



*Spanien*

selection | schwander *ausgesuchte weine*

**Tomás Postigo <3er Año> (rot) 2018  
Ribera del Duero**

Fr. 36.— (ab September 21 Fr. 40.—)





## *Rioja: Murua*

1  
José Masaveu, Murua-Eigentümer und Unternehmer.

2  
Die Sierra de Cantabria bewahrt die Rioja vor übermässigem Regen aus dem Atlantik.

Wir geniessen einen Nachmittag in der pulsierenden Hafenstadt Bilbao, von wo aus wir jeweils unsere Rundreise in die Rioja beginnen. Nichts geht über einen Spaziergang durch die lebendige Altstadt, in der sich eine behagliche Bar an die nächste reiht. Die kleinen Häppchen, die man an jeder Theke kaufen kann, nennt man auf Baskisch Pintxos (Pinchos) und nicht etwa Tapas, wie im übrigen Spanien. Ein Besuch lohnt sicherlich das Guggenheim-Museum mit seiner wilden Architektur von Frank Gehry; im vis-à-vis gelegenen Gran Hotel Domine lässt es sich mit Blick auf dieses aussergewöhnliche Bauwerk komfortabel logieren. Zum Abendessen suchen wir unser Lieblingsrestaurant in Bilbao auf, das Zapirain: ungekünstelte, herrlich schmackhafte, baskische Fischküche und Meeresfrüchte vom Feinsten. Wer dort tafelt, sollte auf jeden Fall die legendären Kokotxas (Bäckchen vom Seehecht) bestellen. Sie sind himmlisch!

Am nächsten Mittag werden wir auf dem Weingut Murua in Elciego vom Besitzer José Masaveu höchstpersönlich empfangen. Das ist keine Selbstverständlichkeit, schliesslich ist der Spross der schweizerischen Unternehmerfamilie vielbeschäftigt, und es ist nicht einfach, mit ihm einen gemeinsamen Termin zu finden. Mit von der Partie ist auch der französische Kellermeister Matthieu Bannault, der mittlerweile der Stilistik der Murua-Weine seinen Stempel aufgedrückt hat. Bei der Degustation der aktuellen Gewächse zeigt sich klar, dass sich neben den klassischen, beinahe burgundischen Rioja unter seiner Ägide auch ein moderner Stil entwickelt hat. Als Höhepunkt präsentiert uns Matthieu voller Stolz unsere Spezialfüllung der mittlerweile sehr gesuchten Cuvée <PSW>.



Film zum Weingut  
Murua



3  
Das Guggenheim-Museum  
in Bilbao.

Auch bei diesem Besuch hat José Masaveu eigens für uns einen Koch engagiert, der im Speisezimmer des Weinguts mit spanischen Spezialitäten aufwartet. Zum Essen werden zahlreiche ältere Jahrgänge der legendären Gran Reservas von Murua serviert. Sie schmecken allesamt hervorragend und gewinnen mit längerer Lagerung deutlich an Komplexität. Aber auch der <PSW> 2017 macht neben diesen grossen Weinen eine gute Figur. Von allen servierten Muruas leert sich die <PSW>-Flasche erfreulicherweise am schnellsten, was für uns eine schöne Bestätigung ist, verbindet dieser Wein doch den Charme des Tempranillo mit einer an das Bordelais erinnernden Noblesse. Aufgrund unserer langjährigen Beziehung mit dem Eigentümer ist es glücklicherweise möglich, diesen vorzüglichen Rioja zu einem äusserst attraktiven Preis anzubieten.



**Rioja Murua <PSW> (rot) 2017**  
**Spezialfüllung Selection Schwander**  
**Tempranillo**

Dunkles Purpur; verhaltenes, feines Tempranillo-Aroma; nobel und elegant am Gaumen, gute Struktur und Kraft, jugendlich; ein ganz erstaunlicher, sehr hochstehender Rotwein, der es problemlos mit doppelt so teuren Rioja aufnimmt! Bereits schön zu trinken, ideal ab Frühjahr 2022, haltbar bis mindestens Ende 2027.

Fr. 18.80 (ab September 21 Fr. 21.—)



## *Ribera del Duero: Tomás Postigo*

1

Das Wahrzeichen der Ribera ist die Burg von Peñafiel. Sie ist nur 20 m breit, dafür aber mehr als 200 m lang.

2

Verkostung der neuen Jahrgänge mit Gabriel Postigo (zweiter von rechts). Sämtliche Weine reifen wie ein Bordeaux Premier Cru in 100 Prozent neuen französischen Eichenbarriques.

Schlichtweg grandiose Weine entstehen bei einem der wichtigsten Weinmacher und Pioniere im Ribera del Duero: Tomás Postigo. Sein Name ist untrennbar mit dem Aufstieg dieser einzigartigen Weinregion verbunden. Als junger Önologe hat er die Genossenschaft Protos neu aufgestellt sowie gross und erfolgreich gemacht. Schnell wurde der untriebige Unternehmer, Schweinezüchter und Restaurateur José Maria Ruiz aus Segovia auf Postigo aufmerksam und warb ihn kurzerhand ab, um die eigene Kellerei Pago de Carraovejas aufzubauen. Auch dort gelang es Tomás Postigo, eine Weinkellerei von Weltruf mitzugestalten und in Spanien zum Kultstatus zu verhelfen. Differenzen mit dem Haupteigentümer José Maria, der immer mehr Wert auf Menge statt auf Qualität zu legen begann, führten 2008 zur Trennung und zur Gründung seines eigenen Weinguts in Peñafiel. Bereits heute kann man sagen, dass ihm damit sein eigentliches Meisterwerk gelungen ist. Zusammen mit seinen vier Söhnen produziert Tomás Qualitätsweine von allerhöchstem Niveau und es ist bereits jetzt schwierig geworden, ausreichende Mengen bei ihm einzukaufen, weil der grösste Teil der Jahresproduktion jeweils sofort in Spanien reisenden Absatz findet.



Film zum Weingut  
Tomás Postigo

Tomás Postigos unerschütterliches Credo lautet: Traubenqualität! Durch seine jahrzehntelange Arbeit in der Region kennt er alle Böden und Winzer aus dem Effeff und weiss genau, wo er das beste Traubenmaterial beschaffen kann. Ausserdem hat er kontinuierlich Parzellen erworben und mit ausgesuchten Klonen bepflanzt, die nun allmählich Ertrag abwerfen. Auch in der Kellerei ist alles höchsten Qualitätsprinzipien untergeordnet: Sämtliche Prozesse kommen



3  
Das populärste Restaurant in  
Peñafiel ist das Molino de Palacios.

4  
Tomás Postigo, Pionier und  
Starwinzer aus der Ribera.

ohne Pumpen aus, da aufgrund der baulichen Konstruktion die Schwerkraft ausreicht; für die Gärung werden selbst selektierte Hefen aus eigenen Stämmen eingesetzt. Eine ganze Batterie von konisch zulaufenden Stahltanks ermöglicht die gezielte Vinifikation unterschiedlicher Partien; beim Ausbau der Weine werden für jeden Jahrgang ausschliesslich neue Barriques aus bester französischer Eiche verwendet.

Wir verkosten verschiedene Jahrgänge von Postigo und sind von allen Weinen tief beeindruckt. Doch der Jahrgang 2018 ist schlichtweg umwerfend. Er ist eine absolute Charme-Offensive, wunderbar geschmeidig, kraftvoll, aber dennoch süffig und elegant – ein Spitzenribera mit Potential zum Kultwein!



**Tomás Postigo <3er Año> (rot) 2018**  
**Ribera del Duero**  
Tempranillo, Cabernet Sauvignon  
Merlot und Malbec

Sehr tiefes, leuchtendes Purpur; jugendliches, nobles Tempranillo-Aroma, das noch Zeit zur Entwicklung benötigt; voll und rund am Gaumen, mit einer betörenden, beinahe unwiderstehlichen Fruchtigkeit, absolut köstlich und bereits erstaunlich zugänglich. Ein grossartiger Ribera! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 36.— (ab September 21 Fr. 40.—)



## Priorat: Marge (Raimon Castellví)

1

Blick auf das Städtchen Porrera, dessen Rebberge zu den besten des Priorats zählen.

2

Für eine Flasche <Marge> benötigt man die Trauben von mindestens drei Rebstöcken. Charakteristisch ist der äusserst karge Schieferboden, Llicorella genannt.

Mittlerweile arbeiten wir seit über zwölf Jahren mit dem Winzer und studierten Agraringenieur Raimon Castellví in Porrera zusammen. Raimon verkörpert eine überaus spannende Mischung aus einem äusserst qualitätsbewussten, gewissenhaften Weinbauern und einem Intellektuellen, der alles hinterfragt und allem auf den Grund gehen will. So ist er einerseits ein unermüdlicher Schaffer im Rebberg, der gerne selber Hand anlegt und dadurch stets genau weiss, wie es um seine Reben steht, und andererseits ein beharrlicher Tüftler, der die Qualität seiner Weine fortwährend zu verbessern sucht. Unterstützt wird er dabei von Fernando Zamora, dem wahrscheinlich erfahrensten und angesehensten Önologen im Priorat, mit dem ihn zudem eine lange Freundschaft verbindet. Neben seiner Professur an der Universität in Tarragona begleitete Fernando während Jahren zahlreiche heute berühmte Priorat-Weingüter wie Clos Mogador und fungiert seit langem schon als Raimons Sparringpartner, wenn es darum geht, die Feinheiten seiner Weine in ihrer Tiefe auszuloten.

Die harmonische, ja geradezu symbiotische Zusammenarbeit der beiden erlebe ich auch bei der Weiterentwicklung meines eigenen Weines *Sobre Todo*, für den Raimon ebenfalls verantwortlich zeichnet. Es ist ein grosses Vergnügen, gemeinsam mit diesen Perfektionisten die Grundweine der unterschiedlichen Parzellen meines kleinen Rebbergs zu vergleichen, um herauszufinden, was für eine Assemblage wir letztlich für den <Grand Vin> verwenden werden. Und trotz seines immensen Erfahrungsschatzes bleibt Raimon immer bescheiden. Nie werde ich vergessen, wie kritisch ich vor vielen Jahren die Qualität des <Marge> 2008 bei der Erstverkostung beur-



Film zum Weingut  
Priorat



3  
Mit Raimon Castellví (links) in  
einem seiner Priorat-Rebberge.

4  
Der Dorfplatz von Porrera.

teilt habe und mit welcher stoischen Ruhe Raimon damals mein Verdikt akzeptierte. Als ich ebendiesen Wein fünf Jahre später bei einer Blinddegustation in den höchsten Tönen lobte, lachte Raimon herzlich und bemerkte beiläufig: «Offenbar habe ich dir seinerzeit den Wein ein wenig zu früh zur Verkostung gegeben!»

Der <Marge> 2018 stammt von 25-jährigen Rebstöcken und teils aus weniger steilen Lagen als der Roquers de Porrera. Er ist zwar Raimons günstigster Wein, wird aber mit der genau gleichen Sorgfalt wie seine grossen Gewächse hergestellt: akribische Rebbergsarbeit, Lese von Hand, strenge Selektion und Reifung im Barrique. Punkto Preis-Leistung dürfte es ziemlich schwierig sein, einen besseren Wein im Priorat zu finden!



**Priorat <Marge> (rot) 2018**  
**Celler de l'Encastell, Porrera**  
Grenache, Merlot, Carignan  
Cabernet Sauvignon, Syrah

Leuchtendes Purpur; voller, kräftiger Geschmack mit wunderbarer Balance, feine Aromatik, elegant und nachhaltig, sehr zugänglich und charmant, aber noch jugendlich; profitiert auf alle Fälle von zusätzlichen zwei Jahren Reife, haltbar bis mindestens Ende 2027..

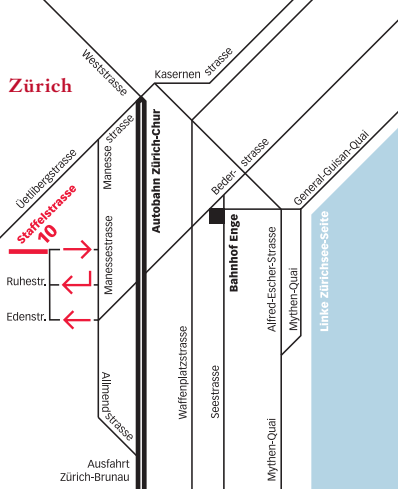
Fr. 22.90 (ab September 21 Fr. 26.—)



**Reibe binten (v.l.n.r.):** Philipp Schwander, Markus Janitzki, Daniel Krug, Dominik Kaufmann, Philipp Büchler, Benjamin Danech, David Dijte, Franz Moser, Luc Soldan, Florian Schwander, Christian Bohr, Oliver Stengele, Christian Böhli, Omar D'Aurelio, Mathias Krähenbühl, Stefan Opolka, Andreas Salm, Arturo Quiroz, Felix Kauf.

**Reibe mitte (v.l.n.r.):** Timoteo Cozzio, Arsène Saheurs, Frank Anhalt, Claudia Spillmann, Christina Villiger, Nicole Rader, Claire Barel, Rebekka Kaufmann, Mara Müller, Roxanne Gräflein, Nicole Gräflein, Alexandra Baur.

**Reibe vorne (v.l.n.r.):** Tino Eicher, Lukas Leemann, Michael Lüthy, Marc Guarneri, Matthias Prusaczyk, Sigi Terpoorten.



*Bitte beachten Sie:*

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

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

**Geschäftszeiten**

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

**Anfahrt Staffelstrasse 10, Zürich**

*Vom Manesplatz Richtung Autobahn Chur:* nach Eisenbahnunterführung zweite Strasse rechts in die Ruhestrasse → rechts Rüdigerstrasse → links Staffelstrasse.

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

*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 Staffelstrasse.

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

**Mengenrabatte**

3 % ab 24 Flaschen; 5 % ab 60 Flaschen; 8 % ab 96 Flaschen; 10 % ab 120 Flaschen.

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

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 043 433 11 11, Fax 043 433 11 12  
[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 August 2021. 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**

Herbststimmung im Priorat in der Nähe von Porrera.



Wir empfehlen:

**Rioja Murua <PSW> (rot) 2017 Spezialfüllung Selection Schwander**

Fr. 18.80 (ab September 21 Fr. 21.—)

Angebot Nr.3/Mai 2021.