Weinimport Strien Italienische Weine

Das Weinblatt

106. Ausgabe, 17. März 2022

Viel Neues bei Strien

Vielen von Ihnen ist unser piemonteser Partner für Polpa di Pomodoro und Pelati, sowie den vergetarischen Sugo Bologenese, mit dem wir seit rund einem Jahr zusammenarbeiten, bereits bekannt. Da die drei Produkte, die wir zunächst in unser Sortiment aufgenommen hatten, sehr schnell ausverkauft waren, haben wir das Sortiment nun etwas erweitert. Freuen Sie sich auf drei Pasta-Soßen mit je 55 % Birne, Aprikose bzw. Pfirsich ergänzt mit Tomate, Olivenöl, Kräutern und Salz. Wer süß-sauer mag, wird hingerissen sein, wer das Außergewöhnliche sucht, wird begeistert sein, und wer neugierig ist, wird nicht enttäuscht werden. Spannend, Pasta-Soßen auf Fruchtbasis.

Neues bei Strien

Sugo a base di pere
(Pastasoße auf Birnenbasis)
Mariangela Prunotto
215 gr € 4,95
(Grundpreis 23,02 €/kg)

Honig aus Zitrusblüten
Mariangela Prunotto
400 gr € 11,00
(Grundpreis 27,50 €/kg)

Außerdem haben wir vier verschiedene Honigsorten für Sie ausgesucht, denn der Betrieb verfügt über rund 1.000 Bienenvölker, die je nach Jahreszeit „umziehen" um die verschiedenen reinsortigen Honige gewinnen zu können. Warum wir unser Angebot von Prunotto zügig erweitern werden, lesen Sie im folgenden Artikel.

Von unserem langjährigen Lieferanten Tenuta Margherita haben wir ebenfalls einige neue Artikel im Angebot. An erster Stelle möchte ich den „Apollo"-Reis nennen. Eine aromatische Reissorte aus dem Piemont, die dem Basmati ähnlich ist. Also kein Risotto-Reis, sondern ein „klassischer" Reis. Hervorragend als Beilage, für Reissalat und für alles, wofür Sie sonst Basmati nehmen würden.

Außerdem haben wir uns entschlossen, wieder vier der fertigen Risotti aufzunehmen, die Ihnen – nach Zusatz von Wasser und rund 20 Minuten Garzeit – eine leckere Mahlzeit ohne großen Aufwand garantieren.

Unser Reissortiment wird abgerundet durch die beiden aromatischen Vollkornsorten „Ermes" und „Petalo". „Ermes" ist eine sehr alte Reissorte mit rotem Korn und roter Schale. Sie eignet sich sehr gut als Beilage, ganz besonders für Menschen die sich vegan oder vegetarisch ernähren, da sie reich an Mineralsalzen, Antioxidantien und Balaststoffen ist. „Petalo" löst die bisherige schwarze Sorte „Nero Venere" mehr als würdig ab. Bevor Nero Venere in teils zweifelhafter Qualität auch in Supermärkten angeboten wurde, hat sich Davide Brusa nach Alternativen umgeschaut. In der Petalo hat er jetzt eine ganz besondere Sorte im Angebot, natürlicherweise schwarz, sehr aromatisch und reich an Balaststoffen und Mineralsalzen. Sie eignet sich hervorragend als Beilage, für Salate oder für Risotto, wenn er nicht cremig werden soll.

Neu sind auch die verschiedenen Pasta-Sorten von unserem Lieferanten Felicetti aus dem Getreide Emmer, einem Urkorn, das auch unter dem Namen Zweikorn bekannt ist und ein Vorfahre des Weizens ist.

Im vergangenen Herbst habe ich im Zuge einer Piemontreise die Bekanntschaft mit Andrea Botto von Conven-

to Cappuccini gemacht. Der Brachetto, den ich spontan für unser Sortiment ausgesucht habe, hat – trotz erheblicher Restsüße und leichter Perlage – spontan auch die Herzen einiger Fans trockener Weine erobert. Also haben wir uns entschlossen die Auswahl um den nicht eben renommierten, in hoher Qualität aber extrem leckeren, Moscato d'Asti aus dem selben Haus zu erweitern.

Auf der gleichen Reise und nach intensiver Recherche habe ich auch das Weingut Ezio Poggio kennengelernt. Als langjährige Kunden wissen Sie es bereits: Wir registrieren aufmerksam, was wir so hören, sind auch interessiert an den Meinungen Anderer und nehmen von zuverlässigen Verkostern oder Verkosterteams auch gerne Tipps an. Am allerliebsten aber vertrauen wir auf unser eigenes Urteil. Wir reden über einen Wein, der in den letzten Jahren etwas Aufsehen erregt hat, der Timorasso. Eine sehr eigenständige, weiße Rebsorte, die im östlichen Piemont im Bereich des Städtchens Tortona ihre Heimat hat. Über die Jahre haben wir einige Weine aus dieser Rebsorte verkostet, haben uns Verkostungsnotizen seriöser Journalisten angeschaut und selbst recherchiert.

Neues bei Strien

2021 Moscato d'Asti
Convento Cappuccini
0,75 l € 11,00
(Grundpreis 14,67 €/Liter)

2019 Piemonte Barbera BIO
La Zerba
0,75 l € 11,00
(Grundpreis 14,67 €/Liter)

Für den Timorasso wird immer wieder die Unterzone „Derthona" als Maß aller Dinge genannt. Dem möchten wir nicht widersprechen, wir konnten uns aber mit der geschmacklich tendenziell eher breiten Interpration dieser Rebsorte nicht wirklich anfreunden. Wie wir heute finden zurecht! Denn es gibt eine kleine Unterzone der Colli Tortonesi, die „Terre di Libarna". Dort, etwa 200 Meter höher gelegen als Derthona, reift die Timorasso-Traube unter Bedingungen heran, die sie für uns wirklich ganz besonders machen. Vom einzigen Weingut, das unserer Kenntnis nach in dieser kleinen Zone Timorasso erzeugt, haben wir uns für gleich drei Varianten entschieden – zwei Weißweine und einen bemerkenswerten Sekt. Wir ergänzen das Sortiment mit einem Rosato aus der Barbera-Traube und einem jungen, frischen Rotwein aus der Barbera und der Piemonte Bonarda-Traube. Wir sind überzeugt unser Angebot damit bereichert zu haben.

Neu aus dem Piemont ist auch der Piemonte Barbera BIO aus dem Weingut La Zerba, mit dem wir bereits seit rund 30 Jahren zusammenarbeiten.

Als letzte Neuzugänge dieses Weinblatts sind noch drei Weine unseres Partner Vallone aus Apulien zu nennen. Der Chardonnay aus der Linie „Versante" ist absolut neu im Angebot. Aus derselben Linie können wir Ihnen auch den roten Negroamaro anbieten, den wir vor einigen Jahren schon einmal im Sortiment hatten. Ganz neu ist der Susumaniello aus der Linie „Flaminio"

Ende nach über 30 Jahren Zusammenarbeit

Nach über 30 Jahren der Zusammenarbeit hat die Firma Biagi, von der wir vor allem Polpa di Pomodoro aber auch Tomatensoßen, Pesto und vieles anderes bezogen haben, eine grundsätzliche Veränderung in der Vertriebspolitik vollzogen. Einzelhändler wie wir werden nicht mehr beliefert, die hochwertige Linie mit dem Etikett Biagi, die dem Facheinzelhandel vorbehalten war, wird eingestellt. Da wir von der Strategie-Änderung – für uns völlig überraschend – erst erfahren haben, als wir eine größere Bestellung platziert hatten, sind etliche Artikel schon fast ausverkauft.

Zugegebenermaßen war diese Nachricht im ersten Moment ein Schock. Zwar sind wir Neuem gegenüber immer offen, nach mehr als 30 Jahren – außer von den treuen Mitarbeitern von Biagi – kommentarlos verabschiedet zu werden ist aber schon ein Ereignis, bei dem man schluckt.

Den Weg für aufstrebende Unternehmen auf dem deutschen Markt zu bereiten, und dann durch größere Importeure ersetzt zu werden, ist für uns nichts

Neues bei Strien

Riso „Apollo"
Tenuta Margherita
1.000 gr € 6,45
(Grundpreis 6,45 €/kg)

Risotto con Zucca
Risotto mit Kürbis
Tenuta Margherita
250 gr € 6,45
(Grundpreis 25,80 €/kg)

Neues. Viele Firmennamen könnte ich Ihnen nennen, mit denen wir seinerzeit begannen, als sie noch keinerlei Renommée in Deutschland hatten. Nach zwei, drei oder auch fünf Jahren durch große Importeure ersetzt zu werden, ganz normal. Nach über 30 Jahren aber sang- und klanglos, von jetzt auf gleich von der Bühne abtreten zu müssen, hinterlässt einen schalen Beigeschmack. Aber sollen wir jetzt jammern, reklamieren, heulen? Manchmal öffnen vermeintliche Nackenschläge den Weg nach vorne, den Weg, noch besser, individueller zu werden. Der Lieferengpass der Polpa di Pomodoro von Biagi im vergangenen Jahr scheint sich jetzt als ein Glücksfall für uns zu entpuppen. Der Nachfolger von Biagi steht für uns schon fest, denn im vergangenen Jahr haben wir sehr viele Produkte getestet und daraufhin Prunotto ausgewählt. Bis jetzt haben wir sehr positive Rückmeldungen erhalten. Entsprechend dürfen Sie sich schon jetzt auf weitere Produkte von diesem tollen Betrieb freuen.

Wein- und Genuss- Reise ins Piemont im Juni

Nach langer, intensiver Planungsarbeit ist es vollbracht, ich kann eine ganz neue Piemontreise anbieten. Piemont, ganz neu, wie soll das gehen? Das waren auch meine ersten Gedanken, als ein Stammkunde, der schon mehrfach mit mir bzw. unter meiner Leitung gereist ist, mich darum bat ihm eine Piemontreise für eine geschlossene Gruppe

anzubieten. Eine ganz ähnliche Reise, wie die seit Jahren in immer neuen, kleinen Varianten bestehende Reise anzubieten, kam für mich nicht infrage. Also habe ich mir viele Gedanken gemacht, wie man das Piemont mal ganz anders präsentieren kann, ohne die einmaligen Besonderheiten der Region außen vor zu lassen. Rückblickend betrachtet war es ganz einfach: man nimmt einfach andere einmalige Besonderheiten der Region in das Programm auf. Und das Ganze, ohne wirklich auf etwas zu verzichten. Das Piemont – eine Region, die ich zugegebenermaßen sehr liebe – bietet so viel, dass man ein (fast) komplett neues Programm entwickeln kann, ohne das etwas fehlt. Man mag vielleicht das eine oder andere vermissen, aber ich denke es wird nichts fehlen.
Ich freue mich auf diese außergewöhnliche Reise in die Region am Fuße der Alpen. Wir wohnen in einer außergewöhnlichen Unterkunft und erleben eine Reise mit vielen außergewöhnlichen Weinen und dem einen oder anderen außergewöhnlichen Höhepunkt. Neugierig? Dann schauen Sie auf unserer Internetseite unter dem Menüpunkt „Reisen", oder lassen Sie sich die Reise-Unterlagen als PDF-Dateien zuschicken.
Offizieller Reisebeginn wird Sonntag, 12. Juni sein, das offizielle Reiseende am

Aktuell

- **Entwicklung der Treibstoffpreise:** Aufgrund der aktuellen Entwicklung der Treibstoffpreise steigen unsere Frachtkosten fast täglich. Sowohl bei den Eingangs- als auch bei den Ausgangsfrachten. Bis jetzt versuchen wir diese stark steigenden Kosten noch auszugleichen. Im Moment vermag aber sicher niemand zu sagen, wie diese Entwicklung weitergeht. Wir hoffen Ihnen weitere Preiserhöhungen ersparen zu können, versprechen können wir es jedoch nicht.
- **Versorgungsprobleme mit Pasta:** Erfreulicherweise haben wir, vor Beginn des massiven Preisanstiegs für Weizen, noch einen soliden Lagerbestand für Pasta von Felicetti angelegt. Versorgungsprobleme sind also aktuell ebenso wenig zu befürchten wie ein kurzfristiger Preisanstieg.
- **Brunello di Montalcino 2017 Abbadia Ardenga:** Erst vor wenigen Tagen haben wir die aktuelle Preisliste der Abbadia Ardenga erhalten. Die Erhöhungen bewegen sich im sehr moderaten Bereich. Die Lieferung der Brunello 2017 – Abbadia Ardenga und Vigna Piaggia – sowie des Rosso di Montalcino 2020 wird voraussichtlich Anfang April des Jahres erfolgen. Wir werden Sie aktuell informieren.

17. Juni nach dem Frühstück. Nach Rücksprache ist ggf. eine gemeinsame Anreise ab Stuttgart zu einem sehr günstigen Preis möglich. Dann wäre die Abfahrt aber bereits am Samstag, 11. Juni, ca. 13 Uhr vor unserem Weinladen in Stuttgart-Heumaden. Das heißt, es würde eine zusätzliche Übernachtung anfallen. Die Rückfahrt wäre entsprechend dem offiziellen Reiseende.

Ich muss an dieser Stelle darauf hinweisen: Stand heute ist in Italien ein Aufenthalt in Unterkünften und in Restaurants nur mit dem in Italien sog. Super-Green-Pass möglich, das heißt: Nur Geimpfte und Genesene mit entsprechendem Nachweis können an der Reise teilnehmen. Ein PCR-Test, egal wie aktuell, ermöglicht ohne o.g. Nachweis KEINEN Eintritt in die entsprechenden Lokalitäten.

Neues bei Strien

2020 „Caespes" Timorasso Colli Tortensi Terre di Libarna
Ezio Poggio
0,75 l € 17,50
(Grundpreis 23,33 €/Liter)

2020 „Caespes" Colli Tortensi Terre di Libarna Rosso
Ezio Poggio
0,75 l € 14,50
(Grundpreis 19,33 €/Liter)

Preisentwicklung

Nun haben wir etliche Preislisten für das noch junge Jahr erhalten – und auch schon manche Lieferung, die auf Basis der neuen Preislisten abgerechnet wurde. Wir freuen uns sehr, die Preissteigerungen weitestgehend in mäßigem Rahmen halten zu können. Nur einzelne wenige Produkte werden, nach unseren aktuellen Stand, erhebliche Preissteigerungen erfahren. Allerdings liegen uns auch bei weitem noch nicht alle Listen vor und aufgrund der aktuellen, schrecklichen Situation in der Ukraine und den daraus resultierenden Folgen, ist es nicht auszuschließen, dass hier und da noch Preissteigerungen folgen werden. Wir können Ihnen aber versichern, wir werden unser Mögliches tun, diese Erhöhungen im Rahmen zu halten, soweit wir es können.

Wie Sie auf unserer Internetseite feststellen können, haben wir bei Preisen oberhalb von 10 € mit der Umstellung auf glatte Euro-Beträge bzw. 50 Eurocent-Beträge begonnen. Wir wollen damit ein Stück weit die Augenwischerei mit 0,95 € oder – wie bei manchem Kollegen – mit 0,99-Euro-Beträgen, nicht weiter fortsetzen. Gewisse Rundungen bleiben natürlich erhalten, denn ein absolut stures Festhalten an einer Basiskalkulation lässt sich alleine wegen differierender Frachtkosten aufgrund unterschiedlicher Provenienzen nicht sinnvoll umsetzen. Oft ist auch schon die Vereinfachung ein Gewinn für beide Seiten.

Veranstaltung

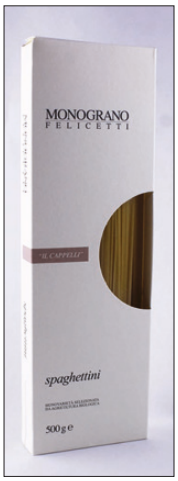
Neues bei Strien
7. Mai 2022 ab 19 Uhr
Genießen Sie viele kulinarische Neuigkeiten im Sortiment im Zusammenspiel mit einer Vielzahl neuer Weine, vor allem aus den Marken und dem Piemont.

Teilnahmegebühr 45 € p/p
Ihre Anmeldung erbitten wir bis zum 30. April

Veranstaltung

So viel Neues in unserem Angebot ist definitiv ein Grund, mal wieder im Kreise Gleichgesinnter zu genießen. Also werden wir uns diesmal (fast) komplett auf all das Neue in unserem Sortiment beschränken. Es wird dementsprechend ein Abend mit viel Pasta und Risotto und ganz vielen neuen Weinen und ebenso vielen neuen Spezereien. Unter anderem all die Produkte der Azienda Agricola Mariangela Prunotto aus dem Piemont, die wir neu im Programm haben.

Allerdings werden bis dahin noch weitere Neuheiten eingetroffen sein bzw. Platz in unserem Sortiment finden, ganz sicher sehr exquisite Thunfisch- und Sardellen-Konserven von einem kleinen, nachhaltigen Betrieb in Kampanien.



Ganz sicher werden bis dahin auch neue Weine aus der Region Marken bei uns eintreffen. Wir werden zeitnah berichten.

Wir freuen uns, Sie am 7. Mai ab 19 Uhr zu einer kulinarisch-vinophilen-Präsentation einladen zu dürfen, bei der Sie die Gelegenheit haben werden, Spezialitäten und Weine zu verkosten, die bislang in Deutschland noch nicht erhältlich waren.

Ihre verbindliche Anmeldung erbitten wir bis 30. April. Pro Teilnehmer berechnen wir 45 €.

Wie gewohnt sind in diesem Preis sämtliche Speisen, Weine, Wasser und ggf. auch Caffè und Digestif enthalten.

Probier-Abonnement

Wenngleich auch der 2015 Chianti Classico Riserva (im Superiore Abo), der 2016 Chianti Classico von Pruneto – letzterer ist inzwischen ausverkauft – und der „Vurgadà" von Santa Venere sehr gute Bewertungen erhalten haben, der unangefochtene Gewinner des Probierabo 4/2021 ist der „3 Utin" Langhe Nebbiolo von Ciabot Berton.

Selezione dell'intenditore

2019 „3 Utin"
Langhe Nebbiolo
Ciabot Berton
0,75 l € 18,95
(Grundpreis 25,27 €/Liter)

2015 „Antico"
Malvasia Beneventano
I Pentri
0,75 l € 18,95
(Grundpreis 25,27 €/Liter)

Beim Weißwein haben wir wie immer – die Zahl der Abonnenten ist bedeutend kleiner – viel weniger Rückmeldung erhalten. Insofern müssen wir das Resultat oft zwischen den Bewertungen auf dem Bewertungsbogen und der verkauften Menge interpretieren. Bei insgesamt sehr hohen Bewertungen hat alles eingeschlossen der „Antico" Malvasia den ersten Platz belegt. Aber auch die beiden Interpretationsformen des Gavi erfuhren sehr hohe Anerkennung.

Sehr viel Neues bietet die erste Ausgabe des Probierabos 2022. Natürlich können wir – alleine im Zuge der Kontinuität unseres Angebots, die sich die meisten unserer Kunden wünschen – nicht in jeder Ausgabe unseres Probierabos ausschließlich Etiketten bieten, die noch nie Platz im Abo gefunden haben. Aber wir arbeiten mit handwerklichen Weingütern zusammen, die die klimatisch- und wetterbedingten Unterschiede von Jahrgang zu Jahrgang gar nicht ausgleichen, sondern als ein besonderes Merkmal pflegen wollen. Insofern ist ohnehin jeder Jahrgang etwas Neues. Wir persönlich finden es aber auch interessant, einzelne Weine nach Jahren wieder einmal zu verkosten. Denn nicht nur das Weingut entwickelt sich, nicht nur die klimatischen Bedingungen ändern sich, auch unser persönlicher Geschmack ist Veränderungen unterworfen. Insofern hoffen wir es geht Ihnen wie uns: alle drei bis vier Jahre den „gleichen" Wein wieder zu verkosten ist keineswegs langweilig.

Im Weißwein-Abonnement ist diesmal als absolute Neuheit der „Versante" Chardonnay Salento von Vallone. Dazu gesellen sich der „Kret" Friulano Friuli und der Bianco Vergine di Val di Chiana.

Als Rotweine haben wir den „Gricos" Aglianico del Vulture 2015 und zwei neue Weine im Sortiment, den „Kret" Cabernet Friuli und den Piemonte Barbera Bio von La Zerba ausgesucht. Wie immer sind wir sehr neugierig auf Ihre Bewertungen.

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

Freitag 15.00–18.00 Uhr
Samstag 9.00–13.00 Uhr
Und nach Vereinbarung

Abholungen nach Vorbestellungen sind möglich:

Montag bis Freitag
8.00-13.00 Uhr
14.30-18.00 Uhr

Samstag 8.00-13.00 Uhr

Mittwochnachmittag 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