



Streifzug durch Europa



selection | schwander *ausgesuchte weine*

**Medeiros, Special Selection PSW (rot) 2019
Alentejo, Portugal**

Fr. 14.90 (ab Dezember 2023 Fr.16.90)

Philipp Schwander AG

info@selection-schwander.ch www.schwander.ch
Telefon 043 433 11 11



Alentejo (Portugal): Medeiros

1 Oktober 2022: Abendessen in Lissabon bei Alicia und Agostinho (rechts) und ihrem Sohn Francisco (Mitte).

2 Besuch der Rebberge. Periquita (Castellão) ist eine uralte portugiesische Rebsorte.

Ein Höhepunkt unserer jährlichen Einkaufsreisen ist immer der Besuch bei der Familie von Agostinho Figueira de Chaves in Portugal. Man kann sich kaum aufmerksamere und herzlichere Gastgeber vorstellen, die es so gut verstehen, «grande classe» mit einer ungezwungenen, unprätentiösen Art zu verbinden. Entspannt treffen wir auf dem in der Nähe von Serpa gelegenen Medeiros ein, wo uns zur Begrüssung ein Glas des vorzüglichen Weissweines gereicht wird und ein kleiner Rundgang durch den Keller die neuesten Errungenschaften veranschaulicht. Medeiros ist gewissermassen Agostinhos Hobby; er verbringt drei Tage pro Woche auf dem Weingut. Agostinho erklärt: «Dank der modernen Abbeermaschine und der neuen Presse vinifizieren wir jetzt deutlich sanfter und schonender, wodurch die Tannine noch runder werden. Hinzu kommt – Du wirst es sehen – dass uns das Jahr 2019 absolut grandiose Weine beschert hat.»

Vor dem Mittagslunch degustieren wir eine Vielzahl verschiedener Weine, darunter auch ältere. Ausgezeichnet beispielsweise ist die Medeiros Reserva 2016, die aus den allerbesten Parzellen stammt, in neuen Eichenfässern ausgebaut wurde und deren eukalyptusartiges Bouquet mich an einen meiner Lieblingsweine aus dem Napa Valley erinnert. Eine ganz grosse Freude ist unsere Spezialfüllung, die «Special Selection PSW» 2019. Wir geniessen sie neben einem der gefeiertsten Portugiesen, dem Vinha da Micaela 2018, der zwar 180 Euro die Flasche kostet, jedoch keinen Deut besser ist! Die aussergewöhnlich hohe Qualität von Medeiros kommt indes nicht von



Mehr Informationen zum Weingut Medeiros.



3 Kleine Zwischenverpflegung auf dem Weingut.

4 Mittagessen auf Medeiros mit Alicia, Agostinho und Francisco.

ungefähr, war es doch historisch eines der besten und berühmtesten Weingüter Portugals. Agostinho ist die Renaissance dieses Anwesens zu verdanken; er erwarb das Herzstück vor rund 25 Jahren und erneuerte es von Grund auf. Die Voraussetzungen sind einmalig: karge, steinige Böden – und äusserst wichtig – genügend Wasser. Stete Winde sorgen zudem für eine willkommene Abkühlung im an sich sehr heissen Klima.

Am Abend lädt uns die Familie in ihr nobles Palais in Lissabon ein. Zu einem exquisiten Abendessen werden die neuen Jahrgänge des Medeiros neben einigen der ersten Jahrgänge serviert. Es ist erstaunlich zu sehen, wie hervorragend die Gewächse dieses Weinguts reifen.



**Medeiros Reserva (rot) 2016
Alentejo, Portugal**

40% Periquita, 35% Alicante Bouschet
20% Cabernet Sauvignon
5% Petit Verdot

Tiefgründiges, an Eukalyptus erinnerndes Bouquet; nobel, harmonisch und ausgewogen am Gaumen, dicht, mit sanfter, kultivierter Kraft, sehr lang. Ein erstklassiger Wein! Ab jetzt bis mind. Ende 2029.

Fr. 28.– (ab Dezember 2023 Fr. 32.–)

**Medeiros (rot) 2019
«Special Selection PSW»
Alentejo, Portugal**

20% Touriga Nacional, 40% Syrah
40% Cabernet Sauvignon

Tiefes Purpur; intensives, dunkelbeeriges, noch jugendliches Bouquet; vielschichtig, konzentriert und muskulös am Gaumen, mit reifen, aber distinguierten Aromen, absolut grossartig! Ideal ab Frühjahr 2024, haltbar bis mind. 2029.

Fr. 14.90 (ab Dezember 2023 Fr. 16.90)



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

1 Blick vom Weingut Richtung Mezzane di Sotto.

2 Mai 2023: Besichtigung des neuen Kellers mit dem Kellermeister Leonardo Garbuio (ganz links) und Marinellas Tochter Federica.

Unsere Navigationssysteme waren richtig programmiert, und wir hatten für die Reise ins Veneto genügend Zeit eingeplant. Soweit, so gut. Doch nähert man sich dem kleinen Weiler Mezzane di Sotto, der auf dem Weg zum Weingut der berühmten Winzerin Marinella Camerani liegt, eröffnet sich eine malerische Landschaft und damit eine Idylle, die ihren Preis hat: Der mobile Empfang verschlechtert sich zunehmend, bis er ganz ausfällt. Verpasst man dann die richtige Abzweigung – wie unser neuer Mitarbeiter Markus Fuchs – kann die Reise länger, viel länger dauern, denn auf der abenteuerlich holprigen Naturstrasse haben auch wir uns schon oft verfahren. Schlussendlich treffen aber alle auf dem Weingut ein und werden von Marinella Camerani, ihrer Tochter Federica und dem Önologen Leonardo Garbuio freudestrahlend begrüßt.

Auf der Terrasse hat Marinella einen reichhaltigen Apéro für uns vorbereitet: köstliche Salami und ihr legendärer Lardo. Seit sie das Weingut und den Hof vor fast vierzig Jahren von ihrem Vater übertragen bekommen hat, ist der Landwirtschaftsbetrieb ihr Leben. Die gleiche Sorgfalt, mit der Marinella ihre Tiere und ihre selbstgezogenen Gemüse behandelt wendet sie auch im Weinbau an. Sie erzeugt den eigenen Kompost, begrünt die Rebzeilen und pflegt einen aufwendigen biodynamischen, nach Demeter-Richtlinien zertifizierten Rebbau. Der einzig noch nicht zertifizierte Wein ist unser Adalia, obwohl er schon lange aus biologischer Bewirtschaftung stammt.



Mehr Informationen zum Weingut Adalia.



3 Pasta mit Piselli von Ada Riolfi von der Enoteca della Valpolicella.

4 Besuch bei Marinella Camerani: Bald werden Salami und Lardo aufgetischt...

Zum Mittagessen verkosten wir sämtliche Gewächse von Adalia und Corte Sant'Alda. Die Qualität ist herausragend. Besondere Freude bereitet uns der 2021er Ripasso, ein wunderbarer Wein mit einer ausgesprochen attraktiven Fruchtigkeit. Er besitzt genügend Kraft, aber auch grosse Eleganz und begleitet ideal die herrlichen Teigwaren mit den frischen Piselli. Ein grandioses Trinkvergnügen, das die Handschrift der talentierten und liebenswerten Winzerin Marinella trägt, die uns über die Jahre hinweg regelrecht ans Herz gewachsen ist. Was immer sie anpackt, sie tut es mit Leidenschaft, und das nicht nur beim Wein und den selbst produzierten Lebensmitteln, sondern in allen Lebensbereichen. So erwähnt sie nebenbei, dass sie und ihr aus Peru stammender Mann Cesare auch begeisterte Fussballfans und Anhänger des Inter Mailand sind, der, wie wir aufgeklärt werden, in Bälde zum Finalspiel gegen Manchester City antritt. Womit unsere bescheidenen Fussballkenntnisse sofort gnadenlos entlarvt werden.



**Ripasso Adalia, Valpolicella Superiore (rot) 2021
Corte Sant'Alda**

35% Corvinone, 30% Corvina, 35% Rondinella

Tiefes Rubin mit Purpurreflexen; jugendliche, heitere Aromen im Bouquet; fruchtbetont, sehr elegant und attraktiv am Gaumen mit rotbeerigen Anklängen, beschwingt und fröhlich, ein ausgesprochen charmanter Wein! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 16.90 (ab Dezember 2023 Fr. 19.-)



Umbrien (Italien): La Carraia

1 Juni 2023: Abstimmen der nächsten Spezialfüllung und Verkostung des gesamten Sortiments mit dem La-Carraia-Eigentümer Mauro Gialletti (links).

2 Im Rebberg mit der Familie Gialletti; sie verfügt unweit von Orvieto über insgesamt 120 ha.

Für unseren Besuch diesen Juni sind wir aus dem lediglich eine Autostunde entfernten Montepulciano angereist. Stefano Rocchigiani, seit 2006 Verkaufsleiter bei La Carraia, nimmt uns in Empfang und wie immer kommt das Gespräch bald schon auf die Schwierigkeit, für umbrische Weine höhere Preise zu verlangen. Er erklärt: «Unsere Erzeugnisse sind ebenso gut wie viele aus der Toskana. Weil Umbrien aber nicht denselben Bekanntheitsgrad hat, müssen wir bei gleicher Qualität stets deutlich preiswerter verkaufen.» Allerdings ist es gerade dieser Kombination von hoher Qualität und bescheidenen Preisen zuzuschreiben, weshalb die Weine von La Carraia in Italien derart erfolgreich sind; die Hauptstadt Rom ist gar einer ihrer wichtigsten Absatzmärkte.

Zusammen mit Stefano Rocchigiani und dem Eigentümer Mauro Gialletti, der auch für die Vinifikation und Assemblage verantwortlich zeichnet, degustieren wir das gesamte Sortiment sowie die akribisch zusammengestellten Vorschläge für die Spezialfüllungen. Das geschieht auf La Carraia in sprichwörtlicher Ruhe, denn der introvertierte Mauro redet wenig und wenn, dann leise und nur in umbrischem Italienisch, was es für uns jeweils zu einer grösseren Herausforderung macht, ihn in ein Gespräch zu verwickeln.

Exzellent gelungen ist der «Fobiano», La Carraias bestes, jeweils nur in homöopathischen Dosen erzeugtes Gewächs. 2016 war in der Region ein sehr gutes Jahr mit einem warmen Sommer und milden Herbst, der die anspruchsvollen Bordelaiser Rebsorten optimal



Mehr Informationen zum Weingut La Carraia.



3 Unbedingt besichtigen: Luca Signorellis legendäre Fresken des Jüngsten Gerichts im Dom von Orvieto.

ausreifen liess. Aber auch unsere nur noch in kleinen Mengen verfügbare 2020er Spezialfüllung «Matano» mit 60 Prozent autochthonen Sorten und 40 Prozent allerbestem Merlot ist ein charakteristischer regionaler Wein, der sich ausgezeichnet für den Alltagskonsum eignet. Beide Cuvées können sich problemlos neben viel kostspieligeren, renommierten Supertoskanern behaupten.

Nach der Verkostung auf dem Weingut laden uns Mauro und Stefano in das bekannte Restaurant I Sette Consoli im historischen Zentrum von Orvieto ein. Dass der «Fobiano» 2016 und der «Matano» 2020 wunderbare Essensbegleiter sind, wird bei dieser Gelegenheit eindrucksvoll unter Beweis gestellt. Sogar Mauro Gialletti lächelt und wechselt einige Worte.



**La Carraia «Matano» (rot) 2020
Spezialfüllung Selection
Schwander, Umbria Rosso IGP**

35% Sangiovese, 25% Montepulciano,
40% Merlot

Jugendliches Aroma von dunklen Beeren; geschmacksintensiv und kernig am Gaumen, wunderbares Spiel zwischen sangioveseähnlichem Charakter und dem Merlot, markante Tannine. Ein ausgezeichnete Italiener für jeden Tag! Trinkbereit, haltbar bis mind. Ende 2025.

Fr. 13,90 (ab Dezember 2023 Fr. 15,40)

**La Carraia «Fobiano» (rot) 2016
Umbria Rosso IGP**

70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Nobles, reichhaltiges Bouquet; kräftig und vollmundig, mit männlichem Charakter, verkörpert nach wie vor einen der besten Gegenwerte Italiens und zeigt, dass die Region durchaus mit der Toskana vergleichbar ist. Ideal ab Frühjahr 2024, haltbar bis mindestens 2027.

Fr. 23,- (ab Dezember 2023 Fr. 25,80)



Apulien (Italien): Salice Salentino Riserva De Falco

- 1 Hildegard Jutz geniesst ihre Pasta im Ristorante Porta Nova in Ostuni.
- 2 Im Rebberg mit Gabriele De Falco (rechts).

Gabriele De Falco und sein Vater Salvatore führen einen Familienbetrieb im besten Sinne. Die beiden sind zudem von einem Berufsethos erfüllt, wie man es selbst in der Schweiz nicht oft findet. Überrascht über die Gründlichkeit und Präzision sind wir bei unseren Besuchen schon lange nicht mehr, aber die Tüchtigkeit dieser Winzerfamilie steht in völligem Gegensatz zum gängigen und sicher nicht mehr überall zutreffenden Klischee der doch eher lockeren süditalienischen Arbeitsmoral. Das historische Kellergebäude wurde regelmässig renoviert und mit moderner Technik inklusive klimatisiertem Keller für die Eichenfässer ausgestattet.

Das Ergebnis sind exzellente Gewächse, welche die Charakteristik der Rebsorten und Böden abbilden. Bereits seit vielen Jahren überzeugen uns die Weine der Cantina De Falco in unseren Einkaufsverkostungen, denn tatsächlich scheinen Gabriele die urtypischen Eigenschaften der apulischen Sorten im Blut zu liegen. So zählt neben dem Primitivo auch sein «Falco Nero» zu den Lieblingsweinen unserer Kunden: ein Wein, der nicht nur wie kaum ein anderes süditalienisches Erzeugnis die Zusatzbezeichnung «Riserva» verdient, sondern heute auch als regionaler Klassiker gilt, der die mediterrane Wärme und Kraft des Salento widerspiegelt. Der im Vergleich zum Primitivo von Natur aus tanninreichere Charakter des Negroamaro ist dabei durch einen längeren Fassausbau geschickt abgerundet worden.



Mehr Informationen zum Weingut De Falco.



3 Die Barockstadt Lecce bietet viele lauschige Ecken und gemütliche Restaurants.

Gabrieles Salice Salentino Riserva wird überwiegend aus der anspruchsvollen lokalen Traubensorte Negroamaro gewonnen, die damit gewissermassen die Basis dieses Weines bildet. Sie ist schwieriger zu kultivieren als der Primitivo und erfordert bei der Vinifikation mehr Fingerspitzengefühl. Salopp ausgedrückt, könnte man den Negroamaro als «Sangiovese des Südens» bezeichnen. Für den «Falco Nero» verwendet Gabriele die Trauben einer vier Hektar umfassenden Parzelle mit über 40jährigen Rebstöcken. Aufgrund seines kräftigen Charakters passt dieser Wein ideal zu herzhaften Gerichten. Eine gute Nachricht für Salento-Freunde: Im Gegensatz zu den meisten apulischen Rotweinen, die heute geradezu unverschämte hohe Restzuckergehalte von bis zu 30 g/Liter aufweisen, wird der «Falco Nero» bewusst trocken ausgebaut und hat daher keine Restsüsse. Gabriele wehrt sich zum Glück vehement gegen diese weitverbreitete Unsitte. Zitat: «Ich produziere doch Wein und keine Limonade!»



**Salice Salentino Riserva, «Falco Nero» (rot) 2017
Cantine De Falco, Apulien**

80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera

Mittleres Purpur; gereiftes, sehr schön entwickeltes Bouquet; kraftvoll, viril und abgerundet am Gaumen, warm und doch vielschichtig. Ein Bilderbuchbeispiel für einen herzhaften Rotwein, der entfernt an Sangiovese erinnert, jedoch die Frucht und Kraft des Südens besitzt. Ein exzellenter Italiener für jeden Tag! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2025.

Fr. 13.40 (ab Dezember 2023 Fr. 15.20)



Kamptal (Österreich): Weingut Oskar Hager

1 Im Rebberg mit Oskar Hager (rechts). Das Kamptal profitiert von einer einzigartigen klimatischen Sonderstellung: Die von Osten einströmende, trocken-heisse pannonische Luftmasse vermischt sich hier mit den kühlen Winden des nahen Waldviertels.

2 Hagers Grüner Veltliner begleitet hervorragend eine Vielzahl verschiedenster Gerichte.

An unseren ersten Besuch bei Oskar Hager nach der Kamptaler Weinmesse im April 2004 erinnere ich mich, als wäre es erst gestern gewesen. Von den unzähligen Weinen, die wir an der Ausstellung verkosteten, gefielen mir Hagers Grüne Veltliner mit Abstand am besten. Also fuhren wir daraufhin ins abgelegene Mollands zu dem damals noch jungen Winzer, der soeben den Betrieb von seinem Vater übernommen hatte und sukzessive auf Qualitätsweine umstellte. Der aktuelle Jahrgang war der 2003er, und es gab keinen einzigen Wein, der mich nicht begeistert hätte. Allerdings waren die Gewächse in dem von den Österreichern so geschätzten kochentrockenen Stil gekeltert – für uns Schweizer eindeutig zu säurebetont und zu schlank. Gedankenverloren fügte ich dem Glas des Basis-Veltliners ein Drittel der üppigeren Novemberlese hinzu und bemerkte schüchtern, dass diese Assemblage eigentlich ideal für unsere Kundschaft wäre.

Oskar strahlte vor Freude und sagte: «Überhaupt kein Problem, das mache ich sehr gerne für euch!» Dies war denn auch die Geburtsstunde unserer ersten Selection-Schwander-Spezialfüllung, eine Eigenheit, die uns von fast allen Weinhändlern unterscheidet. Mit solchen Anpassungen können wir noch gezielter auf die Wünsche unserer Kunden eingehen, und, was besonders erfreulich ist: Schon mancher Winzer hat unsere Cuvées übernommen, nachdem er festgestellt hat, dass sie auch seinen eigenen Abnehmern munden.

Der Jahrgang 2022 steht dem hervorragenden 2021er in nichts nach. Oskar lächelt verschmitzt und sagt: «Das Ergebnis ist vorzüg-



Mehr Informationen zum Weingut Oskar Hager.



3 Langenlois, die «Weinhauptstadt» des Kamptals.

4 Heuer 80jährig geworden und immer noch in Hochform: Oskar Hagers Vater.

lich, allerdings hatten wir doppelt so viel Arbeit wie 2021 und die Erträge lagen viel tiefer. Zu Beginn der Lese im September regnete es; alles, was wir da einbrachten, wanderte in die Literware. Dafür wurde das Zuwarten in den besten Reblagen mit einer wunderbaren Qualität belohnt. Ende Oktober ernteten wir bei prächtigem Herbstwetter herrlich reife, grossartige Trauben. Meine Verwandten, Bekannten, Schwiegereltern und Eltern hatten freilich alle Hände voll zu tun!»

So bin ich überaus glücklich, Ihnen Oskars herausragenden Grünen Veltliner auch in unserem 20. Jubiläumswahljahr präsentieren zu dürfen: Es gibt wohl keinen Wein in unserem Sortiment, der derart universell zu den verschiedensten Speisen passt und nie langweilt. Die stetig wachsende Zahl äusserst zufriedener Kunden demonstriert dies eindrücklich. Wer Hagers Grünen Veltliner noch nicht kennt, sollte ihn unbedingt probieren. Ich versichere Ihnen, auch Sie werden diesen köstlichen Weisswein lieben!



**Weingut Oskar Hager, Grüner Veltliner (weiss) 2022
«Selection Schwander», Kamptal**

Aussergewöhnlich reintonige, verführerische Fruchtigkeit und Frische, sehr feine, würzige Aromatik am Gaumen. Ein geradliniger, süffiger Wein, bei dem jeder Schluck zu einem weiteren einlädt. Klar wie ein Gebirgsbach. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2028. 12% Alkohol.

Fr. 12.80 (ab Dezember 2023 Fr. 14.–)



Kleiner Weinwettbewerb: Folge 1

Künftig finden Sie in jedem Aussand ein spezielles Foto, zu dem bestimmte Fragen beantwortet werden können.

Wie heisst der Betrieb, in dem sich dieser historische Keller befindet, und weshalb nahm er einst eine ganz besondere Stellung ein?

Zuschriften bitte an
wettbewerb@selection-schwander.ch

Der Einsender mit der besten Zuschrift gewinnt eine **Magnum Podere Forte Guardiavigna 2017** im Wert von 340 Fr., die Zweit- und Drittplazierten erhalten je eine **Magnum Tomás Postigo Vinificación Integral 2017** im Wert von 225 Fr.

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

Dieses Angebot gilt solange Vorrat oder bis Ende November 2023.

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

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 in Zürich oder in St.Gallen degustieren.**

Mengenrabatte

3% ab 24 Flaschen; 6% 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).

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

Juli 2023: Im Rebberg von Montfaucon mit Rodolphe und Léon de Pins.

Angebot Nr.5/September 2023.

So erreichen Sie uns

Zürich · Telefon 043 433 11 11
Staffelstrasse 10, 8045 Zürich

St.Gallen · Telefon 071 333 22 33
Burggraben 24, 9000 St.Gallen

info@selection-schwander.ch
www.selection-schwander.ch
www.schwander.ch



Wir empfehlen:

**Ripasso Adalia (rot) 2021
Valpolicella Superiore
Corte Sant'Alda**

Fr. 16.90 (ab Dezember 2023 Fr. 19.–)