Weinimport Strien Italienische Weine

Das Weinblatt

104. Ausgabe, 4. Oktober 2021

Unser Internetauftritt...

...wird von Ihnen sehr gut angenommen und wir bekommen nach wie vor viel Lob. Ganz herzlichen Dank dafür. Dieser Zuspruch tut sehr gut und beflügelt uns dabei, an den Möglichkeiten für Vereinfachungen in den internen Abläufen weiter zu arbeiten. Auf der Internetseite wird dies nicht sichtbar sein, in der Bearbeitungsgeschwindigkeit Ihrer Bestellungen sehr wahrscheinlich jedoch noch in diesem Jahr. Vor allem aber bringt es Ihnen einen Vorteil, der uns gegenüber schon häufiger als Wunsch geäußert wurde: Wenn Sie auf unserer Internetseite ein persönliches Konto anlegen, können Sie künftig alle Bestellungen, die sie ab diesem Tag über den Shop bei uns tätigen, einsehen. Das heißt, Sie können genau nachschauen, welche Weine oder Spezereien Sie bei uns gekauft haben. So ist es für Sie einfach Ihre Lieblingsprodukte nachzukaufen.

Dazu möchte ich sagen, der Server auf dem unsere Daten liegen, steht in Deutschland und wird alleine schon deshalb mit sehr hohen Sicherheitsstandards geschützt, weil es sich bei den anderen Nutzern dieses Servers um große europäische Banken und Versicherer handelt. Obendrein ist natürlich der Angriff eines kleinen Spezialgeschäfts weitaus uninteressanter als dies bei einem großen Versender mit Millionen von Kunden und entsprechenden Umsätzen der Fall ist. Ihre Daten sind bei uns also mindestens genauso sicher wie bei anderen Handelsunternehmen oder auf Social-Network-Plattformen.

Weinberg von La Zerba

Wir haben festgestellt, dass einige unserer Kunden meinten, sie müssten bei der ersten Bestellung über unsere Internetpräsenz mit PayPal bezahlen. Das ist nicht so, wenn Sie bereits unser Kunde sind – egal ob Sie schon online bestellt haben oder nicht – dürfen Sie gerne eine andere Art zu bezahlen wählen. Am liebsten die, die Sie bisher ohnehin nutzen. Wenn Sie uns bereits ein SEPA-Lastschriftmandat erteilt haben, müssen Sie Ihre Daten auch nicht erneut eingeben.

Wieder auf Lager

Haselnüsse mit Schokoladenüberzug
Giovanni Cogno
200 g € 16,45
(Grundpreis 82,25 €/kg)

Tartufi Neri (Pralinen)
Giovanni Cogno
200 g € 14,95
(Grundpreis 74,75 €/kg)

Wieder bei Strien

„Wieder" anstatt von „neu" muss es in diesem Falle heißen. Deshalb stelle ich die Weinkellerei La Zerba nicht als neuen Partner vor, obwohl vieles in der Kellerei neu ist – vieles, aber nicht alles. Andrea Mascherini und ich kennen uns schon seit rund 30 Jahren; an das genaue Jahr des Beginns unserer Zusammenarbeit konnten wir uns beide nicht erinnern, es wird aber um das Jahr 1990 herum gewesen sein. Seinerzeit war der Gavi DER weiße Modewein aus Italien. La Zerba war damals ein relativ junger Betrieb, was die Verkelterung und Abfüllung der Weine angeht. Trauben-Anbau hatte aber bereits eine lange Tradition in der Familie, nur wurden sie an den damaligen „Platzhirsch" verkauft. Heute

ist der Gavi fast unbekannt, die Nachfrage gering. Deshalb haben wir im Jahr 2017 bislang das letzte Mal bei La Zerba eingekauft. Trotz dieser langen Einkaufspause und obwohl ein persönlicher Besuch aus naheliegenden Gründen nicht möglich war, sind wir in freundschaftlichem Kontakt geblieben. Diesen stabilen, vertrauensvollen Kontakt wollte ich anlässlich der Piemont-Reise zur Cheese wieder durch einen Besuch des Weinguts pflegen. Der Wein, den wir zuletzt gekauft hatten, war der „Terrarossa" aus dem Jahrgang 2016. Und damit sind wir bei einem Thema, dem ich unter der Überschrift:

Reisenotizen

Platz einräumen möchte.

Ja, die vergangenen vielen Monate, in denen das Reisen nicht oder nur eingeschränkt möglich war, sind auch mir nicht leicht gefallen. Insbesondere war der Bereich „Neuentdeckungen" und „Lieferantenpflege" kaum vor Ort möglich. Wie wichtig der persönliche Kontakt, das Gespräch auf dem Weingut ist, hat sich auch bei meinem Besuch bei La Zerba gezeigt. Denn einer der Weine, die wir gemeinsam verkostet haben, war der Gavi „Terrarossa" 2016. Schlagartig wusste ich, warum ich damals versucht habe, diesen Wein wieder zu etablieren, ihm zu neuem Aufschwung zu verhelfen: Schon damals ampfand ich den Wein als besonders fein und vielschichtig. Die Probe auf dem Weingut hat mich mehr als beeindruckt. Ein 5 Jahre alter Weißwein, der sich derart frisch und lebendig, gleichzeitig – trotz intensiver Aromatik – so schlank und elegant präsentiert und danach minutenlang noch im Mund spielt, das ist alles andere als eine Selbstverständlichkeit.

Nun könnten Sie sagen „warum schwärmt der uns von einem alten Weißwein vor, den es nicht mehr gibt". Da müsste ich Ihr Unverständnis teilen, wenn Andrea damals nicht, weil er von dem Jahrgang ebenfalls begeistert war, etliche Flaschen beiseite gelegt hätte. Und diese Flaschen, oder zumindest einen schönen Teil davon, können wir Ihnen jetzt anbieten, wenn er Ihnen ebenfalls zusagt. Im Moment haben wir nur eine sehr kleine Menge auf Lager, da ich diesen feinen Wein im Auto mitgebracht habe, um ihn möglichst schnell präsentieren zu können und ggf. eine ausreichende Menge nachbestellen zu können. Wir sind sehr neugierig auf Ihre Meinung zu diesem Wein.

Neues bei Strien

2020 Gavi „Anfora" BIO
La Zerba
0,75 l € 21,50
(Grundpreis 28,66 €/Liter)

2017 Gavi „Primin"
La Zerba
0,75 l € 16,95
(Grundpreis 22,60 €/Liter)

Terrarossa - Rote Erde

Neues bei Strien

An erster Stelle möchten wir die Neuheiten der Oleificio FAM vorstellen. Nachdem die vier aromatisierten Olivenöle, die wir im Frühjahr ins Programm aufgenommen haben, innerhalb kürzester Zeit großen Anklang fanden und ausverkauft waren, haben wir uns entschlossen das Sortiment mit den folgenden aromatisierten Ölen zu erweitern: Thymian, Basilikum, Peperoncino und Knoblauch. Wir freuen uns, wenn Ihnen auch diese Öle zusagen.

Von unserem Partner I Pentri in Kampanien – auf der Wein-Genuss-Reise werden wir ihn besuchen – haben wir einen ganz besonderen Wein neu im Sortiment: den „Blu Astro" Piedirosso 2011. Ein Wein von einer ganz kleinen Parzelle mit blaugrauem Mergelboden. Ein ganz besonderer Tropfen, von dem es nur 698 Flaschen gibt und der erst im vergangenen Jahr in den Verkauf gekommen ist.

Neues bei Strien

2020 Langhe Arneis
Cadia
0,75 l € 14,95
(Grundpreis 19,93 €/Liter)

2011 "Blu Astro"
Beneventano Piedirosso
I Pentri
0,75 l € 55,00
(Grundpreis 73,33 €/Liter)

Neu in unserem Sortiment ist auch der Langhe Arneis von Cadia, dem Weingut im Piemont, von dem wir seit einigen Jahren

den ganz besonders interessanten – und raren – Rotwein Verduno Pelaverga beziehen. Womit ich nicht gerechnet hatte, sogar zwei weitere Neuheiten von La Zerba, die seit 2018 als Bio-Betrieb zertifiziert sind, kann ich schon in dieser Ausgabe vorstellen. Den 2020 „Anfora" Gavi, eine Traubenselektion im Weinberg, die anschließend mit Schalen in Amphoren aus Ton vinifiziert und ausgebaut werden. Dieser Wein, von dem es nur etwa 1.300 Flaschen pro Jahrgang gibt, wird unfiltriert mit Feinhefen abgefüllt. Außerdem haben wir den „Primin" Gavi 2017 in unser Sortiment aufgenommen. Es handelt sich dabei quasi um eine Riserva, die 18 Monate in Stahltanks auf der Feinhefe reifen durfte. Danach wurde der Wein abgefüllt und reifte auf der Flasche weiter. Erst im Jahr 2021 wurde er für den Verkauf freigegeben.

Verkostungsnotizen alter Weine von unseren Kunden

Immer mal wieder bekommen wir von Ihnen liebe Kunden Rückmeldungen zu Weinen, die Sie vor teils vielen Jahren bei uns gekauft haben. Teils natürlich auch zu älteren Jahrgängen, die Sie vor noch gar nicht so langer Zeit bei uns gekauft haben.

Zunächst einmal möchte ich Ihnen den Originaltext einer Nachricht senden, die wir Mitte April über unsere Internetseite bekommen haben:

„ Hallo und guten Abend werter Hr. Strien,
[...] gestern Abend fiel mir im Keller aus der hintersten Ecke eine Flasche 1997 Agricole Vallone Brindisi Rosso Vigna Flaminio quasi entgegen und rief mir zu: "Aufmachen bitte!" (Erworben im Ladengeschäft Heumaden vor "langer" Zeit).

Ja, 1997er. Und was soll ich sagen? Einwandfrei! Keine Anzeichen von Überalterung, der Korken auf 3/4 Länge f...trocken, noch tolle rubinrote Farbe, Rand etwas aufgehellt. Klasse Wein, und das nach knapp 24 Jahren!!

Das wollte ich Ihnen einfach mitteilen, ein Feedback aus der Vergangenheit... [...]"

Aktuell

- **Top-Bewertung unseres Brunello in MERUM:** In der Herbstausgabe der Zeitschrift „MERUM", die von dem von mir hoch geschätzten Andreas März herausgegeben wird, bekommt der Brunello di Montalcino 2016 von Abbadia Ardenga die Höchstbewertung von 3 Herzen. Falls Sie sich etwas von diesem Wein sichern möchten, zögern Sie nicht. Aufgrund dieser Top-Bewertung können wir schlecht einschätzen, wie lange er noch lieferbar sein wird.

- **Polpa di Pomodoro und Pelati von Prunotto wieder verfügbar, Polpa vonBiagi trifft in Kürze ein.** Niemals hätte ich mir träumen lassen eines Tages die Polpa zweier italienischer Top-Produzenten im BIO-Bereich anbieten zu können. Jetzt ist es so weit. Aufgrund des enormen Zuspruchs haben wir uns entschlossen, beide Polpe in unser Programm aufzunehmen. Beide sind extrem lecker und doch sehr unterschiedlich. Machen Sie den Test!

Sehr regelmäßig bekomme ich Verkostungsnotizen von einem Kunden, der nicht nur über viele Jahre viele Flaschen des leider nicht mehr existenten Weinguts LeCasalte von Chiara Barioffi gekauft hat, sondern auch Mitte Mai dieses Jahres etliche Flaschen aus unserem LeCasalte-Archiv erworben hat. Und zwar ab dem Jahrgang 1985!!!! Alle Rückmeldungen, die wir bisher von unserem Kunden erhalten haben, waren zufrieden bis euphorisch. Ein paar Beispiele: 11. Mai Vino Nobile 1995 (Der Tag nach seinem Einkauf. Wir hatten im Laden gemeinsam einen 1995er Nobile Riserva verkostet) „Qualität wie Gestern. Irre! Danke!!!!!! Sitze auf dem Balkon und genieße. Was gibt es Schöneres im Leben?! Die Nase im Glas und eine unglaubliche Note. Er hat einen Tag

später eine noch deutlichere Note / Frucht gehabt! Der war am Tag drauf dermaßen fruchtig. Im Glas war ein Aroma, meine Frau hat nur den Kopf geschüttelt."
22. Mai, Vino Nobile 1993 (ein sehr schwieriges Jahr): „Nicht so viel Frucht wie der 90er, auch nicht mehr intensiv, dennoch wunderbar."

Terrarossa/
Terrabianca

6. August, Vino Nobile 1991: „Guten Morgen Herr Strien, der Korken war nahezu komplett durch, doch der Wein war sensationell. Herrlich, immer noch fruchtig, gleichfalls schwer. War eine gute Entscheidung diesen Wein zu kaufen.
17. September, Vino Nobile 1995: „Eine Wahnsinns Frucht immer noch. Intensive rote Farbe. Sehr langer Abgang."

Neue Jahrgänge

2018 Barbaresco „Rio Sordo"
Emanuele Musso
0,75 l € 33,00
(Grundpreis 44,00 €/Liter)

2018 Barbaresco „Pora"
Emanuele Musso
0,75 l € 33,00
(Grundpreis 44,00 €/Liter)

Soweit die Kommentare. Noch haben wir einige Flaschen von LeCasalte im Keller und noch haben wir die Weine nicht in unserem Internetshop. Falls Sie interessiert sind, sprechen Sie uns bitte an, wir teilen Ihnen gerne Preise und Verfügbarkeit mit. Aktuell haben Sie als unser Kunde noch Vorkaufsrecht. Wenn Sie eine oder mehrere der Flaschen kaufen und in unserem Laden abholen wollen, melden Sie die Abholung bitte mindestens einen Tag vorher an. Denn die Weine liegen nicht in unserem Lager, sondern in einem hervorragend temperierten Keller, den wir vor 30 Jahren angemietet haben und der uns seither als Lager und Archiv dient.
Sollten Sie selbst ältere Weine verkosten, die Sie bei uns gekauft haben, freuen wir uns sehr über Ihr Urteil!

Versandverpackung

Wer in den letzten Wochen ein Paket von uns bekommen hat, dem wird es aufgefallen sein: Wir testen den Verschluss der Pakete ohne Klebeband stattdessen ausschließlich mit Stahlklammern. Wir möchten ehrlich sein, dahinter steckt nicht nur ein Umweltgedanke, der spielt allerdings eine erhebliche Rolle. Zwar sehen wir nicht, wie Sie die Pakete empfangen, wir mussten allerdings in der Vergangenheit wiederholt feststellen, die Haftung des Packbands lässt bisweilen sehr zu wünschen übrig. Und wir verwenden keineswegs das billigste, sondern das, mit dem wir in der Vergangenheit die besten Erfahrungen gemacht haben. Trotzdem, das Ergebnis stellte uns nicht zufrieden, also überlegten wir, wie wir die Pakete sicher verschließen können. Bei diesen Überlegungen spielten dann vor allem ökologische Aspekte eine Rolle. Auf die Stahlklammer kamen wir, weil sie während des Recyclingprozesses sehr gut von der Pappe getrennt werden kann und Stahl gut zu recyclen ist.
Allerdings haben wir uns natürlich auch mit möglichen Nachteilen befasst. Die Klammer verschließt nicht so bündig wie das Packband, beim Verarbeiten durch DHL sind mehr offene Kanten, die möglicherweise beim Lauf über das Sortierband Angriffsfläche für Zerstörung bieten könnten. Das Öffnen des Paketes könnte möglicherweise als schwieriger empfunden werden, und beim Öffnen oder Entsorgen der Verpackung könnte möglicherweise eine gewisse Verletzungsgefahr durch aufgebogene Klammern entstehen.
Bitte berichten Sie uns über Ihre Erfahrungen mit dieser Verschlussmethode. Wir freuen uns über jede Rückmeldung, auch über negative, denn wir wollen sowohl vorteilhaft für Sie als auch bruchsicher und umweltfreundlich verpacken.
Dabei spielt der Mehraufwand, den wir durch die neue Verpackungstechnik mit Klammer haben, die kleinere Rolle.

Probier-Abonnement

Vielen Dank für die vielen Rückmeldungen und Erweiterungen Ihrer Probier-Abos. Gleichzeitig danke für Ihre Bewertungen, die uns immer interessante und wertvolle Hinweise sind.
Vor allem bei den Rotweinen waren es Weine, die wir tendenziell in die Richtung „trinkig" einstufen. Im Vorfeld war uns absolut nicht klar welcher der Weine von Ihnen

als Selezione dell'Intenditore ausgewählt werden würde, denn alle drei Weine haben aus unserer Sicht einen gewissen Charme. Dass ausgerechnet der, mit dem „sprödesten" Charme – der Grignolino d'Asti - das Rennen gemacht hat überrascht uns dennoch. Die beiden anderen teilen sich den zweiten Rang. Die einen mochten die explosive Frucht des Marzemino, die anderen die Ausgewogenheit des „Il Bastardo". Insgesamt scheint es uns, als hätten wir wieder ein Paket zusammengestellt, dass für jeden etwas bereitgehalten hat. Besonders erfreulich, alle Weine haben offenbar gefallen.

„Harte" Verkostungsarbeit am späten Vormittag bei La Zerba

Diesmal war einer der seltenen Fälle in dem wir keinen einzigen Bewertungsbogen für die Weißweine erhalten haben. Deshalb küren wir den Sieger nach den Verkaufszahlen, das war der „Flaminio" Verdeca der Agricole Vallone.
Für das neue Abo haben wir bei den Rotweinen zwei „alte Bekannte", den „Vigna Flaminio" Brindisi Rosso Riserva der Agricole Vallone aus dem Jahrgang 2017 und den „Carbunè" Barbera d'Asti 2020 von Franco Roero, sowie einen Neuzugang, den Rosso di Montalcino 2018 der Abbadìa Ardenga ausgesucht. Für das rote Superiore-Abo haben wir zusätzlich den „Verso Sud" Susumaniello von I Pàstini ausgesucht.

Selezione dell'intenditore

2020 Grignolino d'Asti
Franco Roero
0,75 l € 12,45
(Grundpreis 16,60 €/Liter)

2020 „Flaminio" Verdeca
Agricole Vallone
0,75 l € 10,95
(Grundpreis 14,60 €/Liter)

Im Weißwein-Abo finden Sie neben dem ganz neuen Langhe Arneis von Cadia ebenfalls zwei „alte Bekannte", den Gavi „Terrarossa" 2020 BIO von La Zerba und den Traminer Aromatico von Casata Monfort. Für das Superiore-Abo haben wir etwas ganz besonderes vorgesehen: Sie bekommen auch den Gavi „Terrarossa" 2016. So können Sie die Entwicklung dieses beeindruckenden Weißweins im direkten Vergleich zweier Jahrgänge beurteilen.

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!

V.i.S.d.P.:
Strien GbR Weinimport
Ulrich Strien
Nellinger Straße 30
70619 Stuttgart
Tel. 0711/441032-0
info@strien.com
www.strien.com

Biozertifiziert bei ÖkoP:
DE-ÖKO-037

Weinimport Strien Italienische Weine