



Streifzug durch südliche Gefilde

selection | schwander *ausgesuchte weine*

Rioja Murua Reserva Especial (rot) 2014
Spezialfüllung Selection Schwander

Fr. 16.90 (ab September 22 Fr. 19.40)





Bekaa-Tal (Libanon): Château Barka

1
Gutes libanesisches Essen gibt es im Restaurant Le Cèdre in Zürich.

2
Hisham (links) und Rakan Geagea. Hisham studierte in Montpellier Önologie.

Die Situation im Libanon, vor allem in Beirut, ist leider immer noch zu unsicher, um eine Reise dorthin zu wagen. Immerhin scheinen die neuesten Wahlen leise Hoffnungen zu wecken, dass dieses Land wieder auf die Beine kommt. Es ist schwer vorstellbar, aber vor dem Bürgerkrieg 1975 war der Libanon eine der blühendsten Nationen des Nahen Ostens und wurde vielfach als «Schweiz des Orients» gepriesen. Kurz nach unserem letzten Besuch 2019 kam es zu ausgedehnten Demonstrationen und rund ein Jahr danach erschütterte im August 2020 eine gewaltige Explosion die gesamte Hafenregion Beiruts.

Die Hauptstadt Beirut mit ihrem mediterranen Flair, den exzellenten Restaurants und legendären Rooftop-Bars bleibt uns indes in schönster Erinnerung. Auch die anschliessende Reise ins fruchtbare Bekaa-Tal, das schon in der Antike für die hohe Qualität seiner Weine berühmt war, ist unvergessen. Bezeichnenderweise ist der dortige Bacchus-Tempel der grösste und besterhaltene aus römischer Zeit. Die Entdeckung schliesslich in der hintersten Ecke des Bekaa-Tales sind die Weine der Familie Geagea, die wir dank unserem libanesischen Freund Georges Issa El Khoury kennenlernen durften. Aufgrund der anhaltend angespannten politischen Lage bleibt uns heuer nichts anderes übrig, als die damalige Reisegruppe ins Restaurant Cèdre in Zürich aufzubieten, als Rakan Geagea, Miteigentümer des Weinguts Barka, einen Besuch in der Schweiz abstattet. Neben Georges dürfen auch unsere beiden Freunde Jörg Neef und Aloys Hirzel nicht fehlen. Aloys alimentiert die Runde mit erlesenen Zigarren und Jörg sorgt mit seiner quietschgrünen Ledertasche – dieselbe habe übrigens der legendäre britische Rennfahrer Jackie Stewart besessen – für entspannte Heiterkeit.



Mehr Informationen zum
Weingut Barka



3
Beirut ist berühmt für seine Rooftop-Bars.

4
September 2019: Im Rebberg mit Hisham Geagea.

Zu verschiedensten exquisiten Mezze und anderen Spezialitäten können wir den lang ersehnten neuen Jahrgang von Château Barka verkosten. Leider ist der normale Barka, der superbe <Talliya> rouge, noch nicht eingetroffen, dafür aber der Stolz der Familie Geagea, der aussergewöhnliche <Vin Rouge Royal>, der seinen Namen wirklich zu Recht verdient. Hisham Geagea, der Önologie in Montpellier studierte und für die Barka-Weine verantwortlich zeichnet, teilt uns mit: «Der Cabernet Sauvignon reifte 2017 hervorragend aus und brachte feine Tannine und viel Finesse. Für die Konzentration und Würze im Wein sorgt der Syrah, der von einer besonders steinigen Lage auf 1750 m Höhe stammt.» Tatsächlich ist der <Vin Rouge Royal> ein wahres Naturereignis, das man sich unbedingt zu Gemüte führen sollte!



**Château Barka, <Vin Rouge Royal> (rot) 2017
Vallée de la Bekaa**

50% Syrah, 20% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Dunkles, schwärzliches Purpur; noch zurückhaltendes, jugendliches Bouquet mit einem feinen Eukalyptus-Aroma; wuchtig, beinahe monumental am Gaumen, enorm konzentriert und beeindruckend, fein eingebundenes Barrique, sehr langer Abgang. Ein Naturereignis! Ideal ab Ende 2023, haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 39.80 (ab September 22 Fr. 46.—)



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

1
Marinella Camerani, «Madonna dell'Amarone».

2
Marinellas Rebberge werden nach biologischen Grundsätzen bewirtschaftet.

Nach dem Verlassen der Autobahn intoniert mein Geschäftspartner Felix Kauf auf der anschließenden Fahrt durch die hügelige Landschaft des Veneto in Richtung Mezzane di Sotto die ersten Takte der Arie «E lucevan le stelle» aus der Oper Tosca von Giacomo Puccini. Sofort müssen wir beide lachen, denn wir fühlen uns ein paar Jahre zurückversetzt an einen denkwürdigen Abend, als ein etwas schusseliger Wirt, dem beim Service gleich zweimal eine Weinkaraffe zu Boden gefallen war, uns zum Dessert als Wiedergutmachung der besonderen Art ebendiese Arie in voller Lautstärke darbot. Das Veneto hat es einfach in sich. Alles bietet sich als Opernkulisse an: der dramatische Sonnenuntergang am Gardasee, die herrlich arkadische Landschaft, das lebensfrohe Parlieren und letztlich die wunderbare Stadt Verona, in der nicht ohne Grund das Urdrama der Liebe «Romeo und Julia» spielt.

Auch bei Marinella Camerani, der unverwüchtlichen «Madonna dell'Amarone», geht es bisweilen dramatisch zu und her: Emotionsgeladene, lautstarke Eruptionen, höchste Begeisterung bei der Präsentation der Weine und todtraurige Mimik beim Verhandeln der Preise – es ist nicht immer leicht, die Wirklichkeit von der Inszenierung zu unterscheiden. Und dennoch begeistern uns ihre Weine jedes Jahr aufs Neue! Dass wir mit dieser Einschätzung nicht alleine sind, bezeugen die vielen positiven Rückmeldungen unserer Kunden.



Mehr Informationen zum
Weingut Adalia



3
Der singende Wirt in der
Trattoria Tre Marchetti in
Verona.

4
Unser Ripasso reifte während
18 Monaten im grossen Eichen-
fass.

Der Betrieb von Marinella Camerani ist ein Leuchtturm unter den italienischen Weingütern. Er zeigt, was möglich ist, wenn die berufliche Passion zum Lebensinhalt wird und wenn man sich kompromisslos bemüht, der Natur Schätze höchster Qualität abzurufen. Nicht umsonst ist Marinella mittlerweile eine der renommiertesten Winzerinnen des Veneto. Zusammen mit ihrem brillanten Kellermeister Leonardo Garbuio und ihrer Tochter Federica, die sich von Marinellas *feu sacré* anstecken hat lassen, erzeugt sie bemerkenswerte Gewächse. So überrascht es nicht, dass der 2020er Ripasso superb gelungen und einer ihrer bislang besten überhaupt ist: Er betört durch seine herrliche Fruchtigkeit und heitere Beschwingtheit, die immer wieder zu einem neuen Schluck einladen und ihn zu einem perfekten Begleiter verschiedener italienischer Gerichte machen.



Ripasso Adalia (rot) 2020
Valpolicella Superiore DOC
Corte Sant'Alda

35% Rondinella, 35% Corvinone, 30% Corvina

Mittleres Purpur; frisches, an rote Früchte erinnerndes Aroma; elegant und sehr attraktiv am Gaumen, verführerisch und mundwässernd im Geschmack, äusserst wohlschmeckend und anhaltend. Ein Charmeur! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2025.

Fr. 16.90 (ab September 22 Fr. 19.40)



Rioja (Spanien): Bodegas Murua

1
José Masaveu, Murua-
Eigentümer.

2
Die ältesten Rebberge
werden auf Murua mit
dem Pferd bearbeitet.

Im Grunde sind die Rotweine der Rioja von zwei Stilrichtungen geprägt. Zum einen gibt es die sogenannten <moderne> Ausrichtung, bei der die Traubenschalen länger extrahiert werden und die Produzenten auf einen Fassausbau wie im Bordelais mit neuen Barriques setzen und sich auch stilistisch an Bordeaux orientieren. Zum anderen wird nach wie vor der klassische Rioja-Stil gepflegt: Dabei werden die Schalen kürzer und schwächer extrahiert und der Fassausbau erfolgt in mehrheitlich gebrauchten Barriques, dafür wesentlich länger. Diese Variante bringt weniger massive, von der Textur her entfernt an Burgunder erinnernde Rioja hervor. Beide Ausprägungen können exzellente Weine ergeben und letztlich ist es auch eine Frage des Geschmacks oder der momentanen Stimmung, welchen Stil man bevorzugt. Das Schöne am Wein ist ja, dass es nicht nur *eine* Lösung gibt, sondern meist mehrere. Und wie bei einem Musikstück gelingen gute oder weniger geglückte Interpretationen.

Die Dauer des Fassausbaus ist natürlich nicht nur Geschmackssache: Je ausgedehnter, desto länger die Verweildauer im Keller und desto höher der Arbeitsaufwand, bevor der Wein verkauft werden kann. Wird dieser traditionelle Stil sehr sorgfältig praktiziert, resultieren daraus die für meinen Geschmack schönsten Rioja. Die Traubensorte Tempranillo ist von Natur aus weniger massiv und dickschalig als beispielsweise Cabernet Sauvignon. Eine zu starke Extraktion und zu viel neues Holz kann ihr deshalb den ganz eigenen, verführerischen Charme und die Feinheiten rauben, die sie so faszinierend machen.



Mehr Informationen zum
Weingut Murua



3
Mai 2021: Im Fasskeller von Murua mit Juan Glaría, Direktor aller Masaveu-Güter (links), und Matthieu Bannault (rechts), Kellermeister Murua.

Das Traditionsweingut Murua verfügt sowohl über die finanziellen Mittel als auch über die Erfahrung, den Fassausbau für einen klassischen Rioja zu bewerkstelligen. Nach der Reifung im Fass lässt Murua die Weine zusätzlich noch mehrere Jahre auf der Flasche liegen. So hat das Weingut erst kürzlich die 2014er Reserva auf den Markt gebracht. Das können sich definitiv nur wenige Betriebe leisten! Wie schon bei den vorherigen Jahrgängen – wir arbeiten bereits seit bald zwanzig Jahren mit Murua zusammen – dürfen wir von den verschiedenen Cuves jene auswählen, die uns am besten gefallen. Der 2014er ist weniger konzentriert als der 2012er ausgefallen und benötigte auch ein bisschen mehr Reifezeit. Wir verkosten ihn seit drei Jahren regelmässig und jedesmal zeigt er sich komplexer und verfeinerter. Nun hat er seine Trinkreife erreicht. Der Murua Reserva Especial ist ein exzellentes Beispiel für einen eleganten, klassischen Rioja, der von sehr hochwertigen Lagen stammt.



Rioja Murua Reserva Especial (rot) 2014
Spezialfüllung Selection Schwander
92% Tempranillo, 8% Graciano und Mazuelo

Mitteltiefes Rubin; verfeinertes, tiefgründiges, sich prächtig entfaltendes Bouquet; am Gaumen weich fliegend, sehr elegant und finessenreich, mit subtiler, nuancierter Aromatik; sehr lang. Ein vorzüglicher Rioja zu einem äusserst attraktiven Preis! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2025.

Fr. 16.90 (ab September 22 Fr. 19.40)



Ribera del Duero (Spanien): Tomás Postigo

1
Tomás Postigo, Star in der Ribera del Duero.

2
Blick von einem der Postigo-Rebberge Richtung Peñafiel.

Ein Ruf wie Donnerhall eilt Tomás Postigo, dem Grandseigneur der Ribera del Duero, voraus. Erwähnt man bei spanischen Produzenten, dass man mit ihm zusammenarbeitet, wird einem höchste Bewunderung zuteil und es wäre nicht weiter überraschend, würde diese auch noch mit einer ehrfürchtigen Verneigung quittiert. Tomás Postigo ist einer der grossen Pioniere der Region und hat für ihre Entwicklung sehr viel getan. Bei der Gründung der Appellation Anfang der 1980er Jahre leitete er bereits die Genossenschaft Protos, der er in den Jahren bis 1988 zu neuen qualitativen Höhen verhalf. Daraufhin wurde er von José María Ruiz, dem legendären Spanferkel-König aus Segovia, abgeworben und führte mit ihm zusammen das Weingut Pago de Carraovejas zu Weltruhm. Zwanzig Jahre später verliess er den mittlerweile hochrentablen Betrieb, weil er mit der enormen Produktionssteigerung nicht einverstanden war, und gründete sein eigenes Weingut.

«Jetzt bin ich rundum glücklich», erklärt Tomás bei unserem letzten Besuch. «Ich kann schalten und walten, wie ich will. Es ist äusserst befriedigend, jeden Schritt der Weinbereitung unter Kontrolle zu haben. Nur so kann ich die höchstmögliche Qualität garantieren. Ausserdem begrenzen wir die Produktion, denn sobald eine gewisse Menge überschritten wird, ist es sehr schwierig, die Qualität zu halten.» Tomás und sein Sohn Gabriel führen uns zu ihrer jüngsten Akquisition, einem einzigartigen Weingarten auf einem Hochplateau oberhalb von Peñafiel mit direktem Blick auf die Burg. «Für die Neubepflanzung mussten wir über vierzig Lastwagenladungen Steine abtransportieren», erläutert Gabriel. «Die Lage ist erst-



Mehr Informationen zum Weingut Tomás Postigo



3
Mai 2021: Abendessen mit Tomás (zweiter von rechts) und Gabriel Postigo (ganz links) im Restaurante Fuente Aceña in Quintanilla de Onésimo.

klassig: Karger Boden, relativ hoch gelegen, mit einer steten, angenehm kühlenden Brise. Mit anderen Worten: perfekte Bedingungen für die Rebstöcke.»

2018 und 2019 seien beides hervorragende Jahrgänge gewesen, sagt Tomás und fügt sogleich an: «Allerdings ist der 2019er für mich ganz klar der beste Wein, den ich je erzeugt habe. Dieses Jahr war wärmer als 2018 und wir haben deutlich tiefere Erträge eingefahren. Das hat hochkonzentrierte und trotzdem sehr finesenreiche Weine ergeben.» Beim Essen im Restaurante Fuente Aceña können wir uns noch einmal davon überzeugen: Der tief-farbene Tomás Postigo 2019 ist ein absolut beeindruckender Ribera del Duero, ein Spitzenwein, der mit den berühmtesten Konkurrenten der Region ohne weiteres problemlos mithalten kann!



Tomás Postigo <3^{er} Año> (rot) 2019
Ribera del Duero
77% Tempranillo, 8% Cabernet Sauvignon
9% Merlot und 6% Malbec

Sehr tiefes Purpur; distinguiertes, an dunkle Beeren erinnerndes Bouquet, das Zeit zur Entfaltung benötigt; geschmeidig, sehr dicht und konzentriert am Gaumen, jedoch tiefgründig und keinesfalls schwerfällig; nobel und lange nachklingend. Ein ganz grosser Ribera! Genussbereit ab Ende 2022, haltbar bis mindestens 2030.

Fr. 36.— (ab September 22 Fr. 40.—)



Priorat (Spanien): Marge (Raimon Castellví)

1
Raimon Castellví. Er keltert auch meinen eigenen Wein, den *Sobre Todo*, den wir im Herbst 2022 erstmals (*endlich!*) präsentieren können.

2
Blick auf die Montsant-Bergkette und einige Priorat-Rebberge.

Die Steillagen im Priorat stellen für Winzer in jeder Hinsicht eine gewaltige Herausforderung dar. Von den Kartäusern im Jahr 1163 begründet, zählte das Anbaugebiet mit seinen schroffen, extrem kargen Rebbergen bereits im Mittelalter zu den besten Spaniens. Die Arbeit hier ist äusserst mühselig und zeitraubend; alles muss von Hand gemacht werden und die Erträge, die man den auf steinigen Schieferböden wurzelnden Reben abringen kann, liegen extrem tief. Doch ausgerechnet in diese Gegend verliebte sich der Agraringenieur Raimon Castellví, nachdem er ursprünglich vom Landwirtschaftsamt zur Unterstützung der Priorat-Winzer abbestellt worden war. Als eine weitere Beförderung anstand, die mit einer Versetzung nach Barcelona einhergegangen wäre, fiel ihm die Entscheidung leicht. Raimon erklärt: «Die Gegend und ihre aussergewöhnlichen Weine faszinierten mich von Beginn weg. Ich bearbeitete bereits im Nebenerwerb einen Rebberg meines Schwiegervaters. Nie im Leben wäre ich von hier weggezogen!»

Vielleicht ist Raimon, der wie eine Mischung aus Intellektuellem und Weinbauer wirkt, ein Seelenverwandter der Kartäuser. Auf alle Fälle trifft man selten Winzer, die ihre Arbeit derart gewissenhaft und mit fast schon religiösem Eifer erledigen. Das Jahr 2019 war exzellent, allerdings galt es, einige schwierige Hürden zu meistern. Raimon erklärt: «Glücklicherweise verfüge ich ausschliesslich über Nordlagen. Das sind im sonnenverwöhnten Priorat mit Abstand die Besten. Viele Winzer büsst 2019 einen Grossteil ihres Ertrags ein, weil in der Hitzewelle Ende Juni die Trauben fast gekocht wurden. Bei manchen Produzenten schrumpelten die Beeren zu Rosinen und waren für die Weinproduktion nicht mehr zu gebrauchen. Die nörd-



Mehr Informationen zum
Weingut Priorat



3
Mai 2021: Über 100jährige Reben
im Sobre Todo; links Raimon
Castellví.

4
Önologin Paula López, verant-
wortlich für die Vinifikation der
Priorat-Weine von Raimon.

liche Exposition meiner Lagen verhinderte dies und wir verloren nur einen Fünftel der Ernte.»

Der erstmals 2001 unter dem Namen «Marge» angebotene Priorat stammt von Reben, die Raimon Mitte der 1990er Jahre gepflanzt hat und die allesamt auf dem legendären, in der Region Llicorella genannten Schieferboden gedeihen. Dieser Wein bietet für seinen Preis einen besonders hohen Gegenwert; ausserdem reift er erstaunlich gut. Erst kürzlich trank ich mit Hochgenuss einen 2007er. Freudig erklärt Raimon: «Nach der Hitzewelle im Juni 2019 war der Wetterverlauf sehr ausgewogen und wir ernteten kerngesunde Trauben bei idealen Verhältnissen. Sie erbrachten hervorragende, volle und abgerundete Weine, die wir während einem Jahr in überwiegend gebrauchten Barriques aus amerikanischer und französischer Eiche lagerten.»



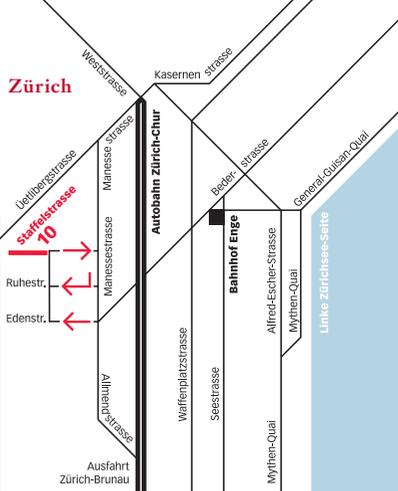
Priorat «Marge» (rot) 2019
Celler de l'Encastell, Porrera
38% Grenache, 32% Merlot, 1% Syrah
16% Cabernet Sauvignon, 13% Carignan

Mitteltiefes Purpur; tiefgründiges, aber noch jugendliches Bouquet, das Zeit zur Entwicklung benötigt; weich fließend, vollmundig und feminin am Gaumen, sehr zugänglich, profitiert aber von einer weiteren Lagerung, um mehr Komplexität zu entwickeln. Ideal ab Ende 2023, haltbar bis mindestens 2029.

Fr. 22.90 (ab September 22 Fr. 26.—)



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 Barel, Rebekka Kaufmann, Mara Müller, Roxanne Gräflein, Nicole Gräflein, 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 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.

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.**

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.

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 August 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

Abendessen im Restaurant Le Cèdre Maurice an der Nüscherlerstrasse in Zürich.



Wir empfehlen:

Tomás Postigo <3^{er} Año> (rot) 2019 Ribera del Duero

Fr. 36.— (ab September 22 Fr. 40.—)

Angebot Nr.3/Mai 2022.