Weinimport Strien Italienische Weine

Das Weinblatt

111. Ausgabe, 27. Juli 2023

Eindrücke von der VinItaly

Vorab gesagt, die 55. Ausgabe der VinItaly – für uns die 33. – war eine sehr beeindruckende. Dies in vielerlei Hinsicht, zum Beispiel ertappte ich mich immer wieder dabei, dass ich beim Betreten einer Halle instinktiv einen Mund-Nasen-Schutz aufsetzen wollte. Doch den braucht es zum Glück nicht mehr.

Aber auch insofern beeindruckend, da sie nach vier Jahren – während zweier Jahre hatte die Messe wegen der Pandemie nicht stattgefunden – wieder so war, wie man es kannte: ein Fest des Weines, eine Freude der Begegnung mit Bekannten, mit Freunden, mit der Lebensfreude, die die Messe, seit wir sie kennen, austrahlt. Das war im vergangenen Jahr nicht ganz so unbeschwert.

Beeindruckend aber ebenso, weil nach drei schwierigen Jahren großer Nachholbedarf herrschte. Wir waren es gewohnt, immer vorausschauend zu verkosten. Lücken, die wir erahnten, schon frühzeitig und vorsorglich zu schließen. Ideen für die Zukunft schon vorzubereiten. Diese Vorgehensweise hat es uns erlaubt, in den Jahren der Einschränkungen dennoch viele neue Weine zu präsentieren, denn wir hatten einen „Pool" von Kellereien, die wir teils seit Jahren kontaktiert hatten, und deren Weine wir entsprechend lange kannten. Dieser Pool drohte sich nun zu leeren. In diesem Jahr konnten wir extrem konzentriert und fleißig arbeiten, um wieder einige Kellereien kennenzulernen, mit denen wir vielleicht nicht in diesem, aber im nächsten Jahr oder erst im übernächsten Jahr zusammenarbeiten können.

Eine große Hilfe dabei war die Einladung durch die Messegesellschaft, die wir als etablierter Importeur erhielten. Dadurch hatten wir einen extrem effizient genutzten Tag: Wir konnten Weingüter aus einer Liste aussuchen, die uns interessieren. Im Gegensatz zum normalen Messealltag, bekamen wir für diesen Tag einen Tisch im sogenannten Business-Center und die Winzer kamen zu festgesetzten Uhrzeiten zu uns, im 30-Minuten Takt. Das hat uns viele Wege erspart und ein sehr gezieltes, effizientes Arbeiten ermöglicht. Doch anstrengend ist auch das. Sie können sich denken, je nach Winzer, vier bis sechs Weine innerhalb von 30 Minuten zu verkosten, und zumindest grob zu bewerten, darüber hinaus noch die wesentlichen Zahlen über Größe der Anbaufläche, Produktionszahlen und Firmenphilosophie anzuhören, und das Ganze auf dem Tablet zu erfassen, das fordert schon ein Höchstmaß an Konzentration.

Und auch wenn mein Italienisch ganz passabel ist, die Wein-

Neues bei Strien

2022 Spoleto
Trebbiano Spoletino
Bocale
0,75 l € 17,00
(Grundpreis 22,67 €/Liter)

2020 Montefalco Rosso
Bocale
0,75 l € 17,00
(Grundpreis 22,67 €/Liter)

sprache sehr geübt, drei Stunden am Stück, ohne eine Sekunde Pause, das ist schon herausfordernd. Hinzu kommt, Verkäufer – ganz besonders enthusiastische, italienische Weinproduzenten - gehören überwiegend nicht zu den schweigsamsten und introvertiertesten Menschen dieser Welt. Darum ist man gezwungen, neben den Notizen, die man versucht sachlich und konzentriert im Tablet festzuhalten, immer ein halbes Ohr bei dem haben, was pausenlos verbal auf einen einprasselt. Das entbehrt auch nicht einer gewissen Komik. Stellen Sie sich vor, der Winzer lobt seine Weine und sein Weingut in den Himmel, und Sie sind gerade dabei zu formulieren, weshalb sie seine Weine alles andere als gut, vielleicht sogar besonders langweilig finden. Oder man ist völlig verzückt von den Weinen, aber der Winzer textet sie derart zu, dass es einem schwerfällt, seine positiven Eindrücke in die richtigen Worte zu fassen.

Neues bei Strien

2021 „Stratus" Umbria Bianco
Tenuta dei Mori
0,75 l € 9,95
(Grundpreis 13,27 €/Liter)

2020 „Cumulus" Umbria Rosso
Tenuta dei Mori
0,75 l € 9,95
(Grundpreis 13,27 €/Liter)

Nun, egal in welche Richtung es ging, es war eine tolle Erfahrung und hat – wie immer – sehr viel Spaß gemacht.

So viele Weine wie in diesem Jahr, haben wir vermutlich seit etlichen Jahren nicht verkostet. Ich habe nicht exakt durchgezählt, aber es dürften zwischen 200 und 250 gewesen sein – in rund 30 Stunden brutto auf der Messe. Das heißt größenordnungsmäßig acht pro Stunde. Fußwege, Wartezeiten und kleine „schöpferische" Pausen abgezogen, dürften wir bei 10 Weinen pro Stunde liegen.

Dazu ist es natürlich elementar wichtig zu wissen: Profis spucken aus, das heißt, am Ende des Tages ist man tatsächlich praktisch nüchtern, was die Alkoholaufnahme angeht. Ansonsten wäre man spätestens mittags schon nicht mehr in der Lage, die verkosteten Weine auch nur annäherungsweise zu beurteilen. Ich möchte mir nicht vorstellen, wie man bereits am frühen Nachmittag, wankend durch die Gänge irrt, weil man schon völlig betrunken ist. Beispiele von Amateuren sieht man leider nicht selten im Verlaufe der Messe. Das ist nicht unbedingt appetitlich…

In diesem Jahr, ich sagte es bereits, gab es Nachholbedarf, was die Vorarbeit für die nächsten Jahre betraf. Die Suche war sehr umfangreich. Die Konzentration lag auf drei Regionen:

Sardinien: seit Jahren haben wir keine sardischen Weine mehr im Angebot, obwohl wir uns immer wieder recht intensiv mit der Region auseinandergesetzt haben. Aus unterschiedlichen Gründen kam es zu keinem Abschluss. In diesem Jahr waren die Verkostungen teilweise besonders erfreulich. Dank gründlicher Vorrecherche blieben fünf von etwa zehn Weingütern in der engeren Auswahl.

Umbrien: Auch aus dieser Region führen wir seit Jahren keine Weine mehr. Die Gründe sind vielschichtig, liegen teilweise in den geforderten Preisen, aber auch in den dort angebauten Rebsorten begründet. Hier haben wir Weine von rund 15 Weingütern verkostet. Manches war enttäuschend, einiges schockierend, aber es gab auch sehr positive Überraschungen. Alles weitere lesen Sie unter „Neues bei Strien".

Sizilien: Die Nachfrage nach sizilianischen Weinen war in den vergangenen Jahren, nach einem Hype in den Jahren um 2010, kaum noch existent. Unser Versuch, Ihnen die sehr speziellen Weine von Emanuela Bonomo auf Pantelleria näher zu bringen, war nicht sehr erfolgreich. Aber zugegeben, sie sind wegen ihrer ausgeprägt vulkanischen Aromatik auch sehr speziell. Während der Messe haben wir bemerkenswerte Weine verkostet, die nicht so extrem sind. Wir sind auf die Nachverkostungen sehr gespannt. Insbesondere, was die Preis-Genuss-Relation angeht. Zumindest waren Weine dabei, die unser Interesse geweckt haben. Die Nachverkostungen sind noch nicht abgeschlossen, wir werden im nächsten Weinblatt berichten.

Im Trentino haben wir ein kleines Weingut entdeckt, das sich sehr auf regionale Reb-

sorten fokussiert hat, und auch einen Pinot Bianco produziert, den wir auf der Messe leider nicht verkosten konnten. Er wurde erst vor Kurzem abgefüllt, Der Nosiola, eine lokale Weißweinsorte, der Marzemino in zwei Versionen und der Rebo erschienen uns aber durchaus interessant. Muster haben wir zwischenzeitlich erhalten, aber noch nicht verkosten können.

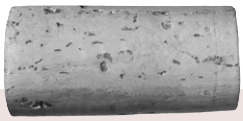
Insgesamt mussten wir feststellen: Je länger wir in der Branche sind, je mehr wir über die Hintergründe des Weinbaus erfahren, desto geringer ist unser Interesse daran, Ihnen beliebige, herzlose Massenprodukte anzubieten, die auf Verbrauchergeschmack getrimmt werden. Vielmehr wollen wir unseren Weg weitergehen, Weine für Sie auszuwählen, die sich durch Charakter, Individualität und akribischem Winzerfleiß aus Liebe zu der jeweiligen Region auszeichnen. Das ist zumeist nur in kleinen Betrieben zu finden und kostet seinen Preis. Unserer Meinung nach ist es erfreulicher eine Flasche eines bemerkenswerten Weines zu genießen, als drei Flaschen eines beliebigen, auf Massengeschmack getrimmten, gleichnamigen Erzeugnisses zu trinken.
Wir freuen uns, wenn Sie diesen Weg auch weiterhin mit uns gehen.

Neues bei Strien
Im Bericht über die VinItaly haben wir es bereits angedeutet, insbesondere aus Umbrien können wir Ihnen Nezugänge in unserem Sortiment verkünden.

Neues bei Strien

2018 Montefalco Sagrantino
Bocale
0,75 l € 29,50
(Grundpreis 39,33 €/Liter)

Den kleinen Familienbetrieb Bocale, mit seinen rund 8 Hektar unter Reben, nennen wir als ersten, denn er ist in einer der renommiertesten Wein-Anbaugebiete der Region Umbrien beheimatet: in Montefalco. Wenn Ihnen dieses Anbaugebiet nicht auf Anhieb etwas sagt, würde uns das nicht wundern, denn es ist wirklich sehr klein. DER DOCG-Wein der Zone ist der Montefalco Sagrantino, den wir seit Jahren in regelmäßigen Abständen verkosten. Sein Problem: Bei sehr vielen Winzern ergibt er sehr tanninreiche, um nicht zu sagen tanninüberladene Weine. Den hohen Gerbstoffgehalt dieser Traube, eben der Sagrantino, die dem Wein den Namen gibt, zu beherrschen, ist die Kunst des Winzers. Und diese Kunst beherrscht Valentino Valentini, Inhaber des noch jungen Betrie-



Aktuell

- **Weinreise ins Piemont im Juni:** Die beiden Wein- und Genussreisen ins Piemont Mitte Juni haben wie geplant stattgefunden, der Wettergott war uns – trotzt gegenteiliger Vorhersagen – überwiegend hold, die Resonanz seitens der Mitreisenden so gut, dass ich diese Reise voraussichtlich im Herbst 2024 wieder anbieten werde. Ein Reisebericht ist für die kommende Ausgabe des Weinblatts geplant – dann voraussichtlich mit konkreter Ankündigung der Reise im Herbst 2024.

- **Keine Betriebsferien:** Während des gesamten Ferienmonats August sind wir während unserer üblichen Öffnungszeiten für Sie da. Die 112. Ausgabe des Weinblatts ist – sollten nicht wieder unerwartete Verzögerungen auftreten – für Mitte/Ende September geplant. Darin hoffen wir, auch Ihnen eine

- **Veranstaltung mit Präsentation der Neuheiten** anbieten zu können. Sehr wahrscheinlich mal wieder in einem etwas anderen „Format", wie man das neudeutsch nennt, als Sie es bisher gewohnt waren.

bes. Natürlich ist auch sein Sagrantino aus dem aktuellen Jahrgang 2018 reich an Tanninen. Im Gegensatz zu vielen anderen, die wir auf der Messe verkostet haben, sind sie aber keineswegs dominant, sondern lediglich sehr präsent. Auch bei der Nachverkostung zu Hause zeigte sich sein Sagrantino, im Vergleich zu vier ausgewählten Weinen anderer Produzenten, als der ausgewogenste, kompletteste Wein. Ja klar, noch sehr jung, aber eben sehr komplex, harmonisch mit einem fantastischen Gleichgewicht all der Komponenten, die den Sagrantino ausmachen. Ohne den Begriff überstrapazieren zu wollen, kann der Montefalco Sagrantino durchaus als der „Barolo" Umbriens bezeichnet werden, wenn er aus einer der wenigen Kellereien kommt, die diese Traube zu pflegen und zu keltern wissen. Wenn Sie einen so kompletten Sagrantino, wie den von Bocale finden, werden Sie das unglaubliche Potenzial dieser Rebsorte erkennen. Obwohl

im Moment noch sehr jugendlich, bereitet er bereits große Freude. Aufgrund der langjährigen Erfahrung mit Weinen ähnlicher Charakteristik – z.B. Nebbiolo, Aglianico, Piedirosso – prophezeien wir: Es ist ein Wein, der Ihnen noch in zehn Jahren höchsten Trinkgenuss bereiten wird.

Der zweite Rotwein aus dem Hause Bocale ist der Montefalco Rosso, ein Blend aus Sangiovese, Sagrantino, Colorino und anderen Lokalrebsorten, mit einem geringen Prozentsatz an Merlot, der dem Wein etwas Weichheit und Charme gibt. Ebenfalls ein charaktervoller Wein, der viel Eigenständigkeit zeigt, obwohl auch Merlot im Blend enthalten ist.

Als einzigen Weißwein keltert der Familienbetrieb einen Trebbiano Spoletino. Trebbiano klingt auf den ersten Eindruck nach einem einfachen „Weinchen", kennt man doch all die schlichten Trebbiano di Toscana oder Trebbiano d'Abruzzo, die zwar hier und da ganz angenehm zu trinken sind, über den Status „Alltagswein" aber nur selten hinauskommen. Der Trebbiano Spoletino hingegen ist ein körperreicher, kraftvoller Wein mit viel Frucht und charaktervoller Säure, zudem ist es ein Weißwein, der durchaus reifen kann und durch die Reifung sogar, zumindest in den ersten Jahren, besser wird. Seine ampelografische Verwandschaft mit dem Trebbiano Tosacano ist marginal, auch Beeren und Reifezeitpunkt unterscheiden sich massiv. In der MERUM-Ausgabe 3/2020 – eine Zeitschrift, die sich primär mit Wein und Olivenöl aus Italien befasst – betitelt ihn Andreas März – Herausgeber und Autor – mit „Der umbrische Superweiße". Dem kann ich mich nur anschließen! Aber wie überall gilt auch hier: Nicht jeder Trebbiano Spoletino - ich bevorzuge es eigentlich ihn nur Spoletino zu nennen, damit der banale Name Trebbiano nicht enthalten ist – ist wirklich ein bemerkenswerter Wein. Können und Sorgfalt des Winzers sind ebenso wichtig wie die Auswahl der Lage und des Bodens. Den Spoletino von Valentino Valentini lieben wir und freuen uns sehr auf Ihre Eindrücke.

Die zweite Kellerei, die wir in Umbrien für Sie ausgewählt haben, hat keine derart spektakulären Weine im Sortiment, mit dieser Aussage tue ich dem Betrieb nicht Unrecht, das würde auch der junge Niccolò Vicaroni, der für den Bereich Wein verantwortlich ist, nicht so empfinden. Die Kellerei bzw. die Flaschenabfüllung der Tenuta dei Mori ist noch jung, bislang werden die Weine in den Räumen einer nahegelegenen Kellerei vergoren, ausgebaut und abgefüllt. Noch in diesem Jahr soll das eigene Kellereigebäude fertiggestellt werden.

Die Weine dieses Familienbetriebes werden teils aus regionaltypischen Rebsorten gekeltert, teils aus solchen, die man eher anderen Weinanbaugebieten zuordnen würde. Der Weiße ist ein Blend aus Vermentino, Spoletino und Verdicchio, die beiden Roten aus Sangiovese, Alicante und Refosco, der Rosésekt aus Pinot Nero.

Zugegeben die Rebsortenzusammensetzung wirkt etwas merkwürdig, es steht aber eine klare Idee dahinter, weshalb genau diese Sorten ausgesucht wurden.

Alle vier Weine des Betriebes haben nicht

den Anspruch, große Weine zu sein. Sie sollen angenehm zu trinken und harmonisch sein. Entsprechend ist auch ihr Preisniveau angesiedelt.
Natürlich sind wir auch indiesem Fall sehr neugierig, wie sie Ihnen gefallen.
Ziemlich aus der Nähe, aber nicht aus Umbrien sondern aus dem Latium stammt unser dritter Kellereineuzugang: die Villa Caviciana, am Lago di Bolsena gelegen.
Auch dieses Weingut ist noch relativ jung, es wurde erst im Jahr 1989 – beachtlicherweise aber damals schon als BIO-Weingut - von einem deutschen Ehepaar gegründet. Inzwischen ist es an die Stiftung FAI (Fondo per l'Ambiente Italiano) übergegangen und wird weintechnisch von Giuseppe Scala geleitet, dem Inhaber der Kellerei Santa Venere in Kalabrien, die wir vor rund drei Jahren in unser Portfolio aufgenommen haben. So kam auch die Verbindung zustande.
Drei Weine dieses Betriebes haben wir in unser Sortiment aufgenommen, allesamt aus lokaltypischen Sorten gekeltert. Beim Weißwein handelt es sich um einen reinsortigen Procanico, einer Weißweinsorte, die die Basis des weltbekannten Orvieto, und vor allem in Umbrien und dem Latium heimisch ist. Der Rotwein und der Rosé werden ausschließlich aus der Lokalsorte Aleatico gekeltert. Auch diese drei Weine erheben nicht den Anspruch, große Weine zu sein, dennoch finden wir sie bemerkenswert – auch was das Preis-Qualitäts-Verhältnis angeht. Wenn wir uns eine Wertung erlauben dürfen, würden wir den roten Aleatico an die Spitze dieser drei Weine setzen, ein dunkler, fruchtiger Rotwein mit sehr moderaten Gerbstoffen, der vielleicht auch eine schöne Alternative für Fans des apulischen Primitivo sein könnte.
Die FAI ist eine Stiftung, die sich für den Erhalt italienischen Kulturguts und der Landschaft einsetzt. Das heißt, die Gewinne, die durch die Villa Caviciana erzielt werden, werden von der Stiftung direkt wieder in die Stiftungsziele investiert. Sicher ein guter Grund diese Weine zu erwerben, wenn sie dem eigenen Geschmack entsprechen.

Neues bei Strien

2022 „Valloresia"
Procanico Lazio Bianco
Villa Caviciana
0,75 l € 10,50
(Grundpreis 14,00 €/Liter)

2022 „Montesenano"
Aleatico Lazio Rosso
Villa Caviciana
0,75 l € 10,50
(Grundpreis 14,00 €/Liter)

Neue Jahrgänge

Wie immer zu dieser Jahreszeit haben wir auch wieder einige neue Jahrgänge erhalten.
Von I Pentri sind sowohl der „Montacero" Aglianico 2020, als auch der „Montecigno" Falanghina 2022, der „Flora" Falanghina 2021 und der "Blu Astro" Piedirosso 2012 eingetroffen.

Von Casata Monfort ist der 2022 Traminer Aromatico ebenso eingetroffen, wie der 2022 Trentino Chardonnay.
Weiterhin fünf Weine von Renzo Masi / Fattoria di Basciano, der 2022 Bianco Vergine di Val di Chiana, der 2022 "Il Bastardo", der 2021 Contrappasso, der 2020 "Cornioleta" Chianti Riserva, sowie der 2021 Chianti Rùfina.
Auch der 2018 Brunello di Montalcino von Claudia Ferrero ist ab sofort auf Lager. Dieser Jahrgang zeichnet sich, witterungsbedingt, durch große Eleganz aus, dafür ist er weniger kompakt als der 2017er. Da wir es sehr schätzen, wenn die Weine auch im Geschmack widerspiegeln, wie das Wetter in einem Jahrgang war, können wir den 2018er nur empfehlen. Denn wer nicht versteht, welchen Einfluss die Witterung auf die Charakteristiken eines Jahrgangs hat, wird auch einen großen Jahrgang nicht wirklich verstehen können. Um das noch einmal deutlich zu machen: Wir möchten den 2018er mitnichten abwerten, denn seine Eleganz ist wirklich beeindruckend.
In Kürze erwarten wir den 2022 „Speziale" Calabria Rosso, den 2022 Cirò Bianco, und

den 2022 Cirò Rosato, alle drei von Santa Venere. Diese Weine sind bereits verladen und auf dem Weg zu uns.
Etliche weitere neue Jahrgänge werden folgen, wegen der in Italien immer noch weit verbreiteten Betriebsferien im August, werden wir uns hier und da aber bis September gedulden müssen, denn selbst wenn die Kellereien keine Betriebsferien machen, bekommen wir keine LKW für den Transport.

Selezione dell'intenditore

2021 „Versante" Salento Negroamaro
Agricole Vallone
0,75 l € 7,95
(Grundpreis 10,60 €/Liter)

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

Probier-Abonnement
Es ist keineswegs so, dass wir bei jedem unserer Abos einen Favoriten auf den ersten Platz hätten, aber selbstverständlich haben wir schon unsere Idee, welcher der Weine das Rennen machen könnte. Diesmal wurden wir allerdings richtig überrascht, denn bei den Weißen war der Cortese von Amelio Ihr Sieger, bei den Roten der „Versante" Negroamaro Salento, der sich zu unserer Überraschung vor dem Freisa d'Asti platzieren konnte, wenngleich auch letzterer im Allgemeinen gut bewertet wurde.
Unser Ziel ist es eigentlich innerhalb eines Paketes beim Probierabo auch Weine eines ähnlichen Preisniveaus zusammenzustellen. Beim roten Abo wird das mit den ausgesuchten Weinen auch so sein: „Flaminio" Susumaniello Salento Rosso, „Montesenano" Aleatico Lazio Rosso und „Cumulus" Umbria Rosso. Beim weißen Abo haben wir uns diesmal für einen Kompromiss entschieden, denn wir wollten Ihnen lieber die drei neuen Weißweine aus Latium und Umbrien präsentieren, als die Vorstellung des Spoleto Trebbiano Spoletino noch auf den Herbst zu verschieben. Deshalb enthält das Paket den „Valloresia" Procanico Lazio Bianco, den „Stratus" Umbria Bianco und den oben genannten Spoletino.
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