Weinimport Strien Italienische Weine

Das Weinblatt

110. Ausgabe, 24. März 2023

35 Jahre Strien Weinimport

In diesen Tagen hatten wir ein kleines Jubiläum: Die Firma Strien Weinimport gibt es seit 35 Jahren!

Keine Frage, auf dieses Jubiläum sind wir stolz. Und auch wenn unsere Bäume nicht in den Himmel wachsen, der Wein, besondere Lebensmittelspezialiäten und die italienische Lebensart sind vielleicht noch mehr unsere Leidenschaft, als dies in den ersten Jahren des Bestehens unseres kleinen Unternehmens der Fall war. Denn beim Einstieg in die Weinwelt war vieles noch von einer gewissen jugendlichen Unbekümmertheit und einer gewissen Naivität geprägt. Dank schon früh geknüpfter Freundschaften mit Winzern und Kellermeistern, und großem Verkostungsfleiß, gepaart mit viel Neugier, konnten wir uns schnell vom nebenerwerblichen Hobbybetrieb zu einem bei Winzern und Kollegen geschätzten Betrieb weiterentwickeln.

Besonders stolz sind wir darauf unseren Grundgedanken, auch in wirtschaftlich schwierigen Zeiten, nie aufgegeben zu haben. Alle Weine in unserem Sortiment importieren wir direkt, mit allen Betrieben pflegen wir einen persönlichen Kontakt, und jedes der Produkte, das wir verkaufen, haben wir selbst probiert und für gut befunden.

Nach wie vor liegt unser Fokus auf autochthonen Rebsorten, auf kleinen bis mittelgroßen Familien-Betrieben, und auf Produkten, die mit Liebe und Leidenschaft produziert wurden, damit Charakter und Eigenständigkeit haben.

Es freut uns sehr, immer den Mut behalten zu haben Nischenprodukte anzubieten. Beispiele sind der Bianchello del Metauro, Timorasso und Falanghina als Weißweine sowie Pelaverga oder Piedirosso als Rotweine. Weine, die kaum ein Kollege im Sortiment hat.

Auch wenn wir nach 35 Jahren im Beruf langsam in die Jahre gekommen sind, die Neugier, die Suche nach bemerkenswerten, wenn auch wenig bekannten – oder zwischenzeitlich vergessenen – Rebsorten und Weinen, macht nach wie vor großen Spaß.

Für Ihre Treue sind wir Ihnen sehr dankbar, sie ist uns Ansporn. unseren Weg nicht zu verlassen und vielleicht, wenn die Gesundheit es zulässt, mit Ihnen noch das 50 jährige Bestehen der Strien Weinimport zu feiern.

Neues bei Strien

Und wieder haben wir ein paar Neuheiten für Sie in unser Sortiment aufgenommen. Bei den Weinen sind es der Piemonte Cortese Vivace als frischer Weißwein für die warme Jahreszeit und der „Trevipere" Freisa Rosato von Livio Amelio. Den Viognier und den Freisa aus diesem kleinen Weingut haben wir erst im letzten Herbst in unser Sortiment aufgenommen. Sie fanden sofort so großen Anklang, dass wir unser Sortiment jetzt noch etwas erweitern.

Neues bei Strien

2022 Piemonte Cortese
Livio Amelio
0,75 l € 10,50
(Grundpreis 14,00 €/Liter)

2022 „Trevipere" Vino Rosato
Livio Amelio
0,75 l € 12,00
(Grundpreis 16,00 €/Liter)

Dank des steigenden Interesses an der Pasta von Felicetti haben wir auch hier das Sortiment etwas erweitert. Aus der Bio-Linie haben wir jetzt Fusilli und Fiocchi – besser bekannt als Farfalle – und aus der Linie „Il Capelli" die Spiralotti neu im Programm.

Von Mariangela Prunotto haben wir unser Soßen-Sortiment mit der Tomaten-Gemüse-Soße ergänzt.

Von Emanuela Bonomo aus Pantelleria haben wir den BIO Rosmarin und die Kapern in Olivenöl neu im Sortiment.

Neue Jahrgänge

Auch einige neue Jahrgänge sind frisch eingetroffen.
So ist der Chianti Classico 2019 von Rodano als Nachfolger des 2018ers verfügbar.
Gleiches gilt für den Chianti Classico 2020 von Pruneto, wobei wir noch etwas aus dem Jahrgang 2019 auf Lager haben.

Neues bei Strien

Rosmarino BIO aus Pantelleria
Emanuela Bonomo
20 gr € 3,45
(Grundpreis 17,25 €/100g)

Fusilli BIO
Felicetti
500 gr € 2,95
(Grundpreis 5,90 €/kg)

Von Ezio Poggio sind der „Archetipo" Timorasso, der „Caespes" Timorasso und der „Caespes" Rosso jeweils aus dem Jahrgang 2021 eingetroffen.
Außerdem der neue Jahrgang 2022 des beliebten „Orizzonti" Viognier von Livio Amelio.
Von Antolini sind der „Ciòdoli" Corvina Veronese 2019 und der „Perseghà" Valpolicella Classico Superiore 2020 neu verfügbar.

Wieder auf Lager

In diesen Tagen sind wieder alle Sorten der beliebten Pasta von Felicetti auf Lager, die wir bis dato im Sortiment hatten. Ausnahme die Basislinie, die wir zugunsten der Erweiterung der Bio-Linie und der Linie „Il Cappelli" aus dem Sortiment nehmen.
Von Emanuela Bonomo sind seit wenigen Wochen auch wieder alle Artikel, die wir seither im Programm hatten, da.
Ebenfalls wieder verfügbar sind alle Kaffeesorten von Ponchione, inklusive Cuba, Java und Brasile.
Auch von Prunotto haben wir die Fehlbestände wieder ergänzt, das betrifft insbesondere die Polpa, Pelati und den Sugo all'Arrabbiata.
Von Antolini ist der Valpolicella Classico Superiore Ripasso aus dem Jahrgang 2019 wieder auf Lager.

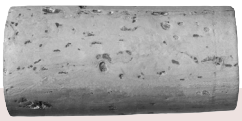
Wasser im Wein?

Der Klimawandel verursacht für die Winzer in Europa, speziell in Südeuropa, aber auch in anderen Teilen der Welt, ein erhebliches Problem: den steigenden Zuckergehalt in den Trauben.
Denken wir zurück an unsere ersten Berufsjahre als Weinhändler Ende der 1980er Jahre. Die Chianti Classico hatten zu dieser Zeit noch einen Alkoholgehalt von ca. 12,5 % vol, einige 12 % vol, wenige 13 % vol. In kühlen und regnerischen Jahren wie z.B. 1987 und 1992 hatten viele Winzer ein Problem, die 12,5 % vol in ihren Rotweinen überhaupt zu erreichen. Folge: Die Weine wirkten bisweilen dünn. Mitte der 1990er Jahre, als die Barrique-Weine in Italien immer mehr in Mode kamen, die körperreichen, vollen, „marmeladigen" Weine stark nachgefragt wurden, gab es kaum Nachfrage für derart „schwachbrüstige" Weine. Also suchten etliche Winzer, vor allem größere Betriebe, ihr Heil in der Anschaffung einer Maschine, die dem Most per Umkehrosmose Wasser entzieht. So gelang es selbst schlanke, zuckerarme Moste aufzupeppen, ihnen höhere Alkoholgrade zu verschaffen und den modernen, konzentrierten Marmeladenton zu verleihen.
Wer unser Unternehmen schon länger begleitet weiß: Wir waren nie Freunde eines solchen Verfahrens, vielmehr haben wir immer Wert auf sorgfältige Arbeit im Weinberg und möglichst wenig Intervention im Keller gelegt. Als Mittel der Steuerung des Zuckergehalts in den Trauben wurde damals das Ausdünnen des Traubenbehangs in den Weinbergen in einem relativ frühen Reifezustand praktiziert. Freilich mit

einem gewissen Risiko für den Winzer. Folgte einer deutlichen Ausdünnung des Behangs ein kühles, regnerisches Jahr, hatte man den gewünschten Effekt. Drehte sich das Wetter aber überraschend, so verfehlte man den gewünschten Ertrag, der Zuckergehalt schnellte in die Höhe. Es war ein bisschen wie Poker spielen, nur dass man die Natur nicht durch einen Bluff beeindrucken kann ...

Irgendwann in der Mitte der 1990er Jahre, ich meine, es ist 1995 gewesen, besuchte ich mal wieder einen langjährigen Partner in seiner Kellerei und war geschockt: Da stand doch tatsächlich eine neue Maschine, eine Maschine für die Umkehrosmose. „Ja" meinte er „die muss ich haben, damit ich auch in schwierigen Jahren wie 1992 und 1994 die Weine produzieren kann, die die Kundschaft (vor allem in Amerika) kaufen möchte." Die Maschine entpuppte sich als eine Fehlinvestition, denn seit der zweiten Hälfte der neunziger Jahre gab es vom Norden bis in den Süden Italiens keinen Jahrgang mehr, dem es nennenswert am Zuckergehalt gemangelt hätte. Wenige Jahre nach der Anschaffung hat unser Winzer die Maschine unbenutzt weiterverkauft.

Seit dem Beginn der 2000er Jahre ist es fast unmöglich einen qualitativ bemerkenswerten Wein aus einer klassischen Regionen zu finden, der eine Gradation von unter 13,5 % vol aufweist, häufig liegt sie aber auch – teils deutlich – darüber. Ganz extrem beim Amarone della Valpolicella, dessen Trauben vor der Verkelterung getrocknet werden. Hatten die Weine in den späten 1980er und 1990er Jahren noch rund 15 % vol, liegen



Aktuell

- **Vinltaly:** Vom 1. bis 7. April sind wir sowohl auf der bedeutendsten Messe für italienischen Wein in Verona als auch bei einigen Weingütern. Wir haben bereits interessante Kontakte geknüpft und freuen uns, Ihnen im nächsten Weinblatt von unseren Eindrücken zu berichten – vielleicht sogar wieder ein paar Neuheiten vorstellen zu können.
- **Am 1. April geschlossen:** Da der Messebeginn in diesem Jahr auf den Beginn der Osterferien in B-W fällt, bleibt unser Laden am Samstag, 1. April geschlossen. Es dürfte mit sehr hohem Verkehrsaufkommen zu rechnen sein, deshalb möchten wir am Samstag früh Richtung Verona aufbrechen, um pünktlich und ausgeschlafen auch am ersten Messetag intensiv arbeiten zu können.
- **Vom 3. – 7. April kein Versand möglich.** Wegen unserer Messe- und Winzerbesuche ist während dieser Tage leider kein Versand möglich. Bitte bestellen Sie baldmöglichst, damit wir Ihre Sendung noch rechtzeitig vor dem Osterfest auf den Weg bringen können.
- **Vereinzelt sehr lange Paketlaufzeiten:** Leider kam es in den letzten Wochen gelegentlich zu Paketlaufzeiten von bis zu zwei Wochen. Das tut uns sehr leid und ist aus unserer Sicht nicht vollständig durch die Warnstreiks bei DHL zu begründen. In aller Regel treffen die Pakete innerhalb von zwei bis vier Werktagen nach Bestelleingang ein. Wir bitten Sie uns zu informieren, wenn Sie Ihr Paket nicht spätestens innerhalb 5 Werktagen (inklusive Samstag) erhalten haben. Manchmal können wir den Transport durch Nachfrage beschleunigen.

wir inzwischen nicht selten bei 17 % oder gar 17,5 % vol.

Etliche Winzer fragen sich schon, wie sie künftig einen marktfähigen Barbera, Chianti Classico etc. produzieren sollen, denn mit 15 % vol will in niemand mehr als „Alltagswein" haben. Denen habe ich immer scherzhaft entgegnet „schütt doch ein bisschen Wasser rein", natürlich in dem Wissen, dass dies EU-weit verboten ist und auch keineswegs das ist, was ich mir wünsche. Denn es würde den Wein im wahrsten Sinne des Wortes verwässern.

Ein guter Wein lebt davon, dass die natürlichen Komponenten in Harmonie stehen. Ein früherer Erntezeitpunkt, wenn die Trauben noch nicht soviel Zucker haben, verbietet sich, weil weder Tannine, noch Fruchtaromen ausgereift sind. Außerdem wäre die Säure tendenziell zu hoch. Ergebnis: ein unharmonischer, säurebetonter Wein ohne reife Fruchtaromen, schlechtestenfalls mit sehr herben, unreifen Tanninen.

Die Weinberge stark bewässern wäre eine Möglichkeit, so nähmen die Trauben mehr Wasser auf. Aber woher das Wasser nehmen? Der Po ist meist nur noch ein Rinnsal, was insbesondere den Reisbauern große Sorgen macht. Der Pegel des Gardasees sinkt in besorgniserregender Weise, weshalb phasenweise die Wasserentnahme schon stark reglementiert wurde. Im übrigen ist für etliche Weine – z.B. Barolo und Barbaresco – das Bewässern verboten.

Etliche Winzer greifen inzwischen auf Trauben aus weniger sonnenverwöhnten Lagen zurück, die sie früher für die Produktion von „vino sfuso", also Wein für den Verkauf in Großgebinden an Selbstabholer, verwendet haben. Einige Winzer denken über die Nutzung von Nordhängen für ihre Rebanlagen nach.

Nun ist es in den Vereinigten Staaten und Australien seit längerem erlaubt, den Most mit Wasser zu verdünnen, was auch den Gärprozess vereinfacht, denn durch die hohen Zuckergehalte gestaltet sich der Gärprozess schwieriger, er ist mit höheren Risiken für eine saubere, kontinuierliche Gärung behaftet.

Und obwohl das in Europa verboten ist, dürfen die Amerikaner und Australier diese Weine – ohne Deklaration der Wasserzugabe – in Europa verkaufen. Grund ist ein mehr als 20 Jahre altes, bilaterales Handelsabkommen, das dies erlaubt. Unter dem Motto „Was den Amerikanern nicht schadet, schadet auch den Europäern nicht".

Die Wasseranreicherung betrifft übrigens nicht nur Massenweine, sondern auch

Neue Jahrgänge

2022 „Orizzonti"
Piemonte Viognier
Livio Amelio
0,75 l € 15,50
(Grundpreis 20,67 €/Liter)

2019 Chianti Classico
Fattoria Rodano
0,75 l € 15,50
(Grundpreis 20,67 €/Liter)

Wieder auf Lager

2019 Valpolicella Classico Superiore Ripasso
Antolini
0,75 l € 17,50
(Grundpreis 23,33 €/Liter)

Caffè aus Cuba
Ganze Bohnen
Ponchione
500 gr € 25,00
(Grundpreis 50,00 €/kg)

hochpreisige, sogenannte Premiumweine. Der Anteil der Wasseranreicherung beträgt einer zuverlässigen Quelle zufolge bis zu 4 %.
Experten gehen davon aus, dass es in Europa auf unabsehbare Zeit verboten bleiben wird, dem Wein Wasser zuzusetzen. Das könnte sich nach Expertenmeinung immer mehr zum Wettbewerbsnachteil gegenüber den Weinen aus Übersse entwickeln. Wir sind sehr gespannt, was man sich einfallen lässt, um den Weinbau und vor allem Weine mit einem moderaten Alkoholgehalt für die Zukunft zu sichern. Einen Umzug der Rebanlagen auf die Nordseiten der Hügel halten wir ökologisch für nicht vertretbar, weil weitere Wald- bzw. Macchiaflächen gerodet werden müssten. Im übrigen würde diese Maßnahme viele, viele Jahre in Anspruch nehmen und enormes Geld kosten.
Wie denken Sie als Konsument über Wasseranreicherung? Würden Sie einen Wein kaufen, wenn ich Ihnen sagen würde, dass der Most mit 4 % Wasser verdünnt wurde?

Probier-Abonnement
Der Sieger des letzten roten Abos des vergangenen Jahres war, wenig überraschend, der Romagna Sangiovese Superiore Riserva von Raffaella Bissoni. Wenig überraschend, weil es zweifellos der hochwertigste der drei Rotweine des Paketes war.

Selezione dell'intenditore

2016 Romagna Sangiovese Superiore Riserva
Raffaella Bissoni
0,75 l € 24,50
(Grundpreis 32,66 €/l)

2021 „Caespes" Timorasso Terre di Libarna
Ezio Poggio
0,75 l € 19,50
(Grundpreis 26,00 €/l)

Beim Weißweinabo gab es ein absolutes Patt. Hier zeigte sich, die Geschmäcker sind zum Glück sehr verschieden. Da der „Caespes" Timorasso 2020 ebenso ausverkauft ist, wie der „Vigneto di Tobia" 2019 und vom „Chiaraluce" 2020 nur noch wenige Flaschen verfügbar sind, haben wir den „Caespes" Timorasso 2021 als „Selezione dell' Intenditore" ausgewählt.
Die aktuellen Abos enthalten folgende Weine:
Rot/Rot Superiore: 2021 „Versante" Negroamaro Salento der Agricole Vallone, 2021 Freisa d'Asti von Amelio und 2021 Bardolino BIO von Cascina MondaTor.
Weiß/Weiß Superiore: 2021 Trentino Chardonnay von Casata Monfort, 2022 Piemonte Cortese von Amelio und 2021 Custoza BIO von Cascina MondaTor.
Gemischt: 2021 Trentino Chardonnay von Casata Monfort, 2022 „Trevipere" Vino Rosato sowie den 2021 Freisa d'Asti beide von Amelio.
Gemischtes Doppel: 2021 Trentino Chardonnay von Casata Monfort, 2022 Piemonte Cortese von Amelio und 2021 Custoza BIO von Cascina MondaTor, 2022 „Trevipere" Vino Rosato, 2021 Freisa d'Asti, beide von Amelio, und 2021 Bardolino BIO von Cascina MondaTor.
Wie immer freuen wir uns auf Ihre Bewertungen und wünschen Ihnen viel Freude 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