

selection | schwander *ausgesuchte weine*

*Italien, Portugal, Spanien und Österreich*



**Pagliarese, Fattoria di Felsina (rot) 2017**  
**Chianti Classico Riserva**

Fr. 19.80 (ab Juni 20 Fr. 22.—)



## *Chianti Classico Riserva: Pagliarese (Fattoria di Fèlsina)*

1  
Juni 2019: Mit Marco Barbi (rechts) im Fasskeller von Pagliarese.

2  
Fattoria Fèlsina in Castelnuovo Berardenga, ganz im Süden des Chianti Classico. Das angrenzende Pagliarese umfasst 25 ha und wird nach biologischen Richtlinien kultiviert. Die Weine werden auf Fèlsina vinifiziert und im eigenen Gutshaus gereift.

Marco Barbi, der Verkaufsdirektor der Fèlsina-Gruppe, ist ein Weinprofi mit einem weitgespannten Beziehungsnetz. Neben seiner hauptberuflichen Tätigkeit führt er auch ein eigenes kleines Weingut und ist mit allen wichtigen italienischen Weinproduzenten bestens bekannt. So haben wir dank ihm beispielsweise den Kontakt zum exzellenten *Vino-Nobile*-Produzenten Dei hergestellt. Das Weingut Fèlsina, das die Reederfamilie Poggiali bereits 1966 erworben hat, ist einer der renommiertesten Betriebe im Chianti Classico und jedem Sangiovese-Liebhaber ein Begriff.

Die Poggialis haben stets der Versuchung widerstanden, dem auch in Italien weitverbreiteten Trend zu modischen, überextrahierten und von Bordelaiser Trauben dominierten Weinen zu folgen. Schon früh haben sie sich konsequent auf den kapriziösen Sangiovese spezialisiert und klassische, hochstehende Gewächse aus dieser toskanischen Paradesorte erzeugt. Das ist ungleich anspruchsvoller und erfordert bei der Rebbergspflege eine sehr gewissenhafte, präzise Arbeit, weil die Sangiovese-Weine von Natur aus deutlich leichter ausfallen und die Tannine schnell unharmonisch werden können.

Beim gemeinsamen Mittagessen in der exzellenten «Bottega del 30» in Castelnuovo Berardenga serviert uns Marco einen vorzüglichen Riserva Rancia von Fèlsina. Lachend sagt er: «Diesen Wein kann ich euch leider nicht verkaufen. Aber ich hätte da eine andere gute Idee: Die Familie Poggiali besitzt mit Pagliarese ein weiteres, historisch bedeutendes Weingut, das direkt an Fèlsina angrenzt. Noch bis 1985 galten die Pagliarese-Weine als Inbegriff für hochwertigen Sangiovese. Danach folgte leider eine Phase des Niedergangs. Erst nachdem die Familie Poggiali das Gut 1995 gekauft und enorme Summen in



Film zum Weingut  
Fèlsina



3  
Gemeinsames Mittagessen in der Bottega del 30. Hélène Stoquelet aus Paris (hinten, dritte von links), kocht seit 30 Jahren in ihrem exzellenten Lokal. Marco Barbi von Fèlsina befindet sich am Tischende oben links.

den Wiederaufbau investiert hat, werden seit kurzem wieder sehr hochstehende Weine gekeltert. Bei der Neubepflanzung verwendeten sie nur die besten Sangiovese-Klone ihrer ältesten Weingärten.»

Am Nachmittag verkosten wir in den Räumlichkeiten des ehrwürdigen Weinguts Fèlsina dessen Weine neben jenen der Domäne Pagliarese, die eine regelrechte Trouvaille sind. Da sie nicht das Renommée von Fèlsina besitzen, werden sie bei ähnlicher Qualität (zurzeit noch) viel preiswerter angeboten. Besonders gelungen ist die 2017er Riserva, von der wir unlängst die schönsten Partien für unsere Kunden füllen liessen. Die Cuvée, die während 20 Monaten im grossen Holzfass heranreifte, ist köstlich und dürfte das Herz jedes Sangiovese-Freundes höher schlagen lassen!



**Pagliarese, Fattoria di Fèlsina (rot) 2017**  
**Chianti Classico Riserva**  
90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Mammolo

Tiefes Rubin; warmes, attraktives, noch jugendliches Bouquet; im Geschmack ausgewogen, elegant und abgerundet, klassisch, mit guter Substanz und feiner Würze. Ein Musterbeispiel eines schönen Sangiovese! Ideal ab Mitte 2020, haltbar bis mindestens Ende 2023

Fr. 19.80 (ab Juni 20 Fr. 22.—)



## *Alentejo (Portugal): Medeiros*

1  
Blick auf das Hauptgebäude von Medeiros, das in der Nähe von Serpa liegt. Medeiros verfügt über eine eigene Quelle.

Um jeweils eine Standortbestimmung in Bezug auf die Qualität unseres noch unbekanntes portugiesischen Rotweins Medeiros vorzunehmen, verkosten wir ihn regelmässig im direkten Vergleich mit zahlreichen renommierten Gewächsen aus Portugal (wie beispielsweise Pêra-Manca, Mouro, Vale Meão, Chryseia etc.). Das ist immer sehr interessant, zeigt es doch auch die Entwicklung einer Region und deren Weingüter auf. Im Fall <unseres> aus dem Alentejo stammenden Medeiros können wir auch dieses Jahr beruhigt feststellen, dass es selbst unter den teuersten Weinen zwar wohl gleichwertige, aber keinesfalls bessere gibt. Es ist – das klingt sehr überheblich! – schlicht unmöglich, zum gleichen Preis einen vorzüglicheren Portugiesen zu finden als die <Special Selection> von Medeiros, die der Eigentümer Agostinho Chaves eigens für uns füllt. Wir ermuntern Sie gerne, eine solche Degustation selbst durchzuführen – Sie werden mit Sicherheit staunen.

«Die Lage von Medeiros ist äusserst vorteilhaft», erklärt uns Agostinho bei unserem letzten Besuch. «Eines der Hauptprobleme im Alentejo ist die grosse Hitze, die hier im Sommer herrscht. Sie bewirkt bei vielen Rebstöcken Reifeblockaden, woraus rosinierte Beeren mit unreifen Gerbstoffen resultieren – alles andere als eine glückliche Verbindung. Dank der leicht erhöhten Exposition unserer Weingärten weht indes auf Medeiros selbst im heissesten Sommer meist ein angenehmer, kühlender Wind. Ausserdem erlaubt uns ein ausgeklügeltes System eine präzise dosierte, zurückhaltende Bewässerung: Im Zusammenspiel sind das ideale Voraussetzungen für das harmonische Gedeihen unserer Trauben. Ich denke häufig an die grosse Vergangenheit des Weingutes, als es im 18. Jahrhundert zu



Film zum Weingut  
Medeiros



2  
Monte Mar in Cascais: ist eines unserer Lieblingsfischrestaurants!

3  
Verkostung der verschiedenen Weine auf dem Weingut: Agostinho Figueira de Chaves (links) und sein Sohn Francisco (Mitte).

den berühmtesten Portugals zählte – dass die Weine bereits damals so gut waren, ist sicher kein Zufall!»

Unsere <Special Selection> wird wie Agostinhos grandiose Reserva von den besten Partien gewonnen, grösstenteils in neuen 300-Liter-Fässern ausgebaut und nach der Füllung zusätzlich noch einmal ein Jahr gelagert, damit sie genügend Zeit zum Reifen hat. Zu Recht ist er stolz auf das grosse Reifepotential der Medeiros-Gewächse. Das sei sogar fast ein bisschen ein Problem: «Wir bringen unsere Weine tendenziell etwas zu jung auf den Markt und stellen dann fest, dass sie sich nach einigen Jahren noch viel schöner präsentieren.» 2016 ist wie 2015 ein sehr grosses Jahr, allerdings früher zugänglich und bietet daher schon jetzt viel Trinkgenuss. Wir freuen uns sehr, mit dem 2016er Medeiros einen noblen Portugiesen anbieten zu dürfen, der auch dem sehr verwöhnten Gaumen gefällt.



**Medeiros <Special Selection> (rot) 2016  
Alentejo, Portugal**

**38% Cabernet Sauvignon, 35% Touriga Nacional  
27% Syrah**

Kräftiges Purpur; komplexes, vielschichtiges Bouquet; kraftvoll und stattlich am Gaumen, reife, tiefgründige Aromen, nobel, mit angedeuteter Üppigkeit, abgerundeter als der 2015er – superbe! Genussbereit, haltbar bis mindestens 2024.

**Fr. 14.40 (ab Juni 20 Fr. 16.—)**



## Rioja: Finca La Emperatriz Reserva

**1**  
Emperatriz' Rebberg umfasst 101 ha an einem Stück. Die steinigen Böden reduzieren die Erträge und geben nachts Wärme ab. Im Bild ein alter Tempranillo-Stock.

**2**  
Blick auf Rebberg und Kellerei von Emperatriz. Der Anbau links des Hauptgebäudes ist eine neuerstellte Kellerei mit Vinifikationseinrichtungen für die besonderen Weine wie Reserva oder «Gran Vino».

Eines der erfolgreichsten neuen Weingüter Spaniens ist mit Sicherheit die Finca La Emperatriz in der Rioja Alta. Ihre 101 Hektar Rebberge an einem Stück sind einzigartig und gehörten ursprünglich der Frau Napoleons III., die sich hier ihren persönlichen Wein kelterte liess. Seit 1996 ist Emperatriz im Eigentum der Unternehmerfamilie Hernáiz aus Logroño. Eduardo Hernáiz führt die Domäne mit grossem Sachverstand und viel Herzblut. Mit dem Jahrgang 2000 präsentierte er den ersten Wein; die Selection Schwander importiert die Emperatriz-Weine seit dem Jahrgang 2001. Neben dem engagierten Inhaber zeichnet sich das Weingut durch seine besonderen Böden mit faustgrossen Kieselsteinen aus, welche die Wärme speichern und die Durchschnittstemperatur erhöhen. Dadurch ist trotz der nördlichen Lage eine harmonische Ausreifung sehr gut möglich. Eduardo erklärt: «In vielen Teilen der Rioja ist es mittlerweile zu heiss, die Trauben reifen deshalb viel zu früh und fallen infolgedessen weniger aromatisch aus. Weine aus solchen Trauben sind flacher und besitzen nie die Noblesse, die durch eine lange Vegetationsperiode entsteht.»

Eduardo ist ein passionierter Feinschmecker und detailversessener Tüftler. Die einschneidende Änderung, die er nun einführt, hat er uns bereits letztes Jahr angekündigt: Er vereinfacht das komplexe Portfolio des bisherigen Angebots und erzeugt nur noch den sehr hochwertigen «Gran Vino» sowie den markant verbesserten Basiswein, den «Jardín de La Emperatriz». «Wir müssen uns qualitativ ganz deutlich von den unzähligen Massenproduzenten der Rioja abheben», betont er. «Da wir über einen einzigartigen Rebberg verfügen, bieten wir in Zukunft nur noch Lagenweine an, die es mit den hochwertigsten ganz Spaniens aufnehmen können.»



Film zum Weingut  
Rioja



3

3  
Seit neuem können Besucher auf Emperatriz auch verpflegt werden.



4

4  
Mai 2019: Mit Eduardo Hernáiz (rechts) im empfehlenswerten Restaurante Ikaró in Logroño.

Der Einführungspreis des in kleinen Mengen erzeugten <Gran Vino> wird bei rund 35 Franken liegen. Es gelingt uns glücklicherweise, Eduardo dazu zu bewegen, doch noch eine hervorragende Reserva für uns zu keltern. Sie ist ausschliesslich bei uns in der Schweiz erhältlich und kostet trotz der exzellenten Qualität nur etwa die Hälfte des <Gran Vino>. 2016 war ein grosses Jahr in der Rioja mit einem prächtigen August und einem Bilderbuch-Herbst, der die ideale Ausreifung der Trauben ermöglichte. Eduardo lächelt sanft und fügt an: «Ich mache diese Reserva nur für euch, weil ihr meine Kunden der ersten Stunde seid und ich durch euch so viele qualitative Impulse bekommen habe!»



**Finca La Emperatriz (rot) 2016**  
**Rioja, Reserva**

**94% Tempranillo, 6% Garnacha und Viura**

Distinguiertes, noch ein wenig vom Barrique geprägtes Bouquet; dicht, stilvoll, wohlgebaut, mit schöner Tempranillo-Frucht im Geschmack, langanhaltend; ein exzellentes Beispiel einer Reserva. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2025.

Fr. 17.90 (ab Juni 20 Fr. 20.—)



1



2

## Apulien: Primitivo <Il Perfetto> der Familie De Falco

1  
Besuch bei Salvatore (rechts) und Gabriele De Falco (links) vor Ort.

2  
Aus einem dieser alten Primitivo-Rebberge stammt <Il Perfetto>. Gabriele De Falco (rechts), links Marco Bello, Verkaufsdirektor.

Der alljährliche Besuch bei der Familie De Falco auf ihrem Weingut unweit der prachtvollen Barockstadt Lecce löst immer ein bisschen Feriengefühle aus. Salvatore und sein Sohn Gabriele sind Menschen mit einer überaus positiven Ausstrahlung: Schüttelt man ihnen bei der Begrüssung die Hand, geht förmlich die Sonne auf. Padrone Salvatore kommt uns bei der Ankunft winkend und so leichtfüssig entgegen, als sei er noch keine sechzig; tatsächlich ist er 1938 geboren und man würde keinesfalls vermuten, dass er bereits 82 Jahre zählt. Darauf angesprochen, entgegnet er lachend: «Ich habe wohl gute Gene. Mein Vater ist 102 Jahre alt geworden!»

Gemeinsam mit Gabriele besichtigen wir die an die Kellerei angrenzende, umfangreiche Lagerhalle, die sie kürzlich erworben und renoviert haben. Wir sind beeindruckt von der immensen Höhe des Raumes und den massiven, dicken Mauern des in seinem Ursprung alten Gebäudes. «Früher haben sie noch gewusst, wie man baut», betont Gabriele. «Es ist erstaunlich, aber wir müssen die Halle selbst in der grössten Sommerhitze nicht klimatisieren! Hier drinnen bleibt es auf natürliche Art und Weise immer angenehm kühl. Für die Lagerung unserer Weine gibt es nichts Geeigneteres und es erlaubt uns glücklicherweise, ohne Zusatzkosten noch besser zu arbeiten.» Wie immer fällt uns auf, wie ordentlich und blitzblank geputzt alles ist. Es gibt wohl nicht allzu viele Schweizer Betriebe, die es in Sachen Sauberkeit und Ordnung mit der Kellerei der Familie De Falco aufnehmen können. Sogar die Trinkbecher aus Plastik sind fein säuberlich mit den Namen der jeweiligen Mitarbeiter beschriftet. Gabriele erklärt: «Erfreulicherweise verkaufen wir sehr



Film zum Weingut  
De Falco





3  
Passt hervorragend: Pasta und  
«Il Perpetto».

4  
Wie eine romantische Theater-  
kulisse: Barock im nächtlichen  
Lecce.

gut. Das ermöglicht uns, jedes Jahr zu investieren. Wir müssen jedoch sehr vorsichtig agieren, da die Zinsen in Süditalien im Vergleich zu anderen Regionen reiner Wucher sind. Selbst als gestandener Unternehmer zahlt man hier schnell einmal für einen Kredit samt Gebühren bis zu 8 Prozent Zinsen im Jahr!>

Rotweine aus der Traubensorte Primitivo sind die beliebtesten Weine Apuliens und der vollmundige «Il Perpetto» hat sich auch bei uns zum Bestseller entwickelt. Er stammt von älteren Rebstöcken und ergibt einen besonders gehaltvollen, überaus geschmeidigen Wein. Sein zugänglicher, unkomplizierter Charakter begeistert sowohl den Laien wie auch den Weinkenner, und so sind wir glücklich, heuer den ausgezeichnet gelungenen Nachfolgejahrgang 2016 präsentieren zu können.



**«Il Perpetto» (rot) 2016**  
**Cantine De Falco**  
**Salento Rosso IGP**  
**Primitivo**

Kräftiges Purpur; schmeichelndes Bouquet von reifen, roten Beeren; fruchtbetonter, angenehm voller, verführerischer Geschmack. Der ideale Italiener für jeden Tag! Ab jetzt bis mindestens Ende 2022.

Fr. 13,90 (ab Juni 20 Fr. 15,40)



## Steiermark/Slowenien: Weingut Tement

1  
September 2019: Besuch bei  
Manfred Tement (links) in der  
Steiermark.

2  
Die trocken vergorenen Tement-  
Weine sind nicht nur zum Apéro,  
sondern auch sehr gut als  
Essensbegleiter geeignet.

Rund eine Stunde nach dem Ausfassen des Mietwagens am Flughafen Graz befinden wir uns bereits in einer anderen Welt inmitten der für die idyllische Landschaft der Steiermark so typischen male-  
rischen Hügel und Rebberge. Es ist ein prächtiger Herbsttag, und wir stehen mit Manfred Tement auf der Terrasse seiner Kellerei, die spektakulär bei der Lage Zieregg thront.

«Für mich ist das der schönste Rebberg der ganzen Steiermark», sagt Manfred voller Überzeugung. «Stilprägend für die Weine ist neben dem Klima die Bodenbeschaffenheit mit dem urzeitlichen Korallenkalk. Dank dieser haben unsere trockenen Spitzenweine jene besondere Mineralität, für die sie mittlerweile auf der ganzen Welt bekannt sind.» Etwas wehmütig blickt er ins Weite und bemerkt nebenbei, dass er heuer schon seine 43. Ernte einbringe. 1976 sei sein Vater plötzlich verstorben, und er habe die Leitung des Weinguts schon als 16-Jähriger (!) übernehmen müssen.

Gemeinsam mit Manfred und seinem Sohn Armin, der für die Vini-  
fikation verantwortlich ist, machen wir einen Ausflug in die Reb-  
berge. Zuerst besuchen wir den hintersten Zipfel der Lage Zieregg, von wo aus sich ein reizvoller Blick auf die Kellerei bietet. Armin erklärt: «Die Arbeit in den Steillagen ist mit beträchtlichem Auf-  
wand verbunden. Wir sind jeweils mit 150 Lesehelfern unterwegs und kultivieren alle unsere Rebberge nach biologischen Richtlinien.» Zusammen fahren wir über die unsichtbare grüne Grenze und be-  
sichtigen auch den slowenischen Teil der Anlage, der sich, wie wir feststellen, in nichts von der österreichischen Seite unterscheidet. Das freut uns, kommt doch unsere Füllung aus diesem Abschnitt



Film zum Weingut  
Tement



3  
 Blick auf die Lage Zieregg, links davon der slowenische Teil Ciringa; in der Mitte Manfred Tement, rechts sein Sohn Armin. Der erste Ciringa war der 2009er.

4  
 Mit Armin in einem Teil des Fasskellers.

des Weingartens und ist erst noch viel preiswerter als das berühmte, exzellente südsteirische Pendant.

Völlig überrascht sind wir vom Gelben Muskateller, eine seit langem in der Steiermark heimische Sorte, die in den letzten Jahren eine eigentliche Renaissance erlebt. Die Traubensorte ist griechischen Ursprungs und durch ihr aromatisches Bouquet bekannt. Der Familie Tement gelingt das Kunststück, daraus einen wunderbar trockenen, süffigen Sommerwein mit einer feinen, aber keinesfalls aufdringlichen Muskatellernote und einem leichten, zarten Geschmack zu erzeugen. Jeder Schluck lädt ein zu einem weiteren: Felix Kauf und ich sind hell begeistert!



**Weingut Tement (weiss) 2019  
 Gelber Muskateller  
 Südsteiermark, Gutswein (biologisch)**

Helles Gelb; fruchtig-feines, zartes Muskateller-Aroma; leicht, facettentreich, mundwässernd, äusserst attraktiv; ein superber, trockener Sommerwein! Ab jetzt bis mindestens Ende 2022.  
 11.5% Alkohol.

**Fr. 15.90 (ab Juni 20 Fr. 17.60)**



**Domaine Ciringa (weiss) 2018  
 Sauvignon Blanc, Foslini Breg  
 Weingut Tement, Slowenien**

Jugendliches Bouquet mit grünlichen Anklängen; glasklar, trocken und sehr frisch am Gaumen, von klassischer Struktur, mit einer herrlichen Mineralität. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2023.

**Fr. 14.90 (ab Juni 20 Fr. 16.90)**

## Unsere Mitarbeiter in St.Gallen



(V.l.n.r.): Stefanie Karrer, Franziska Roth, Vital Grob, Giuliana Cambiotti



### 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)

### Geschäftszeiten

<b>St.Gallen</b>	Dienstag bis Freitag	10.00 bis 18.30 Uhr
	Samstag	10.00 bis 17.00 Uhr
<b>Zürich</b>	Montag bis Freitag	10.00 bis 18.30 Uhr
	Samstag	10.00 bis 17.00 Uhr

### Konditionen

Wir liefern Ihnen unsere Weine schweizweit. **Ab 36 Flaschen oder Fr. 450.– Netto-Bestellwert 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.**

### 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 071 333 22 33, Fax 071 333 22 34 (St.Gallen)  
[info@selection-schwander.ch](mailto:info@selection-schwander.ch), [www.selection-schwander.ch](http://www.selection-schwander.ch)

Dieses Angebot gilt solange Vorrat oder bis Ende Mai 2020.  
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

Der Fasskeller der Familie Tement in der Südsteiermark.

### Anfahrt Burggraben 24, St.Gallen

**Von der Autobahn Zürich–St.Gallen:** Ausfahrt Spitäler-St.Fiden → dann rechts Splügenstrasse → rechts auf Rorschacherstrasse → links Lämmlisbrunnenstrasse Richtung Trogen → beim Kreisell rechts auf Burggraben.

**Von der Autobahn Chur–St.Gallen:** Ausfahrt Spitäler-St.Fiden → dann links Steinachstrasse → rechts nur kurz auf Rorschacherstrasse → links Lämmlisbrunnenstrasse Richtung Trogen → beim Kreisell rechts auf Burggraben.

**Mit öffentlichem Verkehr:** Vom Bahnhof mit der Appenzellerbahn Richtung Trogen S21 bis zur Haltestelle Spisertor.



Wir empfehlen:

### Medeiros «Special Selection» (rot) 2016 Alentejo, Portugal

Fr. 14.40 (ab Juni 20 Fr. 16.–)

Angebot Nr. 2/März 2020.