



1



2



3



4

Rioja: Finca La Emperatriz Reserva

1
Emperatriz' Rebberg umfasst 101 ha an einem Stück. Die steinigen Böden reduzieren die Erträge und geben nachts Wärme ab. Im Bild ein alter Tempranillo-Stock.

2
Blick auf Rebberg und Kellerei von Emperatriz. Der Anbau links des Hauptgebäudes ist eine neuerstellte Kellerei mit Vinifikationseinrichtungen für die besonderen Weine wie Reserva oder <Gran Vino>.

Eines der erfolgreichsten neuen Weingüter Spaniens ist mit Sicherheit die Finca La Emperatriz in der Rioja Alta. Ihre 101 Hektar Rebberge an einem Stück sind einzigartig und gehörten ursprünglich der Frau Napoleons III., die sich hier ihren persönlichen Wein kelternd liess. Seit 1996 ist Emperatriz im Eigentum der Unternehmerfamilie Hernáiz aus Logroño. Eduardo Hernáiz führt die Domäne mit grossem Sachverstand und viel Herzblut. Mit dem Jahrgang 2000 präsentierte er den ersten Wein; die Selection Schwander importiert die Emperatriz-Weine seit dem Jahrgang 2001. Neben dem engagierten Inhaber zeichnet sich das Weingut durch seine besonderen Böden mit faustgrossen Kieselsteinen aus, welche die Wärme speichern und die Durchschnittstemperatur erhöhen. Dadurch ist trotz der nördlichen Lage eine harmonische Ausreifung sehr gut möglich. Eduardo erklärt: «In vielen Teilen der Rioja ist es mittlerweile zu heiss, die Trauben reifen deshalb viel zu früh und fallen infolgedessen weniger aromatisch aus. Weine aus solchen Trauben sind flacher und besitzen nie die Noblesse, die durch eine lange Vegetationsperiode entsteht.»

Eduardo ist ein passionierter Feinschmecker und detailversessener Tüftler. Die einschneidende Änderung, die er nun einführt, hat er uns bereits letztes Jahr angekündigt: Er vereinfacht das komplexe Portfolio des bisherigen Angebots und erzeugt nur noch den sehr hochwertigen <Gran Vino> sowie den markant verbesserten Basiswein, den <Jardín de La Emperatriz>. «Wir müssen uns qualitativ ganz deutlich von den unzähligen Massenproduzenten der Rioja abheben», betont er. «Da wir über einen einzigartigen Rebberg verfügen, bieten wir in Zukunft nur noch Lagenweine an, die es mit den hochwertigsten ganz Spaniens aufnehmen können.»

3
Seit neuem können Besucher auf Emperatriz auch gepflegt werden.

4
Mai 2019: Mit Eduardo Hernáiz (rechts) im empfehlenswerten Restaurant Ikaros in Logroño.

Der Einführungspreis des in kleinen Mengen erzeugten <Gran Vino> wird bei rund 35 Franken liegen. Es gelingt uns glücklicherweise, Eduardo dazu zu bewegen, doch noch eine hervorragende Reserva für uns zu kelternd. Sie ist ausschliesslich bei uns in der Schweiz erhältlich und kostet trotz der exzellenten Qualität nur etwa die Hälfte des <Gran Vino>. 2016 war ein grosses Jahr in der Rioja mit einem prächtigen August und einem Bilderbuch-Herbst, der die ideale Ausreifung der Trauben ermöglichte. Eduardo lächelt sanft und fügt an: «Ich mache diese Reserva nur für euch, weil ihr meine Kunden der ersten Stunde seid und ich durch euch so viele qualitative Impulse bekommen habe!»



Film zum Weingut Rioja



Finca La Emperatriz (rot) 2016
Rioja, Reserva
94% Tempranillo, 6% Garnacha und Viura
Distinguiertes, noch ein wenig vom Barrique geprägtes Bouquet; dicht, stilvoll, wohlgebaut, mit schöner Tempranillo-Frucht im Geschmack, langanhaltend; ein exzellentes Beispiel einer Reserva. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2025.
Fr. 17.90 (ab Juni 20 Fr. 20.—)