

Das Weinblatt



33. Ausgabe, 21. Mai 2003

Neues bei Strien

Die Messezeit ist vorüber, die meisten Weine der neuen Jahrgänge sind abgefüllt – Zeit Ihnen wieder einige Neuheiten zu präsentieren.

Frisch eingetroffen sind fünf neue Weine von Rive della Chiesa aus dem Veneto. Die verschiedenen Varianten aus der Prosecco-Traube sowie die beiden Flugschiffe in weiß und rot, der Bianco della Riva und der Rosso della Riva. Ebenfalls neu im Sortiment der 1999 Amarone della Valpolicella von Brigaldara, der Garganega – ein feiner Weißwein – derselben Kellerei sowie der Pjcol Ross, ein Lambrusco Spumante in klassischer Flaschengärung, gekeltert von der Azienda Agricola Moro.

Einen Wechsel vollziehen wir dieses Jahr auch in unserem Sardinien-Sortiment. Die Weine von Attilio Contini, die wir teilweise schon seit Jahren kennen, haben uns wirklich überzeugt. Ganz besonders die beiden Weine aus der autochthonen Traubensorte Nieddèra, die nur von wenigen Winzern vinifiziert wird, haben uns sehr gut gefallen. Aber auch der Vernaccia und nicht zu vergessen der Vermentino sind blitzsaubere, klare und wirklich überzeugende Kreszenzen.

Veranstaltungsvorschau

Um Ihnen eine längerfristige Planung zu ermöglichen, haben wir eine kleine Vorschau für Veranstaltungen zusammengestellt, die wir im Laufe dieses Jahres noch anbieten möchten. Gerne dürfen Sie schon jetzt Reservierungen für diese Veranstaltungen vornehmen.

In der zweiten Hälfte September wollen wir Ihnen beim Olivenöl-Seminar Informationen

über die Produktion und Verkostung von Olivenöl geben. Natürlich wird diese Veranstaltung von einer Verkostung verschiedener Olivenöle begleitet.

Voraussichtlich im November möchten wir Sie, unterstützt von Bruno Pilzer – einem der besten Destillateure (zumindest) Italiens –, über die Kunst des Destillierens informieren. Selbstverständlich wird auch diese Veranstaltung von einer Verkostung begleitet sein.

Wer könnte Sie im Dezember kompetenter darüber informieren, wie Schaumwein entsteht und was den großen Unterschied ausmacht, als ein Schaumweinerzeuger? Hans Ebner wird Ihnen eine Einführung mit begleitender Verkostung geben.

Seit vielen Jahren arbeiten wir mit ihm zusammen. Seine Weine erfreuen sich großer Beliebtheit. Das Beste aus seinem Keller ist der Barbaresco: Nehmen Sie teil an einer Vertikalprobe Barbaresco von Valter Musso. Wenigstens sechs Jahrgänge werden wir Ihnen im Vergleich präsentieren, wobei Sie teilweise auch die Unterschiede der verschiedenen

Neues aus Sardinien von Attilio Contini

2002 Vermentino di Sardegna
0,75 l € 7,80

(Vergleichspreis 10,40 €/Liter)

2002 Karmis Bianco
0,75 l € 8,95

(Vergleichspreis 11,93 €/Liter)

2002 Nieddera Valle del Tirso Rosato
0,75 l € 7,80

(Vergleichspreis 10,40 €/Liter)

1999 Nieddera Valle del Tirso Rosso
0,75 l € 12,95

(Vergleichspreis 17,27 €/Liter)

1993 Vernaccia di Oristano
0,75 l € 12,95

(Vergleichspreis 17,27 €/Liter)



Lagen werden empfinden können. Vorgesehen ist ein Termin im November.

Mit einer Dessertweinprobe wollen wir im Oktober die Vorurteile, die über süßen Wein leider noch weit verbreitet sind, ausräumen. Lassen Sie sich überraschen von der Vielfalt feiner Dessertweine und vor allem von den Kombinationsmöglichkeiten dieser teils sehr edlen Tropfen.



Neues vom Antica Casa Vinicola Scarpa

Mit der Kellerei Scarpa arbeiten wir seit nunmehr 13 Jahren zusammen. Es sind von jeher umstrittene Weine. Die einen schwören auf den Scarpa-Stil, andere wiederum finden die Weine zu streng, sehen die Finesse nicht, die diesen Weinen nach Ansicht der Fans des Hauses Scarpa zueigen ist. Ich schätze diese Weine wegen ihres unbestreitbaren Charakters und auch weil ich die sehr kontroversen Meinungen über diese Weine als einen Ausdruck einer besonderen Persönlichkeit dieser raren Tropfen werte.



Der „Gran Signore“ des Hauses Dr. Mario Pesce, der mit eisernem Willen der Tradition verbunden blieb,

ist inzwischen knapp 80 Jahre alt. Verständlich, dass er sich aus dem täglichen Arbeitsleben als Geschäftsführer dieses traditionsreichen Hauses zurückziehen will. Seine Neffen, die sich um Weinberg beziehungsweise Keller kümmern, sind wohl nicht bereit oder in der Lage das Unternehmen weiterzuführen. Deshalb hat sich Dr. Pesce entschlossen, den Großteil seiner Anteile am Unternehmen zu verkaufen. 80% der Kellerei sind nun im Besitz eines Schweizer Investors, bzw. eines piemonteser Weinunternehmers. Die Politik des Hauses hat sich in den wenigen Monaten seit diesem Wechsel stark verändert. Einiges hat sich verbessert, manches sehe ich nicht als Verbesserung.



Was die Zuverlässigkeit der Zusammenarbeit angeht, ist leider ein radikaler Wandel eingetreten. Über anfängliche Schwierigkeiten bei der neu zusammenwachsenden Administration hinwegzusehen ist selbstverständlich. Die Nichteinhaltung geschlossener Verträge allerdings sind wir nicht bereit zu tolerieren. Wir haben uns deshalb schweren Herzens entschlossen die außergewöhnlichen Weine dieses Hauses aus dem Programm zu nehmen, und unser Lager zu

räumen. Und dies trotz der Wertschätzung, die wir diesen Weinen nach wie vor entgegen bringen.



Probier-Abonnement

Die letzte Ausgabe unseres Probier-Abonnements umfasste auch einen Wein, bei dem sich die Geister schieden: den Malvasia di Castelnuovo Don Bosco von unserer engagierten Bio-Winzerin Antonella Natta. Waren die einen begeistert ob der Frucht und des Charmes dieses leicht prickelnden Weines mit spürbarer Restsüße, so konnten sich andere überhaupt nicht für diesen „Himbeersaft“, wie er auch tituliert wurde, begeistern.

Hervorragend abgeschnitten hat der Valpolicella Classico von Stefano Cesari. Und dies insbesondere in Hinblick auf das Preis-Trinkspaß-Verhältnis! Unbestrittener Sieger war jedoch der noble 1997er Vino Nobile di Montepulciano der Fattoria LeCasalte.

Bei den Weißweinen gab es diesmal keinen Sieger. Leider war der Rücklauf so gering, dass wir nicht willkürlich daraus einen Favoriten benennen wollten. Also, auf ein Neues, aus den folgenden Zusammenstellungen dürfen Sie dieses Mal den Sieger wählen:

- **Rotwein:** 1999 Nieddèra von Attilio Contini (Sardinien), 2000 Cabernet-Merlot „Cuvée St. Pauls“ der Wein- und Sektkellerei Kössler (Südtirol), 1999 Rosso della Riva von Rive della Chiesa (Venetien)
Paketpreis € 37,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)
- **Weißwein:** 2002 „Karmis“ Bianco von Attilio Contini (Sardinien), 2001 Bianco della Riva von Rive della Chiesa (Venetien), 2002 Garganega von Brigaldara (Venetien)
Paketpreis € 26,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)
- **Gemischt:** 2001 Bianco della Riva von Rive della Chiesa (Venetien), 2002 Nieddèra Rosato von Attilio Contini (Sardinien), 2000 Cabernet-Merlot „Cuvée St. Pauls“ der Wein- und Sektkellerei Kössler (Südtirol)

Schnäppchen

Zum Beispiel:

1989 „Tettineive“ Barbaresco Scarpa

0,75 l € ~~90,00~~ 45,00

(Grundpreis ~~120,00~~ 60,00 €/l)

Solange Vorrat reicht



Paketpreis € 28,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)

Wenn Sie bereits Abonnent sind, wird Ihnen das Paket in den nächsten Tagen zugestellt.

Das Winzerportrait: Michele Gasparetto Azienda Agricola Rive della Chiesa

Kennengelernt haben wir uns vor drei Jahren durch einen Zufall: Wie immer auf Messen gingen meine Frau und ich zielstrebig durch die Reihen, unser neues Degustationsziel vor Augen oder über die letzte Verkostung plaudernd. Vollkommen unerwartet wurden wir von einem italienischen Freund angesprochen, der sich am Stand eines guten Bekannten gerade eine kleine Messepause nahm. „Hier müsst ihr mal den Manzoni Bianco probieren“ sagte er. Da wir neuem gegenüber immer offen sind, nahmen wir uns zwei Minuten Zeit. Der Manzoni war schön! Voll, kräftig, ohne fett zu sein, mit reifen, runden Aromen. Keiner dieser langweiligen Tropfen, die im September geerntet und im November abgefüllt werden. Aber, so meinte ich, nur den in Deutschland noch vollkommen unbekanntes Manzoni von dieser Kellerei zu kaufen ist kein Thema, da wir ihn aufgrund der kleinen Menge nicht zu einem interessanten Preis anbieten könnten. Wir probierten aus Höflichkeit noch den Cabernet, den Merlot und die rote Cuvée des Hauses und waren erstaunt über die Qualität dieser Tropfen.



Im Jahr darauf testeten wir wieder: Die Weine überzeugten wiederum durch Klarheit, Reintönigkeit und einen absolut angemessenen Preis. Jetzt war die Kellerei endgültig abgespeichert als potentieller Kandidat für unser Sortiment.

Selezione dell'intenditore

**1997 Vino Nobile di
Montepulciano**
LeCasalte

0,75 l € 18,00

(Grundpreis 24,00 €/Liter)



„Weiter beobachten“ hieß unsere Devise. Gesagt getan, letztes Jahr probierten wir wieder. Neben dem Manzoni gefiel uns dabei wiederum der Cabernet-Sauvignon ausgesprochen

gut. Also entschlossen wir uns diese beiden Weine in unser Sortiment aufzunehmen.

Jetzt, nach der Messe in Düsseldorf, als wir an unserem Gemeinschaftsstand ausführlich Gelegenheit hatten uns zu unterhalten und die Weine



aktuell

- **Übermittlungsfehler:** Durch einen Übermittlungsfehler haben wir in der letzte Ausgabe vom Weinblatt einen falschen Preis für den 2000 „Rusus“ Rosso Piceno abgedruckt. Tatsächlich liegt der Preis bei 12,95 €.
- **Kein Nobile 2000:** Chiara Barioffi hat sich entschlossen keinen Vino Nobile des Jahrgangs 2000 abzufüllen. Da die Qualität nicht auf dem Niveau war, wie die Barioffis es von Ihrem Nobile erwarten, hielt man es für besser den Wein offen zu verkaufen, um das Image nicht zu beschädigen. Wir haben großen Respekt vor dieser Entscheidung. Insbesondere vor dem Hintergrund, dass im Moment enorm investiert wird und das Geld aus dem Erlös sicherlich gut täte. Gäbe es mehr Winzer, die so konsequent handeln, wäre dies für das Image der Nobel-Weine wie dem Vino Nobile, aber auch dem Barolo, Brunello etc. nur von Vorteil.
- **Generationswechsel:** Nach außen sind es „nur“ neue Etiketten; eine Sache, die es immer mal wieder bei einer Kellerei gibt. Bei näherer Betrachtung wird es deutlich: Bei der Azienda Agricola Valentino Butussi vollzieht sich ein Generationswechsel. Der älteste Sohn Filippo und die Tochter Erica nehmen langsam aber sicher die Geschicke der Kellerei in die Hand. Aber es ist ein fließender Übergang, Vater Angelo hat noch ein wachsames Auge und lenkt dezent aus dem Hintergrund. Das ist ein Garant für weiterhin konstant gute Qualitäten und die Beibehaltung des Stils.
- **Frei Haus ab 95 €:** Es war wirklich kein Druckfehler: seit der letzten Ausgabe vom Weinblatt liefern wir bundesweit ab einem Warenwert von 95 € pro Empfangsadresse frei Haus!
- **Mailing per eMail:** Der Versand unserer Mailings per eMail funktioniert jetzt einwandfrei. Wenn Sie auch elektronische Post von uns wünschen, schicken sie einfach Ihre eMail-Adresse an mailing@strien.com wir nehmen Sie dann in den Verteiler auf. Bitte denken Sie auch dran, uns Adresskorrekturen mitzuteilen!



zu verkosten, haben wir uns entschlossen das Angebot der Weine von Rive della Chiesa zu erweitern.

Die im Jahr 1968 gegründete Kellerei umfasst insgesamt 32 Hektar Land. 18 davon sind mit Reben bestockt und im Ertrag. Die Weine, die in Flaschen abgefüllt werden, stammen praktisch komplett aus eigener Produktion. Hier und da wird bei benachbarten Winzern mal eine kleine Partie zugekauft, auf die Gesamtproduktion gesehen spielt das jedoch keine große Rolle.

Besitzer ist der sympathische Mitdreißiger Michele Gasparetto, der auf der angesehenen Weinbauschule von Conegliano Weinbau studiert hat. Er ist gleichzeitig kellertechnischer Leiter, lässt sich aber noch von dem Önologen Mauro Rasera beraten.

Angebaut werden vor allem die lokalen Traubensorten Prosecco und Manzoni, sowie Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc, Merlot und Chardonnay. Insgesamt werden rund 90.000 Flaschen Wein pro Jahr abgefüllt, die bisher noch überwiegend in Italien vermarktet werden.

Neben dem Weinbau betreibt die Azienda Agricola Rive della Chiesa auch eine Kaninchenzucht. Was liegt also näher, als Ihnen ein Kaninchenrezept als klassisches Gericht der Region zu empfehlen?



Ragù von Kaninchen und Salsiccia mit Pilzen und Polenta

- Zutaten für 4 Personen
350g Kaninchenfleisch ohne Knochen, 100g Salsiccia (ersatzweise grobe Bratwurst), 1 Kaninchenleber, 1 mittelgroße Zwiebel, eine halbe Stange Stangensellerie, zwei reife Tomaten, ein kleines Zweiglein Rosmarin, 1 Glas Manzoni Bianco, 4 Esslöffel Olivenöl Extravergine, Fleischbrühe, Salz, Pfeffer
Für die Pilze: 400g Pilze (auch Zuchtpilze), 2 Knoblauchzehen, 1 Esslöffel gehackte Petersilie, etwas Olivenöl Extravergine, Salz, Pfeffer

- Zubereitung:
Das Öl erhitzen und die fein gehackte Zwiebel mit der Sellerie leicht anbräunen, nach und nach die Fleischstücke und die grob gehackte Leber, die aus der Pelle gedrückte und leicht angebratene Salsiccia und den Rosmarin. Den Wein angießen und verdampfen lassen. Die Temperatur reduzieren, Fleischbrühe angießen und das Fleisch leise köcheln lassen, wobei es immer mit Brühe bedeckt sein sollte.

In der Zwischenzeit die Pilze reinigen, in Stücke schneiden und zusammen mit den anderen Zutaten für die Pilze in einer Kasserolle köcheln.

Nebenbei die Polenta kochen.

Wenn das Fleisch fast durch ist, abschmecken und die kleingeschnittenen Tomaten zufügen. Noch einmal wenige Minuten köcheln lassen. Die Polenta auf den vorgewärmten Tellern portionieren, das Ragù auf der Polenta und die Pilze drum herum anrichten.

Gutes Gelingen und guten Appetit.

Öffnungszeiten

Die Rückmeldungen auf die Fragestellung zu unseren neuen Öffnungszeiten war interessant und aufschlussreich. Das einzige, was wir aber wirklich daraus ableiten konnten war, dass es für Sie vollkommen ausreichend ist, wenn wir samstags erst um 10 Uhr öffnen. Alles weitere bleibt also vorerst beim Alten.



Unsere Öffnungszeiten:

Montag–Mittwoch
16.00–18.30 Uhr
Donnerstag + Freitag
16.00–20.00 Uhr
Samstag 10.00–14.00 Uhr

Bürozeiten:
Montag–Freitag
9.00–16.00 Uhr



Nellinger Straße 2
70619 Stuttgart
(Heumaden)
Tel. 07 11/44 10 32-0
Fax 07 11/44 10 32-22
info@strien.com
www.strien.com

Weinimport
Strien
Italienische Weine