



*Sonntagsweine aus Italien*

selection | schwander *ausgesuchte weine*

**Tua Rita «Bosco dei Sugheri» (rot) 2019  
Spezialfüllung Selection Schwander**

Fr. 49.80 (ab April 22 Fr. 56.—)





1



2



3

## Bolgheri (Toskana): Podere Sapaio

1  
Juni 2021: Apéro im Garten von Sapaio mit Massimo Piccin und Greta Bandini.

2  
Abendstimmung auf Sapaio.

Wir sitzen auf der Terrasse im Garten des Weinguts Sapaio in Bolgheri und geniessen gemeinsam mit Massimo Piccin und der Exportdirektorin Greta Bandini eine Flasche Roederer Cristal. Die Empfänge auf Podere Sapaio sind immer äusserst stilvoll. Kulinarik und die schönen Genüsse des Lebens sind das Elixier im Leben Massimos. Er hat uns schon in die legendäre Enoteca Pinchiorri in Florenz eingeladen, wo er notabene zu den Stammgästen zählt, und bietet auch bei jedem Weingutsbesuch zum Mittagessen exzellente Köche auf, die uns fürstlich bekochen. Letzten Juni beglückt uns Simone Acquarelli vom Ristorante Il Frantoio in Montescudaio mit einem köstlichen Fischmenü.

Beim kurzen Rundgang im Weingarten erläutert uns Massimo die Besonderheiten dieser Lage: «Hier in der Ebene von Bolgheri profitieren wir von der Nähe des Meeres. Es ist warm, aber trotzdem nicht zu heiss, weil die frische Meeresluft permanent für Abkühlung sorgt. Schon in Castagneto Carducci, das ein wenig höher liegt, bleibt es in der Nacht deutlich wärmer, was der Traubenaromatik weniger zuträglich ist. Während das Thermometer an vielen Orten in der Maremma im Hochsommer über 40 Grad Celsius steigt, sind es in Bolgheri selten mehr als 33 Grad. Die Witterung hier ist ideal für die Ausreifung der typischen Bordeaux-Rebsorten, weshalb Bolgheri zu den beliebtesten Weinbauregionen Italiens zählt.»

Bei der Degustation legt Massimo Wert auf die Feststellung, dass er den Aufstieg seines kleinen Weinguts auch der Mithilfe des legendären Önologen Carlo Ferrini zu verdanken hat: «Er ist von Anfang

3  
Abendessen auf Sapaio. Stehend Massimo Piccin, vorne links Greta Bandini.

an dabei gewesen und hat mich immer bestens beraten. Natürlich gibt es auch Jahre wie 2019, in denen sich der Wein praktisch von selbst macht. Der Wetterverlauf war perfekt mit ausgeglichenen Wärmeperioden und ausreichend Niederschlag. Und es war endlich wieder einmal ein Jahr, in dem beides gestimmt hat: Qualität und Menge!» Auch wir sind begeistert vom 2019er «Volpola», von dem wir eine besonders gelungene Partie für uns füllen lassen. Er ist bereits erstaunlich zugänglich, ein italienischer Charmeur ohnegleichen. Diesen Januar lässt mich Greta wissen: «So schnell haben wir noch nie einen «Volpola» verkauft – er war innert Kürze vergriffen. Tatsächlich mussten wir eure Füllung regelrecht verteidigen und in einem separaten Keller in Sicherheit bringen.» Weil die Sapaio-Weine immer etwas mehr Reife benötigen, haben wir mit dem Angebot des 2019ers bewusst etwas länger gewartet.



Mehr Informationen zum Weingut Sapaio



**Podere Sapaio «Volpola», Bolgheri (rot) 2019**  
**Spezialfüllung Selection Schwander**  
70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot  
15% Petit Verdot

Leuchtendes Purpur; nobles, noch junges Bouquet, das ein wenig an schwarze Johannisbeeren erinnert; am Gaumen konzentriert und sehr stilvoll, mit geschmeidigen, abgerundeten Tanninen. Bereits äusserst zugänglich und charmant, mit harmonischen Proportionen. Ein vorzüglicher Bolgheri! Genussbereit; ideal ab Ende 2022, haltbar bis mindestens 2030.

Fr. 24.90 (ab April 22 Fr. 28.—)



## Maremma (Toskana): Tua Rita

1 Der Künstler Raffaele De Rosa mit dem Bild, welches das Etikett des <Case Due> 2020 schmückt.

2 Barriquekeller von Tua Rita.

Als wir letztes Jahr auf dem Weingut Tua Rita in Suvereto eintreffen, nimmt uns Stefano Frascolla sogleich mit auf eine kleine Tour durch die Reben. Er erklärt: «Für mich ist 2019 eines der besten Jahre überhaupt gewesen. Das Wetter war wunderbar ausgeglichen und der Herbst einmalig schön, immer warm, nicht zu heiss – besser geht es wirklich nicht. Schon 2018 war überdurchschnittlich gut. Aber an 2019 kann man gar nichts kritisieren, es war nahe der Perfektion!» Stefano kommt auch auf das Jahr 2020 zu sprechen: «Wir wurden wirklich verwöhnt die letzten Jahre. 2020 ist deutlich wärmer gewesen mit einer kürzeren Wachstumsperiode, gleichwohl war es ausgezeichnet. Die Herausforderung bestand darin, die Frische im Wein zu bewahren. In solchen Jahren ist es wichtig, dass man dem sehr reifen Merlot mit der Würze und der Struktur des Syrah etwas auf die Sprünge hilft.» Was dabei herauskommt, demonstrierte Stefano vorbildlich anhand unserer Cuvée <Case Due> 2020.

Bei der Verkostung vergleichen wir verschiedene Muster des <Bosco dei Sugheri>. Es ist keine leichte Aufgabe, die einzelnen Cuvées qualitativ einzustufen, da praktisch alle Varianten des Spitzenjahrgangs 2019 hervorragend schmecken. Letztlich entscheiden wir uns für das Muster mit dem grössten Tiefgang und der meisten Noblesse. Es ist zu befürchten, dass sehr viele Jahre verstreichen werden, bis wieder ein derart grandioser <Bosco dei Sugheri> gelingen wird. Manche weltberühmte Supertoskaner, die ein Vielfaches unserer Spezialfüllung kosten, dürften neben diesem superben Wein einen sehr schweren Stand haben.



Mehr Informationen zum Weingut Tua Rita

3 Juni 2021: Verkostung der verschiedenen Weine vor Ort mit Stefano Frascolla (Mitte) und Kellermeister Marco Lamastra (links).

4 Das Weingut Tua Rita (links) mit einem Teil seiner Rebberge.

Das Mittagessen auf dem Weingut wird vom Koch Marco Ticcianti des lokalen Fischrestaurants Dal Cacini in Suvereto zubereitet: schlichte, unverfälschte Küche mit frischen Meeresfischen – einfach köstlich! Dazu serviert Stefano ein Fassmuster des raren <Redigaffi 7> 2018, der für 1400 Euro pro Magnum an ausgewählte Kunden verkauft wird. Der Wein ist vorzüglich, aber wir sind äusserst zufrieden mit <unserem> Bosco, der doch ein wesentlich vernünftigeres Preis-Leistungs-Verhältnis aufweist. Zum Kaffee schaut der Künstler Raffaele De Rosa vorbei. Seine kraftvollen, mythologischen Gemälde schmücken schon seit der Gründung des Weinguts die charakteristischen Etiketten von Tua Rita. Wir bekommen die einmalige Gelegenheit, das Gemälde für unseren <Case Due> gemeinsam mit ihm auszuwählen.



**Tua Rita <Case Due> (rot) 2020 Spezialfüllung Selection Schwander**  
70% Merlot, 30% Syrah

Mittleres Purpur; fruchtbetontes, reichhaltiges Bouquet; warm, vollmundig und sehr attraktiv am Gaumen, äusserst reizvolle Aromatik, noch ein wenig jung, aber bereits sehr verführerisch. Ideal ab Ende 2022, haltbar bis mindestens Ende 2029.

Fr. 17.90 (ab April 22 Fr. 20.—)



**Tua Rita <Bosco dei Sugheri> (rot) 2019 Spezialfüllung Selection Schwander**  
70% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot 20% Cabernet Franc

Schwärzliches Purpur; distinguiertes, tiefgründiges Bouquet; konzentriert und aristokratisch mit einem unglaublichen Aromareichtum am Gaumen; von idealen Proportionen, langanhaltend, grossartig! Perfekt ab Ende 2024, haltbar bis mindestens 2033. Lieferbar in 6er-Holzkisten.

Fr. 49.80 (ab April 22 Fr. 56.—)



## Brunello di Montalcino (Toskana): La Madonna

1  
Blick auf das Weingut La Madonna unterhalb von Montalcino.

2  
Oktober 2020: Lorenzos Frau bereitet ihre superben Pici zu.

Wir geraten heute noch ins Schwärmen, wenn wir an die Pici der Signora Borgogni denken: selbstgemachte Teigwaren mit einem herzhaften Bolognese-Sugo können ganz einfach der Himmel auf Erden sein! Und das Chianina-Bistecca, das uns der Patron Lorenzo Borgogni beim letztjährigen Besuch auf dem Holzkohlegrill zubereitet hat, war eines der besten, das wir je gegessen haben. Er beschwor uns denn auch, beim nächsten Mal etwas mehr Zeit einzuplanen; seine Versuche, ein Spanferkel im Pizzaofen zu machen, seien ein durchschlagender Erfolg. Umso grösser ist unser Bedauern, ihm letzten Juni aufgrund unseres engen Terminplans nur einen kurzen Besuch abstatten zu können. Dass Lorenzo als ehemaliger Direktor des italienischen Konzerns Finmeccanica die schönen Seiten der gehobenen Gastronomie zur Genüge kennengelernt hat, merkt man ihm an, und auch, dass er weiss, was ein grosser Wein ist. Ein untrüglicher Beweis dafür ist sein eigenes, lediglich 2.5 Hektar grosses Weingut La Madonna, das einen Brunello von exzellenter Qualität hervorbringt.

Lorenzo ist gebürtiger Toskaner und in der Gegend tief verwurzelt. Sein Vater produzierte seinerzeit gemeinsam mit Biondi Santi spezielle Landwirtschaftsmaschinen, und seiner Freundschaft mit dem berühmten Önologen Carlo Ferrini ist es zu verdanken, dass er sein ehemaliges Ferienhaus um eine Kellerei erweitert hat, die absolut «state of the art» ist. Die Zusammenarbeit von Lorenzo und Carlo hat sich denn auch als sehr fruchtbar erwiesen. Und wir haben Glück, dass wir dieses Jahr rechtzeitig vorbeigekommen sind, denn

3  
Blick in den Fasskeller von La Madonna.

4  
Juni 2021: Zu Besuch bei Lorenzo Borgogni.

wir können gerade noch die letzten Flaschen des exzellenten Jahrgangs 2016 reservieren. Lorenzo lacht und sagt: «Es hat sich offenbar schnell herumgesprochen, dass unser Brunello gut ist!»

Bei der Degustation vergleichen wir die Jahrgänge 2015 und 2016. Während der ältere elegant, etwas leicht und finessenreich ist, beeindruckt der 2016er sowohl mit Noblesse als auch ein wenig mehr Kraft. Wir freuen uns sehr, dass der jüngere Jahrgang durchaus an Konzentration zulegen und dennoch den typischen, wunderschönen Sangiovese-Charakter mit seinem Nuancenreichtum beibehalten konnte. Der Brunello di Montalcino «Madonna Nera» 2016 kann mit vielen klingenden Namen aus der weltberühmten Region mithalten. Da er selbst aber noch nicht so bekannt ist, können wir ihn zu einem attraktiven Preis anbieten. Wer Sangiovese liebt, sollte einen Versuch wagen!



Mehr Informationen zum Weingut La Madonna



**Brunello di Montalcino (rot) 2016**  
**<Madonna Nera>, Azienda La Madonna**  
100% Sangiovese

Helleres Rubin; facettenreiches, noch jugendliches Sangiovese-Bouquet; äusserst elegant am Gaumen, sehr fein und vielschichtig; langes Finale mit abgerundeten Tanninen. Ein im besten Sinne klassischer, köstlicher Sangiovese wie aus dem Bilderbuch! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 39.80 (ab April 22 Fr. 45.—)



*Bitte beachten Sie:*

**Die Weine sind ab sofort lieferbar/abholbereit und können jederzeit ohne Voranmeldung während unseren Geschäftszeiten degustiert und abgeholt werden!**

[www.selection-schwander.ch](http://www.selection-schwander.ch) oder [www.schwander.ch](http://www.schwander.ch)

#### Geschäftszeiten

<b>St. Gallen</b>	Dienstag bis Freitag	10.00 bis 18.30 Uhr
	Samstag	10.00 bis 17.00 Uhr
<b>Zürich</b>	Montag bis Freitag	10.00 bis 18.30 Uhr
	Samstag	10.00 bis 17.00 Uhr

#### Konditionen

Wir liefern Ihnen unsere Weine schweizweit. **Ab 12 Flaschen liefern wir frei Haus.**

Musterflaschen werden gegen Verrechnung zuzüglich der Porto- und Verpackungskosten verschickt. **Sie können jedoch sämtliche Weine dieses Angebots kostenlos und ohne Voranmeldung in unserem Degustationsraum an der Staffelstrasse 10 in Zürich oder am Burggraben 24 in St. Gallen degustieren.**

#### Mengenrabatte

3 % ab 24 Flaschen; 5 % ab 60 Flaschen; 8 % ab 96 Flaschen; 10 % ab 120 Flaschen.

Wir gewähren ausserdem einen zusätzlichen Rabatt von Fr. 10.– pro 12er-Karton, wenn Sie den Wein bei uns abholen (max. Fr. 50.– pro Auftrag).

#### So erreichen Sie uns

Telefon 071 333 22 33, Fax 071 333 22 34 (St. Gallen)  
[info@selection-schwander.ch](mailto:info@selection-schwander.ch), [www.selection-schwander.ch](http://www.selection-schwander.ch)

Dieses Angebot gilt solange Vorrat oder bis Ende März 2022. Lieferung und Abholung ab sofort.

#### Umtauschrecht

Sollte Ihnen ein Wein nicht zusagen, kann er – sachgemässe Lagerung vorausgesetzt – innerhalb der von uns empfohlenen Konsumperiode ohne weiteres umgetauscht werden. Für den Rücktransport der Weine muss der Kunde allerdings selbst aufkommen.

#### Titelbild

Barriquekeller von Tua Rita.

#### Anfahrt Burggraben 24, St. Gallen

**Von der Autobahn Zürich–St. Gallen:** Ausfahrt Spitäler-St. Fiden → dann rechts Splügenstrasse → rechts auf Rorschacherstrasse → links Lämmliisbrunnenstrasse Richtung Trogen → beim Kreisel rechts auf Burggraben.

**Von der Autobahn Chur–St. Gallen:** Ausfahrt Spitäler-St. Fiden → dann links Steinachstrasse → rechts nur kurz auf Rorschacherstrasse → links Lämmliisbrunnenstrasse Richtung Trogen → beim Kreisel rechts auf Burggraben.

**Mit öffentlichem Verkehr:** Vom Bahnhof mit der Appenzellerbahn Richtung Trogen S21 bis zur Haltestelle Spisertor.



Wir empfehlen:

#### Podere Sapaio <Volpolo> (rot) 2019 Bolgheri

Fr. 24.90 (ab April 22 Fr. 28.–)

Angebot Nr. 1/Januar 2022.