

Ebenfalls eine Auszeichnung erhielt der **Lagrein Dunkel 1996**, „Kössler & Ebner“ auf der diesjährigen VintItaly, der wichtigsten Weinmesse für italienische Weine. Das „Diploma di Gran Menzione“ bestätigt unsere Einschätzung der Kellerei, die Sie im letzten Weinblatt finden.

- **Morellino di Scansano „I Pianetti“**; im Moment der Drucklegung des Weinblatts erreicht uns die Nachricht, daß Erik Banti keinen Morellino „I Pianetti“ mehr abfüllen wird. Wegen der großen Nachfrage hat er sich entschlossen, denselben Wein bis auf weiteres nur noch in der teureren Linie „Erik Banti“ anzubieten. Wir haben noch wenige Kartons des 96er Morellino, die wir in der Reihenfolge des Bestellgangs verkaufen werden.

- **Verpackung:** Aus aktuellem Anlaß weisen wir darauf hin, daß sämtliche Pakete, die Sie durch die Deutsche Bundespost erhalten, von uns mit Klebband verschlossen werden, das mit unserem Logo bedruckt ist. Sollten Sie ein Paket erhalten, bei dem dies nicht der Fall ist, prüfen Sie bitte sofort den Inhalt des Pakets auf Vollständigkeit, am besten im Beisein des Zustellers.



Rückblick: Südtiroler Weinmenü

Es ließ sich wegen des vollen Terminkalenders von Herrn Mantinger nicht anders machen, aber künftig werden wir mehr darauf achten, solche Veranstaltungen nicht mehr in die Fastenzeit zu legen!



Hans Ebner und Peter Mantinger beim Südtiroler Weinmenü

Wir möchten nicht zu sehr schwärmen, damit all diejenigen, die verzichten haben, nicht zu traurig sind. Aber daß es eine tolle Veranstaltung war, muß schon gesagt sein. Das 8-gängige Menü von Peter Mantinger war ohne Schwächen, vielmehr hat ein Höhepunkt den anderen gejagt. Besser hätte Südtirol sich kaum präsentieren können. Einen kleinen Teil des Menüs hat uns Herr Mantinger auf vielfachen Wunsch verraten.

Der Suppenwein

1997 Terlaner Weißburgunder
Wein- und Sektkellerei Kössler

0,75 l DM 12,00
6 Flaschen DM 65,-
Das Angebot gilt bis 30. Mai 1998



Hier das Rezept der **Terlaner Weißweinsuppe**:

1/2 l Hühnerbrühe, 1/8 l Sahne, 1/8 l Terlaner Weißburgunder, 2 Eigelbe, 20g Butter, 20g Mehl, Gewürze: Salz, weißer Pfeffer, Muskat, 1 Prise Zucker, 1 Zimtstange, Zimt; 2 Scheiben Toastbrot (für 4-6 Personen)

Die Butter mit dem Mehl anschwitzen, die Brühe dazugeben und mit der Zimtstange aufkochen. Den Weißwein zugeben und die mit der Sahne verrührten Eigelbe hinzufügen. Anschließend die Suppe mit dem Schneebesen schaumig schlagen.

Die Toastbrotwürfel in Butter und Zimt anrösten, bis sie leicht bräunlich und knusprig sind; auf der heißen Suppe servieren. **Guten Appetit!**

Unsere Öffnungszeiten:

Montag-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



Das Weinblatt

15. Ausgabe - 30. April 1998



Jubiläumsfeier vom 14. - 16. Mai

Sie haben es unserem letzten Weinblatt schon entnommen, Strien Weinimport ist zehn Jahre alt geworden! Am zehnten Jahrestag der Eröffnung unseres ersten Verkaufsräumens, damals ein großer Gewölbekeller in Stuttgart-Sillenbuch, wollen wir mit Ihnen anstoßen und feiern. Deshalb laden wir Sie ganz herzlich ein, vom 14. - 16. Mai zu den üblichen Öffnungszeiten, in unser sympathisches Spezialitätengeschäft nach Heumaden zu kommen.

Jubiläumsfeier vom 14. bis 16. Mai

- Über 100 Weine zur Verkostung
- Neuheiten-Präsentation
- Neue Jahrgänge
- Winzer stellen sich vor
- Kleine Snacks
- Jubiläumssekt

Die Teilnahme ist natürlich kostenlos!



Bei einem Glas Jubiläumssekt und kleinen Snacks können Sie sich auch mit einigen Winzern unterhalten, die eigens für diese Veranstaltung anreisen. Ihr Kommen haben Lorenzo Simoni von Casata Monfort, Erica Butussi, Chiara Barioffi von LeCasalte und Bruno Pilzer angekündigt. Weitere konnten ihr Kommen noch nicht sicher zusagen. Sprechen Sie uns einfach an, wer an welchem Tag anwesend sein wird.

Nutzen Sie die Gelegenheit viele interessante Neigkeiten kennenzulernen; den Moscato Rosa von Casata

Monfort, Don Pietro Rosso, Don Pietro Bianco und „Vigna Virzi“ Rosato von Francesco Spadafora, Sauvignon „Corte Valesio“ von Vallone und andere. Außerdem haben wir an diesen Tagen fast alle Weine unseres Angebots zur Verkostung geöffnet, mit Ausnahme einiger sehr rarer Weine.



VintItaly - Messeimpressionen

Zum 32. Mai fand vom 16. bis 20. April die VintItaly in Verona statt. Nachdem seit Ende letzten Jahres speziell aus Toskana und Piemont Schreckensnachrichten über die Preisentwicklung bei uns eintrafen, waren wir gespannt, ob und inwieweit die hohen Preisforderungen auf der bedeutendsten Messe für italienische Weine gehalten werden können.

Der Jubiläumswein

1988 Chianti Classico Riserva

„Il Sorbo“

Fattoria di Rodano

0,75 l DM 27,80 24,00

ab 12 Flaschen DM 20,-

Das Angebot gilt bis 30. Mai 1998



Um es vorwegzunehmen, zum Glück können wir größtenteils auf starke Preiserhöhungen verzichten. Lediglich Renzo Masi, beziehungsweise die Fattoria di Bassiano, war zu starken Aufschlägen gezwungen.

Eine umfangreiche Verkostung von **Chianti Classico** des Jahrgangs **1996** forderte wieder einmal zutage, was leider schon keine Neuigkeit mehr ist: Viele Winzer „verbessern“ ihren Chianti mit sowie Cabernet, das er eigentlich nicht mehr als Chianti erkennbar ist. Schade, hat sich Italien doch gerade wegen des eigenen Charakters seiner Weine einen Spitzenplatz in der Gunst der Weinlans erobert. Jetzt, in der Zeit da viele glauben Cabernet und Barrique seien das einzig selig machende, wird die Typizität eines Herkunftsgebiets einem – mit Sicherheit vorübergehenden – Modetrend geopfert.

Unsere Empfehlung zum Spargel

1997 „Corte Valesio“ Sauvignon del Salento
Agricole Vallone
0,75 l DM 10,90 12 Flaschen DM 120,-
Das Angebot gilt bis 30. Mai 1998

Eigentlich sollte man meinen, **piemonteser** Weine seien in Deutschland so verbreitet, daß es kaum noch wirkliche Neuentdeckungen geben kann. Weit gefehlt! In den vier Tagen der Messe fanden wir viele junge, engagierter Winzer, die sehr beachtliche Weine machen, aber noch nicht nach Deutschland exportieren. Wir sind zur Zeit dabei, die Messergebnisse auszuwerten und die interessantesten Weine nachzuerkosten. Schon jetzt können wir sagen, daß wir Ihnen in absehbarer Zeit zumindest einen exzellenten Barbera zu einem sehr interessanten Preis anbieten können.



Weine für jeden Tag

so bezeichnen wir schon seit Beginn unserer Tätigkeit einfache, korrekte Weine mit besonders günstigen Preisen. Von Jehr konnten Sie sich bei diesen Tropfen, trotz der günstigen Preise, auf einwandfreie Qualität verlassen. Nachdem die Weinpreise, nicht nur in Italien, in den vergangenen Jahren immer stärker angezogen haben, ist es für uns zunehmend schwieriger geworden, saubere, angenehme Weine im unteren Preissegment zu finden. Deshalb haben wir uns im vergangenen Jahr entschlossen, Ihnen „Weine fürs Gartenfest“ anzubieten. Der Erfolg war erstaunlich. Daraufhin haben wir Ihnen Anfang Februar einen sehr günstigen Montepulciano

d’Abruzzo im 12er Karton angeboten. Die Resonanz hat unsere Erwartungen bei weitem übertraffen.

Um Ihren Wünschen diesbezüglich auf Dauer entgegen kommen zu können, werden wir Ihnen ein ständigiges, aber durchaus wechselndes Angebot guter, häufig namenloser und daher besonders preiswerter Weine anbieten.

Weine für jeden Tag

Bianco dei Colli della Toscana Centrale

12 Flaschen à 0,75 l DM 66,-

Sangiovese
Renzo Masi

12 Flaschen à 0,75 l DM 77,-

Montepulciano d’Abruzzo
Italo Pietrantoni

12 Flaschen à 0,75 l DM 66,-

„Vigna Virzi“ Bianco Alcamo
Francesco Spadafora

6 Flaschen à 0,75 l DM 49,-

Bei Versand zzgl. DM 10,- pro Karton Versandkostenanteil, mindestens jedoch DM 20,- pro Sendung. Eine versandkostenfreie Lieferung ist nicht möglich!



Francesco Spadafora

Das Weingut Spadafora befindet sich in der Gemeinde Morrèale auf der Gemarkung Virzi, etwa 60 Kilometer südwestlich von Palermo. Dieses Gebiet ist von



Francesco Spadafora mit Tochter Erica

alters her für seinen hervorragenden Weinbau bekannt. Die hohen Tagstemperaturen und der dennoch ständig wehende, kühle Wind, der in der Nacht für deutliche Abkühlung sorgt, sind beste Voraussetzungen für gesundes, exzellentes Traubengut.

Die Azienda Agricola Spadafora erstreckt sich über insgesamt 180 Hektar Land, 100 Hektar davon stehen unter Reben, Hinzu kommen rund 3 Hektar Kakusteigen, einige Olivenbäume und 2 Seen. Im Frühjahr leben an den Seen, die zur Bewässerung der Pflanzungen dienen, sogar einige Reiher.

Die Persönlichkeit in Weiß

1997 Divino
Francesco Spadafora
0,75 l DM 16,50



Im Jahr 1971 hat Don Pietro dei Principi di Spadafora das Landgut von seinem Onkel, einem passionierten Züchter von Rennpferden, geerbt. Don Pietro, Vater von Francesco Spadafora, dem heutigen Betreiber, hat sich intensiv um den Wiederaufbau, des 1988 durch ein Erdbeben stark beschädigten Anwesens, gekümmert. Gleichzeitig begann er die Qualität der Pflanzungen zu verbessern. Vor etwa 15 Jahren bestockte er erstmals internationale Rebsorten wie Cabernet und Chardonnay. Inzwischen hat Francesco das Landgut übernommen, und sich voll und ganz der Qualitätsweinproduktion verschrieben. Seine Intention ist es die autochthonen – ursprünglichen – Rebsorten zu pflegen und zu erhalten. Mit Hilfe der internationalen Rebsorten möchte er typische Weine mit großer Persönlichkeit produzieren.

Jüngste Bewertungen verschiedener Bücher und Zeitschriften zeigen, daß ihm dies gelungen ist. Besonders beeindruckt hat uns seine diesjährige Neu-Kreation „Divino“, ein Weißwein aus den beiden Lokaltrauben Inzolia und Grillo. Diesen und andere Weine der Azienda können Sie natürlich vom 14. bis 16. Mai bei unserer Jubiläumfeier verkosten.



In Kürze

- Neue Mitarbeiterin: einige von Ihnen haben sie schon kennengelernt, unsere neue Mitarbeiterin Helena Mariscal. Seit Anfang Februar ist Frau

Mariscal regelmäßig Samstags zur Unterstützung in unseren Läden, damit Sie möglichst schnell und trotzdem gut bedient werden können. Innerhalb kurzer Zeit hat sie sich eine ausgezeichnete Produktkenntnis angeeignet, deshalb kann sie auch unter der Woche gelegentlich meine Vertretung übernehmen. Bitte schenken auch Sie Frau Mariscal Ihr Vertrauen, unseres hat sie.



Helena Mariscal

- **Erweiterte Öffnungszeiten:** auf vielfachen Wunsch, und Dank der Unterstützung von Frau Mariscal, können wir ab sofort auch Montag nachmittags unser sympathisches Spezialitätengeschäft für Sie öffnen. Unabhängig davon steht Ihnen auch weiterhin die Möglichkeit offen, außerhalb unserer Öffnungszeiten einen Termin für Ihren Einkauf zu vereinbaren.

- **Auszeichnungen:** eine hohe Auszeichnung erhielt beim „World Wine Championship“ in Chicago der Barbaresco „Tettineve“ 1988 des Antica Casa Vinicola Scarpa. 90/100 Punkten bedeuteten eine Goldmedaille! Damit hatte das traditionsreiche piemonteser Weinhaus endlich mal die Chance bei einer Verkostung richtig zu glänzen. Normalerweise finden sie bei Degustationen keine Berücksichtigung, weil sie Ihre Weine erst abfüllen, wenn bei den anderen Kellerleuten der Jahrgang schon lange ausverkauft ist.



Die Ausgezeichneten

1988 Barbaresco „Tettineve“
Antica Casa Vinicola Scarpa
0,75 l DM 125,00

1996 Südtiroler Lagrein Dunkel

Kössler & Ebner
0,75 l DM 29,00