Weinimport Strien Italienische Weine

Das Weinblatt

113. Ausgabe, 26. Dezember 2023

Rückblick

Zunächst eine Erklärung und Entschuldigung: Sie sind es gewohnt, das letzte Weinblatt des Jahres spätestens Mitte Dezember zu erhalten. Das hätten wir uns auch so gewünscht, doch leider hat uns eine langwierige Bronchitis einen Strich durch die Rechnung gemacht. Wir bitten um Verständnis.

Im nun fast schon abgelaufenen Jahr 2023 haben wir eine große Zahl neuer Produkte in unser Angebot aufgenommen. Es liegt in der Natur der Sache, dass trotz sorgfältiger

Überlegungen, welche Produkte wir neu ins Sortiment aufnehmen möchten, und einer sehr sorgfältigen Auswahl des jeweiligen Produzenten, jede Neuaufnahme auch immer „try and error" bedeutet. Umso mehr freut es uns, und mich als Hauptverantwortlichen für die Auswahl ganz besonders, mit den Neuaufnahmen im Jahr 2023 ganz offenbar fast vollständig Ihren Geschmack getroffen zu haben.

Ganz besonders freut uns, wie erfolgreich sich die Aufnahme der Weine der Azienda Agricola Bocale in Montefalco gestaltet hat. Zum einen ist die Zone sehr unbekannt, zum anderen der Montefalco Sagrantino nicht eben ein gefälliger Wein – dafür aber ein sehr charaktervoller, zumal wenn er aus einer Kellerei kommt, die mit den Besonderheiten dieser Rebsorte sehr gut umgehen kann.

Der 2018er Sagrantino ist im Moment ausverkauft – zu unserer großen Überraschung! – wir werden aber noch eine kleine Partie dieses Jahrgangs bekommen. Der 2019er wurde im Magazin „Fallstaff" bereits hervorragend bewertet – wie Sie schon in unserem Webshop lesen konnten. Beide Jahrgänge werden voraussichtlich ab Ende April verfügbar sein. Auch vom 2019er haben wir uns ein hoffentlich ausreichendes Kontigent gesichert.

Zwar haben wir Bocale besonders hervorgehoben, das soll jedoch keine Abwertung der weiteren Neuaufnahmen bedeuten. Auch die Weine der Tenuta dei Mori – ebenfalls aus Umbrien – und der Weine der Villa Caviciana aus dem Latium haben sehr schnell viele Freunde gefunden. Beides hat uns insofern etwas überrascht, als es alles andere als namhafte Weine sind. Teilweise sind selbst diese völlig unbekannten Weine bereits ausverkauft. Ebenfalls sehr erfolgreich waren zwei Neuaufnahmen im Feinkost-Bereich: Die Haselnuss-Produkte der Cascina Azii und die Trüffelprodukte von Tartufi Tofani fanden

Reservierung

2018 Montefalco Sagrantino
(Restkontingent vorraussichlich Ende April 2024 verfügbar)
Bocale
0,75 l € 29,50
(Grundpreis 39,33 €/l)

2019 Montefalco Sagrantino
(Ab vorraussichtlich Ende April 2024 verfügbar)
Bocale
Bei Vorbestellung
0,75 l € 29,50
(Grundpreis 39,33 €/l)

Bei Kauf/Bestellung nach Eintreffen
0,75 l € 31,00
(Grundpreis 41,33 €/l)

ebenfalls sehr schnell Liebhaber. Genauso wie die Erweiterung unseres Sortiments von Mariangela Prunotto, bei der wir inzwischen wegen der großen Nachfrage in sehr kurzen Zeitintervallen nachbestellen müssen.

Ausblick

Ihr großes Interesse an (fast) allen Produkten, die wir in 2023 neu in unser Sortiment aufgenommen haben, und ganz besonders Ihre Nachbestellungen, ermutigen uns, unseren Weg weiter zu gehen. Wie bereits erwähnt, haben wir in den vergangenen zwei Jahren interessante Kontakte zu ganz besonderen, kleinen Betrieben auf Sardinien aufgebaut. Es liegt für uns nahe, aus diesen Kontakten, wenn irgend möglich, Geschäftsbeziehungen erwachsen zu lassen und unser Sortiment im Jahr 2024 um einige sehr außergewöhnliche Weine – möglicherweise auch um Spezialitäten – der wunderschönen Mittelmeerinsel zu erweitern.

Auch Sizilien wird weiter in unserem Fokus bleiben, obwohl sich aus unserer Sicht dort noch kein Betrieb so richtig aufdrängt. Die nächste VinItaly Mitte April wird vielleicht spannende Neuentdeckungen bereithalten.

Der Kontakt zu dem im letzten Weinblatt erwähnten kleinen Weingut im Trentino besteht ebenfalls weiterhin. Vermutlich werden wir, sobald die Weißweine des Jahrgangs 2023 abgefüllt sind, auch hier unser Sortiment etwas erweitern.

Wie Sie es von uns gewohnt sind, gehen wir völlig offen auf alle sich bietenden Chancen, neue, charaktervolle Weine in unser Sortiment zu integrieren, zu. Wenn sich ein Betrieb aus einer Region aufdrängt, die wir nicht so sehr im Fokus haben, sind wir ihm gegenüber genauso aufgeschlossen. Hauptsache Qualität und Preis-Leistungs-Verhältnis stimmen.

Durch unsere letzte kulinarische Weinprobe im Oktober, bei der wir etliche Käsesorten vorgestellt haben, die ich von der Cheese in Bra mitgebracht hatte, wurde reges Interesse an besonderen italienischen Käsesorten von kleinen Produzenten deutlich. Sehr gerne würden wir Ihnen in Zukunft – vermutlich auf Vorbestellung – Käsespezialitäten aus Italien anbieten. Dieses Projekt ist aber noch in Arbeit und wird vermutlich nur in den kälteren Jahreszeiten realistisch, zu marktfähigen Preisen möglich sein. Das heißt, eventuell können wir erst im Herbst mehr als den beliebten Parmiggiano di Montagna anbieten.

Mit Wurst-/Schinkenspezialitäten könnte es vielleicht schon früher möglich sein. Wir sind in Gesprächen und hoffen, spätestens in der nächsten Ausgabe des Weinblatts neue Informationen vermelden zu können.

Gegenwart

Wetterbedingt, und auch durch meine Erkrankung, konnten wir vor Weihnachten leider keinen weißen Trüffel anbieten. Vielleicht gelingt es uns im Januar, Ihnen ein entsprechendes Angebot zu machen. Und damit zu

Neues bei Strien

Durch Ihr reges Interesse an unseren Neuaufnahmen des Jahres, haben Sie uns ermutigt nicht stillzustehen, sondern unser Sortiment nochmals zu erweitern.

Wie im letzten Weinblatt bereits angedeutet, wurden wir uns mit dem kleinen Familienunternehmen Tofani Tartufi einig und haben sechs Produkte aus dem Betrieb in unser Sortiment aufgenommen: Eine Creme aus Trüffel und Champignons sowie eine Creme aus Artischocken und Trüffel, beide ideal als Brotaufstrich, besonders auf leicht angeröstetem Weißbrot. Eine Salsa Tartufata, die sowohl zu Pasta als auch als Brotaufstrich exzellent ist, sowie eine „Vellutata" – mit Trüffel aromatisierte Butter – und ein mit weißen Trüffeln aromatisertes Olivenöl.

Wer im herbstlichen Wald unterwegs ist, findet aber nicht nur Trüffel sondern auch Steinpilze. Deshalb haben wir uns für die Steinpilz-Creme der Familie entschieden. Auch sie schmeckt als „Bruschetta" sehr lecker.

Darüber hinaus haben wir das Angebot des Haselnussanbau- und -verarbeitungsbetriebs Cascina Azii erweitert. Auf Wunsch einiger unserer Kunden, denen die 200-g-Packung, der fantastischen, im Haselnussholzfeuer gerösteten, Haselnüsse zu klein war, führen wir diese nun auch in der 500-g-Packung. Außerdem haben wir die „Baci di Dama", ein sehr traditionelles Piemonteser

Gebäck, bestehend aus zwei halbrunden Mürbteiggebäckstücken, verbunden durch Haselnusscreme, in unser Sortiment aufgenommen. Hinzu kommen die „Brutti ma Buoni", ein traditionelles italienisches Gebäck, das aus Eischnee und, je nach Region mit Haselnüssen oder Mandeln, gebacken wird. Sehr lecker, aber auch sehr fragil, weshalb es sich leider für den Postversand nicht empfliehlt.

Neues bei Strien

Haselnüsse DOP Tonda Gentile
Im Haselnussfeuer geröstet
Cascina Azii
500 g € 22,50
(Grundpreis 45,00 €/kg)

Baci di Dama
Cascina Azii
2000 g € 9,95
(Grundpreis 49,75 €/kg)

Von den Agricole Vallone haben wir drei Weine neu im Sortiment, alles drei Weine, die auch von der Kellerei erst seit kurzer Zeit angeboten werden.
Der „Veritas" ist ein sortenreiner Wein aus der Lokalsorte Nero di Troia, Mit dem „Levante" Syrah haben wir uns für eine internationale Rebsorte entschieden, da wir den Wein sehr trinkig und als einen Tropfen mit sehr gutem Preis-Leistungs-Verhältnis empfunden haben. Der Dritte im Bunde ist der „Masseria Flaminio", ein Primitivo di Manduria – also aus dem eng begrenzten Topp-Anbaugebiet für Primitivo in Apulien – im Gegensatz zum gewohnten Salento Primitivo „Versante", der von der ganzen Halbinsel Salento stammen kann. Von der Charakteristik her ist der „Masseria Flaminio" dem „Versante" ähnlich, mit einer gewissen Süße, aber auch spürbarem Gerbstoff, er ist jedoch deutlich kräftiger, fülliger als sein „kleiner Bruder".

Neues bei Strien

„Masseria Flaminio"
Primitivo di Manduria
Agricole Vallone
0,75 l € 12,50
(Grundpreis 16,67 €/l)

„Levante" Puglia Syrah
Agricole Vallone
0,75 l € 8,95
(Grundpreis 11,93 €/l)

Neue Jahrgänge
Bei unseren Bestsellern bzw. unseren ältesten Lieferanten können wir den Eingang einiger neuer Jahrgänge vermelden:

Der 2021 „Flaminio" Susumaniello und der 2021 „Versante" Salento Primitivo sind Mitte Dezember bei uns eingetroffen, die Vorgänger-Jahrgänge sind ausverkauft.
Ebenfalls neu eingetroffen der 2022 „Carbuné" Barbera d'Asti und der 2021 „Cellarino" Barbera d'Asti Superiore, beide von Franco Roero.

Aktuell

- Unsere beliebte Aktion **Helfen Sie uns zählen**, die traditionell vom 27. bis 31. Dezember stattfindet, werden wir natürlich auch in diesem Jahr nicht ausfallen lassen. Wie bereits in den vergangenen Jahren, werden wir keine Liste der angebotenen Weine mehr versenden. Unsere Angebote werden Sie voraussichtlich im Laufe des 25. Dezembers in unserem Webshop finden und bestellen können. Wir werden Sie informieren, sobald die Weine online sind. Bitte bestellen Sie online, auch wenn Sie die Weine selbst abholen möchten, denn wir müssen die real verfügbaren Zahlen in unseren Shop stellen. Wenn Sie per E-Mail reservieren, kann die von Ihnen bestellte Menge zeitgleich im Shop bestellt werden und damit nicht mehr verfügbar sein. Sicher haben Sie Verständnis, dass wir nicht 24 Stunden am Tag E-Mail-Bestellungen abgleichen können, und an den Feiertagen auch nicht wollen.
- **Wegen Inventur geschlossen:** Am Freitag, 5. Januar 2024 bleibt unser Ladengeschäft wegen Inventur geschlossen. Auch der Versand ist aus technischen Gründen voraussichtlich erst ab Montag, 8. Januar 2024 wieder möglich.
- **Das nächste Weinblatt** haben wir auf Anfang/Mitte März geplant. Es ist insofern ein mutiger Plan, als wir noch nicht absehen können, ab wann wir die Weißweine des Jahrgangs 2023 für das Probierabo beziehen können. Die Rotweine sind schon fest eingeplant und bereits auf Lager, sollten Sie uns nicht vorher alles weg gekauft haben …

Neue Jahrgänge

2021 „Flaminio"
Susumaniello Salento Rosso
Agricole Vallone
0,75 l € 11,00
(Grundpreis 14,67 €/l)

2021 „Versante"
Salento Primitivo
Agricole Vallone
0,75 l € 8,95
(Grundpreis 11,93 €/l)

Seit kurzem ist der 2021 Trentino Pinot Nero von Casata Monfort verfügbar.
Bereits im Oktober haben wir sowohl den „Anno Uno" als auch den „Vigneto di Tobia" Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore vom Bio-Weingut Col di Corte erhalten.

Wein-Genuss-Reisen 2024

Vom 2. bis 9. Juni biete ich Ihnen eine spannende Reise in die mittelitalienischen Regionen Marken und Umbrien an. Wir werden in einer wunderschön gelegenen Unterkunft, im Grenzgebiet zwischen Umbrien und den Marken, mit sehr weitläufigem Privatgelände, mit Schwimmbad und Spa ganz exklusiv für uns wohnen. Von dort werden wir Ausflüge ins nähere und weitere Umland in die Natur, zu Weinbaubetrieben, und anderen kleinen, feinen Erzeuger- bzw. Verarbeitungsbetrieben unternehmen. Trotz des vielfältigen Programms werden wir Zeit für Entspannung haben und den Raum, den uns das weitläufige Privatgelände bietet, auch genießen können. Im Vordergrund steht der Genuss, und der wird ganz bestimmt nicht zu kurz kommen. Den Reiseprospekt und das Anmeldeformular finden Sie innerhalb der nächsten Tage auf unserer Internetseite unter Reisen". Bereits jetzt liegen mir Buchungen vor, Die Teilnehmerzahl ist auf 8 Personen, eventuell auf 12 Personen begrenzt. Ihre Buchung erbitten wir baldmöglichst, da wegen der Exklusivität nur eine sehr begrenzte Option für die Reservierung der Unterkunft vorliegt.

Eine Piemont-Reise mit Ballonfahrt, Trüffelsuche und vielen anderen, nicht nur kulinarischen Höhepunkten, biete ich vom 29. September bis 4. Oktober 2024 an. Die Reise findet mit mindestens 6 bis maximal 14 Teilnehmern statt. Die Anmeldung sollte bis 31. März erfolgen. Prospekt und Anmeldeformular finden Sie auf unserer Internetseite unter „Reisen".

Selezione dell'intenditore

2022 Romagna Albana
Tenuta Colombarda
0,75 l € 13,50
(Grundpreis 18,00 €/l)

2019 „Alto Cumulus"
Umbria Rosso
Tenuta dei Mori
0,75 l € 16,50
(Grundpreis 22,00 €/l)

Probierabonnement

Ausnahmsweise, und zum ersten Mal in der Geschichte des Probierabos, haben wir in diesem Monat das Abo vor dem Weinblatt verschickt. Wir wissen von vielen Kunden, dass sie sich auf die „Weihnachts"-Ausgabe des Abos besonders freuen. Da ich wegen meiner eingangs erwähnten Erkrankung das Weinblatt nicht rechtzeitig fertigstellen konnte, haben wir uns zu diesem ungewöhnlichen Weg entschieden, das Abo vor dem Weinblatt zu verschicken.
Dennoch wollen wir Ihnen die Bewertung der letzten Ausgabe nicht vorenthalten.
Beim weißen Abo hatte der Albana knapp die Nase vorn, den zweiten Platz teilten sich der Pagadebit und der „Monte Cigno" Falanghina. Beim Falanghina war im Nachhinein gesehen der Moment der Präsentation vielleicht unglücklich. Wir hätten noch drei oder sechs Monate warten sollen ihn vorzustellen, so interpretieren wir zumindest die Bewertungen.
Beim roten Abo waren der „Alto Cumulus" und der „Cerano" gleichauf, der „Persegà" hat die Abonennten gespalten. Die einen fanden ihn sehr gut, bei den anderen fand er „keine Gnade". Verständlich, ist es doch ein sehr traditionell ausgebauter Valpolicella mit relativ markanter Säure.

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