Weinimport Strien Italienische Weine

Das Weinblatt

101. Ausgabe, 16. Dezember 2020

Unglaublich – aber wahr!

Nach Jahren der Internetabstinenz, die viele Ursachen hatte, ist es nun endlich soweit: Unsere neue Homepage wird in diesen Tagen online gehen.

Alle Hürden, die im Weg lagen und die für eine kleine Firma wie die unsere teilweise schwer zu nehmen waren, sind beiseite geräumt oder übersprungen. Ein ganz besonderer Dank an dieser Stelle an die Firma digiwerk, die unser Projekt umgesetzt hat. Schon unsere letzte Seite hatte digiwerk gestaltet und betreut, so lag es nahe unser Vertrauen wieder diesem Unternehmen zu schenken. Wo immer es ein Problem gab, wir haben immer gemeinsam – der Begriff in beiderseitigem Einvernehmen ist leider negativ behaftet, sonst wäre er treffend – und sehr schnell eine Lösung gefunden. Wo wir Ideen hatten, haben sich Frau Szillat und Herr Knauf sofort um eine Umsetzung bemüht und einen Weg gefunden, auch wenn es auf den ersten Blick unmöglich erschien.

Die anderen Hürden waren zum Teil bei uns, respektive bei mir persönlich zu suchen, zum Teil waren es, heutzutage kann man sich das denken, formelle. Denn über jedem Shopbetreiber schwebt das Damoklesschwert der Abmahnung. Es gibt ja nun, das können wir aus eigener, leidvoller Erfahrung sagen, Menschen, die ihr Geld damit einheimsen wollen – verdienen scheint mir in diesem Zusammenhang das falsche Wort – anderen Menschen das Leben schwer zu machen, in dem sie teils minimale, wettbewerbsrechtlich vollkommen unerhebliche Fehler auf einer Internetpräsenz suchen. Dies ausschließlich mit dem Ziel eine sogenannte Abmahngebühr kassieren zu können. Wir haben keine Lust, solchen „Kreaturen" das Geldeintreiben einfach zu machen, deshalb haben wir versucht uns möglichst gut zu schützen. Lieber investieren mir etwas mehr Geld und Zeit in die Seite, als es solchen Geschäftemachern zuzugestehen.

Die letzte Hürde war die Zertifizierung für den Verkauf von BIO-Produkten. Denn wir möchten Ihnen Produkte aus biologischem Anbau nicht vorenthalten. Ganz im Gegenteil, wir würden diesen Bereich sehr gerne ausbauen, denn wir interessieren uns nicht erst seit BIO zur Mode geworden für Nachhaltigkeit, das haben wir schon vor 30 Jahren getan. Damals allerdings waren viele BIO-Produzenten noch Ideologen ohne jeden Sachverstand. Nicht wenige haben hygienisch katastrophal gearbeitet und demzufolge qualitativ mehr als bescheidene Produkte angeboten. Sie kennen uns, wir wollen nicht BIO-Produkte anbieten, weil es BIO-Produkte sind. Wir wollen Ihnen BIO-Produkte anbieten, weil es unserer Meinung nach sehr hochwertige Produkte sind, die keinen Ver-

Neues bei Strien

2015 Brunello di Montalcino
Abbadia Ardenga
0,75 l € 31,00
(Grundpreis 41,33 €/Liter)

2018 Rosso di Montalcino
Abbadia Ardenga
0,75 l € 14,95
(Grundpreis 19,93 €/Liter)

gleich zu scheuen brauchen. Und dafür bedurfte es eben der Zertifizierung als BIO-Händler.

Nun also ist unsere Seite endlich startklar und online, „fertig" möchte ich nicht sagen. Denn in den vielen Stunden, in denen ich die Seite mit Inhalten gefüllt habe, sind mir natürlich immer wieder Dinge aufgefallen, die man besser machen kann, variantenreicher, informativer, vielleicht auch einfach nur bequemer für Sie. Eine Version „2.0" ist bereits in Planung. Aber natürlich sind wir dankbar, wenn Sie uns Anregungen geben, was Sie vermissen, sich anders wünschen oder besser finden würden. Wir werden uns bemühen es umzusetzen.

Die Kategorie „Raritäten" werden wir nach und nach mit Leben füllen, sie hatte im Moment noch keine Priorität, denn von den meisten Weinen, die wir in dieser Kategorie anbieten werden, sind nur noch einzelne Flaschen auf Lager. Sie werden hier Schätze finden, die aktuell bis auf das Jahr 1953 zurückgehen.

Für den Moment bleiben wir beim Aktuellen und wie es sich gehört, können wir zum Start unserer neuen Homepage natürlich in der Rubrik...

Neues bei Strien ...einiges präsentieren.

Fangen wir mit den Kellereien an, die Sie bereits in unserem Sortiment kennen.

Von der Fattoria di Rodano haben wir den Chianti Classico „Vigna Viacosta" 2015 jetzt auch in der Magnum-Flasche, also als 1,5 Liter Flasche. Außerdem gibt es aus dem Jahrgang 2016 wieder einen Wein, der aus einem einzelnen, besonders bemerkenswerten Fass abgefüllt wurde. In diesem Jahrgang ist es nur ein Fass, es trägt die Nummer 36.

In diesen Tagen werden auch die beiden neuen Jahrgänge der Podere Pruneto eintreffen, der Chianti Classico 2016 und die Riserva aus dem Jahr 2015.

Nach sehr vielen Jahren geben wir dem Trentino Müller Thurgau von Casata Monfort wieder einen Platz in unserem Angebot. In schöner Regelmäßigkeit bekommt er auf internationalem Parkett höchste Anerkennung, deshalb dachten wir, es wäre mal wieder an der Zeit ihn anzubieten.

Neuheiten gibt es auch von der Distilleria Pilzer, von der wir einen Amaro im Programm haben werden. Außerdem bieten wir Ihnen „MyLemon" von Bruno Pilzer an, (s)einen Limoncello aus Zitronen von der Amalfi-Küste. Wer die Arbeitsweise der Gebrüder Bruno und Ivano kennt, der weiß, dass es nicht irgendein beliebiger Likör ist, sondern ein Produkt, das höchsten Ansprüchen genügt.

Ebenfalls ein neuer Weißwein ist der „La Bastarda" von Renzo Masi. Der Name ist nicht zufällig gewählt. Ich gebe zu es ist ein Wein, den ich vor 10 oder 15 Jahren aus prinzipiellen Erwägungen noch nicht für unser Sortiment in Erwägung gezogen hätte. Zum Glück wird man mit den Jahren auch entspannter, gelassener und, das gilt zumindest für mich, etwas weniger dogmatisch. „La Bastarda" ist ein witziger Blend aus Trebbiano Toscano und Moscato Siciliano, das gilt nicht nur für die Sorte sondern auch die Herkunft. Es ist ein Blend aus zwei Herkünften. Sehr gut gelungen, sehr angenehm zu trinken, wir finden ihn witzig und einer Probe wert. Es ist vielleicht auch ein Wein, mit dem man Menschen erreichen kann, die bisher noch keinen Zugang zum Kulturgut Wein gefunden haben. Wir freuen uns auf Ihr Urteil.

Neues bei Strien

Spaghettini BIO
"Capelli" Pastificio Felicetti
500 g € 3,95
(Grundpreis 7,90 €/kg)

Tagliatelle all'uovo
Pastificio Felicetti
500 g € 3,95
(Grundpreis 7,90 €/kg)

Nun aber zu den „echten" Neuheiten, zu Artikeln von Lieferanten, mit denen wir bislang noch nicht gearbeitet haben.

An erster Stelle möchte ich die Abbadia Ardenga erwähnen, die derzeit in Deutschland keinen anderen Partner hat als uns. Erstaunlich eigentlich, denn der Brunello di Montalcino aus dem Jahrgang 2015 dieser Kellerei wurde von der Zeitschrift MERUM, die in der Branche allgemein höchsten Respekt für ihre Unabhängigkeit genießt, als einer der besten des Jahrgangs ausgezeichnet. Und 2015 war ein hervorragender Jahrgang in Montalcino. Von dieser Kellerei haben wir gleich mehrere Weine in unser Programm aufgenommen. Natürlich den Brunello di Montalcino des Jahrgangs 2015, den Einzellagenwein „Vigna Piaggia" aus demselben Jahrgang, den Brunello 2013

Riserva, den Rosso di Montalcino 2018 und den Rosso „Capo Borgo", ein Rotwein zu 90 % aus Sangiovese und zu 10 % aus der Canaiolo-Traube. Er könnte also im Prinzip als Chianti durchgehen…
Dazu haben wir uns eine kleine Partie Doppelmagnum-Flaschen, also 3,0 l, des Brunello di Montalcino 2013 gesichert. Sie können sich denken, die sind bereits sehr rar.

Ein Rückblick
Weinprobe „Neuheiten" anlässlich der 100. Ausgabe des Weinblatts

Zunächst einmal ein ganz herzliches Dankeschön an alle Teilnehmer unserer ersten und voraussichtlich einzigen Weinprobe in diesem für uns alle ganz außergwöhnlichen Jahr.
Betrachte ich Ihre Rückmeldungen, dann war es eine gelungene und interesante Veranstaltung. Das freut mich sehr und mein Dank gilt dem Team aus Silvia, Martin und Ekke, ohne die diese Probe nicht möglich gewesen wäre. Mein Dank gilt auch der Gärtnerei Gehrung, die uns einmal mehr völlig unkompliziert die Möglichkeit gegeben hat, ihre Räume mit zu nutzen. Das hat es uns ermöglicht viel Abstand zu gewährleisten und dennoch eine gewisse Atmosphäre schaffen zu können. Langfristige Verbindungen und gewachsenes Vertrauen – zwei unschätzbare Werte, die unserer Gesellschaft hoffentlich erhalten bleiben. Wir empfinden dies gerade in schwierigen Zeiten als etwas, das mit keinem Geld der Welt aufzuwiegen ist. Wir sind sehr dankbar dafür, viele Partner zu haben, die diese Werte genauso schätzen wie wir.
Aber Dank natürlich auch an Sie alle, die das Vertrauen hatten, trotz aller Beschwernisse, mit denen wir seit März leben müssen, an dieser Weinprobe teilzunehmen.
Da es seit geraumer Zeit die erste Weinprobe war, konnten Sie sehr viele Neuheiten probieren – und die haben überwiegend Ihre Zustimmung gefunden. Das freut uns natürlich sehr!
Für uns war es trotz aller Herausforderungen, die eine Weinprobe unter Pandemie-Bedingungen mit sich bringt, eine Probe, die Lust auf mehr macht. Wir hatten das Gefühl, Ihnen ging es nicht anders. Auch wenn wir alle hoffen, uns nicht mehr darin üben zu müssen Abstand zu halten, im Zweifel tun wir es gerne wieder. Denn den Genuss lassen wir uns durch nichts verwehren.

Unser Angebot aus der 2. Ausgabe des Weinblatts (damals der 1993er)

2018 Trentino
Traminer Aromatico
Casata Monfort
0,75 l € 13,95
(Grundpreis 18,60 €/Liter)

Aktuell

- **Helfen Sie uns zählen:** Selbstverständlich werden wir auch in diesem Jahr die alte Tradition unserer Aktion „Helfen Sie uns zählen" fortführen. Aktuell zeichnet es sich ab, dass wir zwar viele, aber überwiegend kleine Restposten haben werden. Näheres werden Sie in unserer Mail erfahren, die wir voraussichtlich am 27.12. verschicken werden. Aller Voraussicht nach wird der Shop auf unserer Homepage zu diesem Zeitpunkt zwar bereits online sein, für diese Aktion erbitten wir jedoch eine Bestellung per E-Mail, Fax oder telefonisch, da wir eine zeitnahe Bestandspflege via Internet nicht garantieren können.
- **Öffnungszeiten vor und nach Weihnachten:** Am 21. + 22.12. haben wir von 15 – 18 Uhr geöffnet, am 23.12. nachmittags nach Vereinbarung. 24.12. von 9 – 13 Uhr. Am 28. + 29. Dezember ist unser Laden von 15 – 18 Uhr geöffnet. Da die Gärtnerei am 23. + 30.12. nachmittags geschlossen hat, müssen wir für diese Tage einen Termin für Ihren Einkauf vereinbaren. Am 31. Dezember haben wir von 9 – 13 Uhr geöffnet.
- **Inventur:** Anfang des neuen Jahres haben wir lediglich am 2. Januar für die jährliche Inventur geschlossen. Schon am 8. Januar sind wir wieder ab 15 Uhr für Sie da. Falls Sie schon früher kommen möchten, rufen Sie einfach an.

Noch einmal Accomasso – eine Kundenstimme

Kurz nach dem Erscheinen des 100. Weinblatts erreichte uns eine E-Mail eines „cliente storico" wie die Italiener so schön sagen. Wir Deutschen sagen eher uncharmant eines „uralten Kunden" – was mehr als doppeldeutig ist – oder ganz kompliziert, „eines

seit sehr vielen Jahren treuen Kunden". Ich möchte Ihnen den Text gerne original widergeben:

„Hallo Herr Strien, als Ergänzung zu Ihren Ausführungen: Zufällig vor 15 Tagen hab ich für einen Freund zum Abendessen neben einem 2013 Barolo meinen ältesten Barolo aus dem Keller geöffnet, eben einen 1993 „Rocche" von Accomasso.

Wir haben beide decantiert, der hier in diesem Zusammenhang interessierende 1993 hatte keinerlei Alterserscheinung, auch farblich nicht, sehr dicht, nach ca 1,5 Stunden klassische Aromen bis hin zu dunkler Waldbeerenfrucht. Ein toller unvergesslicher Genuss. Leider die letzte Flasche..."

Danke für diese Rückmeldung! Wie Sie wissen, habe ich eine sehr besondere und sehr sehr lange Beziehung zu diesem Weingut. Deshalb freue ich mich über derartige Nachrichten ganz besonders.

Neues bei Strien

"Amaro Bruno"
Distilleria Pilzer
0,7 l € 28,00
(Grundpreis 40,00 €/Liter)

Limoncello "My Lemon"
Distilleria Pilzer
0,7 l € 25,00
(Grundpreis 35,71 €/Liter)

Probier-Abonnement

Das Probierabo in Rot war wieder einmal ein Kopf-Kopf-Rennen. Das ist insofern nicht verwunderlich, als es drei sehr unterschiedliche Weine waren und insofern fast zu erwarten war, dass es einen knappen Ausgang geben könnte. Allerdings, wenn ich intern gewettet hätte, ich hätte glatt verloren. Denn sehr knapper Sieger war ein Rotwein aus dem Friaul, der Refosco dal peduncolo Rosso. Es freut mich, Überraschungen zu erleben und es zeigt mir, man sollte sich nicht anmaßen zu glauben, was andere mögen. Mein Problem, ich muss es! Denn meinen Geschmack zum Maß aller Dinge zu machen wäre nicht nur überheblich, sondern auch fatal.

Damit keine Missverständnisse entstehen: Ich finde den Refosco auch wirklich gelungen. Das gleiche gilt für die beiden anderen Rotweine. Ich hätte mich diesmal sehr, sehr schwer getan meinen persönlichen Favoriten zu benennen. Es wäre „Tageslust" gewesen, die die Entscheidung trifft..

Beim Weißwein gab es sozusagen keine zwei Meinungen. Völlig eindeutiger Sieger war der „Vescovado" Guardavalle von Santa Venere. Nicht dass die beiden anderen Weine schlecht bewertet worden wären, sie hatten einfach das Pech im selben Paket mit einem Überflieger zu sein.

Ob es im letzten Abo des Jahres wieder so eindeutige Sieger geben wird?

Im Rotweinabo stellen wir Ihnen einen weiteren Wein der Kellerei Santa Venere vor, den „Speziale" aus Marsigliana Nera, den Dolcetto d'Alba „Rutuin" von Ciabot Berton und den „Osvino" der Cascina MondaTor. Zweifellos drei sehr unterschiedliche Weine

Das weiße Abo wird neben dem „L'Amore delle Api" Fiano von I Pentri den Ribolla Gialla Brut von Butussi und den „La Bastarda" von Renzo Masi enthalten. Wir sind sehr gespannt auf Ihr Urteil.

Für das neue Jahr können wir Ihnen ein paar neue Ideen für das Probierabo versprechen. Seien Sie gespannt.

Große Freude und viel Spaß beim Probieren wünschen wir Ihnen.

Selezione dell'intenditore

2017 Refosco dal Peduncolo Rosso
Friuli Colli Orientali
0,75 l € 13,95
(Grundpreis 18,60 €/l)

2019 "Vescovado" Calabria Bianco BIO
Santa Venere
0,75 l € 15,95
(Grundpreis 21,27 €/l)

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

Freitag 15.00–18.00 Uhr
Samstag 09.00–13.00 Uhr
Und nach Vereinbarung

Abholungen nach Vorbestellungen möglich:

Montag bis Freitag
08.00-13.00 Uhr
14.30-18.00 Uhr

Samstag 08.00-13.00 Uhr

Mittwoch Nachmittag geschlossen!

Unsere Öffnungszeiten im Dezember:

21. + 22. Dezember:
15.00 bis 18.00 Uhr

24. Dezember
09.00 bis 13.00 Uhr

28. + 29. Dezember:
15.00 bis 18.00 Uhr

31. Dezember
09.00 bis 13.00 Uhr

23. + 30. Dezember
nach Vereinbarung

Nellinger Straße 30
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