



Rioja: Bodegas Finca La Emperatriz

1 Blick auf die moderne Kellerei. Der einzigartige Rebberg von 101 ha an einem Stück gehörte einst Kaiserin Eugenie, der Frau Napoleons III.

2 Imbiss auf dem Weingut.

Unsere diesjährige Spanienreise beginnt mit der pünktlichen Ankunft am Flughafen Bilbao. Nach einer rund einstündigen Fahrt erreichen wir Logroño, die Hauptstadt der Rioja, wo wir im währschaftigen Restaurant Iruña im Herzen der Altstadt den bestens gelaunten Eduardo Hernáiz treffen, der die familieneigene Finca La Emperatriz seit vielen Jahren mit Leidenschaft und grossem Sachverstand führt. Ob das Iruña Eduardos Stammlokal ist, wissen wir nicht, aber offensichtlich kennt er alle Gäste und das gesamte Personal. Ein Händedruck hier, ein Lächeln da – und schon bald fühlen wir uns wie am Tisch einer grossen spanischen Familie. Laufend werden neue Köstlichkeiten serviert; Schinken, Würste, Gemüseplatten und Fleischstücke, und wie es sich in Spanien gehört, alles auf Platten angerichtet und zum Teilen in die Tischmitte gestellt.

Eduardo berichtet uns über die enormen Fortschritte, die der spanische Weinbau und insbesondere das Anbaugebiet Rioja in den letzten Jahren gemacht haben. Als Präsident der Vereinigung der bedeutendsten Rioja-Familienbetriebe (Bodegas Familiares de Rioja) ist er geradezu berufen, über dieses Thema zu sprechen. Eduardo erklärt: «Der Verband der Familienweingüter ist wichtig, weil auch in der Rioja zu viele industrielle Massenweine von Grosskonzernen produziert werden, die kaum den qualitativen Anforderungen hervorragender Lagenweine genügen.»

Am nächsten Morgen führen wir die Gespräche beim Rundgang durch den imposanten, 101 Hektar umfassenden Emperatriz-Rebberg fort. Wir sind beeindruckt von der wissenschaftlichen Akribie,

3 Mai 2024: Eduardo Hernáiz erläutert unserem Mitarbeiter Markus Fuchs die Rebbergsarbeit.

4 Eduardo Hernáiz.

mit der Eduardo das Ziel des bestmöglichen Weines verfolgt. Es versteht sich von selbst, dass er sich hierfür mit Mitarbeitern umgibt, die an den besten Weinuniversitäten studiert und auf den renommiertesten Weingütern der Welt gearbeitet haben.

Dieses kumulierte Wissen und die Sorgfalt bei der Herstellung spiegeln sich auch in Eduardos Gewächsen wider. Die nur für uns produzierte Reserva ist ein Emperatriz-Wein, der qualitativ nahe an den *Gran Vino* des Hauses heranreicht. Unsere letztjährige Entscheidung, mit dem Verkauf der bereits Anfang 2023 gefüllten Reserva des grossen Jahrgangs 2019 weitere zwölf Monate zu warten, sehen wir nun bestätigt: Die Verbindung von Eleganz und Finesse mit einer bordeauxähnlichen Statur begeistert uns einhellig. Wir freuen uns sehr, dass Eduardo diese Reserva exklusiv für uns keltert und wir weiterhin die Möglichkeit haben, diesen erstklassigen und dennoch erschwinglichen Emperatriz anbieten zu können.



Finca La Emperatriz (rot) 2019
Rioja Reserva, Spezialfüllung Selection Schwander
88% Tempranillo, 11% Garnacha, 1% Viura

Leuchtendes Purpur; komplexes, nuanciertes Tempranillo-Bouquet mit einer feinen Barrique-Note; dicht am Gaumen, nobel und distinguiert, sehr anhaltend und lang. Ein ausgezeichneter Essensbegleiter und schon jetzt ein Hochgenuss; ideal ab Ende 2024, haltbar bis mindestens 2030.

Fr. 17.90 (ab Dezember 2024 Fr. 19.80)



Mehr Informationen zur Finca La Emperatriz