

selection | schwander *ausgesuchte weine*

Italien, Schweiz und Österreich



Ripasso Adalia (rot) 2017
Valpolicella Superiore DOC, Corte Sant'Alda

Fr. 16.90 (ab November 19 Fr. 19.40)





Wallis (Schweiz): Domaine Gérald Besse

1
Blick auf Besses Petite
Arvine-Rebberg in der
Nähe von Martigny.

Lange galt in der Schweiz eine strenge Einfuhrbeschränkung für ausländische Weine – insbesondere Weissweine – um den heimischen Markt zu schützen. So mancher Winzer ruhte sich deshalb auf seinen Lorbeeren aus. Doch mit der Liberalisierung der Importe im Jahr 2001 wurden die Weinbauern durch die starke ausländische Konkurrenz gezwungen, ihre Erzeugnisse zu verbessern. Es sollte sich als glückliche Fügung für den Schweizer Weinbau herausstellen, denn es folgte ein beispielloser Innovationsschub, der zu einer markanten Qualitätssteigerung führte.

Ein gutes Beispiel für die bewundernswerte Entwicklung des Schweizer Weinbaus ist zweifelsohne die Domaine Gérald Besse, die zu den führenden Walliser Betrieben zählt. Wahrscheinlich gibt es nur wenige Weingüter, die ihre Reben fast ausschliesslich an derart extremen Steillagen kultivieren. Gérald Besse, der den Betrieb 1979 gründete, erwarb in der Gegend von Martigny kontinuierlich die besten Lagen, überwiegend mit Granitböden. Heute verfügt die Domäne über 20 Hektar. Eine maschinelle Bearbeitung ist hier nicht möglich, entsprechend arbeitsaufwendig gestaltet sich die Bewirtschaftung, weil praktisch alle Tätigkeiten manuell ausgeführt werden müssen. Davon lässt sich die Familie indes nicht abschrecken – sie legt einen ansteckenden Enthusiasmus an den Tag, wie man ihn selten antrifft.

Bei meinem letzten Besuch besichtigte ich den kürzlich fertiggestellten Weinkeller, der sich auf dem neuesten technischen Stand befindet. Bei der Verkostung des reichhaltigen Sortiments begeisterten mich zwei Weine derart, dass ich kurzerhand beschloss, sie unseren Kunden anzubieten. Die grosse Überraschung war für mich der Gamay, der bereits eine wunderbar verführerische Fruchtigkeit



2
Besuch der Domäne mit dem 2016 neu gebauten Keller, im Bild Sarah Besse, die Tochter von Gérald Besse.

3
Die Domäne besitzt mit die steilsten Rebberge der gesamten Schweiz. Im Bild rechts Gérald Besse.

besitzt und immer wieder zu einem neuen Schluck einlädt. Er stammt von der Steillage Champortay, deren Reben auf 600 bis 700 m Höhe wurzeln. Sarah erklärt: «Die tieferen Lagen wären viel zu heiss für den Gamay. In dieser Höhe reift er ideal aus und bewahrt noch genügend Frische. Erstaunlich ist auch seine Langlebigkeit – wir haben schon über 15jährige Champortay getrunken, die immer noch grossartig waren.» Gérald fügt hinzu: «2018 war ein ausgezeichnetes Jahr bei uns, wir ernteten die Trauben dank unserer grossen Lese-Equipe allesamt zum idealen Reifezeitpunkt.» Dieser Gamay, der ohne Barrique ausgebaut wurde, ist exemplarisch gelungen, tiefgründig und ein absoluter Charmeur. Er eignet sich perfekt als Begleiter zu Grilladen und herzhaften Gerichten. Fruchtig und komplex ist der mit 100° Oechsle gelese Petite Arvine ausgefallen, der zu Recht als edelste Walliser Weissweinsorte gilt.



**Domaine Gérald Besse (rot) 2018
Champortay Gamay, Vieilles Vignes**

Tiefes, leuchtendes Purpur; betörende, verheissungsvolle Frucht von schwarzen Kirschen, dicht, aber zugleich äusserst elegant und frisch, mit herrlichem Trinkfluss, ein grossartiger Wein für jeden Tag! Ideal ab Ende 2019 bis Ende 2025.

Fr. 15.90



**Petite Arvine (weiss) 2018
Domaine Gérald Besse, Martigny**

Helles Gelb; reife, charakteristische Aromen von Grapefruit; volle, frische, glasklare Frucht, herrlich belebend; reintoniger, mineralischer Abgang, eine bemerkenswerte Walliser Spezialität. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2023.

Fr. 25.—



Chianti Riserva (Italien): <Fortebraccio>, Tenuta Moriniello

1
Blick auf Montaione (links oben) und die Tenuta Moriniello mit ihren Rebbergen. Das Weingut ist seit 2002 als Bio-Betrieb zertifiziert.

Für zahlreiche Konsumenten ist Chianti *der* italienische Rotwein schlechthin. Er ist quasi der Inbegriff eines unkomplizierten Essensbegleiters. Vielen Weinfreunden dürfte noch die früher für Chianti gebräuchliche Korbflasche bekannt sein, die sogenannte <Fiasco>. Böse Zungen behaupten, der Name sei Programm gewesen. Tatsächlich ist die Anbaufläche des Chianti wie in etlichen anderen bekannten Weinregionen in den letzten Jahrzehnten stark vergrössert worden. So umfasst das gesamte Gebiet, das sich über sechs verschiedene Provinzen erstreckt, mittlerweile mehr als 25 000 Hektar. Zum Vergleich: In der ganzen Schweiz werden Reben auf 15 000 Hektar kultiviert. Und es ist unbestritten, dass manche der rund 7 000 Chianti-Winzer leider wenig an Qualität interessiert sind.

Glücklicherweise gibt es aber auch Winzer, die sich zum Ziel gesetzt haben, aus der Sangiovese-Traube – aus der ein Chianti zu Dreiviertel bestehen muss – charaktervolle, hochstehende Qualitätsweine zu keltern. Ein solcher Produzent ist zweifelsohne das Bio-Weingut Tenuta Moriniello in Montaione. Es hiess früher <La Pieve> und ist 2017 von der Familie Moriniello übernommen worden. Seither führen Beniamino Moriniello und seinen beiden Kinder Tania und Luigi die Geschicke des Weinguts mit grosser Leidenschaft und Begeisterung. Beniamino ist ein erfolgreicher Unternehmer aus Süditalien, dem Wein und Kulinarik die Welt bedeuten. Auf verschiedenen Ebenen setzt er nun alles daran, die Qualität der Erzeugnisse weiter zu verbessern. So hat er das Traubengut für unsere <Fortebraccio>-Spezialfüllung noch strenger als üblich selektioniert. Zudem hat er den Wein deutlich länger im Barrique ausgebaut und erst im Juni dieses Jahres gefüllt, um einen abgerundeten Charak-



Film zum Weingut
Moriniello



2
Mai 2019: Mit Tania und Luigi
Moriniello im Rebberg.

3
Degustation sämtlicher Weine
im neuen Verkaufsraum.

ter zu erzielen. Auch den Korklieferanten hat er gewechselt und verwendet jetzt eine Qualität, die kaum noch Probleme macht. Stolz präsentiert er unsere Spezialfüllung neben dem normalen <Fortebraccio>. Der Unterschied ist unverkennbar: Unsere Riserva präsentiert sich gehaltvoller, komplexer und harmonischer.

Wir genießen den 2016er <Fortebraccio> zu einem einfachen Mittagessen, das ein Koch im frisch renovierten Degustationsaal für uns zubereitet. Beniamino lacht und erklärt in seiner überschwenglichen Art: <Dieser Wein präsentiert sich wie ein eleganter Herr im Anzug. So muss ein hochwertiger Chianti schmecken!> Für uns zählt dieser <Fortebraccio> zu den besten bislang. Der hochwertige Merlot verleiht ihm zusätzliche Fülle und Geschmeidigkeit, ohne dabei den typischen Charakter des Sangiovese zu beeinträchtigen.



Chianti Riserva <Fortebraccio> (rot) 2016
Tenuta Moriniello
85% Sangiovese, 15% Merlot

Mitteltiefes Purpur; noch jugendliches, ein wenig vom Barrique geprägtes Bouquet, das sich nach einer gewissen Zeit öffnet; dicht und elegant am Gaumen, mit abgerundeten Tanninen und nobler Frucht. Eine ausgezeichnete, bereits sehr zugängliche Riserva, ideal ab Mitte 2020, haltbar bis mindestens Ende 2025.

Fr. 14.90 (ab November 19 Fr. 16.90)



Umbrien (Italien): La Carraia <Solcato>

1
Mit Mauro (Mitte) und Marco Gialletti (links) im Rebberg.

2
Trattoria del Conte in der Nähe von Orvieto: einfach, aber sehr schmackhaft!

Dieses Jahr führt uns unsere Reise nach Umbrien durch die Emilia Romagna, wo wir uns einen kurzen Zwischenhalt in Faenza gönnen, das berühmt ist für seine Keramik. Bei der Besichtigung zweier kleiner Manufakturen sind wir fasziniert von der farbenfrohen Ornamentik, mit der all die Geschirrservices, Vasen und Gefässe verziert sind. In einem gemütlichen Strassenkaffee geniessen wir einen Espresso und fragen uns, weshalb wir nicht öfters solche Zwischenhalte einplanen. Denn in diesen kleinen Ortschaften begegnet man jenem sympathisch entspannten italienischen Alltag, wie man ihn sich so oft herbeisehnt. Allerdings erleben wir auf der Weiterfahrt auf der Strada Statale Tiberina nach Umbrien auch dessen dunkle Seite: Die Strasse ist in einem pitoyablen Zustand. Risse und Schlaglöcher stellen die Stossdämpfer unseres Fahrzeugs auf den Prüfstand und gewisse Teilstrecken werden nur noch einspurig geführt, weil die Reparatur wohl zu aufwendig würde.

Zum Auftakt der Degustation auf dem Weingut La Carraia serviert uns Mauro Gialletti seine Weissweine. Seit einigen Jahren ist es der Ehrgeiz der Gebrüder Gialletti, weisse Gewächse von höherer Qualität zu produzieren, weshalb sie gerne unsere Meinung erfahren würden. Wir beurteilen sie als ganz anständig gelungen, aber leider noch nicht gut genug für einen Import. Ganz anders sieht es bei den Rotweinen aus. Die Spezialcuvée <Matano> ist einer unserer Bestseller und wir sind darauf erpicht, auch heuer einen würdigen Nachfolger zusammenzustellen. Ebenfalls verkosten wir mit neugieriger Erwartung den von Bordeaux-Sorten geprägten <Solcato>, mit dem wir letztes Jahr einen Volltreffer gelandet haben. Wir werden nicht enttäuscht: Grossartig und qualitativ auf gleichem



Film zum Weingut
La Carraia



3
Piazza del Duomo in Orvieto.

4
L'Orvietan ist ein berühmter regionaler Amaro nach altem Rezept: unbedingt probieren!

Niveau wie sein Vorgänger, begeistert er uns restlos. Wer die <Supertuscans> im Bordelaiser Stil von Ornellaia und Sassicaia schätzt, sollte diese preiswerte Variante unbedingt probieren!

Im Anschluss lädt uns der Expordirektor Stefano Rocchigiani in die einfache Trattoria del Conte in der Nähe von Orvieto ein. Viele unserer italienischen Winzer glauben irrtümlich, sie müssten uns in besonders noble Restaurants ausführen, dabei ist für uns gerade die unverfälschte italienische Küche <alla Mamma> so reizvoll. So bekommen wir unter anderem eine Peperonata serviert, die schlicht grandios ist, aber auch die Tagliolini mit wilden Spargeln schmecken köstlich. Dazu geniessen wir eine Flasche <Solcato>, der sich bravourös neben einem bekannten Bolgheri-Wein schlägt.



**<Solcato> La Carraia (rot) 2016
Umbria Rosso IGP**

25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon,
25% Sangiovese, 15% Montepulciano,
10% Petit Verdot

Dunkles Purpur; tiefgründiges, ein wenig vom Barrique geprägtes Bouquet, das Zeit benötigt; kräftig und aromatisch am Gaumen, gut gebaut, reife Tannine, äusserst attraktiv. 1 Stunde vor Konsum öffnen. Ab jetzt bis Ende 2022.

Fr. 15.40 (ab November 19 Fr. 17.60)



Veneto (Italien): Ripasso Adalia (Corte Sant'Alda)

1
Marinella Camerani, italienische
Vollblut-Winzerin.

2
Abendessen mit Marinella (Mitte)
und Cesar (rechts) im Golfclub
Montecchia.

Auch dieses Jahr machen Marinella Camerani und ihr Mann Cesar einen Überraschungsbesuch bei uns in Zürich. Es ist immer ein fröhliches Ereignis, wenn Marinella mit ihrer temperamentvollen, herzlichen Persönlichkeit den Alltagstrott aufmischt. Sie kann nicht anders, als ihre Ideen leidenschaftlich zu vertreten und nichts an ihr lässt den Eindruck langweiliger Routine auch nur ansatzweise aufkommen. Marinella ist Winzerin mit Leib und Seele und setzt sich kompromisslos für eine hohe, authentische Qualität ein. «Philipp Schwander ist der einzige, der bei der Vinifikation mitreden darf», verkündet sie mit Inbrunst und ergänzt verschmitzt: «Er ist aber auch der einzige Händler, für den ich extra einen Rebberg gekauft habe, um ihn mit genügend Wein versorgen zu können!»

In besagtem Weinberg stehen wir bei unserem Besuch in diesem Frühjahr. Marinella erklärt: «Ab nächstem Jahr wird auch diese Lage biozertifiziert sein. Das ist eigentlich keine grosse Neuheit, da der überwiegende Teil meiner Rebberge ohnehin schon biologisch kultiviert wird. Ob ich etwas herstelle oder konsumiere – ich möchte bei allem nur das Bestmögliche. Deshalb käme es mir nicht im Traum in den Sinn, meine Pflanzen oder Gemüseärten mit irgendwelchen Pestiziden zu behandeln. Auch für meine Tiere wird kein Kraftfutter verwendet; sie fressen nur das, was bei mir auf den Feldern wächst.»



Film zum Weingut von
Adalia

Im Degustationsraum präsentiert sie uns enthusiastisch das gesamte Sortiment. Es ist faszinierend zu sehen, mit welcher Hingabe und Freude sie die Besonderheiten der einzelnen Weine



3
Blick auf Corte Sant'Alda,
Marinellas Weingut, das
auch die Adalia-Weine erzeugt.

erklärt. Selbst bei den verschiedenen Ripassos bestehen erhebliche Unterschiede in Machart und Ausprägung: Von der Standardqualität bis hin zur vorzüglichen Valpolicella-Topcuvée <Campi Magri> und unserer Spezialfüllung sind sie samt und sonders eigenständig. Was sie dennoch miteinander verbindet, ist die Handschrift Marinellas: Alle sind langanhaltend, kraftvoll und zugleich elegant. Unsere Ripasso-Spezialfüllung ist superb gelungen und zeichnet sich durch ihre Frucht und ihren Charme aus. «Ich habe eine gewisse Zeit gebraucht, bis ich endlich verstanden habe, was du exakt möchtest», sagt sie lachend. «Aber bei diesem Jahrgang ist es perfekt gelungen, und ich muss zugeben, auch ich bin begeistert!» Im Gegensatz zur letzten Füllung liessen wir den ersten Teil unseres Ripasso ein halbes Jahr länger reifen. Wie sich zeigt, hat sich das absolut gelohnt!



Ripasso Adalia (rot) 2017
Valpolicella Superiore DOC, Corte Sant'Alda

Tiefes Rubin mit Purpurreflexen; feines, rotbeeriges Bouquet, das Zeit braucht, sich zu entfalten; eine Charmeoффensive am Gaumen, harmonisch, fruchtig, ungemein reizvoll, jeder Schluck lädt ein zu einem weiteren; nobler Nachhall. Ein exzellenter Ripasso!
Ab jetzt bis mindestens Ende 2023.

Fr. 16.90 (ab November 19 Fr. 19.40)



Wachau (Österreich): Weingut Prager

1
Verkostung auf dem Weingut Prager in Weissenkirchen mit Toni Bodenstein (rechts). Zusammen mit seiner Frau Ilse leitet er das Weingut seit 1990.

2
Grüner Veltliner passt zu einer Vielzahl von Gerichten und reift ausserordentlich gut. Das «Wachstum Bodenstein» kann ohne weiteres 20 Jahre gelagert werden.

Die Krone für die Weissweine Österreichs gebührt ohne Zweifel der Wachau, in der nachweislich bereits seit dem 5. Jahrhundert Reben kultiviert werden. Dieses sehr kleine, zwischen dem Benediktinerstift Melk und dem Städtchen Krems an der Donau gelegene Weinbaugebiet verfügt über ganz besondere Gegebenheiten. Das atlantisch-pannonische Mischklima, geprägt durch die wärmespeichernde Donau und die für Abkühlung sorgenden Wälder, bewirkt eine sehr lange Reifepériode – gewiss einer der Hauptgründe für den finessenreichen, mineralischen Stil der Gewächse. Seit dem Jahr 2000 gehört die Wachau zum Weltkulturerbe; landschaftlich ist sie sicher eine der reizvollsten Weinregionen weltweit.

Zu den Spitzenweingütern zählt schon seit langem das Weingut Prager in Weissenkirchen. Der 94jährige Franz Prager ist einer der Pioniere des Wachauer Weinbaus. Unter Toni Bodenstein, dem Mann von Franz Pragers Tochter Ilse, wurden neue qualitative Höhen erreicht. Der Stil der Weine lässt sich als trocken, reintönig und von grosser Eleganz und Mineralität geprägt beschreiben. Die leider häufig anzutreffenden schwülstigen Weissweine mit Restzuckergehalt sind für Toni ein Alptraum. Im Gegensatz zu anderen berühmten Wachau-Domänen hat er die Produktion auch nicht in schwindelerregender Manier hochgefahren; verarbeitet wird lediglich die Ernte der eigenen 17 Hektar Reben.

Tonis besonderer Stolz ist der Grüne Veltliner des «Wachstum Bodenstein», der in der Lage Achleiten höchstgelegenen Parzelle, die von ihm 1997 bepflanzt wurde. Er erklärt: «Die Stöcke dieser



3
Die Steillagen in der Wachau sind in Unterhalt und Bewirtschaftung extrem arbeitsaufwendig.

4
Toni Bodenstein, brillanter Winzer.

Riede bestehen aus über 110 verschiedenen Grünen Veltliner-Varietäten, die ich aus sehr alten Rebbergen selektioniert habe. Diese absolut einzigartige Genvielfalt ist sicher auch mit ein Grund für die Komplexität dieses raren, ganz besonderen Weins. 2018 war zudem ein wunderbarer Jahrgang; im Gegensatz zu anderen Gebieten litten wir nicht unter der Trockenheit, weil glücklicherweise immer zur rechten Zeit genügend Regen fiel.» Das <Wachstum> präsentiert sich denn auch bereits superb und darf ohne zu übertreiben als einer der schönsten Grünen Veltliner ganz Österreichs bezeichnet werden. Leicht und sehr erfrischend ist der Riesling aus der Riede Steinriegl, der sich ebenfalls erstaunlich offen und zugänglich zeigt.



**Weingut Prager (weiss, trocken) 2018
Riesling Federspiel, Ried Steinriegl**

Helles Gelb; feines, zartes Riesling-Aroma; herrlich trocken, mit reifer, köstlicher, mundwässernder Säure, leicht und beschwingt, bereits äusserst zugänglich und attraktiv. Ab jetzt bis mindestens Ende 2024.

Fr. 19.80 (ab November 19 Fr. 25.—)



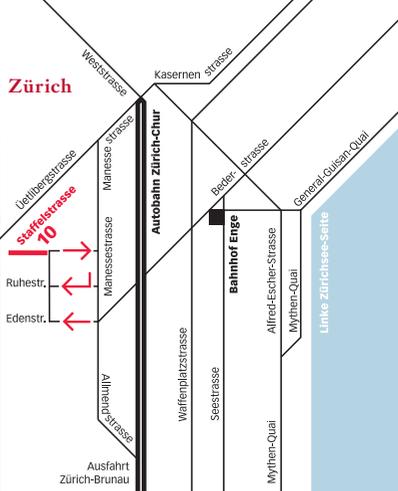
**Weingut Prager, Smaragd 2018
Grüner Veltliner (weiss, trocken)
Wachstum Bodenstein**

Mitteltiefes Gelb; von betörender Frische und Mineralität am Gaumen, nobel und glasklar, mit sublimer Würze; lang. Ein atemberaubend schöner Grüner Veltliner! Ideal ab November 2019, haltbar bis mindestens 2030.

Fr. 39.80 (ab November 19 Fr. 45.—)



Reibe binten (v.l.n.r.): Philipp Schwander, Markus Janitzki, Daniel Krug, Dominik Kaufmann, Philipp Büchler, Benjamin Danech, David Dijte, Franz Moser, Luc Soldan, Florian Schwander, Christian Bohr, Oliver Stengele, Christian Bohli, Omar D'Aurelio, Mathias Krähenbühl, Stefan Opolka, Andreas Salm, Arturo Quiroz, Felix Kauf.
Reibe mitte (v.l.n.r.): Timoteo Cozzio, Arsène Saheurs, Frank Anhalt, Claudia Spillmann, Christina Villiger, Nicole Rader, Claire Barell, Rebekka Kaufmann, Mara Müller, Roxanne Gräfein, Nicole Gräfein, Alexandra Baur.
Reibe vorne (v.l.n.r.): Tino Eicher, Lukas Leemann, Michael Lüthy, Marc Guarneri, Matthias Prusaczyk, Sigi Terpoorten.



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 oder www.schwander.ch

Geschäftszeiten

Zürich	Montag bis Freitag	10.00 bis 18.30 Uhr
	Samstag	10.00 bis 17.00 Uhr
St.Gallen	Dienstag bis Freitag	10.00 bis 18.30 Uhr
	Samstag	10.00 bis 17.00 Uhr

Anfahrt Staffelstrasse 10, Zürich

Vom Manesseplatz Richtung Autobahn Cbur: nach Eisenbahnunterführung zweite Strasse rechts in die Ruhestrasse → rechts Rüdigerstrasse → links Staffelstrasse.

Konditionen

Wir liefern Ihnen unsere Weine schweizweit. **Ab 36 Flaschen oder Fr. 450.- Netto-Bestellwert 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.**

Von der Autobahn Cbur-Zürich: Ausfahrt Brunau, dann Richtung City linke Spur → nach Lichtsignal bei der Tramhaltestelle scharf links in die Edenstrasse → rechts Rüdigerstrasse → links Staffelstrasse.

Vom Bahnhof Enge: Bederstrasse bis Uto-Brücke, beim Lichtsignal geradeaus in die Edenstrasse → rechts Rüdigerstrasse → links Staffelstrasse.

Mengenrabatte

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

Mit öff. Verkehr: S4 zum Bahnhof Giesshübel oder Tram 13, 17 oder 5 sowie Bus 72 zur Haltestelle Sihlcity Nord.

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 043 433 11 11, Fax 043 433 11 12
info@selection-schwander.ch, www.selection-schwander.ch

Dieses Angebot gilt solange Vorrat oder bis Ende Oktober 2019. 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

Blick auf Orvieto am 30. Mai 2019.



Wir empfehlen:

Weingut Prager, Smaragd 18 Grüner Veltliner (weiss, trocken) Wachstum Bodenstein

Fr. 39.80 (ab November 19 Fr. 45.-)

Angebot Nr.4/August 2019.