Weinimport Strien Italienische Weine

# Das Weinblatt

108. Ausgabe, 23. Oktober 2022

## Hochgelobt

In der August-Ausgabe 13/14 des SZ-Magazins wurde das Olivenöl „Ravece" unseres langjährigen Lieferanten Oleificio FAM aus Kampanien vom Autor Thomas Bärnthaler in höchsten Tönen gelobt: Entsprechend „explodierten" die Zugriffe auf unsere Website innerhalb kürzester Zeit und unsere Vorräte waren innerhalb weniger Stunden ausverkauft. Und das mitten in der Ferienzeit in Italien. Zum Glück konnte uns Antonio noch einige Kartons seines Spitzen-Öls reservieren, sodass wir nicht nur alle Bestellungen erfüllen konnten, sondern auch noch einige Dutzend Flaschen auf Lager nehmen konnten. Unser seit geraumer Zeit beliebtestes Olivenöl – das im vergangenen Jahr bereits in MERUM hoch dekoriert wurde – bleibt also für unsere Stammkunden verfügbar. Allerdings ist der Bestand inzwischen schon wieder deutlich geschrumpft. Zum Glück beginnt in Kürze die neue Ernte.

### Hochgelobt

**Olio Extravergine di Oliva „Ravece"**
Oleificio FAM
**0,5 l € 20,00**
(Grundpreis 40,00 €/Liter)

Dieser Erfolg freut uns natürlich ganz besonders, da wir seit Jahren der einzige Importeur für die erstklassigen Olivenöle dieser Ölmühle in Deutschland sind.

## Viele Auszeichnungen

An erster Stelle möchte ich – wegen des Zusammenhangs zum ersten Artikel – eine Auszeichnung erwähnen, die Lorenzo Guerzoni für seinen Aceto Balsamico di Modena IGP „Etichetta Oro" erhalten hat. Das italienische Magazin „Luxury Food & Beverage" hat ihn als besten Essig ausgezeichnet. Die Jury setzte sich dabei aus Sterneköchen Italiens zusammen – einer Berufsgruppe, der man diesbezüglich durchaus Sach-Kompetenz unterstellen darf …

Es freut uns auch sehr, dass unser langjährigster Lieferant Fattoria di Basciano/Renzo Masi hervorragende Bewertungen auf jamessuckling.com erhalten hat. Insbesondere, weil es sich um etliche Weine im eher niedrigpreisigen Segment, handelt:

### Neues bei Strien

**2020 Soave "Terrelunghe"**
Agostino Vicentini
**0,75 l € 11,50**
(Grundpreis 15,33 €/Liter)

Chianti Rùfina 2020 Fattoria di Basciano: 91/100 Punkte: „A very well-made Chianti Rufina showing spiced dark berries, black cherries, herbs and a hint of black sesame. Pretty full-bodied with firm, but fine-grained tannins on the palate followed by a slightly earthy, yet fruit-wrapped finish. Drink now."

Chianti Riserva 2019 „Cornioleto": 91/100 Punkte: „A hint of mineral to the dark earth funk, pu'er tea, dried licorice and spiced dark berries. Quite composed and juicy on the palate, showing some tart berries and firm, polished tannins. Spicy and earthy in the finish. Pretty understated and poised. Drink or hold."

Erta e China 2020 Renzo Masi: 91/100 Punkte: „Richly fruited nose with black cherries, currants, plums, dark earth and spices. Supple and fruity palate soaked in tight and

juicy tannins. Medium to full body with a vivacious, plummy finish. 50 % sangiovese and 50 % cabernet sauvignon."
Contrappasso 2020 Renzo Masi: 90/100 Punkte: „Dried herbs to the currants and raspberry jelly. Medium-bodied on the palate with some juicy plums and cherries followed by firm, chewy tannins. Tight, direct and richly fruited. Drink in 2023."
Der Amerikaner James Suckling gilt weltweit als einer der renommiertesten Wein- und Zigarrenkritiker.

Vom Weinführer „Slow wine 2023" wurden zwei Weine der Kellerei I Pentri sowie die Kellerei als Ganzes ausgezeichnet. Die Weine sind:
Falanghina „Montecigno", Kategorie: „Vino Quotidiano": „Spitzenwein. Wein, der bei den Verkostungen in organoleptischer Hinsicht außergewöhnlich gut abgeschnitten hat, und der im Weinhandel bis zu 12 € kostet".
Falanghina „Flora" Kategorie: „Vino Slow": „Ein Spitzenwein, der nicht nur eine ausgezeichnete organoleptische Qualität aufweist, sondern dem es auch gelingt, die mit dem Terroir, der Geschichte und der Umwelt verbundenen Charaktere im Glas zu verdichten. Dieser Slow Wine erfüllt auch das Kriterium eines guten Verhältnisses zwischen Qualität und Preis, unter Berücksichtigung des Zeitpunkts und des Ortes der Erzeugung."
Der Kellerei wurde das „Flaschen-Symbol" verliehen, weil alle zur Probe angestellten Weine eine ausgezeichnete Qualität vorwiesen.
Wir gratulieren der Kellerei, deren Weine in Deutschland nur durch uns vertrieben werden, zu diesem tollen Erfolg.

## Top bewertet – knapper Vorrat

**3 Herzen in MERUM**
**2017 Brunello di Montalcino**
**Claudia Ferrero**
**0,75 l € 39,50**
(Grundpreis 52,67 €/Liter)

### Eindrücke von der Weinlese 2022

Nach allem, was im Vorfeld der Weinlese über die Folgen der anhaltenden Hitze und Trockenheit zu hören war, habe ich mich Anfang Oktober spontan für drei Tage auf die Reise gemacht, um direkt ein Stimmungsbild von den Winzern zu erhalten und mir vor Ort eine Meinung bilden zu können. Naturgemäß konnte ich in drei Tagen nicht ganz Italien besuchen, war aber im Piemont und im Veneto unterwegs.
Im Piemont waren die Gespräche von der bedrohlichen Situation der Trockenheit beherrscht. Die Traubenerträge lagen zwar im Bereich dessen, was auch in den letzten Jahren geerntet werden konnte, die Mostausbeute lag allerdings deutlich niedriger, denn die Trauben waren kleiner, enthielten weniger Flüssigkeit, da es während der gesamten Reifezeit praktisch nicht geregnet hat. Leichte Regenfälle im September kamen zu spät, denn die Lese der weißen Trauben begann schon Ende August, die meisten roten Trauben waren bereits Ende September gelesen. Rund 14 Tage früher als im Schnitt der letzten Jahre.
Auch im Veneto war die Lese etwas früher als sonst, allerdings lediglich eine Woche. Die Mostausbeute war ebenfalls geringer, allerdings darf im Veneto wesentlich mehr bewässert werden als im Piemont. Insofern relativiert das die klimatischen Gegebenheiten und auch die Bewertung der Mostausbeute etwas. Für den Barolo beispielsweise ist eine Bewässerung (noch) strikt verboten, was natürlich in Jahren wie 2022 massiv an der Mostausbeute zu spüren ist.

## Sehr gute Bewertung

**2 Herzen in MERUM**
**2017 Brunello di Montalcino**
**Abbadia Ardenga**
**0,75 l € 33,00**
(Grundpreis 44,00 €/Liter)

### Neues bei Strien

In den vergangenen Monaten hatten wir zum Glück wieder bessere Möglichkeiten für Verkostungen, Kontakte und Besuche bei Winzern in Italien.
So freuen wir uns, Ihnen wieder Neuheiten in unserem Sortiment präsentieren zu können. Ganz besonders freue ich mich darüber, Ihnen nach langer Zeit wieder einen der bekanntesten Weißweine aus Italien anbieten zu können: einen Soave.
Wie so viele italienische Weine hat er über viele Jahre nicht nur ein Beliebtheitsproblem gehabt, sondern er litt auch unter der – selbst verschuldeten – Internationalisierung. Vielfach wurde ein Soave nur mit entsprechenden Auszeichnungen versehen, wenn er einen „ausreichend" hohen Anteil der Chardonnay-Traube enthielt. Zwischenzeitlich

musste auch etwas Sauvignon Blanc enthalten sein, um bei Verkostungen gut abzuschneiden. Erst vor wenigen Jahren fing die Rückbesinnung auf den wahren Charakter des Weines an, das Verständnis dafür, wie gut die Garganega-Traube – Herzstück des Soave – sein kann. Auf besondere Empfehlung und besonderen Wunsch eines unserer langjährigsten und sehr guten Kunden haben wir im April in Verona auf der VinItaly wieder Kontakt mit der Kellerei Agostino Vicentini aufgenommen, die wir bereits seit über 20 Jahren kennen. In der Tat, der Soave konnte uns überzeugen, sowohl qualitativ als auch vom Preis. Es ist immer eine Freude, einen Winzer, den man schon vor vielen Jahren als qualitativ führend sah, wieder als einen der hervorragenden Winzer empfinden zu können. Das zeigt uns: Hier wird kontinuierlich und kompromisslos an der Qualität gearbeitet. Meiner Erinnerung nach haben wir damals keine Zusammenarbeit begonnen, weil es eben „nur" ein Soave ist und kein Soave Classico. Was „Classico" bedeutet, erläutere ich in einem separaten Artikel, auf einer der nächsten Seiten.

Nun aber weiter zu den anderen Neuheiten:
Das Piemont bietet in den verschiedenen Zonen ein breites Spektrum sehr interessanter Weine. Auch wenn unser Sortiment in dieser Region schon recht breit ist, gibt es dort noch immer einige Weine, die wir bislang noch nicht in unserem Sortiment haben, obwohl wir sie ausgesprochen interessant finden.
Eine dieser Rebsorten, obwohl nicht autochton, was wir uns eigentlich auf die Fahnen geschrieben haben, ist die in Frankreich heimische, weiße Viognier, die im Piemont sehr gute Weine hervorbringt. Die Rebsorte überzeugt mit Frische, schöner Mineralität und im Idealfall mit herrlichen Zitrus-Aromen.
Bei unserer Recherche nach dieser Rebsorte und dem roten Ruché stießen wir auf das Weingut Livio Amelio in Grana in der Provinz Asti. Lediglich 7 Hektar bewirtschaftet das Weingut. Neben der Ruché- und der Viognier-Traube baut der Familienbetrieb auch Cortese, Barbera, Dolcetto und Freisa an.

# Aktuell

- **Schwierigkeiten bei der Glasbeschaffung:** Leider bestehen auch acht Monate nach Beginn des Krieges gegen die Ukraine erhebliche Glasbeschaffungsprobleme. Viele Winzer konnten im Frühjahr ihre Weine erst verspätet abfüllen, weil keine Flaschen lieferbar waren. Bedauerlicherweise bestehen die Probleme weiterhin. So können wir derzeit keinen Prosecco frizzante mit Schraubverschluss anbieten, weil die Flaschen nicht lieferbar sind. Auch bei einigen Nachlieferungen müssen wir uns in Geduld üben, weil die Winzer nicht die erforderlichen Flaschen erhalten bzw. die Lieferungen teils erst Monate nach dem ursprünglich vorgesehenen Liefertermin beim Winzer eintreffen.

- **Verschlusstechnik der Versand-Verpackungen:** Leider hat sich der ausschließliche Verschluss der Versand-Verpackungen mit Klammern nicht bei allen Verpackungsgrößen bewährt. Deshalb setzen wir teilweise – bei Verpackungen ab sechs Flaschen – nun doch wieder, zusätzlich zu den Klammern, die klassischen Klebebänder ein. Papierklebestreifen sind leider von der Handhabung für uns schwierig, da sie beim Abrollen und Abschneiden (noch) Probleme bereiten. Darüber hinaus sind sie schon in der Anschaffung deutlich kostspieliger als herkömmliche Verpackungsstreifen.

- **Füllmaterial für Versand-Verpackungen:** Durch unseren erfolgreichen neuen Internetauftritt und die veränderten Inhalte der Pakete – Lebensmittel gewinnen im Versand zunehmend an Bedeutung – müssen wir aus verpackungstechnischen Gründen, respektive der Zuverlässigkeit des bruchfreien Empfangs, immer wieder auf Füllstoffe zurückgreifen. Wir probieren das durch die Nutzung von Füllstoffen, die wir bei verschieden Lieferungen selbst erhalten, zu schaffen. Ebenso nutzen wir bei uns anfallende Kartonabfälle als Polstermaterial.
  Soweit wir darüber hinaus Füllstoffe benötigt haben, haben wir kompostierbare Chips aus Maisstärke verwendet. Angesichts der anhaltenden Getreidekrise weltweit halten wir das für unverantwortlich und werden künftig Chips aus Recycling-Material verwenden, die dann leider nur über den Restmüll entsorgt werden können. Immerhin stammen sie dann aber aus recyceltem Material, das ansonsten direkt dem Restmüll hätte zugeführt werden müssen.

Die Freisa ist eine Traube, die sich vor rund 200 Jahren von der Nebbiolo abgespalten hat, heute aber ganz eigenständige Charaktereigenschaften hat. Die Farbe ist viel dunkler, die Frucht im Idealfall intensiver. Ein Handicap: Häufig sind die Weine tanninüberladen, extrem trocknend am Gaumen und damit alles andere als trinkig. Umso erfreulicher ist es, mit der Familie Amelio einen Betrieb gefunden zu haben, der einen wunderschön fruchtigen, frischen und wenig tanninhaltigen Freisa keltert. Das Geheimnis dürfte primär in den Böden, natürlich aber auch in der Vinifizierung liegen.

Vom Ruché haben wir im Moment nur ein paar Flaschen auf Lager. Die werden wir bei unserer nächsten Veranstaltung, die wir derzeit noch nicht terminieren können, gerne zur Probe bereitstellen.

Wir sind sehr gespannt, wie Ihnen die Weine dieses Betriebes schmecken.

## Neues bei Strien

**2021 Piemonte Viognier**
Amelio Livio
**0,75 l € 14,00**
(Grundpreis 18,67 €/Liter)

**2021 Freisa d'Asti**
Amelio Livio
**0,75 l € 12,50**
(Grundpreis 16,67 €/Liter)

### Ist „Classico" ein Qualitätssiegel?

Zunächst einmal ein klares Nein. Classico besagt nur, die Trauben stammen aus dem – meist historischen – Kerngebiet der Anbauzone. Für die Traubenzusammensetzung gelten die gleichen Regeln, allerdings darf außerhalb der Classico-Zone der Ertrag in aller Regel höher sein. Dies gilt für alle Weine, die die Bezeichnung „Classico" tragen. Ob Chianti, Valpolicella, Bardolino, Soave oder Orvieto. Die Ertragsgrenze pro Hektar ist aber eine Obergrenze, unterschreiten darf sie jeder Winzer nach Belieben. Auch die Lagen in den Classico-Zonen sind nicht per se die besseren. Zu der Zeit, als die Grenzen festgelegt wurden, war es noch keineswegs üblich Bodenanalysen durchzuführen, um die für diesen Boden am besten geeigneten Rebsorten und Klone finden zu können. Selbst das wäre inzwischen Makulatur, denn dank des Klimawandels sind viele Lagen, die einstmals herausragend waren, heute eher problematisch. Zum Beispiel, weil die Trauben dort inzwischen zu viel Zucker entwickeln und somit extrem alkoholreiche Weine ergeben. Aber wer will schon zum Beispiel einen „Alltags-Chianti" mit 16,5 % Vol Alkohol?

Auch außerhalb der Classico-Zonen werden die Weine teilweise bereits seit Generationen produziert. Es handelt sich also nicht um willkürliche Erweiterungen der Zonen, um dem Markt gerecht zu werden.

Fazit: Wie immer und überall kommt es auf die Arbeit des Winzers an. Sie entscheidet vor allem über die Qualität der Weine. Ob Classico oder nicht, spielt dabei nur eine untergeordnete Rolle.

### Preisentwicklung

Ungewöhnlicherweise, aber keineswegs überraschend, mussten einige Winzer ihre Preise im Verlaufe des Jahres erhöhen. Normalerweise können wir mit den Preisen, die uns im Frühjahr genannt werden, das ganze Jahr planen. Aufgrund der sprunghaft steigenden Glas-, Karton- und Energiepreise war das dieses Jahr leider nicht möglich. Man muss sich klar machen, während der Erntezeit sind die Energiekosten am höchsten, wobei der Sprit für die Traktoren eine eher untergeordnete Rolle spielt. Entscheidend ist unter anderem der Energieaufwand für die Kühlung der Moste während des Gärprozesses. Außerdem wird in vielen Betrieben kurz vor der Ernte noch einmal abgefüllt, um Volumen in den Tanks und Fässern für die neue Ernte zu schaffen. Auch das eine sehr energieaufwendige Angelegenheit. Und genau zu dieser Zeit sind die Energiepreise explodiert. Wir probieren weiterhin so gut es geht, auf Preiserhöhungen zu verzichten – trotz ebenfalls drastisch gestiegener Transportpreise. Bei den neuen Jahrgängen kommen wir teilweise aber nicht umhin, die Preise den gestiegenen Einkaufspreisen und sonstigen Kosten anzupassen.

## Neues bei Strien

**Honig aus Pfefferminzblüten**
Mariangelo Prunotto
**100 gr € 3,75**
(Grundpreis 37,50 €/kg)

**Wein- und Genuss- Reise ins Piemont**
**vom 11. – 16. Juni 2023**
**Mit Ballonfahrt über das Barolo-Gebiet**

Schon heute kann ich sagen, die für das kommende Frühjahr geplante Reise ins Piemont, mit Schwerpunkt auf dem östlichen Piemont, wird mit sehr großer Wahrscheinlichkeit stattfinden. Wenn Sie Interesse an dieser außergewöhnlichen Reise haben, zögern Sie nicht zu lange mit der Anmeldung, denn die nur noch vier verfügbaren Plätze – für die ich bereits konkrete Anfragen habe – sind möglicherweise schnell ausgebucht. Falls Ihr Interesse, respektive die Anmeldungen, die acht verfügbaren Plätze übersteigt, werde ich versuchen, eine zweite Reise anzubieten, möglichst in der darauffolgenden Woche.

**Vorankündigung**
**Wein- und Genuss- Reise zur Käsemesse „Cheese" ins Piemont**
**im September 2023**

Zwar steht der genaue Termin immer noch nicht fest, trotzdem würde ich für alle Käseliebhaber unter Ihnen gerne eine Reise zu dieser unglaublich beeindruckenden Messe in der Innenstadt von Bra (Cuneo) anbieten. Wenn Sie an einer Kurzreise zu der Slowfood-Messe Cheese interessiert sind, melden Sie sich bitte baldmöglichst. Selbstverständlich werde ich auf dieser Reise über die Messe hinaus auch andere interessante Programmpunkte einbauen. Der voraussichtliche Reisetermin wird vom 16. – 19. September 2023 sein.

## Selezione dell'intenditore

**2020 „Versante"**
**Salento Primitivo**
Vallone
**0,75 l € 8,45**
(Grundpreis 11,27 €/Liter)

**2020 Bianchello del Metauro**
Crespaia
**0,75 l € 11,50**
(Grundpreis 15,33 €/Liter)

**Probier-Abonnement**

Wieder einmal gab es bei den Rotweinen aus dem letzten Probierabo ein Kopf-an-Kopf-Rennen. Sowohl der Erta e China – ein Dauerbrenner in unserem Sortiment – als auch der „Versante" Salento Primitivo bekamen sehr gute Wertungen. Wenn wir aber die Bestellquote anschauen, war der Primitivo der eindeutige Gewinner. Es freut uns sehr, dass Sie uns durch Ihre Wahl das hervorragende Preis-Qualitäts-Verhältnis der Weine von Vallone – eines unserer „Ur-Lieferanten" – einmal mehr bestätigt haben.
Beim Weißwein-Abo war es ebenso knapp, beziehen wir aber das Bestellvolumen bei der Bewertung mit ein, ist der Bianchello letztendlich klarer Sieger vor dem Verdicchio.
Die aktuellen Abos beinhalten viele Weine, die wir neu im Sortiment haben.
Das rote Abo besteht aus dem „Caespes" Terre di Libarna Rosso, einem Blend aus Barbera und Bonarda, dem Nerognolo, einem Sangiovese aus den Marken, und dem Chianti Classico der Fattoria Rodano, ein Wein, den unsere langjährigen Kunden bereits gut kennen. Aber jeder Jahrgang ist anders. Das rote Superiore-Abo wird durch den „Il Corto" der Fattoria di Basciano ergänzt.
Für das weiße Abo haben wir den neuen Piemonte Viognier von Amelio, den Soave „Terrelunghe" von Vicentini und den Blanc de Sers – ebenfalls ein alter Bekannter – ausgesucht.
Wir freuen uns auf Ihre Bewertungen und wünschen Ihnen viel Spaß beim Probieren.

**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