



Spanien

selection | schwander *ausgesuchte weine*

Gran Vino Tinto (rot) 2017
Finca La Emperatriz, Rioja Alta

Fr. 29.80 (ab Februar 23 Fr. 34.90)





Ribera del Duero: Comenge <Don Miguel>

1
Plaza Mayor in Valladolid: Der erste grosse Platz Spaniens, der zum Vorbild für zahlreiche andere Plätze in Madrid, in Salamanca, aber auch in Südamerika wurde.

2
Blick auf einen Teil der neu angelegten Comenge-Rebberge in Canalejas.

Als wir im August auf dem Weingut Comenge eintreffen, ist es bereits unser zweiter Besuch in diesem Sommer und noch immer hat es nicht geregnet – kein einziger Tropfen ist seit April gefallen! Doch die Reben kommen mit der Trockenheit offenbar erstaunlich gut zurecht – auch die jungen. Unser Interesse gilt dieses Mal denn auch den zahlreichen Neupflanzungen von Comenge an grossartigen Kalksteinlagen.

Der Eigentümer Jaime Comenge und sein Sohn Álvaro sowie der Direktor Rafael Cuerda heissen uns in aufgeräumter Stimmung willkommen. «Ihr werdet staunen», versprechen sie, und schon fahren wir los zur Besichtigung des jüngsten Pflanzprojekts in der Gegend von Canalejas: Es ist eine 23 Hektar umfassende, einheitliche Parzelle an idealer Lage. Mit 900 Metern Höhe zählt sie zu den höchstgelegenen der Ribera del Duero. Dies bedeutet eine gemilderte Tageshitze und kühle Nächte, die für die Aromatik und Finesse des Weins so entscheidend sind. Die Tag-Nacht-Unterschiede können hier bis zu 25 (!) Grad betragen.

Als einer der besten Kenner der Ribera del Duero lehrt Rafael auch an der Universität Madrid und lässt neueste wissenschaftliche Erkenntnisse in das Projekt einfließen. Zusammen mit seinem Team hat er diesen Rebberg in den Jahren 2019 und 2020 mit den derzeit besten Tempranillo-Klonen 69 und 305 sowie einem kleinen Teil der weissen Rebsorte Albillo bepflanzt. Rund fünf Prozent dieser Sorte werden dem Tempranillo beigemischt, weil sie – für den Laien vielleicht etwas überraschend – die rote Farbe stabilisiert.

«Obwohl die anhaltende Trockenheit für die jungen Pflanzen eine grosse Belastung ist, sind sie in einem wirklich erstaunlich guten



Mehr Informationen zum
Weingut Comenge



3
Auslage in unserem Lieblings-
Fischrestaurant in Madrid, dem
O'Pazo.



4
Apéro im Wäldchen, in der Nähe
der Kellerei. Ganz rechts Isabel
(Rafaels Frau), zweiter von rechts
Jaime Comenge, dritter von links
Rafael Cuerda (Direktor), ganz
links Álvaro Comenge.

Zustand», freut sich Rafael Cuerda. Für die Qualität des Weins muss eine trockene Witterung nicht zwangsläufig nachteilig sein. Und von der Qualität des künftigen hiesigen Weins ist er – seine glänzenden Augen sprechen Bände – absolut überzeugt. Alle Neupflanzungen werden übrigens wie sämtliche anderen Comenge-Rebberge nach biologischen Richtlinien kultiviert.

Aber noch ist es nicht so weit. Die Wartezeit überbrücken wir mit Comenges bestem Gewächs, dem «Don Miguel». Das sonnenverwöhnte Jahr 2017 brachte einen superben, charaktervollen Wein hervor, der ohne weiteres neben den renommiertesten Ribera, beispielsweise einem Alión, bestehen kann. Wir hätten ihn schon bei unserer Verkostung im Juli liebend gerne gekauft, aber er war uns zu teuer. Inzwischen sind wir handelseinig geworden und können diesen vorzüglichen Spanier zu einem ausgesprochen attraktiven Preis anbieten.



**«Don Miguel» Comenge (rot) 2017
Reserva (biologischer Anbau)
90% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon**

Schwärzliches Purpur; verführerisches Bouquet mit vielfältigen Aromen dunkler Beeren; konzentriert, äusserst elegant, immer noch jugendlich im Geschmack, runde Tannine, sehr langanhaltender Abgang. Der Wein verbindet Kraft mit Noblesse; ideal ab Ende 2023, haltbar bis mindestens 2030.

Fr. 34.90 (ab Februar 23 Fr. 39.80)



Rioja: Gran Vino Finca La Emperatriz

1
Degustation im imposanten
Barriquekeller von Emperatriz.
Die Erträge beim Gran Vino
Tinto 2017 lagen bei lediglich
25 hl/ha. Er bildet die qualitative
Spitze des Weinguts.

2
Juli 2022: Mittagessen mit
Eduardo Hernáiz im empfehlens-
werten Restaurant Lumbre in
Casalarreina.

Man soll die Feste feiern wie sie fallen. An dieses Sprichwort scheint man sich in Spanien zu halten. Dass unser Besuch des Weinguts La Emperatriz dieses Jahr präzise auf den Tag des Heiligen Fermin – spanisch <San Fermín> – fiel, war denn auch dem reinen Zufall zu verdanken. In Pamplona werden die sogenannten *Sanfermines* mit einem rauschenden, zehntägigen Festival gefeiert – und dazu gehört auch das berühmt-berüchtigte Rennen der Stiere mit seinen todesmutigen Teilnehmern. Im weiteren Verlauf unserer Spanienreise blieb kein Auge trocken, wenn wir jeweils berichteten, wir seien vor Ort mit dabei gewesen – bei den *Sanfermines* fiebert offensichtlich ganz Spanien mit.

So auch die Unternehmerfamilie Hernáiz, deren Gäste wir in Pamplona waren, bevor wir zu ihrem Weingut im eine Autostunde entfernten Rioja fuhren. Die Finca La Emperatriz, mitten in einem atemberaubenden Rebberg gelegen, ist eines der erfolgreichsten Weingüter der Anbauregion. Der glanzvolle Name (zu Deutsch: Anwesen der Kaiserin) ist durchaus berechtigt, gehörte das Gut doch im 19. Jahrhundert Kaiserin Eugénie, selbst erfolgreiche Winzerin und Gemahlin Napoleons III.

Eduardo Hernáiz' Vater erwarb das 101 Hektar umfassende Anwesen im Jahr 1996. Warnungen wegen des seinerzeit etwas kühlen Klimas schlug er glücklicherweise in den Wind. Zwar liegen die Weinberge im nördlichsten Teil der Rioja, doch erweist sich das in Zeiten des Klimawandels als Vorteil, denn es wird im Sommer nicht zu heiss. Auch die steinigten Böden tragen zum milden Klima bei: Sie geben die gespeicherte Wärme wieder ab, so dass die Trauben lange am Stock ausreifen können. «Die ausgedehnte Vegetationsperiode ist der



Mehr Informationen zum
Weingut Emperatriz



3
Besuch im Rebberg.

4
7. Juli 2022: Besuch von Pamplona während des San-Fermin-Festes. Höhepunkte sind jeweils die gefährlichen Stierrennen (encierro) durch die Gassen der Stadt. Weltweit bekannt wurden sie durch Ernest Hemingway.

Qualität äusserst zuträglich», erklärt Eduardo, der Emperatriz seit Beginn führt. «In anderen Gegenden treibt die zunehmende Erwärmung den Reifeprozess derart an, dass flache und beliebige Weine entstehen.»

Seit dem Jahrgang 2016 produziert Eduardo den *Gran Vino*, einen atemberaubend guten Rioja, dessen rote Traubensorten wie in alten Zeiten zusammen vergoren werden. Die Idee ist, den Geschmack der besten klassischen Rioja modern zu interpretieren. Dies ist Eduardo zweifelsohne grossartig geglückt. Der 2017er ist ein tiefgründiger, finessenreicher Wein, der nobel und zugleich ungemein verführerisch wirkt. Das weisse Pendant wurde nach burgundischer Manier zur Hälfte in Barriques vergoren und begleitet perfekt Meerfisch und Crustacés.



Gran Vino Blanco (weiss) 2017
Viñedo Singular
Finca La Emperatriz, Rioja Alta
100% Viura

Trocken am Gaumen, mineralisch und reintonig; gute Kraft verbunden mit einer reifen Säure, sehr finessenreich. Ein vorzüglicher Begleiter zu Meerfisch und Crustacés! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2025.

Fr. 29.80 (ab Februar 23 Fr. 34.90)



Gran Vino Tinto (rot) 2017
Viñedo Singular
Finca La Emperatriz, Rioja Alta
76% Tempranillo, 22% Garnacha
2% Viura

Tiefes Purpur; nobles, noch junges Bouquet von dunklen Früchten; rund, lang, facettenreich und distinguiert am Gaumen, sehr attraktiv und einnehmend. Ein grosser Rioja! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2029.

Fr. 29.80 (ab Februar 23 Fr. 34.90)



Rioja: Murua

1
Die Sierra de Cantabria schützt im Norden vor dem Regen und kühler Witterung. Unten im Vordergrund die Kellerei Murua.

2
Murua lagert die meisten Weine bis zur ersten Trinkreife. Zurzeit liegen etwa 1.5 Mio. (!) Flaschen in den Kellern.

Die Bodegas Murua befinden sich im Herzen der Rioja Alavesa beim mittelalterlichen baskischen Städtchen Elciego. Immer wieder beeindruckend sind die Professionalität des Betriebs und die hohen Qualitätsansprüche an die Weine. Der Besuch der Bodegas bietet aber stets auch einen Blick in die feine spanische Kultur. Zum Weingut gehören nämlich ebenfalls grosszügige Salons und Speiseräume, ausgestattet mit alten Möbeln und wertvollen Kunstgegenständen, sowie eine auf Önologie spezialisierte Bibliothek mit Bänden, die bis ins 16. Jahrhundert zurückdatieren.

Das kommt nicht von ungefähr, denn die Bodegas Murua stehen im Besitz der alten spanischen Unternehmerfamilie Masaveu, deren Reichtum allerdings auf anderen Wirtschaftszweigen basiert. Mit dem Kauf von Murua 1974 begann die Familie ihre Investitionen in den Weinsektor. Das Weingut war ursprünglich für den Eigenbedarf der Familie bestimmt, doch Zukäufe – der Betrieb umfasst mittlerweile 110 Hektar – führten dann doch zum Markteintritt. Davon profitiert die Selection Schwander: Den Rioja <Aurum> beispielsweise, einer unserer beliebtesten Weine, keltert Murua ausschliesslich für uns. José Masaveu pflegt die Geschäftsbeziehung mit uns höchstpersönlich. Aber auch der französische Kellermeister Matthieu Bannault ist ein wichtiger Ansprechpartner. Nach unserer Ankunft entfliehen wir der Juli-Hitze schnurstracks zur Besichtigung des Lagers – zum einen, weil es klimatisiert ist, zum andern weil der Anblick der schieren Menge der gelagerten Flaschen – 1.5 Millionen! – immer wieder ein umwerfendes Erlebnis ist.



Mehr Informationen zum Weingut Murua



3

Juli 2022: Verkostung auf dem Weingut. Hinten links Juan Glaría, Direktor sämtlicher Masaveu-Weingüter, vorne rechts Matthieu Bannault, der französische Kellermeister von Murua.

Wie gewohnt, verkosten wir die gesamte Palette in verschiedenen Reifestadien. Matthieu Bannault hat mittlerweile der Stilistik der Murua-Weine seinen Stempel aufgedrückt, er kennt aber auch die Vorlieben der Schweizer Kundschaft: «Ein geschmeidiger Stil wird geschätzt, die Weine sollten nicht zu tanninreich sein, sondern facile à boire», hält er fest. Bei der Degustation der aktuellen Gewächse sticht zu unserer Freude klar unsere zweite Spezialabfüllung hervor: der Rioja <PSW> 2018.

Dieser Wein wird auf einer zehn Hektar grossen Parzelle angebaut und vollumfänglich biologisch produziert. Die Erfahrungen werden zugleich zeigen, ob Murua den ganzen Betrieb umstellen soll. Der Rioja <PSW> ist das modernere, kräftigere Pendant zur burgundisch wirkenden Reserva Especial. Er liegt weniger lang im Fass und wirkt dadurch jugendlicher. Überdies ist er kraftvoll, aber keinesfalls wuchtig und besitzt einen belebenden, verführerischen Charakter.



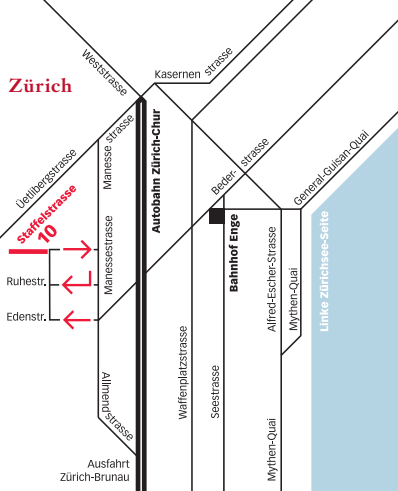
Rioja Murua <PSW> (rot) 2018
Spezialfüllung Selection Schwander
Tempranillo

Dunkles Purpur; feines, fruchtbetontes Bouquet; mittelkräftiger, nuancierter Geschmack, noch jugendliche, sich dezent entwickelnde, feine Aromatik, frisch und doch mit guter Kraft, bereits sehr zugänglich. Ein äusserst gelungener Rioja zu einem unschlagbaren Preis! Bereits genussbereit, ideal ab Ende 2023, haltbar bis mindestens Ende 2029.

Fr. 18.80 (ab Februar 23 Fr. 21.—)



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, Kevin 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 Enger: 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

Blick in einen der Barriquekeller von Murua.



Wir empfehlen:

**Rioja Murua <PSW> (rot) 2018
 Spezialfüllung Selection Schwander**

Fr. 18.80 (ab Februar 23 Fr. 21.—)

Angebot Nr.6/Dezember 2022.