

Das Weinblatt

10. Ausgabe 27. Januar 1997

ta Castello in Desana bei Vercelli, mit der wir seit Oktober zusammenarbeiten. Wichtig bei der Auswahl des Lieferanten war uns natürlich der weitestgehende Verzicht auf chemische Düngemittel, Herbizide und Insektizide. Daß keine Konservierungsmittel wie Vaselinöl oder andere Überzugsstoffe verwendet werden ist selbstverständlich.

Zum Schutz vor Schädlingsbefall zwischen Ernte und Auslieferung wird der Reis aus diesem Landgut bei etwa 10°C gelagert, und erst unmittelbar vor dem Versand geschält, sodaß er stets frisch, körnig und reich an Geschmack ist.

Um Ihnen noch mehr Appetit zu machen, hier ein tolles, typisches piemonteses Rezept aus der Sammlung der Tenuta Castello:

Reis und Fonduta: Zutaten für 4 Personen: 200g Reis (Carnaroli), 400g Fontina-Käse, 200ml Milch, 50g Butter, 4 Eigelb, etwas Pfeffer.

Den Fontina in kleine Stücke schneiden, in einen Topf geben und mehrere Stunden (über Nacht) in die Milch einlegen. Den Topf in ein Wasserbad stellen, die Butter zugeben und die Masse unter ständigem Rühren erhitzen, bis der Käse cremig ist und keine Fäden mehr zieht. Schließlich die Eigelbe kräftig unterrühren und mit etwas Pfeffer würzen.

Den Reis etwa 13 bis 15 Minuten in reichlich Salzwasser kochen, von der Platte nehmen, abgießen und noch einige Minuten ziehen lassen.

Besonders fein eignet sich dieses Gericht als Vorspeise mit weißem Trüffel verfeinert.

Wir finden, daß der 95er Chardonnay delle Langhe von Valter Musso mit diesem feinen Gericht besonders gut harmoniert.

Viel Spaß beim Neuentdecken von Reis!

Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag+Mittwoch 16.00-18.30 Uhr
Donnerstag+Freitag 16.00-20.00 Uhr
Samstag 10.00-14.00 Uhr

Weinimport
Nellinger Straße 2
70619 Stuttgart
(Heumaden)
Tel. 07 11/4410 81
Fax 07 11/44 40 88

ebenfalls aus dem beachtlichen Jahrgang 1993 und bereits verfügbar.

Weiter haben wir für Sie den Dolcetto, den Barbera und den Brico del Drago, einen ebenso außergewöhnlichen wie exzellenten Dolcetto mit kleinem Nebbiolo-Anteil, ausgesucht. Wir sind sicher, schon bald wird die Zahl der Freunde dieser Weine größer sein als die Menge der verfügbaren Flaschen aus dem Hause Colla ...



Riso und Risotto

Wer kennt das nicht, irgendwo liest man ein leckeres Risotto-Rezept mit feinen Zutaten, die auch als bald besorgt werden, und schließlich greift man in den Schrank in die Reisdose, versucht sich an dem Gaumenschmaus und begreift garnicht, daß trotz bester par-boiled-Qualität der Risotto nicht gelingen mag.

Die erste Lektion sitzt, ab in den Laden auf der Suche nach einem Rundkornreis, aber nun finden Sie im Topf nicht die guten Einzelkörner, sondern eine einheitliche Masse, die nicht mehr im entferntesten an Reis erinnert. Spätestens jetzt hat man erkannt, daß Reis nicht gleich Reis ist. Damit Sie - falls Sie nicht ohnehin schon Reiskenner sind - eine Vorstellung von den Unterschieden bekommen, kurz ein paar Merkmale der wichtigsten drei Sorten: Carnaroli ist die edelste Sorte. Der König des Reis zerfällt nicht und bleibt immer körnig. Die verhältnismäßig großen Körner garantieren für Gaumen und Auge stets ein gelungenes Mahl.

Reis für Kenner
Riso Superfino Carnaroli
Tenuta Castello
500g DM 10,80 9,00

Das Angebot gilt bis 31. März 1996

Vialone Nano ist vielleicht die beste Sorte für Risotto. Das Korn vergrößert sein Volumen beim Kochen auf das Dreifache. Dadurch nimmt es Aromen besonders gut auf. Typisches Merkmal für diese traditionelle Sorte ist das runde Korn.

Der vielleicht bekannteste Vertreter ist der Arborio. Diese Sorte behält auch bei sehr langer Kochzeit noch „Biß“ und hat ein auffallend schönes Korn.

Einer der allerbesten Reisanbauer in Italien ist die Tenuta

jetzt etabliert hat, einen neuen Anstrich vertragen könnte. Das kleine Jubiläum der zehnten Ausgabe wollten wir zur Vorstellung unseres neuen Logos und des neuen Layouts nutzen.

Unser neues Gesicht

Vor ziemlich genau neun Jahren wurde „Strien Weinimport“ ins Leben gerufen. Damals als Hobbybetrieb waren die Anforderungen an ein „Logo“ natürlich etwas anders als heute. Unser Drucker hatte damals die Schrift ausgesucht, weil sie außergewöhnlich und italienisch war.

Inzwischen wurde aus dem Hobby ein Beruf, die Kundenzahl ist gewachsen, das Angebot gehört zu den ganz Feinen für Italienisches in Deutschland, nur unser Gesicht war eben noch ein Nebenerwerbsgesicht. Alles ein bißchen unprofessionell, zwar bemüht aber handwerklich.

Nun haben wir uns professionellen Rat geholt, fanden, daß uns eine Farbe ganz gut stehen würde, und haben sie konsequent eingesetzt.

Wir würden uns freuen, wenn Ihnen der neue Anzug gefällt; wir finden, er trägt unserer Entwicklung Rechnung und ist ebensoviel besser geworden wie unser Service und unser Angebot. An allem werden wir auch in Zukunft weiter arbeiten. Für Ihre Kritik und Ihre Unterstützung auf diesem Weg sind wir dankbar, denn wir möchten Ihren Wünschen so gut es geht entgegenkommen.

Vor allem wegen unseres neuen Gesichts, aber auch wegen Terminproblemen in der Vorweihnachtszeit mußten Sie auf

Das Weinblatt-Jubiläums-Angebot 1992

Vino Nobile di Montepulciano
Le Casalte

0,75 l DM 2,800 15,00

Das Angebot gilt bis 1. März 1997

Wir würden uns freuen, wenn Ihnen die neue Gestaltung gefällt und sich das Warten gelohnt hat.

Die erste Ausgabe des Weinblatts entstand anläßlich einer Verkostung südtiroler und trentiner Weine im Oktober 1994. Seither haben wir in vierjährlichem Abstand verschiedene Themen rund um den italienischen Wein behandelt, Kellereien vorgestellt und Neuigkeiten berichtet. Nach allem was wir von Ihnen gehört haben, wird das Weinblatt gern gelesen und wir werden uns auch in Zukunft bemühen, interessante Themen aufzugreifen.

Vielleicht gibt es ein Thema, zu dem auch Sie gerne etwas mehr erfahren würden? Sagen Sie es uns, bestimmt interessiert Ihre Frage auch andere Fans italienischer Kulinarik.

Neuer Katalog

Zeitgleich mit diesem Weinblatt wird auch unser neuer Katalog /1997 fertig sein. Wiederum haben wir unser Angebot ergänzt, ausgefeilt und verbessert.

Das 10. Weinblatt

etwas länger warten, als gewohnt. Während wir an unserem neuen Logo gearbeitet haben, fanden wir, daß auch das Weinblatt, nachdem es sich

Leider kamen wir durch die Linkursentwicklung auch an einigen Preiskorrekturen nicht vorbei. Wie immer haben wir jedoch auch hier Maß gehalten. Bitte fordern Sie den neuen Katalog einfach telefonisch, per Fax oder Brief bei uns an, Sie bekommen ihn selbstverständlich kostenlos und unverbindlich zugeschickt!

In Kürze

- **Zahlung mit Scheckkarte.** Seit Anfang November können Sie bei uns auch mit Scheckkarte bezahlen, die Zeiten des lästigen Scheckausfüllens sind vorbei. Wir freuen uns, daß wir Ihnen damit wieder ein Stück entgegen kommen konnten.
- **Kreditkarten akzeptieren wir weiterhin nicht.**
- **Neues von La Bianca:** Kurz vor Drucklegung dieser Ausgabe traf ein neuer Wein aus der Produktion von Angiolino Maule bei uns ein. Der „Sassaia“ ist zu 100% aus der Garganega Traube gekeltert und wird im Stahltrank ausgebaut. Er ist ein reifer, kräftiger Wein mit enormer Struktur, der sich vorzüglich für helles Fleisch, zu Käse und kräftigeren Fischgerichten eignet.

Neuhheit aus dem Veneto

1994
La Sassaia Gambellara
La Bianca
0,75 l DM 12,30



- **Merum 4/1996:** Wieder einmal bekamen wir aus beruherem Mund eine eindrucksvolle Bestätigung für die Qualität unserer Weinauswahl: Der Chianti Classico Riserva „Viacosta“ 1993 von der Fattoria di Rodano wurde im Merum mit 4 Sternen ausgezeichnet. Dies war die höchste Bewertung die vergeben wurde! (Beachten Sie hierzu unser Angebot in diesem Weinblatt)
- **Uraub:** Ab 19. Februar bis einschließlich 5. März gönnen wir uns Uraub. Natürlich bleibt während dieser Zeit unser Laden geöffnet, und das Büro ist zumzeit auch besetzt. Sollte aber der Anruftantworter Ihren Anruf entgegen nehmen, oder Ihre Anliegen nicht in der Form behandelt werden, wie Sie es von uns erwarten, seien Sie bitte nicht enttäuscht. Sobald wir, hoffentlich gut erholt, zurück sind, werden Sie wieder wie gewohnt bedient.



Wein & Fisch

Schon seit Ende November werden wir darauf angesprochen, wann die nächste kulinarische Weinprobe in unserem Laden stattfinden wird. Zwar bedarf es noch einiger Wochen Geduld, Datum und Thema stehen aber schon fest: Am Donnerstag, den 17. und Freitag, den 18. April dürfen Sie feine Weine zu Fischvariationen – wie gewohnt aus der Küche von Ottmar Bischof – genießen.



Wie immer servieren wir Ihnen ein mehrgängiges Menü mit verschiedenen Weinvorschlägen zu jedem Gang. Der Unkostenbeitrag liegt bei DM 30,00 pro Person. Ihre verbindliche Anmeldung erbiten wir bis spätestens 14. April, damit alle Zutaten frisch eingekauft werden können. Mehr Informationen? Rufen Sie einfach an, Telefon 0711/441081.



Erntebericht

Insgesamt spricht man für 1996 von etwas höheren Erträgen (+5%) als im Jahr 1995, – dem Jahr mit einer der niedrigsten Ernten der vergangenen 50 Jahre! – die Erntemenge liegt dennoch unter dem langjährigen Mittel. Die Qualitäten sind sehr unterschiedlich, stark abhängig von der Region, vom Mikroklima, vom Können, aber auch von der Nervenstärke des Winzers. Wer zu früh geerntet hat, hat mittelamäbige Weine, wer zu spät geerntet hat, mußte mit Faulnis fertig werden.

Subskriptionsangebot
1993

Chianti Classico Riserva „Viacosta“
Fattoria di Rodano
Subskriptionspreis
0,75 l DM 19,50

Nur bei Bestellung und Bezahlung bis 31. März.
Lieferung ab Ende Mai 1997



Frauli: Angelo Butussi spricht von der Gnade eines Hagels im frühen Reifestadium, denn dadurch ist der Traubenbehang im Frühstadium ausgelichtet worden, was zu hervorragenden Qualitäten führt. Er spricht von der größten Qualität der letzten Jahre. Auch Roberto Scubia ist optimistisch, hält sich jedoch, seiner Art entsprechend, mit Prognosen noch zurück.

Piemont: Lorenzo Accomasso, Valter Musso und Tino Colla gehen davon aus, den besten Wein der letzten sechs Jahre im Keller zu haben. Der Reizeprozess verlief sehr ungewöhnlich, für die Witterung erreichten die Trauben außerordentlich hohe Mostgewichte. Die Säure hingegen liegt deutlich unter den befürchteten Werten. Wer den Nebbiolo zu früh geerntet hat, konnte im Piemont nichts Nennenswertes produzieren.



Luigi Vagnoni im Gespräch mit Ulrich Strien

Toskana: Unsere Partner sind größtenteils sehr zufrieden. Riccardo Lanza von dem Podere Puroto hat gesundes Traubengut in den Keller gebracht, lediglich die Erntemenge war etwas klein. Auf der Suche nach hochwertigem Traubengut bei benachbarten Weinbauern mußte er feststellen, daß er damit seine hohe Qualität nur senken kann. Also sind wir gerne damit einverstanden, auf die größere Menge verzichten zu müssen ... Die Poesesi von Rodano haben früh mit der Lese angefangen, aber in mehreren Etappen gelesen. Dies erlaubt



Neu im Programm

Einige sehr interessante neue Weine in unserem Programm stammen von den Poderi Colla. Der Name Colla ist im Zusammenhang mit Weinen aus Piemont vielen bekannt. Prunotto, die renommierte Kellerei in Alba – heute im Besitz einer bekannten toskanischen Wein-Dynastie – gehörte bis 1993 Beppe Colla. Seine Tochter Federica und sein jüngerer Bruder Tino erwarten 1993 die Casone Drago, die Tenuta Roncaglia – eine der ältesten Barbaresco-Lagen – und Dardi Le Rose, ein kleines Weingut mit allerfeinsten Barolo-Lagen.



Der Außergewöhnliche aus dem Piemont
1993
Bricco del Drago
Podet Colla
0,75 l DM 29,00

Ein junges Weingut mit großem Potential durch erstklassige Lagen und bestes Know How, also eine ideale Ergänzung unseres Sortiments. Der erste Barolo (Jahrgang 1993) wird voraussichtlich im Frühsommer lieferbar sein. Der erste Barbaresco von der Tenuta Roncaglia ist der