



Italien

selection | schwander *ausgesuchte weine*

**Podere Forte - Corfiero > (rot) 2020
Toscana IGT (Castiglione d'Orcia)**

Fr. 34.90 (ab Februar 23 Fr. 40.—)





Piemont: Barolo und Barbera Ghisolfi

1
Mit Gianmarco Ghisolfi (links)
in seinem Rebberg in Monforte
d'Alba.

2
Juni 2022: Degustation mit
Gianmarco Ghisolfi.

Viele der Winzerfamilien, denen wir als langjährige Geschäftspartner und Hauptabnehmer verbunden sind, haben wir durch Höhen und Tiefen begleitet, durch fettere und magerere Jahre. Das Weingut Attilio Ghisolfi ganz in der Nähe der für ihren Barolo berühmten Ortschaft Monforte d'Alba beeindruckt dabei durch die Beständigkeit seiner hervorragenden Resultate, basierend auf kompromisslosem Qualitätsbewusstsein und präziser Arbeit.

Beide Eigenschaften hat Gianmarco Ghisolfi, der den Betrieb heute führt, von seinem über achtzigjährigen Vater Attilio geerbt wie auch dessen Bodenhaftung. Im Unterschied zu manch anderen in der Region hat die zum Teil eklatante Preissteigerung, die der Popularitätsschub der Barolo dem piemontesischen Wein beschert hat, der Familie nicht den Kopf verdreht. Gianmarco ist ein Weinbauer geblieben, der die Ärmel hochkrepelt und im Rebberg mitarbeitet, wie es sein Vater noch im hohen Alter tut, oder – so wie uns an diesem heissen Junitag – die Geschäftspartner im T-Shirt empfängt.

Die Bodenständigkeit zeigt sich sowohl an den vernünftig gebliebenen Preisen als auch an der Schlichtheit des kleinen Empfangsraums wenige Treppenstufen über dem Keller, in dem der Wein in grossen Eichenfüdern (v.a. Barolo) und auch kleineren Fässern (v.a. Barbera) heranreift. Zwei Rebberge säumen das Gebäude – auf der einen Seite wird Barbera angebaut, auf der anderen Barolo. Gianmarco erklärt: «Ich leiste mir hier wirklich einen Luxus; mein Barbera stammt ebenfalls aus Bussia, einer berühmten Barolo-Lage. Würde ich die Barbera-Stöcke ausreissen und Nebbiolo pflanzen, könnte ich den Wein viermal teurer verkaufen.» Uns freut es, denn wir bekommen zu einem äusserst attraktiven Preis einen grandiosen Barbera, der



Mehr Informationen zum
Weingut Ghisolfi



3
Blick auf Serralunga d'Alba.

4
Abendessen im sehr guten,
traditionellen Restaurant
La Coccinella in Serravalle
Langhe.

es dem Piemonteser-Freund auch mit einem kleineren Budget ermöglicht, seinen Keller zu bestücken.

Neben dem kraftvollen Barbera bieten wir Gianmarcos besonderen Barolo Bricco Visette an, der eine Selektion seiner besten Barolo-Partien ist, die meist auch von älteren Reben stammen. Der aus dem sonnenverwöhnten Jahrgang hervorgegangene 2017er begeistert uns rundum. Er ist erstaunlich kraftvoll und für einen Barolo geprägt von reifen, runden Tanninen. Zum gemeinsamen Tagesausklang führt uns Gianmarco in die Trattoria La Coccinella im nahen Serravalle Langhe, die eine behutsam modernisierte Piemonteser-Küche pflegt. Zu den traditionellen Taglierini mit Steinpilzen sind Ghisolfis Barbera und Barolo ein absoluter Hochgenuss!



Barbera d'Alba (rot) 2020
Vigneto Maggiore
G. Ghisolfi, Monforte d'Alba

Jugendliches Aroma; kerniger, kräftiger Geschmack mit Reserven, lebendig und sehr ansprechend; ein vorzüglicher, ungemein preiswerter Barbera! Ideal ab Frühjahr 2023, haltbar bis mindestens 2026.

Fr. 15.40 (ab Februar 23 Fr. 18.90)



Barolo Bussia (rot) 2017
Bricco Visette, Gianmarco Ghisolfi
100% Nebbiolo

Helleres Rubin; voluminös, äusserst zugänglich und reichhaltig am Gaumen, abgerundete Tannine, lang, bereits jetzt eine grosse Freude! Mindestens 1 Stunde vor Konsum dekantieren. Ideal ab Ende 2023, haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 39.80 (ab Februar 23 Fr. 45.—)



Toscana: Podere Forte

1
Abendessen mit Pasquale Forte im Ristoro Vitaleta bei der Kapelle Madonna di Vitaleta.

2
Juni 2022: Besuch bei Pasquale Forte.

Sich im Weinbau zu profilieren, das haben schon viele Quereinsteiger versucht. Kaum jemand tat es jedoch mit so viel Akribie und intellektuellem Furor wie der Industrielle Pasquale Forte. Als Gründer einer inzwischen global tätigen High-Tech-Autozuliefererfirma vermögend geworden, ist der vitale Südtaliener mit dem Erwerb des heutigen Podere Forte vor genau einem Vierteljahrhundert zu seinen Wurzeln als Bauernsohn zurückgekehrt.

Auf 500 Hektar werden unter anderem Oliven und Weizen angebaut, Schweine, Schafe und Chianina-Rinder gezüchtet; dem Weinbau sind nur gerade 22 Hektar gewidmet. In diese aber steckt Pasquale seine ganze Innovationskraft. Dabei lebt der geniale Selfmademan auch seine wissenschaftliche Ader aus. Gemeinsam mit den weltweit besten Bodenspezialisten und Önologen tüftelt er unermüdlich an der Optimierung der Rebbergsarbeit und Vinifikation herum. So hat er beispielsweise eine (enorm aufwendige) Methode entwickelt, die Trauben im Sommer mit Zeltplanen vor zu viel Sonneneinstrahlung zu schützen.

Bei unserem Besuch erzählt er fast schon mit einer väterlichen Besorgnis vom Stress, den die Reben durch übermäßige Hitze erleiden und schwärmt vom einzigartigen, mehrschichtig strukturierten Boden seines <Guardiavigna>-Weinbergs: «Er ist wie geschaffen für die Bordelaiser Rebsorten.» Diese Lage prägt seinen famosen Spitzenwein, den im Bordeaux-Stil gekelterten <Guardiavigna>, der mittlerweile allerdings in ähnlich luftige Preishöhen aufgestiegen ist wie die Konkurrenz. Zu meiner grossen Freude gelingt es mir jedoch, einige Flaschen des jetzt wunderbar gereiften 2009er <Guardiavigna> aus Pasquales Privatkeller zu erwerben. Und glücklicherweise keltert der Patron für uns nach vergleichbarer Methodik



Mehr Informationen zum Weingut Podere Forte



3



4

3
Sehr gut isst man in Pasquales eigenem Restaurant, der Osteria Perilla in Castiglione d'Orcia, einfachere Küche gibt es im Ristoro Vitaleta.

4
Fassproben mit Pasquale Forte (rechts).

die annähernd hochwertige, aber deutlich erschwinglichere Spezialabfüllung <Corfiero>. Vom herausragenden Gelingen der verschiedenen Gewächse überzeugen wir uns in seinem Büro über der modernen Kellieranlage, das einen grosszügigen Blick auf die Rebberge und das in der Ferne liegende Montalcino bietet.

Ein mindestens ebenso eindrückliches Panorama geniessen wir beim gemeinsamen Abendessen in Pasquales inzwischen zweiter Gaststätte, dem Ristoro Vitaleta, das auf einem Hügel nahe bei San Quirico d'Orcia thront. Doch der wunderbaren Aussicht nicht genug, hat er für unseren Besuch eigens die toskanische Sterneköchin Dania Lucherini (ehemals La Chiusa) kurzerhand aus dem Ruhestand geholt – legendär sind unter anderem ihre Pappardelle Dania.



**Podere Forte <Corfiero> (rot) 2020
Rosso Toscana IGT, Bio**
52% Cabernet Franc, 41% Merlot
7% Petit Verdot

Leuchtendes Purpur; noch etwas ungestümes Bouquet, das Zeit benötigt; konzentriert, vielschichtig und tiefgründig am Gaumen, noch jugendlich. Ein vorzüglicher <Corfiero>, wahrscheinlich der beste bislang! Ideal ab Mitte 2023, haltbar bis mindestens Ende 2030.

Fr. 34.90 (ab Februar 23 Fr.40.—)



**<Guardiavigna> Podere Forte (rot) 2009
Rosso Toscana IGT, Bio**
65% Merlot, 26% Cabernet Franc
9% Petit Verdot

Tiefes Rubin; grandioses, äusserst finessenreiches Bouquet; rund, geschmeidig und sehr dicht am Gaumen, tiefgründig, mit grosser Noblesse. Ein fabelhafter Toskaner! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2025.

Fr. 95.— (ab Februar 23 Fr.120.—)



Veneto: Amarone Adalia (Corte Sant'Alda)

1
Juni 2022: Im neuen Keller mit Marinella (rechts), ihrem Mann Cesare (ganz links) und Kellermeister Leonardo Garbuio (zweiter von links).

Wie gewohnt stellen wir das Fahrwerk unseres Autos höher, bevor wir den berühmten steilen Schotterweg vom Dörflein Mezzane di Sotto zum Weingut Corte Sant'Alda von Marinella Camerani in Angriff nehmen. Die enthusiastische und liebenswerte Winzerin, der bei einer Filmbesetzung bestimmt die Rolle der typischen italienischen Mamma zugewiesen würde, ist uns über die Jahre hinweg regelrecht ans Herz gewachsen. Was sie auch anpackt, sie tut es mit Leidenschaft. Das trifft nicht nur auf den Wein zu, sondern auch auf sämtliche ihrer Lebensmittel, die «fatto in casa» sind. Voller Stolz erzählt sie von ihren zwölf Bienenvölkern, die sie sich vor einiger Zeit zugelegt hat. Jetzt hat sie nicht nur Gemüse aus ihrem Garten, selbst produzierten Schinken, Salami und Lardo, sondern auch eigenen Honig.

Die neue Kellerei, die sich bei unserem letztjährigen Besuch noch mitten im Bau befand, ist nun fertiggestellt. Das funktionale Gebäude verfügt über grosszügige Platzverhältnisse, die es Marinella ermöglichen, noch besser und präziser zu arbeiten. Auf die anstehende Bio-Zertifizierung für Adalia angesprochen, lacht sie und sagt: «Das sollte eigentlich längstens über die Bühne gegangen sein. Aber – ganz ehrlich – der bürokratische Aufwand ist gigantisch und ich scheue ihn wie der Teufel das Weihwasser. Schliesslich bin ich mit meinem Hauptweingut Corte Sant'Alda schon seit geraumer Zeit Demeter-zertifiziert. Ich war überhaupt die erste im ganzen Valpolicella, die angefangen hat, biodynamisch zu arbeiten.»

Zum Mittagessen verkosten wir sämtliche Weine von Adalia und Corte Sant'Alda. Als Überraschung serviert Marinella uns blind einen Ripasso 2012. Er zeigt wohl sein Alter, ist aber noch erstaunlich



Mehr Informationen zum Weingut Corte Sant'Alda



2
Blick von Marinellas Weingut
in die Hügellandschaft des
Valpolicella.

3
Ristorante Il Desco in Verona:
Ein zuverlässiger Klassiker.

schmackhaft und beweist, dass dieser Wein durchaus ein gewisses Lagerpotential hat. Bei der aktuellen Spezialfüllung unseres Amarone <Thasio> gerät Marinella ins Schwärmen: «2019 ist ein grandioses Jahr und ich bin sicher, dass es mir gelungen ist, den extrem hohen Ansprüchen von Signor Schwander gerecht zu werden! Oder?» In der Tat ist der tüchtigen Winzerin ein köstlicher Amarone gelungen. Die Kochkelle für unser Mittagsmahl schwingt einmal mehr die begnadete Köchin Ada Riolfi von der Enoteca della Valpolicella. Ich kann mich nicht erinnern, jemals bessere Ravioli gegessen zu haben und muss zu meiner Schande gestehen, dass ich zwei Nachservice orderte. Vorzüglich dazu: unser Ripasso 2020!



Ripasso Adalia (rot) 2020
Valpolicella Superiore
Corte Sant'Alda
40% Corvinone, 30% Corvina
20% Rondinella, 10% Molinara

Frisches, an rote Früchte erinnerndes Bouquet; verführerisch und mundwässernd am Gaumen, sehr elegant und attraktiv, anhaltend. Ein Charmeur! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2025.

Fr. 16.90 (ab Februar 23 Fr. 19.40)



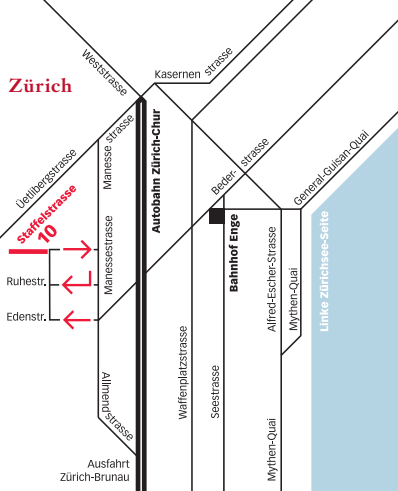
Amarone della Valpolicella (rot) 2019
<Thasio>, Corte Sant'Alda
50% Corvinone, 30% Corvina
20% Rondinella

Leuchtendes Purpur; noch jugendliches, intensives Bouquet; breitschultrig und konzentriert im Geschmack, vielschichtig, eine breite Aromapalette entfaltend, sehr eindrucklich und langanhaltend. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2027.

Fr. 29.80 (ab Februar 23 Fr. 35.—)



Reibe binten (v.l.n.r.): Philipp Schwander, Omar D'Aurelio, Florian Schwander, Matthias Prusaczyk, Vital Grob, Andreas Stern, Christian Bohli, Lukas Leemann, Federico Forlucci, Arsène Saheurs, Sebastian Fritzscheing, Andreas Salm, Christina Villiger, Alexandra Baur, Vivien Bullert, Daniel Krug, Arturo Quiroz, Kewin Gygax, Felix Kauf.
Reibe mitte (v.l.n.r.): Nicole Rader, Livia Grob, Giuliana Cambiotti, Claire Barell, Markus Janitzki, Franz Moser, Nicole Gräflin, Patrice Adam, Claudia Spillmann, Zora Tanner.
Reibe vorne (v.l.n.r.): Philipp Büchler, Timoteo Cozzio.



Bitte beachten Sie:

Die Weine sind ab sofort lieferbar/abholbereit und können jederzeit ohne Voranmeldung während unseren Geschäftszeiten 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 Chur: nach Eisenbahnunterführung zweite Strasse rechts in die Ruhestrasse → rechts Rüdigerstrasse → links Staffelstrasse.

Von der Autobahn Chur–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.

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

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 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 Januar 2023. 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

Juni 2022: Blick vom Hotel Villa Beccaris in Monforte d'Alba Richtung La Morra.



Wir empfehlen:

Barolo Bussia (rot) 2017
Bricco Visette, Gianmarco Ghisolfi

Fr. 39.80 (ab Februar 23 Fr. 45.—)

Angebot Nr.6/Dezember 2022.