



Blick auf die im 16. Jahrhundert erbaute Villa Emo di Capodilista. Sie diente sogar als Kulisse in einem Film mit Al Pacino.

Juni 2023: Besuch vor Ort.

## Conte Emo Capodilista, Veneto

Eine wunderbare, höchst erfreuliche Entdeckung durfte ich kürzlich dank dem Patron unserer Gastronomiefirma Ruli Vins machen. Gérard Ligibel führte uns während der Italienreise in die Colli Euganei zu seinem Freund Giordano Emo Capodilista, der einer der Gründerfamilien der Republik Venedig entstammt. **Die Region begann vor über 150 Jahren als erste in Italien mit dem Anbau der Bordelaiser Rebsorten.** Die Vulkan- und Kalkböden der hauptsächlich westlich von Padua gelegenen Rebberge erbringen schon seit der Römerzeit gesuchte Weine. Sogar der berühmte Dichter Petrarca lobte im 14. Jahrhundert deren herausragende Eigenschaften und die Vorzüge des Landstrichs. Herzlich und völlig unprätentiös werden wir vom weltgewandten Grafen empfangen und staunen über die hohe Qualität seiner Gewächse, die er uns ohne Brimborium in seinem Schloss unweit von Padua serviert. Giordano Emo Capodilista erklärt: «Meine Familie kultiviert die Bordelaiser Sorten hier bereits seit dem Ende des 19. Jahrhunderts. 1900 wurde unser Cabernet gar zum besten der gesamten Weltausstellung in Paris gewählt. **Die Gegend ist aufgrund der Hügellandschaft und des klimatischen Einflusses der Adria hervorragend für die Bordelaiser Rebsorten geeignet.** Im Gegensatz zu Bolgheri waren wir in der Vermarktung und Kommunikation dieser Vorzüge allerdings deutlich weniger erfolgreich.»

*Wir verkosten das gesamte Sortiment von Capodilista. Besonders gut gefallen uns:*

### Villa Capodilista, Colli Euganei, Veneto (rot, Italien) 2019

Fr. 27.90

La Montecchia, Conte Emo Capodilista, 60% Merlot, 33% Cabernet, 7% Raboso

Dieser leider nur in kleinen Mengen erzeugte Wein erobert sogleich unsere Sympathie: tiefes Purpur; nobles, tiefgründiges Bouquet; äusserst differenziert und elegant, mit guter Konzentration am Gaumen,

bereits offen und attraktiv, vielschichtig, ungemein gewinnend! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2027. *Begrenzte Verfügbarkeit.*

### <Carlotto>, Colli Euganei, Veneto (rot, Italien) 2019

Fr. 15.90

La Montecchia, Conte Emo Capodilista, 100% Merlot

Mitteltiefes Purpur; fruchtbetontes, zugängliches Merlot-Aroma; mittelkräftig, offen gewoben, rotbeerig und äusserst zugänglich am Gaumen, sehr charmant, jugendliche Frische, anhaltend. Idealer Begleiter zu Geflügel und Kalbfleisch. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2025. *Begrenzte Verfügbarkeit.*



Abendessen mit Giordano Emo Capodilista.





Die Rebberge von Yvorne im Chablais.



Raclette und Chasselas ist die perfekte Marriage.



**Yvorne Clos de l'Abbaye, Chablais/Waadt (weiss, trocken) 2022 Fr. 22.90**  
**1<sup>er</sup> Grand Cru, Commune d'Yvorne, 100% Chasselas**

Der Clos de l'Abbaye ist ein nur 1.5 ha umfassender, ganz nach Süden ausgerichteter Rebberg, welcher der Gemeinde Yvorne im Herzen des malerischen Chablais gehört. Er gilt als deren beste Lage; seine Weine werden denn oft auch ein Jahr später als die der anderen beiden Lagen Trechene und Clos de l'Ombren vermarktet. Wir schätzen uns glücklich, stets den grössten Teil der Ernte des Clos de l'Abbaye zu erhalten. Die Kultivierung erfolgt nach den umwelt-

schonenden Grundsätzen der Integrierten Produktion im aufwendigen Gobelet-System; Trauben von jungen Reben werden nicht verwendet. Das Ergebnis ist ein Weisswein von bemerkenswerter Eleganz, angenehmer Frische und grosser Ausgewogenheit. 2022 erbrachte einen äusserst gelungenen Chasselas, der sich vortrefflich zu Käsegerichten wie Raclette und Fondue eignet. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2025.



**Ardon «Rives du Soleil», Wallis (weiss, trocken) 2022 Fr. 13.60**  
**Jean-René Germanier, 100% Chasselas**

Der Inbegriff eines leichten, süffigen, aber dennoch würzigen Chasselas ist Germaniers Ardon, der auf kargen Schiefersteillagen gedeiht. Sein mineralischer, angenehm trockener Geschmack begeistert uns immer wieder aufs Neue und demonstriert auf beeindruckende Weise, dass aus Chasselas von guten

Lagen vorzügliche Weissweine gewonnen werden können. Der Ardon ist ein idealer Begleiter zu winterlichen Käsegerichten. Ein wenig leichter als der Yvorne, kann er auch sehr gut zum Apéro serviert werden. Genussbereit, haltbar bis mindestens Frühjahr 2025.



Abendessen mit Jean-René Germanier (zweiter von rechts), Serge Sierro (hinten links) und Christian Schindler.



Spaziergang in den Rebbergen von Ardon mit Jean-René Germanier.



Im Rebberg mit Oskar Hager (rechts).

Weingut Hager im Kamptal.



**Riesling, Weingut Oskar Hager (weiss, trocken) 2022**  
Kamptal, Österreich

**Fr. 13.60**  
(statt Fr. 15.20)

Es ist schon erstaunlich: Oskar Hagers Rieslinge scheinen Jahr für Jahr ein bisschen besser zu werden. Oskar meint denn auch: «Offenbar vermag der Riesling mit den höheren Temperaturen besser umzugehen als der Grüne Veltliner.» Sein von kargen, steinigten Paragneis-Böden stammender <einfacher> Riesling ist schlicht exzellent und dürfte so manchen,

deutlich kostspieligeren Wachauer übertreffen. Wer einen leichten, ungemein verführerischen Riesling sucht, ist bei diesem delikaten Weisswein richtig: feines, florales, frühlingshaftes Bouquet; frisch, fruchtig, jedoch angenehm trocken. Einfach formidabel! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2025.



**Grüner Veltliner <Selection Schwander> (weiss, trocken) 2022**  
Weingut Oskar Hager, Kamptal, Österreich

**Fr. 12.80**  
(statt Fr. 14.—)

Fast schon so etwas wie ein Klassiker ist unsere Spezialabfüllung von Oskar Hagers Grünem Veltliner. Reintönig und mit verführerischer Fruchtigkeit und Frische, ist dieser Wein so klar wie ein Gebirgsbach und besticht durch seine feine und dennoch würzige Aromatik. Ein wunderbarer Trinkwein, der grosse Freude bereitet und hervorragend verschiedenste Gerichte begleitet. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2028.

Mit Michaela und Oskar bei Sodoma.



**Grüner Veltliner <Terra Mobile> (weiss, trocken) 2022**  
Weingut Oskar Hager, Kamptal, Österreich

**Fr. 15.90**  
(statt Fr. 17.80)



Der <Terra Mobile> stammt von einer von Hagers besten Rieden. Er reift auf der Feinhefe im grossen 2600-Liter-Eichenfass und ist deutlich gehaltvoller als der <normale> Grüne Veltliner. Mit seiner Fülle, Reichhaltigkeit und feinen Würze eignet sich dieser Weisswein vortrefflich als Essensbegleiter, beispielsweise zu Fisch und Geflügel, aber auch zu winterlichen Käsegerichten. Genussbereit, haltbar bis mindestens 2032.



Juni 2023: Fassprobe bei Emperatriz.

Mittagessen mit Eduardo im Restaurante Alameda.



**Rioja Las Cenizas, Finca La Emperatriz (rot, Spanien) 2019**  
Bodegas Finca La Emperatriz, Tempranillo

**Fr. 26.90**

Der Las Cenizas gehört zu den gesuchtesten Weinen der Finca La Emperatriz und wird nicht allen Kunden verkauft. Eduardo erklärt: «Unsere Familie stammt aus Cenicero, einer der besten Weingemeinden in der Rioja, wo auch die Trauben dieses Weines an über 40jährigen Stöcken reifen. Wir besitzen dort einige hervorragende Rebgrärten, die berühmt sind für ihre kraftvollen, abgerundeten Rioja. 2019 war auch bei uns, wie in den meisten Regionen Europas, ein exzellentes Jahr. Wir hätten ein Vielfaches des

hervorragend gelungenen Las Cenizas verkaufen können.» Der 2019er Las Cenizas zeigt ein zurückhaltendes, nobles Tempranillo-Bouquet; am Gaumen ist er noch jugendlich, aber bereits sehr zugänglich, mit femininem Charakter und komplexem, faszinierendem Geschmack. Ein herausragender Rioja zu einem äusserst attraktiven Preis! Genussbereit, ideal ab Ende 2024, haltbar bis mindestens Ende 2029.



*Noch in kleinen Mengen verfügbar:*

**Rioja Reserva, Finca La Emperatriz (rot, Spanien) 2018**  
Spezialfüllung Selection Schwander, 98% Tempranillo, 2% Garnacha

**Fr. 17.90**  
(statt Fr. 20.—)

Das Weingut Emperatriz, das ursprünglich Kaiserin Eugénie, der Gattin Napoleons III. gehörte, zählt heute zu den führenden Betrieben der Rioja. Die nur für uns gekelterte Reserva 2018 ist ähnlich im Stil wie Emperatriz' bester Rotwein, der «Gran Vino», allerdings stammt sie von jüngeren Rebstöcken. Am Gaumen dunkelbeerig und weich, begeistert dieser Tempranillo mit tiefgründigem Geschmack – er passt

wunderbar in die kühlere Jahreszeit und ist ein ausgezeichnete Essensbegleiter. Der 2018er ist lagerfähig, aber bereits jetzt ein Hochgenuss. Diese vorzügliche Reserva hebt sich markant ab von der beliebigen Massenware, die man leider nur zu oft in der Rioja vorfindet, und demonstriert aufs Schönste das enorme Potential dieser Anbauregion.





Pécs: Eine der schönsten Städte Ungarns.



Blick auf Château Martinat.



### Château Martinat, Cuvée <Epicurea> (rot, Bordeaux) 2020

Côtes de Bourg, 70% Merlot, 30% Malbec

Fr. 28.—  
(statt Fr. 33.—)

Am rechten Ufer der Gironde erstreckt sich nördlich von Bordeaux die Côtes de Bourg – die Heimat von Château Martinat. Zusammen mit seiner Frau Lucie produziert Stéphane Donze Weine von bemerkenswerter Qualität, die vom Aufwand her wie ein Cru Classé erzeugt werden. In grossen Jahren keltert er mit der Cuvée <Epicurea> eine Art Reserve, die nur in kleinen Mengen von den besten Parzellen mit besonders kieshaltigen Böden und deutlich tieferen Erträ-

gen gewonnen wird. Wie ein Premier Cru wird sie eineinhalb Jahre in neuen Tronçais-Barriques gereift. Der <Epicurea> des ausgezeichneten Jahrgangs 2020 ist ein konzentrierter, noch jugendlicher, unheimlich beeindruckender Bordeaux, der – ausser im Preis – mit sehr renommierten Bordelaiser Gewächsen mithalten kann. Ideale Konsumerperiode ab Ende 2025, haltbar bis mindestens Ende 2033.



### Heumann <Borosso>, Villány (rot, Ungarn) 2017

60% Cabernet Franc, Rest hauptsächlich Merlot und Cabernet Sauvignon  
Spezialfüllung Selection Schwander

Fr. 18.90  
(statt Fr. 21.—)

Unweit der wunderschönen Universitätsstadt Pécs (früher Fünfkirchen) befindet sich Villány, die renommierteste ungarische Weinbauregion. Aufgrund der guten klimatischen Verhältnisse herrschen hier im Süden des Landes ideale Wachstumsbedingungen für den Weinbau, die der Region auch den Namen <Bordeaux des Ostens> eingebracht haben. Gerade französische Rebsorten fühlen sich in Villány äusserst wohl. Dies weiss auch das schweizerisch-deutsche Ehepaar Evelyne und Erhard Heumann, das mit dem Erwerb seiner Rebberge seit 1999 Rotweine keltert, die regelmässig zu den besten Ungarns erkoren werden.

Unsere Spezialfüllung <Borosso> aus dem Jahrgang 2017 wurde ungewöhnlich aufwendig erzeugt und zwei Jahre in Barriques ausgebaut. Sie ist hervorragend gelungen, weshalb wir sie etwas länger als üblich reifen liessen. Das Warten hat sich gelohnt: der Wein zeigt sich absolut köstlich: reichhaltig, mit reifen, runden Tanninen, komplex und nobel, mit der feinen Würze des Cabernet Franc, sehr anhaltend. Es dürfte nicht einfach sein, einen besseren Bordeaux-Blend zu diesem Preis zu finden! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2029.



### Heumann <Trinitas>, Villány (rot, Ungarn) 2015

100% Cabernet Franc

Fr. 30.—

In kleinen Mengen erzeugen die Heumanns ihren reinen Cabernet Franc, der von einer längeren Lagerung profitiert. Er besitzt ein leuchtendes, tiefes Purpur, ist konzentriert und stämmig und immer noch erstaunlich jugendlich. Ideal ab Mitte 2024, haltbar bis mindestens Ende 2029.





## Ideal für den Herbst



### Ripasso Adalia, Valpolicella Superiore (rot, Veneto) 2021

Fr. 16.90

Marinella Camerani (Corte Sant'Alda)

(statt Fr. 19.—)

Marinella lebt für ihren Wein und so verwundert es nicht, dass alle von ihren Gewächsen begeistert sind: **Soeben wurde sie vom Gambero Rosso zur Winzerin des Jahres erkoren.** Dazu genehmigen wir uns ein Glas ihres vorzüglichen, bezaubernden Ripasso: *Herzliche Gratulation!*



### Medeiros <Special Selection PSW> (rot, Portugal) 2019

Fr. 14.90

Alentejo, Spezialfüllung Schwander

(statt Fr. 16.90)

Wer portugiesische Weine schätzt, sollte unbedingt den Medeiros verkosten: er ist trotz seiner Kraft keinesfalls plump, sondern tiefgründig und nobel. Ein vorzüglicher Rotwein von einem der historisch bedeutendsten Betriebe Portugals. Haltbar bis mindestens Ende 2029.



### Chianti Classico Riserva, Pagliarese (rot, Italien) 2019

Fr. 19.80

90% Sangiovese, 10% Cabernet und Merlot

(statt Fr. 23.—)

Liebhaber des klassischen Sangiovese werden höchst angetan sein von diesem Chianti, der von Giovanni Poggiali, demselben Eigentümer wie Felsina, erzeugt wurde. Elegant, nuanciert und mit reichhaltigem Geschmack. Haltbar bis mindestens Ende 2025.



### Château de Montfaucon <Baron Louis>, Lirac 2020

Fr. 22.90

60% Grenache, 15% Cinsault, 10% Syrah, 5% Carignan, 5% Mourvèdre, 5% Counoise (statt Fr. 26.—)

Ein grandioser, äusserst verführerischer Jahrgang aus Rodolphe de Pins besten Rebbergen, der sämtliche Qualitäten eines hochklassigen Châteauneuf-du-Pape besitzt – ausser dessen Preis! Mindestens haltbar bis Ende 2031.



### Barolo Bussia <Bricco Visette>, Gianmarco Ghisolfi 2017

Fr. 39.80

Monforte d'Alba, Nebbiolo

(statt Fr. 45.—)

Barolo-Fans sei empfohlen, den grossartigen <Bricco Visette> von Ghisolfi neben einigen der renommiertesten, doppelt so teuren Barolo zu degustieren. Sie werden staunen, wie hoch die Qualität des Ghisolfi ist: dicht, reichhaltig, bereits sehr zugänglich, ein Erlebnis! Haltbar bis mindestens 2028.