



## Rioja (Spanien): Finca La Emperatriz

1 Grosse Verkostung auf Emperatriz.

3 Fischhändler Marino in Logroño: der Beste!

Für das Mittagessen begeben wir uns mit Eduardo Hernáiz nach Logroño, wo er uns zum Fischladen Marino führt, der als der beste der Stadt gilt. Nicht nur ist das Angebot eines der grössten, das wir je in der Region gesehen haben, wir werden auch gleich noch Zeugen eines seltenen Ereignisses: Soeben ist ein Steinbutt angeliefert worden, der sagenhafte 16 Kilogramm wiegt. Selbst der Patron ist ganz aus dem Häuschen und ruft begeistert: «Einen solchen Fisch fängt man höchstens alle zehn Jahre einmal!»

Auf dem Weingut erklärt uns Eduardo einige Neuerungen auf Emperatriz: «Wir vereinfachen unser Sortiment signifikant. Künftig werden wir keine Reserva, Crianza, Joven oder Spezialweine wie den <Terruño> mehr anbieten, sondern nur noch zwei Linien: <Gran Vino> und <Jardín de Emperatriz>. Da für den <Gran Vino> auch all jene Partien zur Verfügung stehen, die wir für unsere bisherigen Topweine wie den <Terruño> verwendet haben, lässt sich die Qualität des zukünftigen Paradeweins noch einmal markant steigern. Der <Jardín de Emperatriz> wird unser Zweitwein sein, ganz in der Tradition der grossen französischen Châteaux, die damit eine preiswertere, aber attraktive Alternative zum Hauptwein bieten.»

Beim Mittagessen auf dem Weingut eröffnet uns Eduardo, dass trotz der angekündigten Umstellung auch in Zukunft eigens eine Reserva für uns produziert wird. Dies freut uns ganz besonders, und zwar nicht nur im Hinblick auf den hervorragenden Jahrgang 2016, sondern auch wegen des weiterhin attraktiv bleibenden Preises. Bemerkenswert ist überdies, dass wir vom nun letzten Jahrgang des exzellenten <Terruño> eine ausreichende Menge zugeteilt bekommen. Die Trau-

3 Blick auf Finca La Emperatriz, die über 101 ha Reben an einem Stück verfügt. Im 19. Jahrhundert gehörte sie Kaiserin Eugénie, der Frau Napoleons III.

3 Mai 2019: Mit Eduardo Hernáiz (rechts) im neu eröffneten Verkaufsladen der Kellerei.

ben stammen von einer der hochwertigsten Parzellen, deren Erträge stark reduziert wurden und die deutlich dichtere Weine als andere Erzeugnisse der Bodega erbringen. Am Mittagstisch fragt uns Eduardo nebenbei, was wir denn mit unserer letzten Charge des <La Selva> machen möchten. Wir reagieren leicht irritiert, da wir davon ausgegangen sind, bereits die gesamte Reserva abgerufen zu haben und deswegen auch schon viele Kunden auf den nächsten Jahrgang vertrösten mussten. So ist es quasi Glück im Unglück: Wir können die Reserva La Selva, eine leichtere, abgerundete Version des Emperatriz Reserva, erfreulicherweise noch einmal importieren. Der Wein zeigt sich samt und harmonisch ausgereift und ist eine ideale Empfehlung als gehobener Alltagswein.



Film zum Weingut Finca La Emperatriz



**Rioja Reserva (rot) 2014**  
**Finca La Selva**  
100% Tempranillo

Klassisches, entwickeltes Tempranillo-Bouquet; feiner, geschmeidiger, fast burgundischer Charakter mit schöner Komplexität; ein äusserst einnehmender, köstlich zu trinkender Rioja! Ab jetzt bis mindestens Ende 2021.

Fr. 13,90 (ab November 19 Fr. 15,90)



**<Terruño>, Rioja (rot) 2015**  
**Finca La Emperatriz**  
100% Tempranillo

Intensives Purpur; kräftiger, sehr harmonischer, ausgewogener Geschmack, viel Eleganz, noble Würze, reife, gut eingebundene Tannine. Sehr lang. Einer der grossen Riojas; ideal ab Ende 2019, haltbar bis mindestens Ende 2024.

Fr. 24,90 (ab November 19 Fr. 28,—)