

# FINCA La Emperatriz

Press clipping 2015 #02

Medio: Vinos y Restaurantes

Fecha: Octubre 2015

Autor: Ramon Francàs

Tirada: 60.000 Difusión: s/d Audiencia: s/d

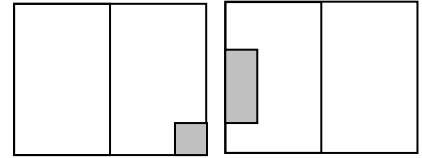
Número: s/d

Sección: Opinión

Página: 22-25 Tipo de página: Interior

Edición: s/d

Url:



## OPINIÓN Por Ramon Francàs

# Dos Rioja

La Rioja de la Decimotercera Ley de Ordenación de la Producción Agraria Española regula la producción de vino en la Rioja. Desde 2012, el Consejo Regulador de la DOC Rioja es el organismo que regula la producción de vino en la Rioja. Desde 2012, el Consejo Regulador de la DOC Rioja es el organismo que regula la producción de vino en la Rioja. Desde 2012, el Consejo Regulador de la DOC Rioja es el organismo que regula la producción de vino en la Rioja.



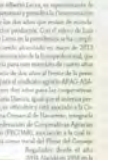
**243,5 millones de Euros en 2014**  
El Consejo Regulador de la DOC Rioja es el organismo que regula la producción de vino en la Rioja. Desde 2012, el Consejo Regulador de la DOC Rioja es el organismo que regula la producción de vino en la Rioja. Desde 2012, el Consejo Regulador de la DOC Rioja es el organismo que regula la producción de vino en la Rioja.



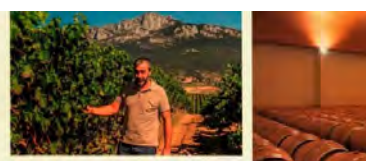
**Es difícil en un Consejo Regulador**  
El Consejo Regulador de la DOC Rioja es el organismo que regula la producción de vino en la Rioja. Desde 2012, el Consejo Regulador de la DOC Rioja es el organismo que regula la producción de vino en la Rioja. Desde 2012, el Consejo Regulador de la DOC Rioja es el organismo que regula la producción de vino en la Rioja.



**El Consejo Regulador de la DOC Rioja**  
El Consejo Regulador de la DOC Rioja es el organismo que regula la producción de vino en la Rioja. Desde 2012, el Consejo Regulador de la DOC Rioja es el organismo que regula la producción de vino en la Rioja. Desde 2012, el Consejo Regulador de la DOC Rioja es el organismo que regula la producción de vino en la Rioja.



**El Consejo Regulador de la DOC Rioja**  
El Consejo Regulador de la DOC Rioja es el organismo que regula la producción de vino en la Rioja. Desde 2012, el Consejo Regulador de la DOC Rioja es el organismo que regula la producción de vino en la Rioja. Desde 2012, el Consejo Regulador de la DOC Rioja es el organismo que regula la producción de vino en la Rioja.



**El objetivo es poner fin a los precios bajos y elevar el listón de prestigio**  
El Consejo Regulador de la DOC Rioja es el organismo que regula la producción de vino en la Rioja. Desde 2012, el Consejo Regulador de la DOC Rioja es el organismo que regula la producción de vino en la Rioja. Desde 2012, el Consejo Regulador de la DOC Rioja es el organismo que regula la producción de vino en la Rioja.



**El Consejo Regulador de la DOC Rioja**  
El Consejo Regulador de la DOC Rioja es el organismo que regula la producción de vino en la Rioja. Desde 2012, el Consejo Regulador de la DOC Rioja es el organismo que regula la producción de vino en la Rioja. Desde 2012, el Consejo Regulador de la DOC Rioja es el organismo que regula la producción de vino en la Rioja.

Con motivo de este reportaje-análisis de la situación actual en la DOC Rioja, este pasado mes de septiembre he recorrido algunas de las bodegas punta de lanza para recabar unas opiniones que convergen hacia una misma dirección: la voluntad de poner fin a los precios bajos y a elevar el listón de prestigio y calidad. Víctor Hernáiz, del ilusionante proyecto de Finca La Emperatriz, ve "dos Rioja totalmente diferenciadas". Entiende que existe la Rioja de los grandes volúmenes y otra más centrada en los vinos de calidad con carácter de terruño. En este sentido considera que últimamente "muchas gente se ha subido al carro del terroir". De hecho, su eslogan

remarca que poseen un viñedo, con hasta 22 parcelas, que ofrece "infinitas sensaciones". Víctor Hernáiz dice que se sienten "cómodos" actualmente en la DOC Rioja, "donde caben las dos Rioja". Sin embargo, no deja de puntualizar que en su bodega, donde están a punto de lanzar al mercado un maravilloso Parcela Número 1, el de la cosecha del 2011, siguen "limitaciones mucho más estrictas que las que nos impone el Consejo Regulador" con el objetivo de alcanzar mayores cotas de calidad. Finca La Emperatriz es un proyecto de altura, con viñedo propio en una zona límite a casi 700 metros de altitud, en Baños de Rioja, ocupando 85 hectáreas. También poseen viñedos en Cenicero, Fuenmayor y Navarrete. En total suman 160 hectáreas. Los hermanos Víctor y Eduardo Hernáiz, que dirigen Finca La Emperatriz, afirman que poseen "una tierra de colores, de aromas, de sabores infinitos. Un lugar donde el tiempo se detiene para acariciar un viñedo que perteneció a una emperatriz".

Medio: Sur

Fecha: Miércoles, 07.10.15

Autor: Francisco Gutiérrez

Tirada: 26.977 Difusión: 21.537

Audiencia: 64.611

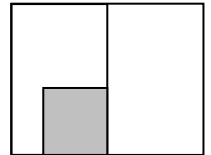
Número: -

Sección: Málaga

Página: 14 Tipo de página: Interior

Edición: -

Url:



## Un menú 'clásico', con merluza y solomillo de ternera, para abrir el restaurante

✪ F. GUTIÉRREZ

**MÁLAGA.** Los profesores de La Cónsula apuestan sobre seguro en la reapertura del restaurante y ofrecen un menú 'clásico' con platos que en temporadas anteriores fueron del gusto de los clientes. En las cocinas la actividad era ayer intensa, con alumnos y profesores preparando ya la base de los menús que conforman la carta y también enfrascados en las operaciones preliminares para la comida del personal, que desde mañana jueves también almuerza en la escuela.

El menú elaborado consta de aperitivos variados; ajoblanco con coco, langostinos y mango; merluza con almejas y emulsión de espinacas; solomillo de ternera al oporto rojo; tejas de almendra con una muselina de praliné y café y mignardises (o dulces de pequeño tamaño). El menú tiene un precio de 35 euros, con vi-

nos blancos Finca la Emperatriz y tinto Ébano 6.

Alejandro Zamora ha preparado un aperitivo caliente, el taco de cerdo confitado y glaseado con vino tinto y puré de garbanzos. De los aperitivos fríos se encarga Miguel Núñez, que ya tenía a los alumnos preparando un carpacho de pulpo, el ajoblanco, raviolis de mango y tataki de atún. José Borrego se encarga de la línea de pescado, y en este primer menú ha preparado merluza que irá acompañada de cebolla confitada en aceite de ajo y como guarnición almejas escalfadas y una salsa que es una emulsión de espinacas con arroz cremoso con parmesano. De la carne se ocupa José Luis Delgado. Prepara un solomillo de ternera con reducción de Oporto y jugo de carne. «Un plato sencillo pero sabroso», resume. Carmen Sánchez, responsable de los postres, explica

que el plato, que en el menú aparece como milhojas de praliné, no es «la típica milhoja», sino que se trata de una teja de almendra con un relleno que es una muselina de praliné. «Se ha puesto en ocasiones anteriores y ha tenido mucha aceptación», señala.

### Operaciones preliminares

Los alumnos de cocina estaban ayer enfrascados en la preparación de los menús y en lo que los profesores denominan 'operaciones preliminares', esto es, limpieza de aves y verduras. En una gran olla se prepara un caldo, que Sergio Morán desespuma de cuando en cuando. Nelson de Arcos limpia piezas de pollo, Víctor Gallardo corta verdura y Claudia Otero se muestra animada: «por fin estamos haciendo lo que nos gusta». Sara Moreno guarda en el frigorífico la carne ya limpia y Alba Galindo muestra las cámaras repletas de verdura. En el comedor, todo preparado para recibir mañana a los clientes, que ayer ya habían realizado reservas. Alejandro Ballesteros y José Antonio Jiménez agradecen a sus proveedores la confianza. «A pesar de las dificultades, no han dejado de suministrarlos», dicen.

Medio: Málaga Hoy

Fecha: Jueves 8 de Octubre de 2015

Autor: E.P.

Tirada: 9.876 Difusión: 7.470 Audiencia: 22.410

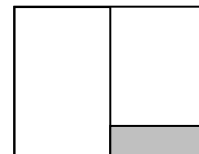
Número: -

Sección: Málaga

Página: 11 Tipo de página: Interior

Edición: Diaria

Url:



## El restaurante de La Cónsula reabre hoy sus puertas prácticamente lleno

EP MÁLAGA

El restaurante de la Escuela de Hostelería La Cónsula reabrirá hoy sus puertas prácticamente lleno y un menú en el que se incluyen platos que en otras temporadas tuvieron un gran respaldo por parte de los clientes. Los alumnos del centro, una vez que

se repararon las cámaras frigoríficas y se suministraron los alimentos frescos necesarios para el inicio de las prácticas y posterior apertura del restaurante, están desde el pasado martes a pleno rendimiento en las cocinas.

Fuentes de la escuela han destacado a Europa Press el entusiasmo de los jóvenes por poder

iniciar las prácticas de cocina y sala en el restaurante, cuyo último servicio fue el 17 de julio, cuando se iniciaron las vacaciones. Hoy, aquellos que hayan reservado su plaza podrán degustar tres platos, además de aperitivos, postre y café por 35 euros por persona.

El menú se compone de aperí-

tivos variados, tanto fríos como calientes; ajoblanco con coco, langostinos y mango; merluza con almejas y emulsión de espí-nacas y solomillo de ternera al oporto rojo. De postre habrá millojas de praliné además de café y mignardises. Todo ello regado con vino blanco Finca La Emperatriz y tinto Ébano 6.

La apertura es un síntoma de esa normalidad que la escuela quiere ir recobrando aunque las mismas fuentes han recordado que los trabajadores siguen pendientes de cobrar sus nóminas desde el pasado mes de mayo.

Precisamente, el Consejo de Gobierno de la Junta aprobó este martes la transferencia de créditos, por un importe de 12,96 millones de euros, con los que financiar el proceso de integración de los 10 consorcios andaluces de formación profesional para el empleo al Servicio Andaluz de Empleo (SAE).

Medio: La Rioja

Fecha: Miércoles 04.11.15

Autor: Redacción

Tirada: 13.472 Difusión: 11.579 Audiencia: 34.737

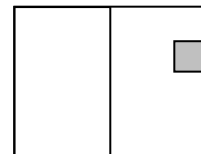
Número: -

Sección: Culturas y Sociedad

Página: 41 Tipo de página: Interior

Edición: Diaria

Url:



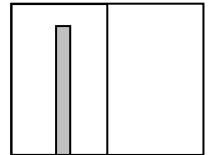
---

## La Emperatriz lanza la añada 2010 de su Reserva

### VINO DE RIOJA

:: **LA RIOJA.** Eduardo y Víctor Hernáiz acaban de presentar al mercado la nueva añada 2010 del Reserva Finca La Emperatriz, que ha obtenido 93 puntos en 'The Wine Advocate', revista que definió el vino como «lo que sobre un Reserva de Rioja debería resumir un libro».





**vinaria**  
Por MAGDALENA MESQUIDA

VINOS PARA EL INVIERNO

"El invierno es una aguja, primavera una acurda, un día de verano y otro un mosaico de todos ellos". Stanley Horowitz

**FINCA HERNAIZ 2014**  
Blanco  
100% Garnacha  
19,50 €

Este vino, que por su edad se asemeja a un vino antiguo, produce un poco de acidez pero de buena calidad, sin demasiada acidez como que respeta. Y eso lo han obtenido Montijo y Pascual Herrera al hacer de las fermentaciones largas y a elevada temperatura. Todo esto hace pensar que las barricas de roble francés dejaron su impronta más allá de cinco meses. De esa forma se crean aromas intensos a fincas viejas, frutos secos y especias amargas aromáticas en delicadas delicadas. La bodega de la variedad, o de las variedades, se encuentran en la posibilidad de su cuerpo con una agradable combinación de calidez y frescura que se muestra amable, profunda y suave todo largo.

**FINCA LA EMPERATRIZ**  
Blanco 100% Garnacha  
19,50 €

Un viñedo singular situado en Baños de Rioja, que toma su nombre de la antigua propietaria de la finca, nada más y nada menos que Eugenia de Montijo, emperatriz de Francia. Este vino ha sido elaborado con las cepas de la parcela nº5 una de las mas pedregosas de la finca. Encontramos fincas viejas, sotobosque, y golosinas que acompañan a la elegante mineralidad de este vino de atractiva personalidad. Desde 1996 los hermanos Hernáiz son los responsables del alma de la Finca emperatriz. Distribuye 4devins.

**FINCA HERNAIZ 2014**  
Blanco  
100% Garnacha  
19,50 €

Vino de un año precedente de vendimia perfeccionada. Su elaboración comienza en la vida con el mismo y la dedicación que el colaborador Andrés Galabert le dedica a un mejor vino de un año. El fruto de estas variedades es el de un vino de gran cuerpo, de color rojo granate, muy intenso en aromas y frutos rojos maduros. En nariz conviene las vainillas y chocolate con el que gana luego y redondeo de las ciruelas, cerezas y fresas. Goloso y carismático, VS14 es un favorito para los veranos. Perfecto para carnes a la brasa.

**FINCA LA EMPERATRIZ**  
Blanco 100% Garnacha  
19,50 €

Un blanco 100% Mallorca y como buen blanco su nombre, un vino de personalidad. Elaborado con la variedad autóctona Personal Blanco, representa como pocos el ambiente agrícola de las fincas. De color amarillo pálido con detalles verdosos. El vino tiene un carácter de mineralidad con un fondo ligeramente aromático. Perfecto para acompañar las especialidades gastronómicas de otoño. Aromas cálidos, carnos a la brasa y especias amargas.

## FINCA LA EMPERATRIZ

Garnacha 100% cepas viejas  
D.O. Rioja  
P.V.P.: 22€

Un viñedo singular situado en Baños de Rioja, que toma su nombre de la antigua propietaria de la finca, nada mas y nada menos que Eugenia de Montijo, emperatriz de Francia.

Este vino ha sido elaborado con las cepas de la parcela nº5 una de las mas pedregosas de la finca. Encontramos frutas rojas, sotobosque, y golosinas que acompañan a la elegante mineralidad de este vino de atractiva personalidad. Desde 1996 los hermanos Hernáiz son los responsables del alma de la Finca emperatriz. Distribuye 4devins.



Medio: ABC > Suplemento Guía Vino 2016

Fecha: 20-11-2015

Autor: Redacción

Tirada: 183.078 Difusión: 128.660 Audiencia: 385.980

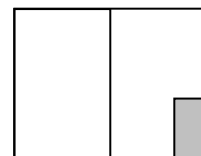
Número: -

Sección: Rioja

Página: 69 Tipo de página: Interior

Edición: -

Url:



## FINCA LA EMPERATRIZ TERRUÑO

**93 puntos**

Precio: 21 €

**2011**

Variedad:  
100% tempranillo

Bodega: La Emperatriz

Baños de Rioja

La Rioja

941 300 105

[www.bodegaslaemperatriz.com](http://www.bodegaslaemperatriz.com)

**No parece 2011. No parece tempranillo. Admitida mi inutilidad, al menos en este vino, está muy bueno. Demasiado fino para ser tempranillo. Demasiado fresco para ser 2011. Vino con carácter y carne. Chulo.**

Medio: Love Cocina

Fecha: 24/11/2015

Autor: Redacción

Tirada: 245.000 Difusión: 101.275 Audiencia: 303.825

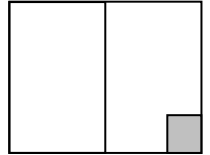
Número: s/d

Sección: -

Página: 51 Tipo de página: Interior

Edición: s/d

Url:



## Pularda de Navidad rellena

**Dificultad:** media **Preparación:** 1 hora **Calorías:** 431 **Completar:** no

**PARA 8 PERSONAS**

- 1 pularda de 2 kg limpia y vacía • 12 castañas
- 1 vaso de colza • 1 vaso de vino blanco
- 4 patatas **Neto:** 150 g de jamón serrano
- 1 manzana • 2 cebollas • 1 vaso de vino blanco
- 1 trazo de ovin duro • 50 g de piñones
- 4 ajonjolí • 3 pasas • 4 clavos

**1 Lava y vacía la pularda.** Espasa el interior, pon el pie a trotar en el horno hasta que se ablande. Pica trocitos de la patata y pichón hasta que

empiece a tomar color. Sacamelo y reservalo. Pica el jamón y añádele el porcinarado. Pasa y mezcla la manzana y añádele el colza. Trita las pasas, los ajonjolí y los orejones e incorpóralos también; añade los piñones y salpimentalo. Rellena la pularda y, con hilo de brinde, cose todos los agujeros. Untala con aceite y salpimentala.

**2 Colócala en la bandeja del horno;** echa el vino blanco, las castañas y las patatas y tapa con papel de aluminio. Cuece en el horno a 180°C, más o menos, dos horas. Cuando la pularda esté cocida, sácala del horno, agréale a la bandeja el resto del relleno; le has habido sobrado y un vaso de colza; añádele en el horno al grill. Deja cocinar hasta que tenga un bonito color.

**Marídala así...**

**FINCA LA EMPERATRIZ** Rioja 2010 es un vino de tempranillo con una parte de garnacha, viura y graciano que ha obtenido 93 puntos en *The Wine Advocate*. 15 €

**PROTOS** reserva 2011 está elaborado 100% con uva tinta del país, procedentes de cepas de más de 50 años. Su crianza le aporta el cuerpo necesario para maridar con tus asados. 7,50 €

100 | [www.love.com](#) | 51

## Marídala así.

**FINCA LA EMPERATRIZ** Rioja 2010 es un vino de tempranillo con una parte de garnacha, viura y graciano que ha obtenido 93 puntos en *The Wine Advocate*. 15 €

**PROTOS** reserva 2011 está elaborado 100% con uva tinta del país, procedentes de cepas de más de 50 años. Su crianza le aporta el cuerpo necesario para maridar con tus asados. 7,50 €



Medio: Sur

Fecha: Sábado 28.11.15

Autor: Enrique Bellver

Tirada: 23.953    Difusión: 18.694    Audiencia: 56.082

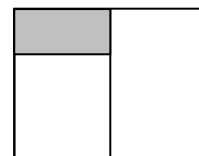
Número: -

Sección: Málaga en la mesa > Vinos recomendados

Página: 14    Tipo de página: Interior

Edición: Diaria

Url:



## VINOS RECOMENDADOS

ENRIQUE BELLVER ✉ [Infobellver@telefonica.net](mailto:Infobellver@telefonica.net)



## Equilibrio entre la modernidad y el clasicismo

### LA EMPERATRIZ

Bodega Finca La Emperatriz

**D. O.:** Rioja. **Añada:** 2010. **Uva:** Tempranillo y Graciano. **Temperatura de consumo:** 16º C.

**Precio aprox.:** 18 euros.

**Calificación:** 7,5/10.

Siempre he dicho que los viñedos de esta bodega se encuentran en unos suelos inmejorables a pesar de que están casi al límite. Una buena capa de cantos rodados que esconde una tierra arenosa y que hace que las viñas no lleguen a helarse pues conservan el calor del sol de la mañana en pleno invierno. Con este terroir, con una cuidada selección de uva y un mejor hacer por parte de los enólogos, el resultado es que La Emperatriz se

ha convertido en uno de los mejores vinos riojanos. Un buen ejemplo es este reserva del 2010, un vino que guarda un equilibrio ideal entre el clasicismo y la modernidad. Está hecho para los que gustan de la tradición y también para los amantes de vinos más francos, actuales y fáciles de beber. Elegante color rojo granate oscuro y elegante nariz donde las moras maduras y las vainillas sobresalen. Un tinto para disfrutar.

**Medio:** Mi Vino-Vinum

**Fecha:** Diciembre 2015

**Autor:** Antonio Candelas

**Tirada:** s/d    **Difusión:** s/d    **Audiencia:** s/d

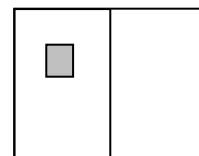
**Número:** s/d

**Sección:** Cata > Grandes Vinos

**Página:** 14    **Tipo de página:** Interior

**Edición:** s/d

**Url:**



## Finca La Emperatriz

### Parcela nº 1 2011

**D.O. Ca. Rioja**

🍷 Tempranillo

Bodegas La Emperatriz

Tel. 941 300 105. (más de 20 €)

La excelencia de una gran añada trabajada para respetar la identidad de la uva. Frutos rojos maduros, toque mineral, con los detalles de la crianza bien armados en el conjunto. Tanino de terciopelo, envolvente, sabroso y con matices cremosos que van hacia un posgusto con toques de confitura de fruta.



Medio: Planeta Vino

Fecha: Diciembre 2015 / Enero 2016

Autor: A. Proensa

Tirada: s/d Difusión: s/d Audiencia: s/d

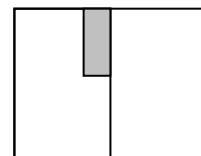
Número: 64

Sección: Reportaje

Página: 34 Tipo de página: Interior

Edición: Bimensual

Url:



## FINCA LA EMPERATRIZ GARNACHA CEPAS VIEJAS '12

BODEGAS LA EMPERATRIZ.  
GARNACHA. 11 MESES EN BARRICA.  
6.790 BOTELLAS. 25 €

Muy buen paso de boca, de trago largo. Nariz de moderada intensidad, con notas de frutas rojas, apuntes florales y minerales (hierro). Fresco en la boca, buena acidez, textura fluida pero con centro carnoso, equilibrado, redondo, sabroso.



## FINCA LA EMPERATRIZ PARCELA Nº 1 '12

BODEGAS LA EMPERATRIZ.  
TEMPRANILLO. 18 MESES EN BARRICA.  
3.000 BOTELLAS. 40 €

Enérgico, con cuerpo y nervio, tinto de futuro. Profundo en la nariz, sensaciones de concentración y de incipiente complejidad; aromas de frutos negros, especias, minerales y tinta. Estructurado, sólido, moderados taninos, viva acidez, sabroso.

Medio: Interui

Fecha: 12/12/2015

Autor: Redacción

Tirada: 163.103    Difusión: 76.173    Audiencia: 974.000

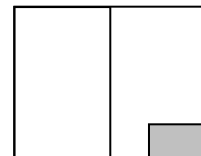
Número: s/d

Sección: -

Página: 65    Tipo de página: Interior

Edición: Semanal

Url:



## De vinos y bodegas

RECONOCIMIENTO PARA  
CELLERS SCALA DEI Y DOS  
CALDOS PARA ESTOS DÍAS



CELLERS SCALA Dei, la bodega más antigua del Priorato, ha sido reconocida por la prestigiosa revista americana *Wine&Spirits* como una de las cien mejores bodegas del mundo. Sobre vinos proponemos un caldo elegante y mineral, el Museum 2010, de la bodega vallisoletana Finca Museum. Y la nueva añada 2010 del reserva Finca La Emperatriz, que ha obtenido 93 puntos en The Wine Advocate. Puro Rioja.