

102. Ausgabe, 26. März 2021

Ganz herzlichen Dank...

...für die vielen positiven, teils aber auch kritischen Anmerkungen zu unserer neuen Website. Neben sehr viel Lob und Kritik an einzelnen Punkten, kamen viele viele Anregungen von Ihnen. Für all das sind wir sehr dankbar, denn wir möchten die Seite ja für Sie so gut wie möglich gestalten, nicht für uns. Einige Ihrer Anregungen konnten wir direkt umsetzen, einige müssen noch ein wenig warten beziehungsweise auch noch etwas reifen. Wir freuen uns jedenfalls sehr, dass Ihnen unsere Seite so gut gefällt. Nach all der Vorbereitungsarbeit, den vielen Gedanken, die wir uns im Vorfeld gemacht haben. Nach dem gigantischen Zeitaufwand für die Realisierung, der Auswahl der Bilder, dem Schreiben und Einpflegen aller Texte und Artikel weiß man irgendwann selbst nicht mehr so genau, ob es wirklich so ist, wie man sich es erhofft hat. Denn je intensiver die Beschäftigung damit, desto mehr entdeckt man, was man gerne anders oder besser machen würde. Als kleiner Betrieb



muss man aber selbstverständlich noch viel achtsamer mit dem Budget umgehen und kommt deshalb hier und da an Grenzen. Trotz allem werden wir uns große Mühe geben, die Seite so besucherfreundlich wie möglich zu gestalten und mit vielen Infor-

mationen zu füllen. Über Ihre Anregungen freuen wir uns auch weiterhin, wir werden sie brauchen, um Ihren Wünschen so gerecht zu werden, wie es uns möglich ist. Weiterhin viel Spaß beim Surfen.



Neues bei Strien

Neben der Arbeit an der Website haben wir uns natürlich auch um Ergänzungen für unser Angebot gekümmert. Nachdem wir im vergangenen Jahr sehr viele neue Weine in unser Angebot aufgenommen haben – und

dabei ganz offenbar ein glückliches Händchen hatten – liegt der Schwerpunkt der Neuheiten in diesem Weinblatt auf kulinarischen Leckereien. Die meisten neuen Artikel stammen von

Die meisten neuen Artikel stammen von einem Familienbetrieb auf der kleinen Insel Pantelleria – Sizilien südlich vorgelagert und näher an Tunesien als an

Italien – der (größtenteils) Bio-Produkte erzeugt. Der Italienkenner wird schon ahnen um was es vor allem geht: um die leckeren Knospen, die man Kapern nennt. Der Betrieb bietet aber einiges mehr an, und so haben wir neben Kapern in Meersalz in zwei verschieden Größen auch Kapernfrüchte - oft werden sie, warum auch immer, Kapernäpfel genannt. Ein sehr interessantes Gewürz ist das Kapernpulver, das aus gesalzenen, getrockneten Kapern gewonnen wird, aber auch der wilde Fenchel von den Vulkanböden der Insel hat ein phantastisches Aroma. Ergänzt wird das Portfolio unserer neuen Partnerin Emanuela Bonomo durch eine Kapernpaste und eine Paste aus Kapern,

Neues bei Strien

Capperi piccoli al sale marino Emanuela Bonomo

100 g € 5,45 (Grundpreis 54,50 €/kg)

Paté di capperi Emanuela Bonomo 180 € 8,95

(Grundpreis 49,72 €/kg)



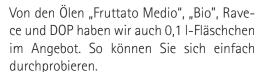






Mandeln und Wildem Fenchel. Abgerundet wird das Sortiment durch die in Traubenmostkonzentrat der Zibibbo-Traube eingelegten Rosinen aus der Zibibbo-Traube.

Freuen Sie sich auf diese tollen Produkte, die in diesen Tagen bei uns eintreffen werden. Neues haben wir nach langer Zeit auch mal wieder von unserem langjährigen Lieferanten Ponchione in Asti. Wir werden Ihnen drei neue Kaffeesorten anbieten, die uns ausgesprochen gut gefallen. Es sind drei reinsortige Caffès aus verschiedenen Herkünften. Die Brasile Caracolita ist eine milde, säurearme Sorte. Der Caffè hat feine Aromen die an Kakao und Schokolade erinnern. Der Cuba ist wie der Brasile ein 100% Arabica und zeichnet sich durch feine Noten von Tabak, Karamell und Kakaobohnen aus. Der Java aus Indonesien ist zu 100% Robusta, entsprechend hat er mehr Koffein, ist sehr aromatisch und erinnert stark an Bitterschokolade. Wir sind sehr gespannt, wie Ihnen diese neuen Kaffeesorten gefallen.



Nach einem bzw. zwei Jahren Pause, da wegen der geringen Erntemenge kaum Öl verfügbar war, können wir Ihnen jetzt auch wieder die Olivenöle Extravergine von der Fattoria di Basciano (Toskana) und Italo Pietrantonj (Abruzzen) anbieten.



Apropos Pietrantonj: von diesem Betrieb haben wir nun auch wieder die beiden Weißweine Pecorino und Malvasia im Sortiment, außerdem den "Cerano" Montepulciano d'Abruzzo Riserva Terre di Peligna und den "Cerano" Cerasuolo d'Abruzzo. Von der Fattoria di Basciano bzw. dem Schwesterbetrieb Renzo Masi haben wir den Roten "Il Bastardo" mit ins Sortiment aufgenommen. Wie "La Bastarda" – die weiße Schwester – eine toskanisch-sizilianische Co-Produktion, in diesem Fall aus Sangiovese und Syrah.

Von Ciabot Berton aus dem Piemont haben wir den 2018 "3 Utin" Nebbiolo d'Alba ausgesucht. Wie alle Weine dieser Kellerei fällt auch er durch ein besonders gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis auf und ist schon jetzt sehr angenehm zu trinken.

Ebenfalls aus dem Piemont, von Franco Roero, präsentieren wir Ihnen den 2020 Piemonte Cortese, ein jugendlich fruchtiger Wein aus der "Gavi-Traube".

Nachdem die Weine unseres Partners I Pentri im vergangenen Jahr großen Anklang fanden, haben wir unser Sortiment bei dieser Kellerei nochmals erweitert. Den "Antico" Malvasia "sulle bucce", also einem auf den Schalen vergorenen Weißwein aus der Malvasia-Traube, möchten wir Ihnen sehr gerne vorstellen. Wie alle (Weiß-)Weine aus diesem Weingut ist es ein sehr charaktervoller, ausdrucksstarker und lagerfähiger Wein aus einer Traube, die bedauerlicherweise nach wie vor nicht in Mode ist und stark unterschätzt wird.

Neues bei Strien

Condimento al Limone in Olio Extravergine Oleificio FAM 0,25 I € 9,95

(Grundpreis 39,80 €/Liter)

Olio Extravergine di Oliva DOP Irpinia Colline dell'Ufita Oleificio FAM

0,5 I € 17,95

(Grundpreis 35,90 €/Liter)



Unser Sortiment an Olivenölen Extravergine bekommt in diesem Jahr auch erheblich Zuwachs. Nachdem das Interesse an den Ölen der Oleificio FAM aus Kampanien im letzten Jahr deutlich gestiegen ist, werden wir unser Angebot etwas verbreitern. Wir bieten das relativ preiswerte "Fruttato Leggero", also das leicht-fruchtige Olivenöl jetzt

ebenso an, wie das Bio-Olivenöl des Betriebes, das Olivenöl mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung und vier aromatisierte Öle. Allerdings nicht mit künstlichen oder naturidentischen Aromstoffen versetzt. sondern mit echten Aromen. Das Olivenöl mit Zitronen bzw. Orangen wird durch gemeinsames Pressen der Oliven und der jeweiligen Zitrusfrucht gewonnen. Die Zitrusfrüchte kommen aus einem der Premiumanbaugebiete – der nahegelegenen Amalfiküste. Außerdem bieten wir Ihnen ein Olivenöl Extravergine mit Safran und eines mit Rosmarin an. Auch diese beiden mit völlig natürlichen Aromastoffen - Safranfäden und Rosmarinnadeln – aromatisiert.





Schön wäre es natürlich, wenn wir Ihnen diese neuen Spezialitäten und Weine bald auch im Rahmen einer kulinarischen Weinprobe in unseren Räumen präsentieren könnten. Allerdings sieht es danach im Moment nicht aus. Dennoch: wir bleiben optimistisch.

Neue Jahrgänge

2020 "Vescovado" Calabria Bianco BIO

Santa Venere 0,75 I € 16,95

(Grundpreis 22,60 €/Liter)

2016 Brunello di Montalcino

Abbadia Ardenga 0,5 | € 31,00

(Grundpreis 41,33 €/Liter)



Auch wenn es, vor allem nach der endgültigen Absage der VinItaly 2021, für alle Beteiligten etwas schwieriger geworden ist Kontakte zu knüpfen, zu verkosten und vor allem persönliche Eindrücke von den Betrieben zu gewinnen, sind wir weiterhin am Recherchie-Kontaktieren und Probieren. Alles

geht vorbei, auch die Pandemie, und so hoffe ich Ihnen in diesem Jahr auch wenigstens eine Reise ins vom Virus schwer gebeutelte Italien anbieten zu können.



Träumen muss erlaubt sein...

Auch wenn die Zeichen im Moment noch nicht so sehr auf Reisefreiheit stehen, den Kopf in den Sand zu stecken gilt nicht. Wir blicken positiv in die Zukunft. Und wir haben gesehen, wir sind alles andere als alleine damit. Langsam aber sicher konkretisiert sich

> seit längerem angedachte Reise in die Monti Lessini, nördlich von Verona. Ich hoffe in diesen Tagen die nötigen Informationen zusammen getragen zu haben um ein ungefähres Reiseprogramm und einen

ungefähren Preis

nennen zu können.

Wenn Sie gerne teil-

die von mir schon

Ragù vegetariano Mariangela Prunotto 340g € 4,95 (Grundpreis 14,56 €/kg)

Neues bei Strien

Polpa di Pomodoro BIO

Mariangela Prunotto

690q € 3,95

(Grundpreis 5,73 €/kg)



nehmen möchten, die Reise soll vom 13. bis 18. Juni stattfinden – falls das Virus gnädig gestimmt sein sollte.

Melden Sie sich, wenn Sie Lust haben teilzunehmen. Die Zahl der Reiseteilnehmer ist auf acht begrenzt.



Aktuell

- Luciano Piona ist tot: Zwar haben wir bereits vor einigen Jahren die Zusammenarbeit mit Cavalchina und La Prendina beendet, da wir mit den neuen Vertriebsstrukturen und auch mit der Preisgestaltung der Betriebe nicht mehr einverstanden waren. Dennoch geht es einem natürlich nahe, wenn ein Mensch, den man bereits seit 1988 kannte und schätzte, so plötzlich aus dem Leben gerissen wird. Vor Jahren hatte Luciano schon einen schweren Fahrradunfall unweit von Madonna di Campiglio, einem Ort in den Dolomiten, den er sehr liebte. Jetzt ist er, soweit unsere Informationen korrekt sind, ebenfalls unweit von Madonna di Campiglio, bei einer Skihochtour ums Leben gekommen. Sein Tod macht mich sehr betroffen.
- Polpa di Pomodoro und Pelati von Biagi ausverkauft. Das war die Hiobsbotschaft, die ich im Februar von Biagi erhielt. Ab September erst werden die beiden erstklassigen Produkte wieder verfügbar sein. Das war mehr als überraschend, das habe ich in 30 Jahren Zusammenarbeit noch nicht erlebt. Sofort habe ich nach Alternativen gesucht, doch häufig kam die Nachricht: ausverkauft. Schlussendlich habe ich einen Bio-Betrieb im Piemont gefunden, der einen hervorragenden Ruf hat. Zumindest eine kleine Menge konnten wir uns von Mariangela Prunotto sichern. Sie müssen also nicht auf beste Tomatenqualität verzichten.

Neuerungen beim Probier-Abonnement

Nach einigen Jahren ohne Veränderungen, gibt es nun eine ganze Reihe von Neuerungen. Die meisten davon entspringen Ihren Anregungen, die wir in den vergangenen Monaten und Jahren gesammelt haben. Nun haben wir probiert aus den verschiedenen Wünschen eine Quintessenz zu bilden, um einerseits Ihren vielen verschiedenen Wünschen gerecht zu werden, uns andererseits aber nicht zu sehr zu verzetteln. Deshalb haben wir uns entschieden das Abo in drei Grundkategorien aufzuteilen: Das Basis-Abo, Das Superiore-Abo und das Schnäppchen-Abo.









Das Basis-Abo bleibt im Grunde wie es war. Der jährliche Preis für die viermal 3 Flaschen ist auf 160 € plus Porto limitiert. Wie bisher können Sie zwischen den Abos rot, weiß, gemischt, gemischtes Doppel und im Wechsel wählen. Wenn Sie also bis jetzt ein Abo ohne das Superiore-Paket im letzten Quartal hatten, ändert sich für Sie nichts.

Selezione

Ciabot Berton

Renzo Masi

0,75 | € 6,95

(Grundpreis 9,27 €/Liter)

0,75 | € 12,95

(Grundpreis 17,27 €/Liter)

2019 "La Bastarda"

Vino Bianco Italiano

dell'intenditore

2018 "Rutuin" Dolcetto d'Alba

Neu ist unsere Auswahl des Superiore-Abos. Auch hier können Sie die Varianten des Basis-Abos wählen, allerdings bekommen Sie 3-4 Flaschen pro Sendung und abweichend vom Basis-Abo werden sich dann und wann auch etwas höherwertige Weine im Paket finden.

Die dritte Variante, das Schnäppchen-Abo, bleibt im Grunde wie es ist. Inhalt und Wert können Sie relativ frei wählen.

Alle Informationen zum Probier-Abo finden Sie selbstverständlich auf unserer Homepage. Dort können Sie Ihr Abo auch ändern, falls Sie sich für eine neue Variante entscheiden wollen. Unseren Abonnenten werden wir den Paketen ein entsprechendes Schreiben beilegen, damit Sie noch einmal alles im Überblick haben.





Dieses Mal bekamen wir ungewohnt wenige Rückmeldungen. Schade, denn wir dachten die Weine seien recht interessant gewesen. Dennoch hat sich bei beiden Farben ein Sieger herauskristallisiert. Beim roten Abo war es – für uns etwas überraschend – der "Rutuin" Dolcetto d'Alba von Ciabot Berton. Nicht dass wir ihn nicht für würdig hielten, wir hatten nur mit einem anderen Urteil

von Ihnen gerechnet, denn die Konkurrenz war aus unserer Sicht auch ganz interessant.

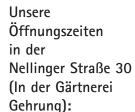
Wenn ich beim roten Abo schon von einer Überraschung spreche, was soll ich dann vom Weißen sagen? Ausgerechnet der Wein mit dem niedrigsten Preis und ausgerechnet der, der bis vor wenigen Jahren noch keine Chance gehabt hätte Platz in unserem Sortiment zu finden, hat die Konkurrenz ausgestochen: der "La Bastarda". Ein einfacher Wein zwar, offenbar hat er Sie dennoch überzeugt, vermutlich weil er so trinkig ist – dieses schöne Wort habe ich dem Schweizerdeutsch entlehnt. Ich finde "trinkig" impliziert Freude am Genuss und Lust auf ein zweites Glas viel besser als das Wort süffig, was einerseits von "saufen" kommt, andererseits den Beiklang von Süße hat.

Im ersten Abo des neuen Jahres finden Sie bei den

Weißen sozusagen zwei Wiedereinsteiger. Aus dem Trentino haben wir den Müller-Thurgau von Casata Monfort ausgewählt, der regelmäßig bei nationalen und internationalen Verkostungen sehr gute Bewertungen erhält. Wir dachten, das sei ein Grund, ihn mal wieder ins Sortiment zu nehmen. Der zweite ist der Malvasia von Pietrantonj. Seit vielen Jahren führt der Malvasia ein Schattendasein. Schade eigentlich, denn es ist eine Rebsorte, die wirklich bemerkenswerte und auch sehr lagerfähige Weißweine hervorbringen kann. Wir möchten versuchen, Ihnen diese Rebsorte näher zu bringen. Der dritte ist ein Klassiker, der aber bestens zu den bald hoffentlich wärmeren Temperaturen und zu den Frühlingsgefühlen passt, der Prosecco.

Bei den Roten präsentieren wir ausschließlich Neues. Aus Kalabrien, von unserem "Erfolgs-Weingut" Santa Venere, haben wir den Cirò Rosso ausgesucht, aus dem Friaul den "Kret" Merlot und aus der Toskana den "Capo Borgo" einen sehr klassischen toskanischen Wein, von unserem neuen Partner Abbadia Ardenga. Er besteht zu 90% aus Sangiovese und zu 10% aus der Canaiolo-Traube. Wie immer sind wir gespannt, wie Ihnen die Weine gefallen und freuen uns auf viele Rückmeldungen.

Großen Genuss wünschen wir Ihnen auch mit diesen Paketen wieder.



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

Abholungen und Vorbestellungen möglich:

Montag bis Freitag 08.00-13.00 Uhr 14.30-18.00 Uhr

Samstag 08.00-13.00 Uhr

Und nach Vereinbarung

Mittwoch Nachmittag geschlossen!



Nellinger Straße 30 70619 Stuttgart (Heumaden) Tel. 07 11/44 10 32-0 Fax 07 11/44 10 32-22 info@strien.com



