



Spanien

selection | schwander *ausgesuchte weine*

Grosse Verkostung
in Basel:
Freitag, 9. Juni
2023

**Rioja Murua Reserva Especial (rot) 2015
Spezialfüllung Selection Schwander**

Fr. 17,90 (ab September 23 Fr. 20.40)



Philipp Schwander AG | Staffelstrasse 10 | CH-8045 Zürich | T 043 433 11 11 | F 043 433 11 12
info@selection-schwander.ch | www.selection-schwander.ch | www.schwander.ch



Rioja: Murua Reserva Especial

1
Matthieu Bannault, Kellermeister
von Murua.

2
Blick auf einen alten Tempranillo-
Rebberg von Murua in der Nähe
von Elciego.

Die Export-Managerin Loretta Fernández der Bodegas Murua besucht mich kürzlich in Zürich und rät mir eindringlich: «Importiert eure Rioja Reserva Especial 2015 lieber heute als morgen, denn alle wollen sie haben.» Der Run auf diesen Wein wurde ausgelöst, nachdem er in einer grossen Spaniendegustation der angesehenen englischen Zeitschrift Decanter als bester abgeschnitten hatte. Das Schöne: Endlich stellte ein Team von Spanien-Experten die hohe Murua-Qualität fest. Nur zu oft wurde das Weingut von den Journalisten schlicht ignoriert.

Die in der baskischen Stadt Elciego mitten in der Rioja Alavesa gelegene Bodegas Murua gehört einer der wohlhabendsten Familien Spaniens mit Unternehmen im Banken-, Bau-, Immobilien- und Gesundheitssektor. Nachdem die Masaveus das Weingut Murua 1974 erworben hatten, wurden sie auch noch Winzer. Ursprünglich ging es ihnen zwar nur um den Eigenbedarf, aber der familieneigene Unternehmegerist nahm seinen Lauf. Das Weingut wurde mit Leidenschaft professionalisiert und die Weine zu höchsten Qualitätsstandards geführt. Mittlerweile sind weitere Güter in Spanien dazugekommen, darunter die Domäne mit dem absolut trendigen <Aalto> in der Ribera del Duero.

Das änderte jedoch nichts daran, dass die Familie nach wie vor Murua als ihr Topweingut betrachtet, dessen Gewächse sie bevorzugt für sich selbst einkellert. Die teils sehr alten, auf besten Rioja-Lagen wurzelnden Rebstöcke ergeben wenig Ertrag, dafür noble Weine von exzellenter Qualität. «Wenn Sie zum Klassiker geworden sind, haben Sie nur *eine* Chance: Innovation», hält Eigentümer José Masaveu überzeugt fest. Zurzeit ist er daran, den Betrieb behutsam auf biolo-



Mehr Informationen zum
Weingut Murua.



3
Calle del Laurel: die Tapas-Flaniermeile von Logroño, der Hauptstadt der Rioja.

4
José Masaveu (rechts), Eigentümer von Murua und verschiedenen anderen Weingütern.

gischen Weinbau umzustellen. Dies, um in erster Linie noch bessere Weine zu gewinnen, jedoch auch um die Böden zu regenerieren, die Erosion einzudämmen und die Biodiversität zu fördern. Wie in alten Zeiten weiden zudem während des Winters Schafe zwischen den Reben und vertilgen das Unkraut.

Wir arbeiten seit zwanzig Jahren mit Murua zusammen und schätzen die privilegierte Beziehung sehr. Nur Trauben der besten Partien werden für unsere Reserva verwendet, versichern uns José Masaveu und sein Kellermeister Matthieu Bannault. So bezeichnen sie unsere Spezialfüllung als «Reserva Especial», was uns natürlich besonders freut. Schon der 2014er gefiel uns mit seiner Eleganz und Leichtigkeit; der 2015er ist nicht nur kräftiger, sondern in jeder Hinsicht um Klassen besser. Während der sieben Jahre, die er im Keller von Murua reifte, konnte er seinen tiefgründigen, geschmeidigen Charakter entwickeln. Zweifelsohne vermag dieser Wein mit den allerbesten Rioja mitzuhalten.



Rioja Murua Reserva Especial (rot) 2015
Spezialfüllung Selection Schwander
92% Tempranillo, 8% Graciano und Mazuelo

Tiefes Rubin; nobles, überaus nuanciertes, bereits gut ausgereiftes Tempranillo-Bouquet; am Gaumen sehr fein, sehr elegant und sehr abgerundet, fast ein wenig «burgundisch», mittelkräftig, harmonisch und gut ausbalanciert, langanhaltend. Ein vorzüglicher Rioja. Genussbereit, ideal ab Ende 2023, haltbar bis mindestens Ende 2027.

Fr. 17.90 (ab September 23 Fr. 20.40)



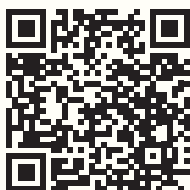
Ribera del Duero: Comenge

- 1
Gärtanks von Comenge.
- 2
Degustation mit Rafael Cuerda (links) und Álvaro Comenge (rechts).
- 3
Seezunge im Madrider Restaurant O'Pazo.

Wir treffen Jaime und Álvaro Comenge für einmal in Madrid, wo wir uns einen Besuch im O'Pazo gönnen, einem der besten Fisch- und Meeresfrüchte-Restaurants der spanischen Hauptstadt. Der Eigentümer des Lokals ist einer der führenden Fischhändler und hält für seine Gäste die erlesensten Produkte von Spaniens Küste bereit. Was viele nicht wissen: Die Qualität der Fische und Meeresfrüchte aus dem kühlen Atlantik bei Galicien ist einzigartig und übertrifft wahrscheinlich jene Frankreichs. Das O'Pazo setzt auf eine schlichte Küche, bei der das Produkt im Vordergrund steht – für uns genau das Richtige!

Die zwischen Weinbergen und Burgen gelegene Bodegas Comenge befindet sich in der zwei Autostunden von Madrid entfernten Gemeinde Curiel de Duero, unweit von Peñafiel. Weil Jahr für Jahr die Nachfrage nach den exzellenten Comenge-Weinen steigt, kam es immer wieder zu Lieferengpässen. Jetzt wird aufgerüstet: Neue Rebberge sind gepflanzt worden und demnächst wird der Erweiterungsbau der Kellerei in Angriff genommen.

Rafael Cuerda, seit der Gründung Anfang 2000 Betriebsleiter des Weinguts und auch Teilhaber, ist sehr glücklich über diese anhaltend positive Entwicklung. Richtig ins Schwärmen gerät er über die Erweiterung der Rebflächen. Dazugekommen sind 40 Hektar erstklassige Rebberge – mehrheitlich karge, steinige Böden auf rund 900 Meter über Meer. Diese Höhe ist angesichts der Klimaerwärmung von grossem Vorteil, denn in der Ebene sind die Reben viel stärker Hitze und Frost ausgesetzt. Bepflanzt worden sind die neuen Anlagen mit den besten zurzeit verfügbaren Tempranillo-Klonen. «Diese Neupflanzungen werden uns in Zukunft grossartige Qualitäten bescheren», vermerkt Rafael voller Freude.



Mehr Informationen zum Weingut Comenge.



4
Blick vom Weingut Comenge
auf das Castillo de Curiel de
Duero. Es ist jetzt ein Hotel.

5
Barocke Pracht im Palacio
Real in Madrid.

Als Alternative zur kostspieligeren Reserva bieten wir aktuell die 2019er Crianza an. 2019 war einer der besten Jahrgänge seit langem in der Ribera, ideale klimatische Bedingungen liessen die Trauben perfekt ausreifen. Zwar lagen die Erntemengen niedriger als im Vorjahr, aber die kleinen Beeren ergaben eine vorzügliche Qualität. So sind wir glücklich, einen ausgezeichneten, etwas fruchtbetonenen Ribera als die Reserva anbieten zu können. Sehr rasch war bei uns die Top-Cuvée «Don Miguel» ausverkauft. Deshalb freut es uns, zusammen mit der Crianza sogleich den äusserst gelungenen Nachfolgejahrgang 2018 importieren zu können.



**«Don Miguel» Comenge (rot) 2018
Reserva, biologischer Anbau
90% Tempranillo, 10% Cabernet
Sauvignon**

Dunkles Purpur; tiefgründiger, eleganter, noch ein wenig verhaltener Geschmack, äusserst elegant und keinesfalls überkonzentriert, noch jugendlich, sehr langanhaltender Abgang. Der Wein verbindet Kraft mit Noblesse; haltbar bis mindestens 2031.

Fr. 34.90 (ab September 23 Fr. 39.80)



**Comenge Crianza (rot) 2019
Ribera del Duero, biologischer Anbau
Tempranillo**

Dunkles Purpur; intensives, offen gewobenes Bouquet; jugendlich, fruchtbetont, äusserst attraktiv und zugänglich, mittelgewichtig, charmant und verführerisch. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2025.

Fr. 16.90 (ab September 23 Fr. 19.40)



Priorat: <Marge> (Raimon Castellví)

1
Mai 2023: Rebbergsarbeit in einem Priorat-Rebberg von Raimon Castellví. Raimon keltert auch den Sobre Todo.

Raimon Castellví's Kellerei ist ein kleiner, feiner Familienbetrieb in der Gemeinde Porrera, die zur Weinregion Priorat gehört. In dieser abgeschiedenen Felsenlandschaft im katalonischen Hinterland gedeihen unter extremsten Bedingungen unglaubliche Gewächse. Bis vor gut vierzig Jahren waren die hiesigen Bauernfamilien noch bitterarm. Trotz enormem Arbeitsaufwand konnten sie den kargen Felsböden nur kleinste Traubenmengen abringen. Es entstanden wuchtige, tiefrote, aber leider dürrtig vinifizierte Weine, die niemand haben wollte – bis einige Pioniere wie René Barbier und Álvaro Palacios das immense Potenzial wiederentdeckten, das in diesem seit dem Mittelalter berühmten Weingebiet schlummerte. Im Jahr 1999 verzichtete der studierte Agraringenieur Raimon Castellví auf eine Beförderung als gut bezahlter Beamter und übernahm die Kultivierung der hervorragenden Rebberge seiner Frau Carme.

Das Kapital des Gutes sind die herausragenden Lagen und die teils uralten Rebstöcke, aber auch die leidenschaftliche Hingabe seiner Eigentümer. Raimon ist nicht nur ein Winzer, der im Rebberg gerne selber zupackt, sondern auch ein brillanter Önologe, der seine Gewächse mit Sorgfalt, Ausdauer und Genauigkeit pflegt und reifen lässt. Wir arbeiten bereits seit über 15 Jahren mit ihm zusammen. Dank Raimon war es auch möglich, dass ich den Sobre Todo, einer der besten Rebberge des Priorat, erwerben konnte.

Raimon Castellví ist trotz nationaler und internationaler Auszeichnungen bescheiden und liebenswürdig geblieben. Herzlich empfängt er uns zusammen mit seiner Mitarbeiterin Paula López bei unserer Ankunft letzten Sommer. Bei drückender Hitze erzählt er uns von den Waldbränden der vergangenen Wochen und den Weinbergen,



2
Apéro auf dem Dorfplatz
von Porrera.



3
Juli 2022: Im Restaurant La
Cooperativa in Porrera: links
Raimon Castellví, hinten rechts
Exportdirektor Ricard Zamora,
vorne rechts Kellermeisterin
Paula López.

die als Feuerschneise erhalten mussten. Glücklicherweise war er davon nicht betroffen. Stolz führt er uns zu einer Baustelle, wo ein neues, klimatisiertes Lagerhaus am Entstehen ist.

Das Priorat entwickelte sich in den letzten Jahren zu einem der meistgeschätzten Weinbaugebiete Spaniens. Die charaktervollen Rotweine gelten als wahre Kultweine; es ist daher nicht mehr einfach, bezahlbare Gewächse zu entdecken. Raimons Einstiegswein <Marge> des Jahrgangs 2020 ist eine solche Trouvaille. Die Cuvée mit einem 40% Anteil Bordelaiser Rebsorten stammt von rund 30jährigen Rebstöcken, die einen etwas reicheren Ertrag hergeben. <Marge> ist früh zugänglich, verfügt jedoch über ein gutes Reifepotential. Man kann ihn deshalb jung geniessen oder aber lagern, was seiner Komplexität weiter zuträglich ist.



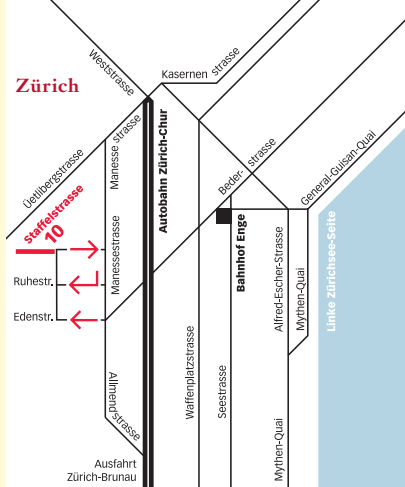
Priorat <Marge> (rot) 2020
Celler de l'Encastell, Porrera
 34% Garnacha, 30% Merlot, 19% Carignan
 11% Cabernet Sauvignon, 6% Syrah

Leuchtendes Purpur; verhaltenes, noch jugendliches Bouquet; vollmundig, füllig und schon sehr zugänglich am Gaumen, warm, äusserst attraktiv und köstlich, bereits ein Hochgenuss! Ideal ab Ende 2023, haltbar bis mindestens Ende 2029.

Fr. 22.90 (ab September 23 Fr. 26.—)

**Zum Jubiläum als Dankeschön
an unsere Kundinnen und Kunden
doppelte Mengenrabatte bis Ende Juni 2023
auf das gesamte Sortiment:**

6% ab 24 Flaschen
10% ab 60 Flaschen
16% ab 96 Flaschen
20% ab 120 Flaschen



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

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 Stafelstrasse 10 in Zürich oder am Burggraben 24 in St.Gallen degustieren.**

Doppelte Mengenrabatte bis Juni 2023

6% ab 24 Flaschen; **10%** ab 60 Flaschen; **16%** ab 96 Flaschen;
20% 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 071 333 22 33, Fax 071 333 22 34 (St.Gallen)
info@selection-schwander.ch, www.selection-schwander.ch

Dieses Angebot gilt solange Vorrat oder bis Ende August 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

September 2022: Virgen de San Lorenzo in Valladolid.

Anfahrt Stafelstrasse 10, Zürich

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

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 Stafelstrasse.

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

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



Wir empfehlen:

**Comenge Crianza (rot) 2019
Ribera del Duero, biologischer Anbau**

Fr. 16.90 (ab September 23 Fr. 19.40)

Angebot Nr.3/Mai 2023.