



Agricole Vallone

Seit 1992 arbeiten wir mit dem landwirtschaftlichen Betrieb der Schwestern Vallone zusammen. Damals war die Kellerei, bei der immerhin rund 130 Hektar Weinberge in Ertrag stehen, in Deutschland noch nahezu unbekannt. Außer bei einem Kollegen in Bayern und einem in Hamburg waren die Weine in Deutschland noch nicht vertreten. Jetzt, sieben Jahre nach dem Beginn unserer Zusammenarbeit, sind die Weine in ganz Deutschland bekannt und in einschlägigen Zeitschriften hoch bewertet. Der Graticciaia 1992 wurde gar als zweibester Wein Südtaliens ausgezeichnet (ALLES ÜBER WEIN). In diesen Tagen ist eine kleine Partie des 93ers bei uns eingetroffen.



Einer der alten Negro Amaro Rebstöcke, aus denen der Graticciaia gekeltert wird.

Wenn Sie sich einige Flaschen dieses phantastischen Weines aus teiltrockenen Negro Amaro Trauben sichern wollen, dann zögern Sie nicht zu lange!

Die größte Anbaufläche der Agricole Vallone ist den Artischocken gewidmet. Auf etwa 150 Hektar wird die Pflanze angebaut, deren Knospe so gerne verzehrt wird. Im letzten Jahr wurde der Betrieb, der sich über mehr als 300 Hektar landwirtschaftliche Fläche erstreckt, vollständig auf biologisch-organischen Landbau umgestellt. Da ohnehin schon seit Jahren sehr vorsichtig mit chemischen Hilfsmitteln umgegangen wurde, rechnet die Kellerei damit, schon die 98er Rotweine mit Bio-Siegel abfüllen zu können.

Der „Vigna Flaminio“ Brindisi entsteht wenige Kilometer südlich der Hafenstadt Brindisi in der Tenuta Flaminio. Hier befinden sich auch etliche Hektar mit Olivenbäumen. Weitere Olivenhaine der Agricole Vallone liegen etwas weiter nord-westlich beim Castello di Serranova. Mit etwas Glück werden wir noch im Laufe des Jahres Olivenöl aus dieser Zone ins Programm aufnehmen können.

Die Rebanlagen des „Vereto“ Salice Salentino, immerhin gut 30 Hektar, liegen bei dem Örtchen S. Pancrazio Salentino.

Rarität aus Negro Amaro
1993 Graticciaia
Agricole Vallone
0,75 l DM 49,00
Sehr geringe Menge

Die Organisation, Koordination und agronomische Leitung liegt in den Händen von Dr. Lazzari, einem ruhigen, angenehmen Mann, an dem jede Hektik abtropfen scheint. Als önologischer Berater zeichnet Dr. Serafino Garofano verantwortlich, der große „Weinmacher“ Südtaliens.

Die Schwestern Vallone kümmern sich um die kaufmännische Seite und die Unternehmenspolitik, wobei die Zusammenarbeit völlig reibungslos zu funktionieren scheint.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag-Mittwoch	16.00 - 18.30 Uhr
Donnerstag + Freitag	16.00 - 20.00 Uhr
Samstag	9.00 - 14.00 Uhr

Weinimport
Nellinger Straße 2
70619 Stuttgart
(Heumaden)
Tel. 07 11/44 10 32-0
Fax 07 11/44 10 32-22



Das Weinblatt

17. Ausgabe - 3. April 1999



L'intenditore - Der Kenner

Unsere Umfrage zu „L'intenditore - Der Kenner“ brachte ein Echo, das unsere kühnsten Hoffnungen bei weitem übertroffen hat. Dafür ein ganz herzliches Dankeschön! Wegen der unglaublichen Flut der Einsendungen, die bis heute anhält, konnten wir Ihre Antworten und Anregungen bisher nur grob sichten, die Auswertung wird noch einige Zeit in Anspruch nehmen.

Eindeutig ist schon jetzt: Unsere Hauszeitung „Das Weinblatt“ erfreut sich sehr großer Beliebtheit. Vielen Dank! Es ist uns Ansporn, den nicht unerheblichen Zeitaufwand für die Erstellung auch in Zukunft zu leisten. Da gleichzeitig eine überwältigende Mehrheit ausführliche Informationen über Winzer und Weine als „sehr wichtig“ einstufte, werden wir neben „Das Weinblatt“ unseren Katalog auch weiterhin vor allem informativ gestalten.

Unter den vielen handschriftlichen Anregungen war mehrfach eine Erweiterung unseres Südtalien-Angebotes genannt. Deshalb freut es uns ganz besonders, Ihnen mit diesem Weinblatt

Neues aus Apulien vorstellen zu können.

Zur Erweiterung unseres Südtalien-Angebotes war es unbedingt erforderlich, Kellereien zu besuchen und Weine vor Ort zu verkosten, um mir ein aktuelles Bild von der Situation machen zu können.

Deshalb breche ich am 21. Februar frühmorgens Richtung Süden auf. Als ich am Abend gegen 19 Uhr mein Tagesziel Ruvo di Puglia in Apulien erreichte, bin ich froh, mit dem Hotel Pineta nicht nur eine ordentliche Unterkunft gefunden zu haben, sondern auch ein Restaurant (Ubi Maior), das für eine angenehme Entspannung nach der langen Fahrt sorgt.



Der erste Termin am Montag ist bei der Cantina Cooperativa di Riforma Fondiaria di Ruvo di Puglia, kurz Crifo, zu der wir seit 1991 Kontakt haben. In der Zwischenzeit hat die Kellerei - bei nur moderater Preiserhöhung - einen enormen qualitativen Sprung gemacht. Grund genug, die Genossenschaft zu besuchen.

Nach der Verkostung der aktuellen Jahrgänge und der Besichtigung der Kellerei geht's weiter in's Salento, zu unserem langjährigen Partner Agricole Vallone in Lecce. Kurz nach Mittag erreiche ich mein Ziel. Gespräche, eine Besichtigung der ausgesprochen attraktiven Altstadt von Lecce und ein ausgezeichnetes Abend-

Der preiswerte Klassiker
1997 Castel del Monte Rosso
Crifo

0,75 l DM 7,90	
12 Flaschen DM 86,90	
<small>Angebot gültig bis 30. April 1999</small>	

essen mit regionaltypischen Speisen im Restaurant des Palace-Hotels füllen den Tag. Ein erholsame Nacht in dem empfehlenswerten Hotel Crystal sorgt für die nötige Frische um das Tagesprogramm am Dienstag erfolgreich bewältigen zu können. Der Besuch der Aziende in Brindisi und S. Pancrazio nehmen den Vormittag in Anspruch. Zur besten Mittagszeit erreichte ich das Städtchen Sava, im Herzen des Anbaugebiets des Primitivo di

Manduria. Dort interessiere ich mich für die Cantina ed Oreficio Sociale di Sava, in der Bruno Garofano als Önologe für die Produktion von wenigen tausend Flaschen eines angeblich exzellenten Primitivo di Manduria verantwortlich ist. Der erste Eindruck von der Kellerei ist nicht gerade erwartend – schlichte Funktionsbauten aus den 60er Jahren.

Der Neue im Karton Terre di Talos Rosso

Crifo
12 Flaschen DM 66,-
(Bei Versand zzgl. DM 10 pro Karton,
mindestens jedoch DM 20 pro Sendung)

Die Probe des Primitivo di Manduria Jahrgang 1994 allerdings erfreut das Herz sparten. Auch hier heißt es also Proben mitreinem! Ein gemeinsames Mittagessen im Valle d'Alto, wo die weitbekannteren Trulli zu finden sind, zieht sich bei angeregter Unterhaltung so lange, daß ich meinen letzten Termin erst kurz vor Einbruch der Dunkelheit erreichte. Die Weine der kleinen, privaten Kellerei, die ich besuche, werden wir zunächst nicht in unser Angebot aufnehmen.

Als ich um 19.30 Uhr das Weingut verlasse, liegt noch eine Stück Autobahn vor mir, habe ich doch für den nächsten Vormittag einen Termin in der Basilikata vereinbart. Als ich am Abend gegen 21.30 Uhr das Hotel erreichte, habe ich keine Lust mehr, noch ein Restaurant zu suchen.

Der Kraftprotz

1994 Primitivo di Manduria Cantina Sava

0,75l DM 15,70
12 Flaschen DM 169,-
Angebot gültig bis 30. April 1999

Am Mittwoch morgen weckt mich der Bauärm aus dem Nachbarhaus. Schrade, heute hätte ich etwas länger schlafen können. Also, packen und auf ins Auto nach Melfi, wo die Herren vom Dipartimento Agricoltura der Regione Basilicata eine Probe mit Weinen aus der Region für mich organisiert haben. Während der etwa dreistündigen Probe verkoste ich rund 30 Weine von den

wichtigsten Winzern der Zone. Einige Weine gefallen mir ausgesprochen gut.

Anschließend schaue ich mir die reizvolle Gegend etwas näher an. Die Rundfahrt bringt mich auch zum Monte Vulture, einem erloschenen Vulkan, der dem „Aglanico del Vulture“ – von Fans auch „Barolo des Südens“ genannt – den zweiten Teil seines Namens verliehen hat. Da ich am Abend noch Umhören erreichen muß, breche ich meine Besichtigungstour am nachmittag ab und orientiere mich Richtung Autobahn. Bereits um 20 Uhr – selbst um Rom herum war der Verkehr ruhig – erreichte ich das Hotel Primavera vor den Toren von Orvieto, das ich schon von früheren Reisen kenne. Ein einfaches Hotel, von sehr netten Wirtsleuten betrieben, mit ordentlicher, lokaltypischer Küche im hausigen Restaurant.

Am Donnerstag früh steht der Besuch bei Giulio Fredano auf dem Programm. Leider gießt es in Strömen, so daß ich noch nicht einmal Photos von der schon gelegenen Kellerei machen kann. Die Fällprobe des Orvieto Classico läßt einiges erwarten. Auch der Rosato und der Rosso scheinen an das hohe Vorjahresniveau anzuknüpfen zu können. Ich freue mich auf die Verkostung der Weine nach der Abfüllung in etwa 14 Tagen.



Trulli im Valle d'Alto

Nach der Verkostung der Weine, komme ich noch in den Genuss des Olivetti von Giulio Fredano kennenlerne zu dürfen. Leider produziert er sehr wenig, deshalb konnte ich ihn bislang noch nicht erwerben, uns etwas davon zu verkaufen. Wir bleiben dran, denn dieses feine Öl müssen Sie unbedingt kennenlernen!

Als ich die Kellerei gegen elf Uhr wieder verlasse, hat der Regen etwas nachgelassen. Zum Glück, liegen doch noch rund 1.000 Kilometer Weg bis Stuttgart vor mir, und die mechte ich noch heute hinter mich bringen. Geschafft! Viel habe ich gesehen, viel probiert, und nachdem wir die Weine nochmals verkostet haben, können wir Ihnen heute einen Teil des Ergebnisses der Reise bereits präsentieren. Wir sind gespannt auf Ihre Meinung.



La festa del vino buono

Zwar können wir dieses Jahr nicht mit einem runden Jubiläum aufwarten, feiern werden wir trotzdem. Wir werden eine der vielen Anregungen von Ihnen aufgreifen, und „Das Fest des guten Weins“ am 8. und 9. Mai in unserem sympathischen Spezialitätengeschäft veranstalten.

Probieren Sie die neuen Jahrgänge, unsere jüngsten Entdeckungen, frische Sommerweine, edle Rotweine und feine Dessertweine. Natürlich können Sie Grissini und Ciabatta, Pane di Origano und Cornetti genauso probieren wie unsere neue Olivenpaste von La Dispensa, Trüffelbutter und liguistische Oliven.

Wir freuen uns auf Sie! Es wäre schön, wenn Sie sich auch für diese Veranstaltung unverzüglich anmelden würden, um uns die Planung zu erleichtern.

Veranstaltungskalender

Südtalien für Kenner
Montag, 19. April, 19.30 Uhr
Verkostung der neuen Jahrgänge
und anderer Entdeckungen
Teilnahmegebühr DM 20,-

La Festa del Vino Buono
Das Fest des guten Weins
Samstag, 8. Mai, 9 - 16 Uhr
Sonntag, 9. Mai, 15 - 19 Uhr

Grundlagen des Degustierens
Montag, 31. Mai, 19.30 Uhr
Seminar über die Technik des Weinprobierens
Teilnahmegebühr DM 10,-

Käse und Wein
Samstag, 12. Juni 17 Uhr
Vergnügliches Suchen nach den
leckersten Kombinationen
Teilnahmegebühr DM 20,-

Feines aus der Toskana
Montag, 28. Juni, 19.30 Uhr
Probe mit noblen Gewächsen
aus der Toskana
Teilnahmegebühr DM 20,-

Anmeldeschluß
ist jeweils 2 Tage vorher



„Selezione“ statt „Riserva“

Die italienische Bürokratie hat wieder einmal zuge schlagen. Aus völlig unerklärlichen Gründen befinden die Behörden es nicht mehr für nötig, daß ein Montepulciano d'Abruzzo als „Riserva“ oder „Vecchio“ vermarktet wird. Deshalb darf der Montepulciano d'Abruzzo 1993 von Pietrantoni auch nicht mehr als Riserva etikettiert werden. Nach Mitteilung der Kellerei handelt es sich um ein und denselben Wein wie bisher, nur heißt er jetzt „Selezione Etichetta Nera“.

Alle Winzer haben Einspruch gegen diese unsinnige Entscheidung erhoben, erfahrungsgemäß wird es aber sehr lange dauern, bis darüber entschieden wird. Einsteilen werden wir uns eben an den neuen Namen gewöhnen müssen. Da uns ohnehin die Qualität wichtiger ist als der Name, tragen wir es mit Fassung.

1993 Montepulciano d'Abruzzo „Selezione Etichetta Nera“

Italo Pietrantoni
0,75l DM 8,80
Nur noch ca. 600 Flaschen verfügbar

In Kürze

- E-Mail: Bisweilen kam die Nachfrage nach unserer e-mail-Adresse. Deshalb hier die offizielle Information: stirnweinimport@t-online.de
- Neuer Katalog: Ab Anfang Februar werden laufend neue Jahrgänge abgefüllt. Entsprechend schnell war der Januar-Katalog in den vergangenen Jahren überholt. Daher haben wir diesmal auf die Erstellung eines Kataloges /1999 im Januar verzichtet. Unser Katalog 1999/2000 wird gegen Ende Mai erscheinen. Die aktuellen Weine und Jahrgänge finden Sie in unseren regelmäßig aktualisierten Bestell-Listen.
- Salice Salentino: Die Nachfrage nach dem 9er Salice Salentino war deutlich größer als unser Bestand. Es tut uns leid, für all diejenigen, die zu spät gekommen sind. Tösten können wir Sie insoweit, als der 9er aus unserer Sicht ein ähnliches Niveau hat. Eine etwas jüngere, frischere Frucht. Dafür aber – wie gesagt – noch nicht ganz so weich.