



*Streifzug durch Europa*

selection | schwander *ausgesuchte weine*

**Sforzato di Valtellina DOCG, (rot) 2006**  
**I Vinautori, Spezialfüllung Selection Schwander**

Fr. 32.90 (ab Juni 11 Fr. 37.—)





## *Valtellina (Italien): Sforzato Vinautori*

1  
Blick auf die Lage Garola, ein  
Rebberg der Vinautori.

2  
Eine typische, sehr schmackhafte  
Küche bietet die Trattoria Altavilla  
in Bianzone.

Noch in den 1980er Jahren war Veltliner ein Synonym für den preiswertesten Wein, der im Bahnhofsbuffet ausgeschenkt wurde. Auch der viel zitierte Spruch, Veltliner schmecke erst ab einer Höhe von 2000 Meter, war dem Image dieser verkannten Weinregion sicher nicht zuträglich. Viele wissen es nicht: Das Veltlin ist für den hochwertigen Weinbau eine klimatisch äusserst begünstigte Region. Es ist warm, aber nicht heiss, und ähnlich trocken wie im Wallis. Für die Nebbiolo-Traube, die bestens auf den kargen Granitböden der steilen Terrassen gedeiht, sind das ideale Bedingungen. Zudem setzt mittags häufig ein leichter Wind ein, der nach Regenfällen die Trauben trocknet und dafür sorgt, dass sich keine Fäulnis ausbreitet. Was zudem nicht bekannt sein dürfte: Das Veltlin ist nach dem Piemont der zweitgrösste Produzent von Nebbiolo-Trauben.

Nach einer herrlichen Fahrt über den Berninapass und einer Besichtigung des schönen Städtchens Tirano sitzen wir mit dem Journalisten Stefan Keller und Winzer Piero Triacca im gemütlichen Ristorante Altavilla in Bianzone. Lachend erzählt Piero, wie er Stefan kennengelernt hat: «Ich absolvierte den Weinhandlerekurs und da sass ein Typ neben mir, der immer wieder die Dozenten korrigierte, weil er schlicht mehr wusste als sie. Insbesondere seine Kenntnisse über das Veltlin haben mich erstaunt. Stefan Keller war über Dinge in meiner Weinregion informiert, die selbst ich nicht einmal kannte!»

Stefan Keller besass schon immer eine Affinität zu dieser Region. Er sagt: «Es ist äusserst bedauerlich, dass den Weinen dieser Gegend zurzeit so wenig Wertschätzung entgegengebracht wird.



*Stefan Keller präsentiert seinen Sforzato am 2. April 2011 in der Selection Schwander.*

3  
Besuch im Veltlin, März 2011:  
Stefan Keller (zweiter von links),  
Piero Triacca (rechts) erläutern  
die Weine beim Mittagessen.

4  
Im Palazzo Merizzi in Tirano  
reifen die Weine.

Piero und ich haben uns deshalb entschlossen, möglichst hochwertige und unverfälschte Valtellina zu erzeugen. Im Jahr 1996 vinifizierten wir den ersten Wein.» Mittlerweile hat sich die <Vinautori> genannte Vereinigung einen hervorragenden Namen für erstklassige Veltliner geschaffen. Pieros Bruder Fabio und der bekannte Tessiner Winzer Christian Zündel steuern ebenfalls ihr Fachwissen bei. Bereits vor einiger Zeit baten wir die Gruppe, für unsere Kunden einen wirklich hochwertigen, unverfälschten Sforzato zu keltern, der aus zwei Monate angetrockneten Nebbiolo-Trauben gewonnen wird. Der Wein wurde im Anschluss besonders lang im Fass zur Abrundung gelagert und bewusst keine tiefere Farbe durch die Zugabe von Syrah erzielt. Das Resultat ist exzellent und übertrifft unsere Erwartungen deutlich: Der Wein besitzt die Tiefgründigkeit eines hochwertigen Nebbiolo, aber auch die Fülle und das Volumen eines Amarone, ohne dick oder schwerfällig zu sein. Dieser Sforzato ist ein herrlicher Wein zu Wild, kräftigem Fleisch, aber auch zu einer herzhaften Käseplatte.



**Sforzato di Valtellina DOCG, I Vinautori (rot) 2006**  
**Spezialfüllung Selection Schwander**  
**100% Nebbiolo**

Ziegelfarbenes, reifes Rubin; im Glas aufblühendes Nebbiolo-Bouquet mit Anklängen von Himbeeren; am Gaumen herrlicher Trinkfluss, ungemein verführerisch und elegant, jedoch mit viel Substanz, äusserst feiner Aromatik und burgunderähnlicher Textur. Anhaltender, sehr langer Abgang – eine köstliche Alternative zu Amarone! Ab jetzt bis mindestens Ende 2015.

Fr. 32.90 (ab Juni 11 Fr. 37.—)



1



2

## *Carnuntum (Österreich): Weingut Grassl*

1  
Angelika Grassl.

2  
Das Heidentor gilt als das am besten erhaltene Zeugnis der römischen Stadt Carnuntum. Sie zählte in ihrer Blütezeit im 3. bis 4. Jahrhundert n. Chr. 50 000 Einwohner und war einer der wichtigsten Stützpunkte des römischen Imperiums.

Mit den Weinen der Winzerfamilie Grassl ist es wie mit dem jungen Ehepaar Angelika und Philipp Grassl: Es gibt wohl kaum jemand, der ihrem Charme widerstehen kann. Während wir bei einigen österreichischen Weinen einen ziemlich grossen Aufwand betreiben, um sie an den Mann und die Frau zu bringen, verkaufen sich die Grassl-Weine wie von selbst. Letzten Herbst haben wir entschieden, den 2008er Rubin Carnuntum der Grassls gar nicht erst in einer grossen Promotion anzubieten, sondern einfach unter der Hand zu verkaufen. Und das, obwohl immerhin 11 000 Flaschen bei uns eingetroffen sind. Es ist in der Tat ein besonderer Zauber, der von den Grassls und ihren Weinen ausgeht. Man setzt sich einfach gerne zu ihnen an den Tisch, fühlt sich willkommen und wird auf sympathische und warmherzige Art und Weise zu einem Glaserl Zweigelt verführt. Es ist, als ob sich der Charakter dieses Winzerpaars auf wundersame Weise auf die Weine übertragen hätte.

Es ist jedoch kein Zufall, dass die Grassl-Weine mittlerweile zu den besten Österreichs zählen. Philipp Grassl erklärt: «Einer der wichtigsten Gründe für die verbesserte Qualität ist neben unseren hervorragenden Rebbergen die neue Kellerei. Im alten Keller habe ich nach spätestens sieben Tagen die Maischegärung abbrennen müssen, weil ich zu wenig Gärtanks für all meine Trauben gehabt habe. Gerade beim Zweigelt ist jedoch eine längere Maischegärung entscheidend für die Qualität. Ist die Maischegärung zu kurz, wird der Zweigelt fast ein bisschen zu mollig und undifferenziert, ausserdem reift er nicht besonders gut. Mit der längeren Vergärung an den Traubenschalen habe ich eine deutlich



3  
Oktober 2010: Verkostung der Weine mit Philipp Grassl (links) und Matthias Hartmann (Mitte), Fan österreichischer Weine und Burgtheater-Direktor.

4  
Grassls Reben im Herbstlicht.

bessere Extraktion und die Weine sind viel strukturierter und finessenreicher. Ich konnte deshalb auch den Neuholzanteil beim Fassausbau reduzieren. Zu viel neues Holz bekommt dem Zweigelt nämlich nicht.»

Für unsere Spezialfüllung degustieren wir von verschiedensten Barriques und Cuves. Der Jahrgang 2009 zählt zu den ganz grossen. Einige Fässer Blaufränkisch und Merlot sind von derart hoher Qualität, dass Philipp vorschlägt, sie als Ergänzung zum fruchtbetonten Zweigelt zu verwenden. Das Resultat ist spektakulär. So können wir auch dieses Jahr eine Spezialfüllung präsentieren, die keine Wünsche offen lässt. Viele unserer Kunden erwarteten sie bereits im Januar. Wir bieten unsere Spezialfüllung bewusst erst jetzt an, denn die deutlich höhere Qualität des 2009er rechtfertigt eine etwas längere Reifung.



**Grassl <Selection Schwander> (rot) 2009  
Carnuntum**

**80% Zweigelt, 10% Blaufränkisch, 10% Merlot**

Tiefes, schwärzliches Purpur; im Bouquet dunkelbeerige, jugendliche Frucht; ungemein einnehmend im Charakter, mit verführerischem Körper, würzig und dicht, dabei doch elegant. Ein hervorragend gelungener Wein, der den Alltag zum Sonntag werden lässt. Ab jetzt bis Ende 2013.

**Fr. 13,90** (ab Juni 11 Fr. 15,40)



1



2

## *Toskana (Italien): Podere Abbadia*

1  
Abbadias Rebberge werden nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet.

2  
Zu Besuch im Mai 2010, links Verena Rothlin.

Wenn ich an Verena Rothlins traumhaft schönen Podere Abbadia denke, tauchen unvermittelt Bilder einer toskanischen Idylle auf. Die südliche Toskana ist eine herrliche Gegend und viel weniger touristisch als beispielsweise das Chianti Classico. Zudem sorgen zahlreiche gute Restaurants für das leibliche Wohl. Allen voran das nur wenige hundert Meter von Abbadia gelegene Ristorante La Chiusa mit der begnadeten Köchin Dania Masotti. Sie beherrscht wie wenige die Kunst der schlichten, einfachen Gerichte, die sie jedoch auf höchstem Niveau zubereitet. Leider orientiert sich ihr Geschäftspartner und früherer Ehemann auch preislich an der absoluten Spitze, was einen Besuch im La Chiusa immer zu einer sehr kostspieligen Angelegenheit werden lässt.

Deutlich weniger kostspielig und gleichwohl von bester Qualität sind die Weine von Verena Rothlin und ihrem Lebenspartner Robert Kengelbacher. Es ist ein grosses Glück, dass weder Verena noch Robert ihren Lebensunterhalt mit Wein verdienen müssen und über genügend Mittel verfügen, um ihren Perfektionismus auch in der Weinerzeugung ausleben zu können. Seit Robert das eigene Weingut Il Macchione im nahen Vino Nobile-Gebiet verkauft hat, widmet er sich mit ungeteilter Aufmerksamkeit Podere Abbadia. Bereits vorher war die Qualität der Abbadia-Weine ausgezeichnet, aber die neuen Jahrgänge sind von einer geradezu fulminanten Güte und zeigen, dass es Robert ernst ist mit seinem Engagement. Erfreulich ist zudem, dass er sich dem Trend hin zu internationalen, durch oenologische Tricks aufgepeppten Weinen widersetzt. Er betont: «Letztlich ist es entscheidend, eine möglichst hohe Traubenqualität zu erreichen. Nur so kann ich einen grossen Wein keltern.»



3

3

Oase der Ruhe: Podere Abbadia.

Weil wir der wichtigste Kunde des Weinguts sind, dürfen wir als Erste sämtliche Partien verkosten und für unsere Kundschaft eine Cuvée zusammenstellen. Es zeigt sich, dass der 2007er auf Abbadia zu den bislang allerbesten Jahrgängen zählt. Wir vermählen verschiedene Lots mit einer sehr gelungenen Partie Merlot, die durch ein bisschen Cabernet-Sauvignon ergänzt wird. Dank Roberts Unterstützung haben wir bald einmal eine Assemblage gefunden, die äusserst geglückt ist. Diese überaus schmackhafte Cuvée lassen wir für uns füllen. Zum Schluss verkosten wir Roberts besten Wein, den Campo dei Mòri. Wir sind völlig überrascht: Der Wein ist grossartig und dürfte so manchen berühmten, viel teureren <Super-tuscan> mühelos übertreffen. Leider ist die Produktion winzig klein.



**Podere Abbadia <Selection Schwander>  
2007 Toscana IGT**  
90% Merlot, 10% Cabernet-Sauvignon

Jugendliches Purpur; muskulös am Gaumen, fleischig, reiche Entfaltung, von kerniger Art; ein ganz erstaunlicher Wein für den Preis! Ab Herbst 2011 bis ca. Ende 2014.

Fr. 14.40 (ab Juni 11 Fr. 16.—)



**Campo dei Mòri, Podere Abbadia 2007  
Toscana IGT**  
50% Cabernet-Sauvignon, 50% Merlot

Tiefes Purpur; sehr nobles, noch verhaltenes Bouquet; distinguiert und athletisch am Gaumen, Eleganz und Frische, reife Tannine, perfekte Struktur. Exzellent! Ab Frühjahr 2012 bis ca. 2018.

*Begrenzte Verfügbarkeit!*

Fr. 29.80 (ab Juni 11 Fr. 34.—)



## *Apulien (Italien): Falco Nero*

1  
Alessandra, Gabriele's Frau.

2  
Herbst 2010, auf Exkursion im  
Rebberg; links Gabriele, rechts  
sein Vater Salvatore.

Es kann durchaus passieren, dass man sich bei einer Rebbergbesichtigung die Schuhe ruiniert. So ist es Felix Kauf bei unserem Besuch letzten Herbst auf dem Weingut der Familie De Falco ergangen. Wir treffen auf einen übergelücklichen Gabriele De Falco, der begeistert berichtet, dass es gestern endlich geregnet habe, was für die Reben im absolut richtigen Zeitpunkt geschehen sei. Er nimmt uns mit auf eine kurze Führung durch den Rebberg, um zu zeigen, wie gut sich der Regen auf die Gesundheit seiner Trauben ausgewirkt hat. Leider ist diese Belastungsprobe für Felix Kaufs elegante Halbschuhe eine zu grosse Herausforderung. Die noch leicht feuchte, lehmige Masse, die sich gnadenlos ans edle Leder haftet, hinterlässt Spuren, die sich später selbst unter grössten Reinigungsanstrengungen nicht mehr entfernen lassen.

Apulien gilt nicht zu Unrecht als <Weinkeller Italiens>. Viele Winzer aus Mittel- und Norditalien vertrauen auf die stärkende Wirkung seiner von der Sonne verwöhnten Weine – erlaubt oder unerlaubt. Seit einiger Zeit emanzipieren sich Apuliens führende Produzenten und verkaufen ihre Weine unter dem eigenen Namen – für einen Bruchteil des Preises ihrer mondänen Kollegen im Norden, oft aber von erstaunlich hoher Qualität. Das typische Beispiel eines aufstrebenden Produzenten ist die Familie De Falco aus Nóloli. Sie stellte ihre Produktion von einfachen Literqualitäten auf Qualitätsweine um und hat mittlerweile grossen Erfolg mit ihren Weinen.



3

3 Blick auf den Hafen von Trani.



4

4 Apuliens mediterrane Fischküche ist ein *Must*.

Der Patron der Familie, Gabrieles Vater Salvatore, begleitet uns ebenfalls auf dem Rundgang und erzählt einige Anekdoten mit seiner tiefen, sonoren Stimme. Er schreitet von Rebzeile zu Rebzeile und pflückt Trauben, die er sorgsam in einen geflochtenen Korb legt und uns dann zur Verkostung reicht. Gabriele erklärt dabei die Besonderheiten einer der wichtigsten lokalen Traubensorte: «Negroamaro ist neben dem Primitivo die bedeutendste Sorte Apuliens. In unserem Salice Salentino stellt sie den Löwenanteil. Sie ist eine faszinierende, autochthone Traube mit einer tiefen Farbe. Im Vergleich zum Primitivo reift sie später und ist schwieriger zu keltern. Man muss aufpassen, dass die Tannine nicht zu stark hervortreten. Wem aber das Kunststück gelingt, der wird mit einem ausgezeichneten Wein belohnt.» Tatsächlich ist sein 2005er Falco Nero Riserva hervorragend gelungen. Dieser körperreiche Wein betört durch einen köstlichen Geschmack – es ist der ideale italienische Wein für den anspruchsvollen, aber preisbewussten Konsumenten.



**Salice Salentino Riserva (rot) 2005**  
**Falco Nero, Cantine De Falco**  
 80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera

Dunkles Purpurrot; robust und voluminös am Gaumen, mit warmem Schmelz, überraschend kräftig, mit viel Charme! Ein idealer Begleiter zur bekömmlichen Mittelmeerküche. Jetzt trinken bis Ende 2012.

Fr. 14.40 (ab April 11 Fr. 16.—)



1



2

## *Rioja (Spanien): Murua*

1  
Gut gelegen für Exkursionen in der Rioja: Hospedería Señorío de Casalarreina.

2  
Martini-Gansessen: José Masaveu (links) besucht uns in Zürich am 11. November 2010.

Murua's Reserva des Jahrgangs 1998, die wir in der allerersten Promotion unserer Weinhandlung im Herbst 2003 angeboten haben, ist auf Anhieb ein Riesenerfolg bei unseren Kunden geworden. Die harmonische Verbindung von subtiler Eleganz mit einer wohl-dosierten Kraft ist die Verkörperung dessen, was wir unter einem gelungenen Wein verstehen. So war es uns ein grosses Anliegen, die Eigentümerfamilie Masaveu davon zu überzeugen, zusätzlich einen Rioja für uns zu keltern, der all diese Eigenschaften vereint, preislich aber deutlich tiefer liegt und es ermöglicht, Murua auch als Alltagswein zu geniessen. Nicht nur bei der Familie Masaveu, sondern auch beim Murua-Kellermeister Jesús Bauza sind wir mit unserem Ansinnen glücklicherweise auf offene Ohren gestossen. Das Resultat all dieser Bemühungen heisst <Aurum> und hat sich über die Jahre zu einem der beliebtesten Weine unseres Sortiments entwickelt.

Jesús Bauza ist ein Verfechter des traditionellen Rioja-Stils, das heisst, statt einer langen, intensiven Auslaugung der Traubenschalen führt er eine relativ kurze Maischegärung durch. Um dem Wein seine Geschmeidigkeit zu verleihen, wird er deutlich länger als üblich im Barrique gelagert. Diese Barriques sind gebraucht und keinesfalls neu. Gerade dieser ausgedehnte Holzfassausbau – im Falle des <Aurum> fast drei Jahre – ist eine kostspielige Angelegenheit und wird im Normalfall nur bei teuren Weinen praktiziert. Dass die Besitzerfamilie sich bereit erklärt hat, diese hohen Kosten auf sich zu nehmen, ist aussergewöhnlich. Und selbst bei der Auswahl der Grundweine für den <Aurum> durften wir unsere Wünsche anbringen. So werden für unseren Wein einige jener



3

3  
Blick auf einen Teil von Muruas  
Rebbergen in Elciego.



4

4  
Das Mittagessen auf dem Weingut  
wird auf dem Grill zubereitet.

Partien verwendet, die sonst ausschliesslich für die Reserva eingesetzt werden. Leider ist <Aurum> deshalb nur in begrenzter Menge verfügbar, denn die Ernte jener bevorzugten Reblagen, die mit alten Reben bestockt sind, ist klein.

In seltenen Fällen, wenn es die Natur erlaubt, wird auf Murua ein Spitzenwein erzeugt, der ursprünglich nur für die Besitzerfamilie Masaveu gedacht war. Der schlicht <M> genannte Wein besteht aus Trauben der allerbesten Partien, die von den hochwertigsten und ältesten Parzellen des Betriebs stammen. Es ist ein ganz besonderer, rarer Wein: dicht, muskulös und äusserst komplex. Um seine aussergewöhnlichen Qualitäten ganz zur Geltung bringen zu können, benötigt er allerdings noch mindestens ein Jahr Reife.



**Rioja Aurum <Selection Schwander>  
Murua, Crianza (rot) 2006  
vorwiegend Tempranillo**

Mitteltiefes Rot; sich schön auffächern-  
des Tempranillo-Bouquet; am Gaumen  
ungemein verführerisch und feminin, mit  
erstaunlicher Eleganz. Ein grossartiger  
Wein für alle Tage! Ab jetzt bis ca. Ende  
2013.

Fr. 14.40 (ab Juni 11 Fr. 16.—)



**Rioja Murua <M> (rot) 2005  
95% Tempranillo, 5% Graciano**

Dunkles Purpur; subtiles, ungemein  
feines, noch jugendliches Tempranillo-  
Bouquet; am Gaumen sich zart auffäch-  
erndes, facettenreiches Aroma, noch  
sehr jung, raffiniert, füllig, alles in perfek-  
ter Harmonie. Braucht noch Zeit. Ideal  
ab Frühjahr 2012 bis ca. Ende 2017.

Fr. 49.— (ab Juni 11 Fr. 55.—)

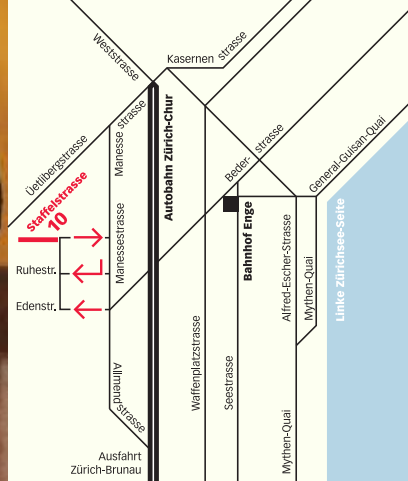


*Reihe hinten (v.l.n.r.):* Philipp Schwander, Daniel Lienhard, Benjamin Danech, Charles Zoller, Manfred Wagner, Stefan Opolka, Florian Schwander, Oliver Stengele, Urs Looser, Olivier Foscan, Martin Müller, Andreas Salm, Markus Janitzki, Felix Kauf.

*Reihe vorne:*

Belinda Prox, Pascale Folke, Claire Barel, Nicole Gräflin, Claudia Spillmann, Carolin Knie, Thérèse Traber, Alexandra Janitzki, Marianne Navarro, Graziella Mugnai.

*Zuvorderst:* Haushund Largo.



*Bitte beachten Sie:*

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

[www.selection-schwander.ch](http://www.selection-schwander.ch) oder [www.schwander.ch](http://www.schwander.ch)

#### **Konditionen**

Wir liefern Ihnen unsere Weine schweizweit. **Ab 36 Flaschen oder Fr. 450.– Netto-Bestellwert liefern wir frei Haus.** Darunter verrechnen wir einen Transportkostenanteil von Fr. 12.– pro 12er-Karton. Musterflaschen werden gegen Verrechnung zuzüglich Porto und Verpackungskosten verschickt. **Sie können jedoch sämtliche Weine dieses Angebots kostenlos und ohne Voranmeldung in unserem Degustationsraum an der Staffelstrasse 10 in Zürich degustieren.**

#### **Anfahrt Staffelstrasse 10**

*Vom Manesseplatz Richtung Autobahn Cbur:* nach Eisenbahunterführung zweite Strasse rechts in die Ruhestrasse → rechts Rüdigerstrasse → links Staffelstrasse.

*Von der Autobahn Cbur–Zürich:* Ausfahrt Brunau, dann Richtung City linke Spur → nach Lichtsignal bei der Tramhaltestelle scharf links in die Edenstrasse → rechts Rüdigerstrasse → links Staffelstrasse.

#### **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).

*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 5 / Tram 13 Haltestelle Sihlcity Nord.

#### **Geschäftszeiten**

Montag bis Freitag, 10.00 Uhr bis 18.30 Uhr (durchgehend). Abholung und Degustation sind auch am Samstag möglich, 10.00 Uhr bis 16.00 Uhr (durchgehend).

#### **So erreichen Sie uns**

Telefon 043 433 11 11, Fax 043 433 11 12  
info@selection-schwander.ch, [www.selection-schwander.ch](http://www.selection-schwander.ch)

Dieses Angebot gilt solange Vorrat oder bis Ende Mai 2011. Lieferung und Abholung ab sofort.



Wir empfehlen:

**Rioja Aulum <Selection Schwander> Murua, Crianza (rot) 2006**

**Fr. 14.40 (ab Juni 11 Fr. 16.–)**

#### **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**

In der Ribera del Duero in der Nähe von Vega Sicilia.

Angebot Nr. 2 / März 2011.