



Rioja (Spanien): Finca La Emperatriz

1
Spaziergang mit Eduardo Hernáiz durch den Emperatriz-Rebberg.

«Wie schön, euch zu sehen», ruft uns Eduardo Hernáiz entgegen, als wir uns diesen Frühling vor dem familieneigenen Hotel Fuerte in der Calle Ruavieja in Logroño treffen. «Ihr seid seit über einem Jahr die ersten Weinhändler aus dem Ausland, die uns besuchen kommen. Das ist herrlich und es wirkt so, als würden wir wieder ein bisschen in die Normalität zurückkehren!» Es macht Spass, nach der letztjährigen Pause wieder mit ihm zusammen durch die Strassen der «Hauptstadt» der Rioja zu flanieren. Wir gehen direkt zur berühmten Gastromeile Calle Laurel, wo zwar immer noch relativ wenig los ist, aber einige der einschlägigen Tapas-Bars geöffnet haben. Wir freuen uns sehr, als wir sehen, dass das gute Restaurant Iruña ebenfalls offen ist und Eduardo dort einen Tisch reserviert hat. Diese Adresse ist immer ein sicherer Wert.

Am nächsten Vormittag besuchen wir die Kellerei. Eduardo hat im letzten Jahr den Gästebereich noch einmal erweitert und auf dem Areal drei zusätzliche komfortable Ferienhäuser erbauen lassen. «Wir bekommen immer häufiger Besuche von Sommeliers und Weinhändlern, die unsere Angebote zur Degustation und Bewirtung nutzen», erklärt er beim Rundgang. «Aber auch für Touristen sind wir wegen der zentralen Lage attraktiv. Nach Burgos, San Sebastián oder Bilbao gelangt man mit dem Auto in gut einer Stunde.» In der Kellerei ist der Perfektionist Eduardo permanent am Tüfteln und Verbessern. Er hat einen weiteren Gebäudeteil errichtet, wo er in neuen, kleineren Stahltanks unterschiedliche Partien vergären kann. Für die besonders hochwertigen Partien verwendet er seit kurzem moderne Korbpressen, die äusserst schonend arbeiten.



Mehr Informationen zum Weingut La Emperatriz

2
Blick auf die Kellerei, im Vordergrund ein Teil der Rebberge.

3
Mai 2021: Mittagessen mit Eduardo (links) und seinem Bruder Hector (rechts).

Für die Degustation hat sich Eduardo etwas Spezielles einfallen lassen: Ein Sternekoch aus der Region kreiert für uns ein Mittagessen und als «special guest» beehrt uns der legendäre Metzger Luismi Garayar. Er ist der unbestrittene «König des galizischen Rindes», der Spitzenlokale wie Martín Berasategui beliefert. Sein legendäres Chuletón dürfen wir zum Hauptgang geniessen. Dazu verkosten wir die eigens für uns gekelterte Reserva 2017. Sie ist schon jetzt exzellent, dürfte sich aber in einigen Monaten noch deutlich abgerundeter und verführerischer präsentieren. So fällt unsere Wahl eindeutig auf den vorzüglichen Las Cenizas 2018, der aus drei kleinen familieneigenen Rebbergen in der erstklassigen Region Cenicero stammt; sie erbringen ausserordentlich noble, finessenreiche Rioja, die durch ihren geschmeidigen, fruchtbetonten Charakter schon in ihrer Jugend begeistern.



Rioja Las Cenizas, Cenicero (rot) 2018
Familie Hernáiz (Emperatriz)
86% Tempranillo, 14% Mazuelo

Jugendliches Purpur; zurückhaltendes, nobles Tempranillo-Bouquet; am Gaumen dunkelbeerig, weich fließend, feminin, mit tiefgründigem, faszinierendem Geschmack. Noch jung, aber mit viel Potential. Ideal ab Frühjahr 2022, haltbar bis mindestens 2026.

Fr. 26.90 (ab Januar 22 Fr. 29.80)