

# Das Weinblatt

112. Ausgabe, 25. September 2023

## Neues bei Strien

In der letzten Ausgabe des Weinblatts hatten wir über potenzielle Neuheiten aus Sardinien berichtet. Bedauerlicherweise haben sich Erfahrungen aus der Vergangenheit bestätigt: Trotz sehr vielversprechender und angenehmer Kontakte haben nicht alle Betriebe die versprochenen Muster gesendet. So haben wir die Verkostung wieder und wieder aufgeschoben, am Ende fand sie ohne unseren Messe-Favoriten und viel zu spät statt, um für dieses Jahr noch Entscheidungen treffen zu können. Schließlich



möchten wir Ihnen nicht erst im Oktober die Weißweine präsentieren, die wir eigentlich für die Sommersaison anbieten wollten. Trotzdem bleiben wir natürlich am Ball und hoffen im Frühsommer des kommenden Jahres spannende Weine aus Sardinien präsentieren zu können.

Auch einige sizilianische Weine haben wir degustiert. Es war eine kleine Auswahl, insofern darf es nicht überraschen: Aus unserer Sicht waren keine unwiderstehlichen Weine dabei.

Im Trentino haben wir einen sehr guten Kontakt zu einem kleinen Weingut, das sich vorwiegend auf lokale Rebsorten konzentriert. Einige ihrer Weine sind aus unserer Sicht sehr gut, mit Charakter und dennoch sehr angenehm und unkompliziert zu trin-

ken. Bei den Gesprächen über die Preisgestaltung sind wir uns am Ende einig geworden. In den nächsten 14 Tagen werden wir nachverkosten und entscheiden, ob wir zusammenfinden werden – zumindest für einen Test, sprich eine kleine Menge für das Probierabo und ein Testpaket.

In letzter Zeit häuften sich die Anfragen, ob wir auch Trüffelprodukte in unserem Angebot haben. Im Rahmen der Vorbereitungsreise der Wein- und Genuss-Reise in die Marken/Umbrien hatte ich natürlich auch dieses Thema im Blick, denn die beiden Regionen gehören zu den trüffelreichsten in Italien. Die Verkostung und die Kalkulation stehen noch aus, insgesamt hat der kleine Familienbetrieb, den wir hinsichtlich der Trüffel im Blick haben, allerdings einen sympathischen und überzeugenden Eindruck vermittelt.

Nachdem wir jetzt so viel über Eventualitäten berichtet haben, freuen wir uns Ihnen zu guter Letzt auch noch über Neuheiten berichten zu können. Dabei zeigte es sich einmal mehr, dass ein persönliches Gespräch viel mehr wert ist als ein noch so intensiver Austausch per E-Mail. Was uns trotz umfangreichem schriftlichen Austausch nicht gelungen ist, war im persönlichen Gespräch nach ein paar Minuten geklärt. Deshalb können wir Ihnen bei unserer kulinarischen Wein-

## Neues bei Strien

**Haselnusscreme**  
(80% Haselnuss, 10% Kakao,  
10% Akazienhonig)

Cascina Azii

**200g € 9,95**

(Grundpreis 49,75 €/kg)

**Haselnusspaste**  
(100% Haselnuss)

Cascina Azii

**200g € 9,95**

(Grundpreis 49,75 €/kg)



nen Sie bei unserer kulinarischen Wein-





probe am 14. Oktober die Cascina Azii als unseren neuen Lieferanten im Bereich Haselnüsse aus dem Piemont vorstellen. Zunächst einmal nehmen wir die Haselnüsse, die Haselnusspaste (100% Haselnuss), die Haselnusscreme (80% Haselnuss, 10% Akazienhonig, 10% Kakao) und das Haselnussöl in unser Programm auf. Auf Ihr Urteil sind wir wie immer sehr gespannt.



### Präsentation unserer Neuheiten des Jahres

Nach längerer Veranstaltungspause freuen wir uns, Sie zur Präsentation unserer Neuheiten des Jahres 2023 am 14. Oktober um 19 Uhr einladen zu können. Im Vordergrund



Sagrantino-Trauben mit Schäden durch Mehltau

stehen natürlich die Weine aus Umbrien und dem Latium, die wir im Nachgang der VinItaly neu ins Programm aufgenommen haben. Es wird aber selbstverständlich nicht bei diesen zehn Weinen bleiben, wir werden auch den einen oder anderen neuen Jahrgang für Sie zum Probieren bereithalten.

### Kulinarische Weinprobe

**Samstag, 14. Oktober 2023 ab 19 Uhr**

Unsere neuen Weine aus Umbrien und Latium und mehr. Rohmilch-Käse aus 9 europäischen Ländern, „Affettati“ und Überraschungen

**Teilnahmegebühr 45 € p/P**

Ihre Anmeldung erbitten wir bis zum 7. Oktober



Die Kulinarik wird vom Käse geprägt sein, denn den Abschluss meiner Reise, die mich vom Trentino über die Marken, durch Umbrien in die Toskana und von dort ins Piemont führte, war der Besuch der fantastischen Käsemesse „Cheese“ in Bra. Dort habe ich für die Weinprobe viele verschiedene Käsesorten

aus neun europäischen Ländern ausgesucht. Aus Schweden, Irland und England, aus den Niederlanden, der Schweiz, Frankreich, Spanien und Portugal. Selbstverständlich ist auch der eine oder andere Italiener dabei. Würstwaren, die ich ebenfalls von der Reise



mitgebracht habe, ergänzen die reichhaltige Käseauswahl. Darüber hinaus werden wir Ihnen verschiedene Haselnussprodukte, verschiedene Leckereien aus dem Hause Prunotto und – wenn alles so klappt, wie wir uns das vorstellen – auch die eine oder andere Überraschung anbieten können.

Wir freuen uns, wenn Sie dabei sind und bitten um Ihre Anmeldung bis zum 7. Oktober 2023.

### Neues bei Strien

#### Haselnussöl

Cascina Azii

**0,1 l € 17,50**

(Grundpreis 175,00 €/Liter)



### Aktuelles von der Reise durch Italien

Wie bereits erwähnt war ich vom 9. bis 17. September in Italien unterwegs. Bei den Besuchen der Winzer in den verschiedenen Regionen war natürlich auch die Erwartung an die diesjährige Weinlese ein Thema. Was sich bereits sagen lässt, es wird ein eher schwieriger Jahrgang mit sehr starken regionalen Unterschieden, aber wohl auch mit sehr starken Unterschieden zwischen den verschiedenen Rebsorten werden. Eine Generalisierung der Qualität und Mengen wird für diesen Jahrgang eher schwierig und verfälschend sein. Klar ist, die Lese hat mit etwa 10 - 14 Tagen Verspätung im Vergleich zu den letzten Jahren begonnen. Grund dafür sind die ergiebigen Regenfälle im Mai und Juni, begleitet von relativ niedrigen Temperaturen, von denen fast alle Regionen betroffen waren. Dadurch hat sich die Blüte verzögert. Extrem hohe Temperaturen im Sommer führten zu einem Stillstand der Reifung, denn entgegen der landläufigen Meinung „je mehr Sonne, desto besser der Wein“, stellt die Rebe bei Temperaturen über ca. 36° C bis 38° C die Arbeit ein, der Reifeprozess stoppt. Da verbreitet die Temperaturen über rund 14 Tage hinweg über 40° C erreichten, ging der Reifeprozess nur sehr zögerlich voran. Regional sehr unterschiedlich werden auch die Erntemengen sein. Durch den vielen



### Neuer Jahrgang

#### 2020 „Girapoggio“

Romagna Sangiovese Superiore  
Raffaella Bissoni

**0,75 l € 13,00**

(Grundpreis 17,33 €/Liter)



Regen während der Blüte wurden die Mengen teilweise deutlich dezimiert, hier und da stellte auch der Mehltau die Winzer vor erhebliche Probleme und führte teilweise zu dramatischen Schäden.

Was mir einige Winzer unisono berichteten: Sie können nicht, wie vor 10, 15 Jahren noch, mehr oder weniger nach Schema F arbeiten, nein jedes Jahr ist anders, stellt vor neue Herausforderungen, die im Vorfeld nicht absehbar sind, allerdings elementare Bedeutung für Qualität und Ertragsmenge haben. Grund sind ständig zunehmende Wetterextreme, auf die meist sehr schnell reagiert werden muss. Ein zunehmendes Problem, ganz besonders in der Mitte und im Norden Italiens, ist die Trockenheit. Zumindest in Teilen des Piemonts hat die Regenmenge im Schnitt der vergangenen drei Jahre bei etwa 15 % des langjährigen



## Neue Jahrgänge

### 2021 Romagna Pagadebit Bertinoro

Tenuta Colombarda

0,75 l € 12,00

(Grundpreis 16,00 €/Liter)

### 2022 Romagna Albana

Tenuta Colombarda

0,75 l € 13,50

(Grundpreis 18,00 €/Liter)



Mittels gelegen. Man braucht nicht viel Fantasie, um sich klar zu machen: Das bedroht den Fortbestand des Weinbaus. Da helfen auch keine vier Wochen moderater Regen am Stück mehr, dafür braucht es mindestens

ein Jahr mit weit überdurchschnittlichen, moderaten Regenfällen, denn Starkregenereignisse helfen absolut nicht weiter, eher im Gegenteil. Hilfreich wäre auch intensiver Schneefall in den Alpen und ein langsames Abschmelzen im Frühjahr. Drücken wir all den Landwirtschaftsbetrieben, nicht nur in Italien, die Daumen, dass es einen schneereichen Winter und eine moderate Erwärmung im Frühjahr 2024 geben möge.



## Neue Jahrgänge

Da die Betriebe in Italien, zumindest in den zwei Wochen um den 15. August (Ferragosto) herum, überwiegend geschlossen haben, können wir nur wenige neue Jahrgänge anbieten, denn selbst wenn die Betriebe keine Ferien machen, die Spediteure fahren nicht, da es kaum Ware gibt. In diesen Tagen werden aber Weine aus der Emilia-Romagna bei uns eintreffen. Wir



## Aktuell

- **Sensationelle Bewertung in „Fallstaff“:** Am Tag meines Besuchs der Kellerei Bocale in Umbrien, erhielt Valentino, Inhaber der Kellerei, die Nachricht vom Magazin „Fallstaff“, dass sein 2019 Montefalco Sagrantino anlässlich einer Verkostung von Weinen aus Umbrien mit 94/100 Punkten ausgezeichnet wurde. Welchen Platz er damit belegt, wurde ihm nicht mitgeteilt. Dass er damit zumindest einen der ersten Plätze belegt, dürfte angesichts dieser außergewöhnlichen hohen Bewertung sicher sein. Reservierungen für diesen Jahrgang, der voraussichtlich im Februar des kommenden Jahres auf den Markt kommt, nehmen wir ab sofort gerne entgegen. Wir versichern Ihnen aber, der 2018er wird sich qualitativ nicht nennenswert vom 2019er unterscheiden.
- **Weißer Trüffel:** Am 1. Oktober beginnt in den Marken die Saison für den Weißen Trüffel. Wir beabsichtigen für Sie eine Sammelbestellung direkt ab Großhändler anzubieten. Wenn Sie interessiert sind, melden Sie sich bitte bei uns, am besten per E-Mail. Den Preis können wir erst kurz vor dem Liefertermin nennen, den planen wir für den 12. Oktober ein. Bei entsprechender Resonanz werden wir eine weitere Lieferung kurz vor Weihnachten anbieten.
- **Das nächste Weinblatt,** und damit die 113. Ausgabe, planen wir für Ende November/Anfang Dezember. Zwischendurch werden Sie voraussichtlich noch ein Infoschreiben zu unserer kulinarischen Weinprobe und zu der Reise in die Marken und nach Umbrien erhalten.



erwarten den 2020 „Girapoggio“ Romagna Sangiovese von Raffaella Bissoni und die beiden Weißweine Pagadebit 2021 und Albana 2022 von der Tenuta Colombarda. Bis zu unserer Kulinarischen-Weinprobe am 14. Oktober werden voraussichtlich auch neue Jahrgänge von Franco Roero und evtl. von Valter Musso bei uns eintreffen.

Vor wenigen Wochen sind bereits die neuen Jahrgänge von Santa Venere bei uns eingetroffen: der 2022 Cirò Bianco, der 2022 Cirò Rosato und der 2022 „Speziale“, der sich zunehmender Beliebtheit erfreut.

### Wein-Genuss-Reisen 2024

Für das Jahr 2024 habe ich zwei Reisen geplant. Eine Reise, die bereits fertig geplant, terminiert und buchbar ist, führt uns ins Piemont und wird Ende September/Anfang Oktober 2024 stattfinden. Gegenüber der Reise, die im Juni diesen Jahres stattgefunden hat, habe ich nur geringfügige Änderungen vorgenommen. Insofern ist der Reisebericht, den Sie weiter unten lesen können, sicher interessant, falls Sie an einer Teilnahme interessiert sind.



Die zweite Reise ist für Ende Mai/Anfang Juni angedacht, und soll uns in die Marken und nach Umbrien führen. Um ein kurzweiliges, abwechslungsreiches und spannendes Programm anbieten zu können, war ich – wie bereits weiter oben erwähnt – neun Tage unterwegs. Dabei habe ich sehr viel entdeckt, konnte einige potenzielle Ziele als interessant bestätigen. Vielleicht das wichtigste ist jedoch: Ich habe aller Voraussicht nach eine fantastische Unterkunft gefunden. Der Vorbehalt besteht ausschließlich darin, dass ich die Fahrtrouten noch ausknobeln muss. Erst dann wird sich zeigen, ob die Unterkunft sich tatsächlich als das Zentrum der Reise anbietet.

Ohne zu weit vorzugreifen und über ungelegte Eier schreiben zu wollen, kann ich soviel sagen: Voraussichtlich werden wir sechs oder sieben Übernachtungen haben. Das Programm wird wie immer Natur, Kultur, die Besichtigung von mit Leidenschaft



betriebenen, handwerklichen (Familien-)Betrieben und natürlich viel Kulinarik und Weingenuß beinhalten. Während der Reise bewegen wir uns in beiden, aneinandergrenzenden Regionen. Unser voraussichtliches Domizil liegt in der Nähe von Gubbio, einem sehenswerten Örtchen am östlichen Rand von Umbrien.

### Eindruck von der Piemontreise im Juni

Sehr gerne veröffentliche ich hier den Eindruck von Mitreisenden bei der Piemontreise im Juni 2023:

„Nach drei beispiellos schönen Weinreisen mit Uli Strien haben wir – Vater, Mutter, Tochter und Schwiegersohn – uns wieder einmal für eine Reise in das atemberaubende Piemont entschieden. Nach einer fast 700 km langen Anreise wurden wir, etwas kaputt, aber froh endlich am Ziel zu sein, so herzlich von Uli und Isabelle in unserem Domizil Al Tirabusòn in Nizza Monferrato begrüßt, dass die lange Anfahrt im Nu vergessen war. Nach dem Bezug der Zimmer und einem Begrüßungs-Aperitivo auf der Terrasse, wurden wir mit dem Minibus ins nahegelegene Restaurant Le Due Lanterne chauffiert.

Ich kann es jetzt schon für die gesamte Reise vorwegnehmen, das Essen war durch die Bank sensationell und nicht nur nahe an der Sterne-Küche, sondern hatte so gut wie immer dieses Niveau. Auf nähere Einzelheiten der Reise einzugehen, würde den Rahmen des Weinblatts sprengen. Was aber auf jeden Fall bemerkenswert ist, ist dieses

„ganz nahe an die Erzeuger heranzukommen“. Ob es die Winzer, Haselnuss-Bauern oder eine Bio-Käserei, der Marktbesuch oder der Kochkurs waren, authentischer geht es nicht!! Man sieht in die hintersten Winkel der Betriebe und man merkt sofort, hier sind „Überzeugungstäter“ am Werk, die für ihre Produkte leben.



Ein ganz besonderer Höhepunkt der Reise war natürlich auch die Ballonfahrt über das Anbaugebiet des Barolo.

Summa summarum: Der vierten Reise mit Uli Strien werden bestimmt noch weitere folgen!"

### Probier-Abonnement

Das war diesmal aber wirklich spannend, sowohl beim weißen, als auch beim roten Abo. Von viel Lob und guten Noten bis hin zu leiser Kritik und schlechter Bewertung, es war alles drin. Egal wie Sie die vorgestellten Weine bewerten, wir sind für jede Form der Kritik offen, soweit sie konstruktiv, fair und ehrlich ist. So haben wir es auch diesmal wieder empfunden, auch wenn – wie erwähnt – nicht alle des Lobes voll waren.

#### Selezione dell'intenditore

##### 2021 „Stratus“ Umbria Bianco

Tenuta dei Mori

0,75 l € 9,95

(Grundpreis 13,27 €/Liter)

##### 2020 „Cumulus“

Umbria Rosso

Tenuta dei Mori

0,75 l € 9,95

(Grundpreis 13,27 €/Liter)



Um es vorwegzunehmen, bezüglich der Aufnahme der Weine der Tenuta dei Mori in unser Sortiment waren wir sehr unsicher. Weine, die aus mehreren, für die Region nicht unbedingt üblichen, Rebsorten bestehen, sind in der Vergangenheit bisweilen auf wenig Gegenliebe gestoßen. Wie Sie bemerkt haben, sind wir über unseren Schatten gesprungen, denn ganz besonders das Preis-Qualitäts-Verhältnis der Weine der Tenuta dei Mori hat uns überzeugt.

Sie haben uns bestätigt, denn sowohl der „Stratus“ als auch der „Cumulus“ wurden von Ihnen sehr gut bewertet.

Bei den Weißweinen teilen sich „Stratus“ und Trebbiano Spoletino den ersten Platz, etwas abgefallen der „Valloresia“ Procanico aus dem Latium. Was das Preis-Qualitäts-Verhältnis angeht, hatte der Stratus die Nase vorn, bei der Betrachtung der Qualität hatte der Trebbiano Spoletino kleine Vorteile.

Bei den Rotweinen hat der „Cumulus“ den „Montesenano“ Aleatico knapp geschlagen, der wiederum knapp vor dem „Flaminio“ Susumaniello lag – alles in allem ein knappes Rennen.

Das neue Weißwein-Abo beinhaltet neben dem 2022 „Monte Cigno“ Falanghina von I Pentri aus Kampanien auch die beiden Weißweine der Emilia-Romagna 2022 Albana und 2021 Pagadebit.

Das Rotweinpaket haben wir wie folgt zusammengestellt: 2014 „Cerano“ Montepulciano d'Abruzzo Riserva Terre dei Peligni, den 2019 „Alto Cumulus“ – der gleiche Blend wie der „Cumulus“, jedoch im Barrique ausgebaut – von Tenuta dei Mori und den Valpolicella Classico Superiore „Persegà“ von Antolini. Das Superiore-Abo wird durch den 2014 „Kerres“ Piediroso von I Pentri ergänzt.



Unsere  
Öffnungszeiten  
in der  
Nellinger Straße 30  
(In der Gärtnerei  
Gehring):

Freitag 15.00–18.00 Uhr  
Samstag 9.00–13.00 Uhr  
Und nach Vereinbarung

Abholungen nach Vorbestellungen sind möglich:

Montag bis Freitag  
8.00–13.00 Uhr  
14.30–18.00 Uhr

Samstag 8.00–13.00 Uhr

Mittwochnachmittag  
geschlossen!



Vi.S.d.P.:  
Strien GbR Weinimport  
Ulrich Strien  
Nellinger Straße 30  
70619 Stuttgart  
Tel. 0711/441032-0  
info@strien.com  
[www.strien.com](http://www.strien.com)

Biozertifiziert bei ÖkoP:  
DE-ÖKO-037



Weinimport  
**Strien**  
Italienische Weine