot-mondreclame kan dat effect nog versterken.

Zulke particuliere initiatieven worden gesteund door overheidsinvesteringen in de toeristische infrastructuur en informatievoorziening. Wijntoerisme wordt vaak in één adem genoemd met gastronomisch toerisme en ruraal toerisme. Die moeten het niet hebben van de grote massa; ze zijn lucratief vanwege hun aantrekkingskracht op wel-

gestelde toeristen zonder dat dit veel investeringen vergt.

Sinds medio jaren 80 hebben de Spaanse Autonome Gemeenschappen beleid ontwikkeld om ruraal toerisme te stimuleren. Een belangrijk instrument is het verstrekken van subsidies aan *casas rurales*, kleinschalige verblijfsaccommodaties in landelijke gebieden, die je ook in de Rioja Alavesa steeds meer vindt.

Omdat de Rioja Alavesa in Baskenland ligt en niet in de Autonome Gemeenschap La Rioja krijgt het gebied geen steun of aandacht van La Rioja Turismo, de door de Autonome Gemeenschap La Rioja gefinancierde organisatie die wijn als hoofdthema heeft gekozen voor al haar (inter)nationale activiteiten. De Rioja Alavesa staat letterlijk 'niet op de kaart' van promotiematerialen.

De toerist zal echter nauwelijks iets meekrijgen van de administratieve grenzen die het gebied doorkruisen. De landschappelijke aantrekkelijkheid van de Rioja Alavesa, de architectonische landmarks en goedbewaarde middeleeuwse stadjes als Laguardia kunnen op deze korte afstand moeilijk geheim blijven. En echte wijnliefhebbers? Die weten de weg naar de Rioja Alavesa wel te vinden! •

Meer informatie

- www.riojawine.com, site van de Consejo Regulador van het D.O.Ca.-keurmerk
- www.eustat.es, website Baskisch statistisch bureau
- www.lariojatourismo.com, site La Rioja Turismo
- www.pascualarrieta.com, site Bodegas Pascual Larrieta
- www.wijn.nl, site Productschap wijn
- Duarte Alonso, A. & M.A. O'Neill 2009. Wine Tourism in Spain: The Case of Three Wine regions. *Tourism* 57(4): 405-420.

Bodegas Pascual Larrieta

Een bijna zomerse oktobermiddag in Samaniego (300 inwoners), direct onder het Balcón de La Rioja. We zijn met 32 studenten te gast bij de bodega van Miguel Ángel Pascual Larrieta en zijn vrouw Rosa. Miguel Ángel nam de bodega in 1989 over van zijn vader en besloot onder eigen naam te produceren volgens de regels van de *Consejo Regulador* (kader 'Het merk'). Zijn vader maakte ook wijn, maar leverde voornamelijk druiven aan grotere bodega's.

Het paar is trots op het bedrijf dat met een jaarlijkse productie van ongeveer honderdduizend flessen weliswaar een van de vele kleinere bodega's in de streek is, maar wel (inter)nationale wijnprijzen in de wacht heeft gesleept.

Het is één dag voor de oogst, maar ze hebben kosten noch moeite gespaard voor ons bezoek: een vloeiend Engels sprekende gids van Bodegas Ysios geeft ons op de wijngaard en in de moderne bodega uitleg over de wijnproductie en de cultuur van de regio. Een bezoek aan de eeuwenoude familiebodega mag niet ontbreken. Om een constante temperatuur te bewerkstelligen voor de rijpende wijn heeft Miguel Ángels grootvader eigenhandig een diepe kelder uitgegraven in de harde rotsgrond.

Nu deze bodega sinds een paar jaren niet meer in gebruik is, willen Miguel Ángel en Rosa de ruimte inrichten als een klein museum. Daar kunnen zij hun klanten ontvangen in een authentieke sfeer. De directe verkoop aan bezoekers is mooi meegenomen, maar de mogelijkheid om een bus vol Nederlandse studenten wijn (en riojawijn in het bijzonder) te leren waarderen, zien Miguel en Rosa als een investering in de toekomst.

De volgende dag gaan we nog eens langs en treffen Miguel Ángel met zijn vader en broer, die een helpende hand bieden tijdens de oogst, in de weer met een houten druivenpers. Alle moderne rvs-installaties ten spijt: voor eigen consumptie moet een deel van Miguel Ángels oogst toch echt verwerkt worden zoals vele generaties voor hem dat gewoon waren.