



Rioja: Gran Vino Finca La Emperatriz

1
Degustation im imposanten
Barriquekeller von Emperatriz.
Die Erträge beim Gran Vino
Tinto 2017 lagen bei lediglich
25 hl/ha. Er bildet die qualitative
Spitze des Weinguts.

2
Juli 2022: Mittagessen mit
Eduardo Hernáiz im empfehlens-
werten Restaurant Lumbre in
Casalarreina.

Man soll die Feste feiern wie sie fallen. An dieses Sprichwort scheint man sich in Spanien zu halten. Dass unser Besuch des Weinguts La Emperatriz dieses Jahr präzise auf den Tag des Heiligen Fermin – spanisch <San Fermín> – fiel, war denn auch dem reinen Zufall zu verdanken. In Pamplona werden die sogenannten *Sanfermines* mit einem rauschenden, zehntägigen Festival gefeiert – und dazu gehört auch das berühmt-berüchtigte Rennen der Stiere mit seinen todesmutigen Teilnehmern. Im weiteren Verlauf unserer Spanienreise blieb kein Auge trocken, wenn wir jeweils berichteten, wir seien vor Ort mit dabei gewesen – bei den *Sanfermines* fiebert offensichtlich ganz Spanien mit.

So auch die Unternehmerfamilie Hernáiz, deren Gäste wir in Pamplona waren, bevor wir zu ihrem Weingut im eine Autostunde entfernten Rioja fuhren. Die Finca La Emperatriz, mitten in einem atemberaubenden Rebberg gelegen, ist eines der erfolgreichsten Weingüter der Anbauregion. Der glanzvolle Name (zu Deutsch: Anwesen der Kaiserin) ist durchaus berechtigt, gehörte das Gut doch im 19. Jahrhundert Kaiserin Eugénie, selbst erfolgreiche Winzerin und Gemahlin Napoleons III.

Eduardo Hernáiz' Vater erwarb das 101 Hektar umfassende Anwesen im Jahr 1996. Warnungen wegen des seinerzeit etwas kühlen Klimas schlug er glücklicherweise in den Wind. Zwar liegen die Weinberge im nördlichsten Teil der Rioja, doch erweist sich das in Zeiten des Klimawandels als Vorteil, denn es wird im Sommer nicht zu heiss. Auch die steinigten Böden tragen zum milden Klima bei: Sie geben die gespeicherte Wärme wieder ab, so dass die Trauben lange am Stock ausreifen können. «Die ausgedehnte Vegetationsperiode ist der

3
Besuch im Rebberg.

4
7. Juli 2022: Besuch von Pamplona
während des San-Fermin-Festes.
Höhepunkte sind jeweils die ge-
fährlichen Stierrennen (*encierro*)
durch die Gassen der Stadt. Welt-
weit bekannt wurden sie durch
Ernest Hemingway.

Qualität äusserst zuträglich», erklärt Eduardo, der Emperatriz seit Beginn führt. «In anderen Gegenden treibt die zunehmende Erwärmung den Reifeprozess derart an, dass flache und beliebige Weine entstehen.»

Seit dem Jahrgang 2016 produziert Eduardo den *Gran Vino*, einen atemberaubend guten Rioja, dessen rote Traubensorten wie in alten Zeiten zusammen vergoren werden. Die Idee ist, den Geschmack der besten klassischen Rioja modern zu interpretieren. Dies ist Eduardo zweifelsohne grossartig geglückt. Der 2017er ist ein tiefgründiger, finessenreicher Wein, der nobel und zugleich ungemein verführerisch wirkt. Das weisse Pendant wurde nach burgundischer Manier zur Hälfte in Barriques vergoren und begleitet perfekt Meerfisch und Crustacés.



Mehr Informationen zum
Weingut Emperatriz



Gran Vino Blanco (weiss) 2017
Viñedo Singular
Finca La Emperatriz, Rioja Alta
100% Viura

Trocken am Gaumen, mineralisch und
reintönig; gute Kraft verbunden mit
einer reifen Säure, sehr finessenreich.
Ein vorzüglicher Begleiter zu Meerfisch
und Crustacés! Genussbereit, haltbar
bis mindestens Ende 2025.

Fr. 29.80 (ab Februar 23 Fr. 34.90)



Gran Vino Tinto (rot) 2017
Viñedo Singular
Finca La Emperatriz, Rioja Alta
76% Tempranillo, 22% Garnacha
2% Viura

Tiefes Purpur; nobles, noch junges
Bouquet von dunklen Früchten; rund,
lang, facettenreich und distinguiert am
Gaumen, sehr attraktiv und einneh-
mend. Ein grosser Rioja! Genussbereit,
haltbar bis mindestens Ende 2029.

Fr. 29.80 (ab Februar 23 Fr. 34.90)