



Emperatriz: Einzigartiges Terroir mit steinigem Grund.



Empfehlenswerte Tapas: Bar Ganbara in San Sebastián.

Rioja (Spanien): Bodegas Finca La Emperatriz

Diesen April besuchen wir Eduardo Hernáiz von der Bodegas Finca La Emperatriz. Die Luft ist klar, und der Anblick des stahlblauen Himmels sowie der umliegenden verschneiten Gipfel der Sierra de la Demanda ist beinahe kitschig. Bei der ausführlichen Verkostung begeistert uns neben unserer noch reifenden Reserva 2020 und dem wie gewohnt vorzüglichen Rioja Las Cenizas insbesondere auch der weisse El Jardín de La Emperatriz, den wir erstmals importieren.



El Jardín de La Emperatriz, Rioja (weiss, trocken, Spanien) 2024 Fr. 10.90 100% Viura, Rioja Alta (statt Fr. 12.90)

Der El Jardín de La Emperatriz Blanco ist ein **herrlich süffiger Sommerwein**. Die sorgfältig von Hand gelesenen Trauben stammen von überwiegend 65jährigen Viura-Reben; nach der Gärung wurde der Wein zwei Monate auf der Feinhefe belassen und einmal wöchentlich durch Bâtonnage aufgerührt. Er steht exemplarisch für den neuen, lebendigen Stil der

weissen Rioja-Gewächse, der sich durch eine schöne Mineralität sowie viel Frische und Finesse auszeichnet. Wir sind begeistert von diesem attraktiven weissen Spanier, der sowohl solo genossen werden kann als auch hervorragend zu Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch oder Gemüsepaella passt. Ideal ab sofort bis mindestens Ende 2027.

Rioja Las Cenizas, Finca la Emperatriz (rot, Spanien) 2020 Fr. 26.90 100% Tempranillo (statt Fr. 29.80)

Manche Weine erzählen Geschichten, bevor man den ersten Schluck gekostet hat – der Las Cenizas ist einer von ihnen. Die Weingemeinde Cenicero, von der sein Name abgeleitet wurde, ist **eine der besten der Rioja** und Heimatort der Familie Hernáiz. «Las Cenizas» bedeutet «die Aschen», und man nimmt an, dass die Stadt Cenicero nach den Aschehaufen der Lagerfeuer benannt wurde, welche die Hirten in ihrer Nähe hinterliessen, wenn sie die Schafe in diesen etwas wärmeren Teil der Region führten.

Heute gedeihen in Cenicero Tempranillo von seltener Ausdruckskraft. Das gilt insbesondere für den Las Cenizas 2020, der weniger Tanninwucht als der 2019er zeigt, dafür aber mit einer finessenreichen und noch feineren Textur verführt. Dicht und einladend im Glas, entfaltet er sich im Gaumen behutsam mit seidigen Tanninen und einer konzentrierten Frucht; ein kraftvoller, jedoch nicht überladener, sondern distinguiert, verlockender Rioja. Schon jetzt ein Hochgenuss und haltbar bis mindestens Ende 2030.



Asador Alameda in Fuenmayor: Eines der besten Restaurants der Gegend. Links Eduardo, rechts Tomás von Alameda.