Weinimport Strien Italienische Weine

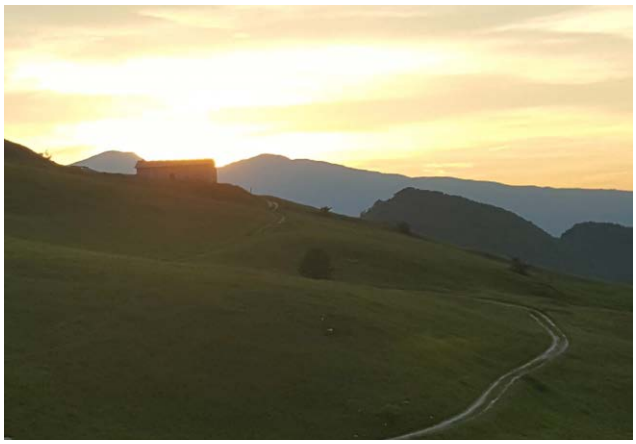
Das Weinblatt

103. Ausgabe, 23. Juli 2021

Vielen Dank!

Sehr viele positive Rückmeldungen von Ihnen für die Gestaltung und Bedienerfreundlichkeit unserer neuen Internetpräsenz sind uns Ansporn weiterhin an Optimierungen zu arbeiten. Wir möchten versuchen, Ihre Wünsche und Erwartungen an Funktionalität und Übersichtlichkeit so gut es geht umzusetzen. Deshalb freuen wir uns, wenn Sie uns auch weiterhin Rückmeldungen geben, denn Dinge, die uns nicht auffallen, können wir nicht verbessern. Und bitte zögern Sie nicht uns anzusprechen, wenn Ihnen ein Fehler oder eine Disfunktion auffällt. Natürlich testen wir selbst sehr vieles, aber natürlich immer aus einer ganz anderen Warte als Sie. Verzeihen Sie uns deshalb, falls Ihnen etwas auffällt, von dem Sie den Eindruck haben, „das muss man doch selbst merken" und teilen Sie es uns mit.

Vielleicht haben Sie es schon bemerkt, seit einigen Wochen ist auch die Zahlung per PayPal möglich. Außerdem sind wir dabei, nach und nach unsere Raritäten einzupflegen. Bis die mehr oder weniger vollständig eingepflegt sind und bestellbar sein werden, wird aber noch einige Zeit vergehen, denn es sind mehrere tausend Flaschen verschiedener Weine, von denen teils nur noch einzelne oder ganz wenige Flaschen vorrätig sind. Jede einzelne Position müssen wir begutachten, fotografieren und sorgfältig einpflegen Dennoch haben wir bereits großes Interesse an den raren Weinen aus unserem Keller registriert, entsprechend hoffen wir auch zügig voranzukommen. Das Tagesgeschäft muss aber natürlich Vorrang haben. Deshalb, falls Sie einen Wein aus einem bestimmten Jahrgang suchen, sprechen Sie uns einfach an. Zumindest bis in die 1970er Jahre haben wir aus fast jedem Jahrgang etwas auf Lager.



Wir wünschen Ihnen weiterhin viel Spaß beim „Studieren" unserer Seiten.

Neues bei Strien

„Versante" Primitivo
Agricole Vallone
0,75 l € 8,45
(Grundpreis 11,27 €/Liter)

„Tenuta Serranova" Susumaniello Rosato
Agricole Vallone
0,75 l € 12,45
(Grundpreis 16,60 €/Liter)

Neues bei Strien

Viele der Neuheiten, die wir in den vergangenen Monaten vorgestellt haben, stießen bei Ihnen auf sehr großes Interesse. Das freut uns natürlich sehr, zeigt es doch, dass wir zumindest einen Teil Ihrer Wünsche bei den Gesprächen mit Ihnen erkannt haben und auch umsetzen konnten. Bedauerlicherweise sind einige dieser Neuheiten schon wieder ausverkauft, denn auch mit mehr als 33 Jahren Erfahrung ist es oft schwer vorherzusehen, welche Produkte mehr oder weniger Interesse finden werden. Wir werden versuchen, diese Lücken baldmöglichst wieder zu schließen.

Wir können nicht in jeder Ausgabe eine Vielzahl neuer Spezialitäten vorstellen. Das entspräche auch nicht unserer Philosophie und würde letztendlich mangelnde Sorgfalt bei

der Auswahl dokumentieren. Dennoch, ein paar Weine von Lieferanten, mit denen wir bereits seit längerer Zeit zusammenarbeiten, können wir präsentieren.

Neues bei Strien

Trentino Marzemino
Terre del Föhn
0,75 l € 9,45
(Grundpreis 12,60 €/Liter)

„Vigna Cantanghel"
Trentino Pinot Nero BIO
Maso Cantanghel
0,75 l € 29,00
(Grundpreis 38,67 €/Liter)

Anfangen möchte ich mit den Weinen, die im Moment, als ich diese Zeilen schreibe, noch im LKW auf der Reise nach Deutschland sind. Von Vallone in Apulien, die ihr Angebot in den vergangenen zwei Jahren stark umgebaut haben, werden wir Ihnen drei bzw. vier neue Weine vorstellen. Dafür zunächst kurz eine Erklärung der Änderungen im Sortiment von Vallone:

Es gibt nun fünf Linien, die Basislinie heißt „Versante" und besteht aus vier rebsortenreinen Weinen. Aus dieser Linie haben wir den Primitivo neu im Sortiment. Die zweite Linie heißt „Flaminio" und umfasst fünf ebenfalls reinsortige Weine aus autochthonen Rebsorten. Hier haben wir den Verdeca, einen Weißwein aus der gleichnamigen Traube, neu im Sortiment und den Rosato aus der Negroamaro-Traube. Der junge Salice und der junge Brindisi werden nicht mehr produziert. Die Linie Riserva besteht aus dem „Vereto" Salice Salentino Riserva und dem „Vigna Flaminio" Brindisi Rosso Riserva. Den „Vereto" haben wir neu in der Magnumflasche im Sortiment, den „Vigna Flaminio" in der 0,75 l-Flasche. Die nächste ist die „Castel Serranova"-Linie, aus ihr haben wir den Rosato aus Susumaniello-Trauben im Angebot. Die Top-Linie besteht aus den beiden Weinen „Graticciaia" und dem „Passo de le Viscarde". Wir hoffen, Ihnen hiermit ein wenig erklärt zu haben, wo die Unterschiede liegen. Wir begrüßen diesen Sortimentsumbau grundsätzlich, aber verbunden mit der Hoffnung, dass die Kellerei nun für einige Jahre keine gravierenden Veränderungen der Etiketten und des Sortiments mehr vornimmt.

Kulinarische Weinprobe

„Mediterrane Suppenküche"
Am Samstag, 14. August
um 18.30 Uhr
präsentieren wir Ihnen
kalte und warme Suppen
sowie eine reiche Auswahl
besonderer Weine

Ihre Anmeldung erbitten
wir bis 8. August
Die Teilnahme kostet 40 € p.P.

Ebenfalls neu sind drei Weine von der Cantine Monfort, auch hier aus drei unterschiedlichen Linien. Der Marzemino gehört zur Basislinie der Kellerei, die sich „Terre del Föhn" nennt. Den Pinot Nero haben wir aus der Top-Linie „Maso Cantanghel" ausgesucht, nicht zuletzt, weil er mehrfach sehr hoch bewertet wurde. Und den Pinot Grigio Ramato, einen Pinot Grigio Rosato, haben wir als schön frischen, leichten Rosé aus der Linie Casata Monfort in unser Programm aufgenommen.

Veranstaltung „Mediterrane Suppenküche"

Vieles deutet darauf hin, dass wir endlich mal wieder eine kulinarische Weinprobe durchführen können. Diesmal möchten wir uns einem spannenden Thema widmen, für das sich dieser ungewöhnliche Sommer besonders anbietet: Suppen. Sie bieten den Vorteil, dass wir je nach aktuellem Wetter recht spontan entscheiden können, ob wir überwiegend kalte oder warme Suppen anbieten.

Neues bei Strien

Trentino Pinot Grigio Ramato
Casata Monfort
0,75 l € 11,95
(Grundpreis 15,93 €/Liter)

„Flaminio" Salento Verdeca
Agricole Vallone
0,75 l € 10,95
(Grundpreis 14,60 €/Liter)

Suppen gelten häufig als schwer mit Wein kombinierbar. Bei unserer Weinprobe haben Sie die Möglichkeit nach Herzenslust auszuprobieren, welche Weine nach Ihrem persönlichen Geschmack gute Begleiter für Suppen sind.

Wir freuen uns sehr, wenn wir Sie am 15. August um 18.30 Uhr begrüßen dürfen, um gemeinsam mit Ihnen traditionelle und außergewöhnliche Suppen unterschiedlichster Art in Kombination mit besonderen Weinen zu genießen.

Bitte melden Sie sich möglichst bis zum 8. August an. Die Teilnahme kostet pro Person 40 €. Wie immer sind in diesem Preis alle Speisen, Wein, Wasser sowie auf Wunsch Caffè und Digestif enthalten.

Wundervoll, wir durften wieder reisen

Schon im April hatten sich acht optimistische Menschen zur Reise in die Monti Lessini angemeldet. Und wir durften die zuversichtlich für Mitte Juni geplante Reise in die Berge nördlich von Verona auch durchführen. Unglaublich! Entsprechend haben es alle Teilnehmer sehr genossen, nach langer Zeit wieder unterwegs zu sein.

Wir waren in der Mulino dei Veraghi, am Ortsrand des kleinen, beschaulichen Ortes Molina, untergebracht. Eine Mühle mit langer Geschichte in der wir, seit mehr als 400 Jahren wieder die ersten Gäste waren. Da es an diesem herrlichen Plätzchen nur 4 Zimmer und ein kleines „Notzimmer" gibt, war die Unterkunft für uns wie geschaffen. Wir konnten komplett unter uns sein, was das Urlaubsgefühl in diesen Zeiten sicher verstärkt hat.

Im Verlaufe der fünftägigen Reise haben wir nicht nur die wunderschöne Gegend und die herrlichen Ausblicke genossen, sondern auch lecker und lokaltypisch gegessen und getrunken. Das vielseitige Programm brachte für jeden der Reisenden spannende, interessante Einblicke in die Welt kleiner Betriebe, deren Inhaber ihre Arbeit mit viel Leidenschaft, großer Kreativität, teils mit viel Mut und in jedem Fall mit enormem Wissen ausüben.

Ob Winzer, Bierbrauerin, Viehzüchter und Käser, Bäcker und Holzbildhauer, Schneckenzüchter oder Koch, jeder lebt mit und für seine Arbeit und jeder von ihnen ist mit seiner Heimat tief verwurzelt. Die Begeisterung für seine Arbeit ist bei jedem Einzelnen fast mit jedem Wort zu spüren und natürlich an der Körpersprache zu sehen. Nicht minder beeindruckend waren die Einblicke, die uns der Inhaber eines Steinbruchs in seine Arbeit gab. Denn der Stein, der in den Monti Lessini abgebaut wird, ist nicht irgendein Stein. Er wird seit hunderten Jahren nicht nur in der direkten Umgebung verwendet, auch in Verona, Mantua, Vicenza und etlichen anderen norditalienischen Städten wurde dieser Stein, der teils eine intensive Rottönung aufweist und als pietra di prun bekannt ist, für viele Gebäude verwendet.

Ein kleines Beispiel, das die Gastfreundlichkeit der von uns besuchten Menschen auf besondere Art zum Ausdruck bringt, möchte ich nennen. Am Mittwoch besuchten wir Mauro Ferrari, seines Zeichens Bäcker und Holzbildhauer. Er zeigte und erklärte uns beide seiner Tätigkeiten sehr offen und ausführlich. Am Rande sei erwähnt, er hatte sogar extra für uns einige seiner Brotspezialitäten gebacken, um uns die Vielfalt und Besonderheit seines Angebots zeigen zu können. Selbstverständlich durften uns auch mit Kostproben von seiner Backkunst überzeugen. Prompt kam die Nachfrage, ob er uns auch etwas verkaufen würde. Nachdem klar war, dass wir erst am Freitag abreisen und bis dahin versorgt sind, hat er den Verkauf abgelehnt. „Ich verkaufe nur frisches Brot, bis Freitag ist das Brot alt" war seine Aussage. „Aber", so ergänzte er „ich kann gerne am Freitagmorgen vor der Abreise frisches Brot bringen". Das wäre nicht weiter bemerkenswert, wenn die Bäckerei nicht rund eine Autostunde von der Mulino dei Veraghi entfernt liegen würde!

Aktuell

- **Aktuelle Situation im Weinberg:** Das außergewöhnliche Frühjahr hat nicht nur in Deutschland Spuren hinterlassen. Zumindest in den beiden Regionen, die ich im Zusammenhang mit der Wein- und Genussreise im Juni besuchen konnte, ist ein deutlicher Vegetationsrückstand zu verzeichnen. Die Winzer sprechen von rund 10 Tagen gegenüber dem langjährigen Mittel. Wenn keine weiteren Extremsituationen auftreten, stellt das noch kein Problem dar. Falls extreme Hitze oder nochmals ungewöhnlich niedrige Temperaturen zu verzeichnen sein sollten, könnte es aber ein extrem schwieriges Jahr werden.
- **Polpa di Pomodoro und Pelati von Prunotto sind (fast) ausverkauft.** Auch wenn wir nur eine kleine Menge beziehen konnten, sind wir einigermaßen überrascht, schon jetzt wieder ausverkauft zu sein. Die äußerst positive Resonanz auf die beiden neuen Produkte war sehr überraschend für uns, hatten wir mit den Tomaten von Biagi doch schon seit vielen Jahren eine Top-Qualität im Angebot. Jetzt müssen wir uns entscheiden, ob wir künftig Biagi oder Prunotto anbieten werden, denn beide parallel anzubieten scheint uns nicht sinnvoll. Welchen Betrieb würden Sie bevorzugen?

Haben Sie Lust mitzureisen?
Noch sind die Planungen nicht ganz abgeschlossen, dies dürfte aber in Kürze der Fall sein. Für Ende September, voraussichtlich vom 26.9. bis 1.10., möchte ich nochmals eine Reise in die Monti Lessini anbieten.
Für Mitte Oktober, voraussichtlich vom 16. bis zum 21., würde ich Ihnen gerne das Beneventano zeigen, die Gegend nordöstlich von Neapel, wobei auch ein Besuch am Monte Somma, dem „Nebenberg" des Vesuvs, eingeschlossen wäre. Ich habe auch noch eine Alternative im Kopf. Allerdings ist bis heute noch nicht sicher, ob die Messe „Cheese" in Bra im Piemont in diesem Jahr tatsächlich wird stattfinden können. Das wird sich voraussichtlich bis Ende Juli entscheiden. Falls sie stattfindet, würde ich Ihnen sehr gerne eine Piemont-Reise in Verbindung mit einem Tag auf der weitgehend „open air" stattfindenden, phantastischen „Cheese" anbieten. Diese Messe ist ein Muss für Käsefans. Es wären extrem genussreiche Tage in der Schlemmerregion.
Wie immer sind die Reisen auf maximal 8 Teilnehmer begrenzt. Wenn Sie Interesse haben, sprechen Sie mich an oder schreiben Sie mir unter reisen@strien.com. Ich hoffe, in Kürze die detaillierten Reiseprogramme fertigstellen und auch die Reisepreise nennen zu können.

Natürlich unterliegen auch diese Reiseangebote dem Vorbehalt, ob zu den geplanten Terminen das Reisen möglich sein wird, ohne das vorher und/oder nachher eine Quarantänepflicht besteht. Sollte/n die Reise/n wegen der Pandemie ausfallen müssen, werde ich selbstverständlich keine Stornogebühr berechnen!

Selezione dell'intenditore

„Capo Borgo" Rosso di Toscana
Abbadia Ardenga
0,75 l € 11,95
(Grundpreis 15,93 €/Liter)

2019 Trentino Müller Thurgau
Casata Monfort
0,75 l € 11,45
(Grundpreis 15,27 €/Liter)

Probier-Abonnement
Für das im März versandte Abo bekamen wir, vor allem was das Rote Abo anging, unglaublich viele Rückmeldungen. Ganz klarer und völlig unangefochtener Sieger war der „Capo Borgo" unseres neuen Lieferanten Abbadia Ardenga. Sie können sich denken, diese Beurteilung von Ihnen freut uns ganz besonders, denn die Neuaufnahme eines Weingutes bringt immer eine gewisse Anspannung mit sich - trotz der mehr als drei Jahrzehnte langen Erfahrung. Dann eine solche Bestätigung zu erfahren, eine gute Wahl in Ihrem Sinne getroffen zu haben, ist natürlich toll.
Auch erfreulich, wenngleich die beiden anderen Rotwein nicht den Hauch einer Chance in Ihrer Gunst gegen den Gewinner hatten, haben doch alle beide Weine sehr gute Bewertungen bekommen.
Beim Weißwein war es nicht so klar. Der Müller-Thurgau von Casata Monfort war letztendlich der knappe Gewinner, gefolgt vom Malvasia von Pietrantonj. Der Prosecco hingegen scheint bei Ihnen auf zunehmend weniger Interesse zu stoßen, wenngleich er ein herrlicher Wein für den Sommer ist.
Das aktuelle Rotwein-Abo beinhaltet den Grignolino d'Asti von Franco Roero, ein nach wie vor recht unbekannter, heller, frischer Rotwein aus dem Piemont. Dazu von Renzo Masi die toskanisch-sizilianische Koproduktion aus Sangiovese- und Syrah-Trauben und aus dem Trentino den Marzemino „Terre del Föhn" aus den Kellern unseres langjährigen Partners Cantine Monfort.
Das Weißwein-Abo besteht diesmal aus dem Pecorino von Italo Pietrantonj, dem Cortese von Franco Roero Roero und dem „Flaminio" Salento Verdeca von Agricole Vallone aus Apulien.

Wie immer wünschen wir Ihnen genussvolles Verkosten und freuen uns auf viele Rückmeldungen.

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 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
www.strien.com

Weinimport Strien Italienische Weine