

Das Weinblatt

14. Ausgabe - 5. Februar 1998

kellertechnische Know-How von Hans Ebner die Möglichkeit auch in diesem Bereich neue Wege zu gehen. Also entschlossen sich die beiden, ihre Betriebe am 1. Januar 1990 zur Wein- und Sektkellerei Kössler zu fusionieren. Nur ein Jahr später wurde in einem alten Keller, der aus der Zeit von Kaiserin Maria Theresia stammt, das Flaschenlager für die Sektkellerei auf eine Kapazität von 380.000 Flaschen erhöht. Gleichzeitig wurde die Linie Kössler & Ebner mit in Barriques ausgebauten Weinen eingeführt. Schon nach kurzer Zeit hatte sich die Kellerei damit einen Namen verschafft, wurde doch der 1989er Lagrein Dunkel aus der Linie Kössler & Ebner in der Schweizer Weinzeitung VINUM im März 1992 gar als Wein des Monats ausgezeichnet. Im vergangenen Jahr wurde das jüngste Kind der Kellerei, die Cuvée St. Pauls - ein im Barrique ausgebauter Cabernet mit Merlot - im Gambero Rosso mit 2 Gläsern ausgezeichnet. Unserer Meinung nach verfügt dieser Wein über ein besonders gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Ein weiterer Wein hat zu unserer Überraschung noch keine großen Auszeichnungen erwerben können. Vielleicht liegt es daran, daß er von seiner Art her nicht dazu bestimmt ist. Aus vielen Blindverkostungen vieler verschiedener Jahrgänge und Winzer kann ich aber sagen, der St. Magdalener von Kössler gehört seit Jahren zu den allerbesten des jeweiligen Jahrgangs. Und, was fast noch wichtiger ist, ich habe keinen anderen Winzer gefunden, der über die Jahre so stabil Spitzenqualitäten bei diesem Wein erreicht. Deshalb empfehlen wir Ihnen den 96er als unseren „Klassiker“.

Der Klassiker

Südtiroler Sankt Magdalener

0,75 l DM 19,80 10,60
12 Flaschen DM 120,-

Das Angebot gilt bis 28. Februar 1998

Ich denke im Verlauf der Lektüre dieser Ausgabe des Weinblattes konnten wir deutlich machen, es ist nicht einfach Dankbarkeit für die Hilfe bei den ersten Schritten, nicht nur die Freundschaft, die uns seit einigen Jahren verbindet. Unsere fast zehnjährige Zusammenarbeit begründet sich vor allem aus der hohen und sehr konstanten Qualität der Weine aus der Hand von Hans Ebner.



In Kürze

- **Salice Salentino Rosso 1994**, vor wenigen Tagen ist die neue Lieferung dieses beliebten Weines eingetroffen. Wir haben uns reichlich eingedeckt, ein erneuter Engpaß ist also nicht zu befürchten.

Gleichzeitig kam der neue Jahrgang des Graticciaia. Obendrein haben wir unser Vallone-Sortiment um den Passo de Le Viscarde ergänzt, einen fantastischen Dessertwein aus Sauvignon und Malvasia.

- **Neuer Katalog**. Gerade heute ist der neue Katalog in Druck gegangen. Fordern Sie bei Interesse einfach ein Exemplar an, wir werden ihn umgehend zusenden.

- **Urlaub**, auch wenn man gerne arbeitet, ab und zu müssen ein paar Tage Erholung sein. Vom 12. bis 26. Februar bin ich mit meiner Familie verreist. Unser Spezialitätengeschäft ist trotzdem wie gewohnt für Sie geöffnet, und auch das Büro ist besetzt. Wir bitten um Nachsicht, sollte einmal die Beratung nicht so sein, wie Sie es gewohnt sind. Ab 27. Februar sind meine Frau und ich - hoffentlich gut erholt - wieder für Sie da.

- **Erweiterte Öffnungszeiten am Samstag**, nicht zuletzt wegen der guten Resonanz auf unseren Brotverkauf, haben wir uns entschieden, unser Spezialitätengeschäft samstags bereits ab 9 Uhr für Sie zu öffnen.

Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag+Mittwoch 16.00-18.30 Uhr
Donnerstag+Freitag 16.00-20.00 Uhr
Samstag 9.00-14.00 Uhr

Weinimport

Nellinger Straße 2
70619 Stuttgart
(Heumaden)
Tel. 07 11/4 41 10 81
Fax 07 11/44 40 88

Strien
Italienische Weine

Vorbemerkung

Am 7. Februar 1988 haben wir die Gründung der Firma Strien Weinimport beim Amt für öffentliche Ordnung angezeigt. Regelmäßige Verkaufsfaktiven begannen im Mai des selben Jahres. 10 Jahre sind seit her vergangen, 10 Jahre, in denen sich die Weinlandschaft Italiens drastisch verändert hat. Zumindest im gleichen Maß haben sich unsere Strukturen gewandelt. Anfangs beschafften wir unseren Wein noch weitgehend über den Großhandel, nur wenig haben wir damals direkt vom Winzer bezogen. Seit einigen Jahren importieren wir komplett selbst. Ein Lieferant, mit dem wir bereits im Gründungsjahr zusammengearbeitet haben, ist bis heute unser Lieferant geblieben: Hans Ebner von der Wein- und Sektkellerei Kössler.

Feiern Sie mit!

Præclarus Brut

0,75 l DM 27,80 25,00
6 Flaschen DM 135,-

Mindestens 24 Monate auf der Hefe gereift.
Das Angebot gilt bis 16. Mai 1998

Er hatte unzweifelhaft erheblichen Einfluß auf die Entwicklung der Firma Strien Weinimport. Als ich ihn im Juli 1988 kennenlernte, war ich Neuling in der Branche, wenig erfahren, Wein war eben Hobby gewesen, aber nicht Profession. Hans Ebner hingegen war ein routinierter Insider, ein gefragter Verkoster, wenn es um die Beurteilung von Sektgrundweinen ging, ein alter Hase. Ganz selbstverständlich und ungefragt übernahm er meine „Ausbildung“, ließ mich bei jeder Gelegenheit eine stattliche Anzahl Weine blind verkosten. Wies auf Fehler

hin, erklärte sortentypische Eigenschaften, den Einfluß verschiedener Ausbauformen - kurz, die wesentlichen Dinge rund um den Wein.

Den entscheidenden Teil meines Könnens als Verkoster verdanke ich seiner Schule.



Ulrich Strien beim Degustieren

Dies aber ist nur ein Aspekt, warum wir ihm nach wie vor verbunden sind. Viel wichtiger ist die Qualität und Preiswürdigkeit seiner Weine. Und deshalb widmen wir ihm einen großen Teil dieses Weinblattes.



Sekt, Spumante, Champagner,

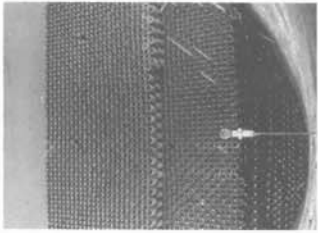
worin liegt eigentlich der Unterschied?

Zunächst einmal sind alle Weine mit einem Kohlensäureüberdruck von mindestens 3,5 Bar Schaumweine. Gemeinsam haben sie auch die Schaumweinsteuer von 2,66 Mark pro Liter.

Der Begriff „Sekt“ ist ein Synonym für Schaumwein und läßt keinerlei Schluß auf das Herstellungsverfahren zu. „Spumante“ ist nichts anderes als das italienische Wort für Sekt. Soweit zur Terminologie. Auf den Namen Champagner gehen wir bei der Erläuterung der Verarbeitungsmethoden ein.

Grob gesprochen gibt es zwei Verfahren, Schaumwein zu produzieren: Die Tankgärmethode, auch Charmat Methode genannt, bei der die zweite Gärung im großen Stahltrank durchgeführt wird, und die Flaschengärmethode.

Die Trauben für das Ausgangsprodukt – den sogenannten Grundwein – werden früh und mit verhältnismäßig geringem Mostgewicht, aber hohem Säuregehalt gelesenen. Der Pressvorgang der Trauben darf nur mit geringem Druck ausgeführt werden, da sonst – insbesondere bei roten Trauben – viele Phenole in den Wein gelangen. Sie machen den Sekt hart und bitter. Das Verkosten der Grundweine und die Zusammenstellung der richtigen Cuvée ist eine hohe Kunst. Der Wein, aus dem ein guter Sekt hergestellt wird, ist nämlich in aller Regel keinesfalls wohlschmeckend, eher etwas streng und säuerlich.



Sektgabel

Nach der ersten Gärung und nach dem Zusatz von Zucker und Hefen, mit deren Hilfe die zweite Gärung ausgelöst werden soll, trennen sich die Wege im Verfahren. Während der eine in große Druckkanks gefüllt wird, kommt der andere in Flaschen.

Natürlich wird für den flaschenvergorenen Sekt der bessere Grundwein gewählt. Schließlich ist das Verfahren sehr aufwendig und der Preis pro Flasche entsprechend hoch.

Die Tankgärmethode bietet neben der einfacheren Handhabung den großen Vorteil, daß die Versenkung nach etwa vier bis sechs Wochen abgeschlossen ist. Der Kohlensäuredruck, der durch die zweite Gärung im großen Stahltrank entstanden ist beträgt nun etwa 5 Bar. Nach

der Klärung – so nennt man den Vorgang, bei dem die Trubstoffe wie Hefen und Weinstein entfernt werden – wird er unter Druck in Flaschen abgefüllt. Nachdem er mit Korken, Kriechen, Kapsel und Etikett versehen ist, kommt er in den Handel. Bei der Flaschengärmethode findet die zweite Gärung durch Zusatz von Zucker und Hefe in der mit einem Kronkork verschlossenen Flasche statt. Auch hier dauert die Gärung nur etwa vier bis acht Wochen.

Unser Jubiläumsspekt

1988 Praedarius Noblesse
0,75 l DM 55,00

Wir kommen uns eine kleine Partie dieses - eigentlich schon lange ausverkauften - Sektes, der in den nächsten Tagen degorgiert wird, sichern. Insgesamt bekommen wir aber nur 100 Flaschen. Bestellen Sie rechtzeitig vor, die Lieferung erfolgt ab Ende März.



Für die Qualität des Sektes ist allerdings die weitere Reifezeit auf der Hefe von größter Bedeutung. Wenn gleich bis heute noch nicht restos erforscht ist, wie es dazu kommt, ist die Fachwelt sich einig, daß die stärksten Veränderungen nach fünf bis zehn Jahren Lagerung mit der Hefe spürbar werden. Achten Sie daher beim Kauf eines flaschenvergorenen Sektes darauf, wie lange er auf der Hefe war. Der günstigste Preis kann sich dadurch schnell relativieren. In den meisten Gegenden sind mindestens neun Monate Hefelagerung vorgeschrieben. Daß ein Sekt nach 24 Monaten aber nicht nur teuer, sondern eben auch besser ist, darüber herrscht Einigkeit.

Entgegen der häufig geäußerten Ansicht spielt es jedoch nach heutiger Kenntnis überhaupt keine Rolle für die Qualität, ob ein Sekt von Hand oder maschinell gefüllt wurde. Wichtig ist lediglich, daß sich beim Abschluß des Rüttelvorganges die Hefe in der kopfstehenden Flasche im Flaschenhals, direkt am Korken befindet. Denn nur wenn das gelingt, ist der Sekt nach dem Degorgieren klar und ohne Trüb.

Der Flaschenhals wird zum Degorgieren im Kältebad eingefroren. Dadurch entsteht ein Eispropf aus Hefe und etwas Sekt. Beim Entfernen des Kronkorks entweicht er dank des Kohlensäuredruckes. Der Schwind wird durch ein Wein und Zuckergetränk, Dosage oder Liqueur genannt, ausgeglichen. Auf diesem Weg wird auch der Zuckergehalt, sprich die Süße des fertigen Sektes gere-

gelt. Die Version Brut darf höchstens 15 Gramm Restsüße pro Liter, der Extra Brut nicht mehr als 6 Gramm/Liter enthalten. Achtung, verwechseln Sie nicht Extra Brut mit Extra Dry, der darf nämlich bis 20g/l Restsüße enthalten. Sehr trocken ist auch ein mit Dosage zero bezeichneter Sekt. Wie der Name schon sagt ist er undosiert, er wurde also nur mit Wein, ohne Zuckerzuzusatz aufgefüllt.

Die Flaschengärmethode, auch traditionelle oder klassische Methode genannt, darf seit 1993 nur dann noch als „Champagner-Methode“ bezeichnet werden, wenn der Grundwein aus der Champagne stammt und der Sekt auch dort produziert wird. Das hat nichts mit einer besonderen Qualität, sondern ausschließlich etwas mit der Herkunft zu tun. So, wie die Italiener die Bezeichnung Grappa gesetzlich geschützt haben, ist den Franzosen dieser Schutz für die Bezeichnung Champagnerverfahren gelungen.



Südtiroler Weinmenü

Es lag nahe, anlässlich unseres 10-jährigen Jubiläums die Weine unseres ältesten Lieferanten zu präsentieren. Und wie präsentiert man Südtiroler Weine besser als mit einem authentischen Südtiroler Menü? Also haben wir uns auf die Suche gemacht, einen exzellenten Koch in Südtirol zu finden, der Interesse hat, seine Kunst in Stuttgart zu zeigen. Es ist uns gelungen, Peter Mantinger, Chefkoch in dem renommierten Restaurant auf Schloß Korb, für diese Veranstaltung zu gewinnen.

Südtiroler Weinmenü

Am 13. und 14. März 1998
kocht Peter Mantinger,
Chefkoch des Toprestaurants
auf Schloß Korb/Bozen, ein
original Südtiroler Menü für Sie.

Für nähere Informationen lesen Sie bitte
den Artikel unter „Veranstaltungen“



Freundlicherweise dürfen wir für diese Veranstaltung die genüßlichen Räumlichkeiten des Restaurants La Fenetre im Relva Waldhotel am Schatten nutzen. Da wir mit großem Interesse an dieser Veranstaltung rechnen, haben wir gleich zwei Abende vorgesehen. Am

Freitag, 13. und Samstag, 14. März beginnen wir jeweils um 19 Uhr mit einem Überraschungssperit. Der Preis für das komplette Menü inklusive Wein und Wasser beträgt pro Person 140 Mark. Bitte melden Sie sich rechtzeitig an! Das Restaurant La Fenetre hat nur rund 30 Plätze.



Wein- und Sektkellerei Kössler

Seit 1957, als Sie es von Ihrem Vater übernahm, leitet Rosemarie Kössler die Weinkellerei Kössler-Vogelsperg, wie die Privatkellerei damals noch hieß. Direkt am Dorfplatz von St. Pauls in der Gemeinde Eppan gelegen, blickt das Weingut bereits auf eine rund 350 jährige Tradition zurück. Seit gut hundert Jahren ist es, mit seinen etwa 9 Hektar Weinbergen in exzellenten Lagen rund um St. Pauls, im Besitz der Familie Kössler. Unter der Leitung von Rosemarie Kössler wuchs das Unternehmen weiter, und damit auch die Ansprüche an Verwaltung und Vertrieb.



Rosemarie Kössler und Hans Ebner

Frau Kösslers Vetter, Hans Ebner, gelernter Kellermeister und ebenfalls gebürtiger Paulser, hatte sich mit seiner Weinvermittlung und vor allem mit der 1979 gegründeten Sektkellerei Praedarius einen Namen erworben. Nachdem er mit seinem flaschenvergorenen Sekt weit über Südtirols Grenzen hinaus bekannt war, und sein Sohn Andreas sich anschickte, in die Fußstapfen des Vaters zu treten, suchte Hans Ebner eine neue Herausforderung.

Da tat es sich gut, daß Frau Kössler gerne die Vertriebsseite abgeben wollte, um sich stärker den Verwaltungsaufgaben widmen zu können. Gleichzeitig bot das große