



Rioja (Spanien): Gran Vino Finca La Emperatriz

1 Eduardo Hernáiz (links) ist ein grosser Gourmet und leidenschaftlicher Winzer.

2 Passt perfekt: Lamm und Rioja Emperatriz.

Gerne erinnern wir uns an den Mai 2015, als wir mit Eduardo Hernáiz eine kulinarische Tour durch die baskische Küstenstadt San Sebastián unternahmen. Nach dem Besuch zweier Michelin-Dreisterne-Restaurants am Vortag sehnten wir uns nach reeller Kost und bestellten ein Mittagessen im Restaurante Ibai. Das unbekannte Lokal ist insbesondere bei Köchen beliebt, weil es genau jene schlichten, ungekünstelten Gerichte zubereitet, die man in der überzüchteten, molekularen Spitzengastronomie schmerzlich vermisst. Bedeutsam an diesem Mittagessen war aber in erster Linie der Wein: eine Gran Reserva Castillo Ygay 1964. Wir gerieten ins Schwärmen über den klassischen, abgerundeten, beinahe burgundischen Stil dieses Rioja; seinerzeit war es üblich, die verschiedenen Traubensorten Tempranillo, Garnacha und Viura zusammen zu vergären und im Anschluss möglichst lange in gebrauchten Eichenfässern reifen zu lassen. Aufgrund unserer damals im Ibai leidenschaftlich geführten, begeisterten Diskussion über den «wahren» Rioja fasste Eduardo den Entschluss, das Experiment zu wagen und einen Rioja in diesem Stil auf seinem eigenen Weingut zu keltern: Der Camino de los Romanos war geboren, ein Wein, der eigens für die Selection Schwander kreiert wurde.

Vier Jahre später halten wir das Folgeprodukt in unseren Händen und Eduardo präsentiert uns den «Gran Vino» Tinto aus dem grossen Jahrgang 2016: «Ich habe für den «Gran Vino» nur das Beste vom Besten verwendet. Er besteht aus Tempranillo-, Garnacha- und Viura-Trauben von rund 60jährigen Gobelet-Rebstöcken, die im Durchschnitt lediglich 32 Hektoliter Ertrag pro Hektare erbrachten. Die drei Traubensorten habe ich zusammen vergoren und den Wein an-

3 Ein einzigartiger Rebberg mit 101 ha an einem Stück bildet die Basis für Eduardos aussergewöhnliche Rioja.

4 Für Besucher gibt es einen Weingarten und ein kleines Bistro.

schliessend während anderthalb Jahren in französischen und amerikanischen Eichenfässern reifen lassen.» Das Resultat ist ein atemberaubender, klassischer Rioja, der die Stilistik der legendären, alten Rioja mit moderner Kellertechnik verbindet: ein grosser spanischer Rotwein! Und dank Eduardos Bodenhaftung ist er glücklicherweise zu einem äusserst vernünftigen Preis erhältlich.

Ebenfalls ausgezeichnet ist das weisse Pendant des «Gran Vino» aus der Traubensorte Viura, das in burgundischer Manier zur Hälfte im Barrique vergoren wurde. Für dieses Gewächs wurden ausschliesslich Trauben der grossen Weisswein-Parzellen verarbeitet. Das Resultat ist ein eigenständiges, prächtiges Gewächs, das perfekt zu kräftigen Fischgerichten passt.



Film zum Weingut La Emperatriz



Gran Vino Blanco (weiss) 2016
Finca La Emperatriz, Rioja Alta
100% Viura

Mineralisch, glasklar und dicht; trocken, leicht salzige Noten, komplex, reichhaltig, aber voller Anmut, sehr anhaltend. Das spanische Pendant zu einem grossen weissen Bordeaux! Konsumbereit, haltbar bis mindestens Ende 2023.

Fr. 29.80 (ab Februar 21 Fr. 34.90)



Gran Vino Tinto (rot) 2016
Finca La Emperatriz, Rioja Alta
70% Tempranillo, 2% Viura
28% Garnacha

Leuchtendes Purpur; distinguiertes, tiefgründiges Bouquet, das Zeit zur Entfaltung benötigt; nobel, wohlbalanciert und gehaltvoll am Gaumen, noch jung, beginnt sich zu öffnen, sehr lang. Ein exzellenter Rioja! Ab Frühjahr bis mindestens Ende 2028.

Fr. 29.80 (ab Februar 21 Fr. 34.90)