

Das Weinblatt

16. Ausgabe · 10. August 1998



„Preisklassen“-Probe

Sie stellen eine Reihe von Weinen zusammen, die einer Preisgruppe angehören. Ob Sie diese dann wiederum als Sortenprobe abhalten oder nicht ist offen. Ziel: Der Wein mit dem – aus Sicht der Verkostergruppe – besten Preis-Qualitäts-Verhältnis soll herausgefunden werden.

Egal für welche Probe man sich entscheidet, man kann Sie sowohl als „Offene Probe“ gestalten, das heißt, die Flaschen stehen auf dem Tisch und jeder sieht, welchen Wein er gerade probiert, oder als Blindprobe. Dabei werden die Flaschen so abgedeckt, daß die Etiketten nicht mehr sichtbar sind. Alternativ werden Flaschen und Gläser durchnummeriert, es kommen aber nur die gefüllten Gläser auf den Tisch. Nachteil: man braucht einen freiwilligen Einschenker, für den die Probe den entscheidenden Reiz verloren hat. Vorteil: Auch eine auffällige Flasche bleibt inkognito.

Die Gestaltung einer Weinprobe

Den Schwerpunkt dieser Ausgabe des Weinblatts legen wir diesmal auf das Thema Weinprobe. Wir stellen Ihnen die verschiedenen Möglichkeiten vor, möchten Anregungen geben und Sie neugierig machen auf unser Weinprobenangebot.

Soll die Weinprobe dem Vergnügen dienen, muß durch sie ein Wein zum Beispiel für eine Feier ausgewählt werden, oder ist sie beruflich motiviert? Dies ist für die Gestaltung ausschlaggebend.

Meistens kann die Zusammenstellung der Probe beliebig erfolgen. Bei den systematischen Degustationen unterscheidet man üblicherweise nach folgenden Gesichtspunkten:

• Die Horizontalprobe

Es werden gleichartige Weine von verschiedenen Erzeugern oder Herkunftsgebieten eines Jahrgangs vorgestellt. Ziel: Ein Wein oder ein Herkunftsgebiet soll in Bezug auf den Jahrgang beurteilt werden.

• Die Vertikalprobe

Hier wählt man die Weine einer Sorte und eines Erzeugers aus und verkostet mehrere Jahrgänge. Ziel: Die Entwicklung des Weinguts beziehungsweise des Weines soll beurteilt werden.

• Sortenprobe

Sie wählen Weine aus einem oder mehreren Gebieten, die alle aus der gleichen Traubensorte, oder aus einer vergleichbaren Cuvée bestehen. Natürlich macht auch diese Probe nur dann wirklich Sinn, wenn die Weine aus einem Jahrgang kommen.

Ziel: Man möchte die Unterschiede verschiedener Provenienzen herausfinden.

Unser Sommerangebot

Prosecco di Valdobbiadene
Giovanni Pedevira
0,75 l DM 9,80

12 Flaschen DM 100,-

Das Angebot gilt bis 30. September 1998



Einen ganz besonderen Reiz bekommt eine systematische Probe, wenn man einen sogenannten Piraten dazu schmuggelt. Der Pirat kann ein völlig anderer Wein sein. Beispielsweise haben wir in eine Probe mit jungen, barrique ausgebauten Toskanern einen jungen, ebenfalls barrique ausgebauten Barolo eingeschmuggelt. Das

heute etwa 10 Hektar Weinberge mit den wichtigsten Trauben der Region im Ertrag stehen. Alle Weine, die den in den Tuffstein eingetriebenen Keller der Familie verlas-

Die süße Rarität

1997 „Bramusa“
Beppe Marino
0,75 l DM 19,50



sen, sind aus eigenen Trauben hergestellt. Die Arbeit in Weinberg und Keller wird überwiegend von Beppe Marino geleistet. Seit wenigen Jahren unterstützt ihn sein Sohn Maurizio, der sich anspricht zu gegebener Zeit die Nachfolge des Vaters anzutreten.



Beppe und Rosalba Marino in ihrer Kellerei

In den vergangenen Jahren hat sich die Azienda Agricola Beppe Marino weit über die Heimat hinaus einen exzellenten Ruf erworben, und wird im allgemeinen als einer der Top-Erzeuger der Zone betrachtet. Wie sooft waren wir auch bei dieser Kellerei die ersten Importeure in Deutschland.

Unsere Öffnungszeiten:

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



Neulinger Straße 2
70619 Stuttgart
(Heumatten)
Tel. 07 11/44 10 32-0
Fax 07 11/44 10 32-22

• **Hitzewelle in Italien:** Vor allem im Süden Italiens waren die Temperaturen im Juli so hoch, daß wir aus qualitätsgründen praktisch keine Weine beziehen konnten. Im August haben viele Kellereien geschlossen und auch die Spediteure sind in Ferien. Bitte sehen Sie es uns nach, falls es hier und da zu kurzfristigen Engpässen bei der Lieferung kommt.

• **Auszeichnungen:** Der Monica di Sardegna von der Cantina Sociale della Trexenta erhielt ausgezeichnete Bewertungen. Das freut uns ganz besonders, gehört er doch bei Ihnen schon seit geraumer Zeit zu den beliebtesten „Alltagsweinen“ unseres Sortiments. Vom 96er haben wir noch einige Kartons verfügbar. Den 97er, der seit kurzem in der Kellerei zu haben ist, konnten wir wegen der hohen Temperaturen gerade auf Sardinien leider noch nicht transportieren. Wir rechnen mit dem Eintreffen bis spätestens Mitte September. In „Mondo – Weine der Welt“ werden der

Der ausgezeichnete Sarde

1996/97 Monica di Sardegna
Cantina Sociale della Trexenta
0,75 l DM 9,20



DiVino und der Don Pietro Bianco zu den besten Weißweinen Siziliens gezählt. Mit 84 Punkten schnitt der Don Pietro einen Punkt besser ab als der DiVino. In der ganzen Probe gab es nur 3 Weißweine mit höherer Punktzahl. Herzlichen Glückwunsch, Francescol



Beppe Marino

Die Familie Marino beschäftigt sich seit mehreren Generationen mit dem Weinbau. Insbesondere der Kultivierung der Moscato-Traube, aber auch der raren Brachetto-Traube, aus der ein exzellenter, vollfruchtiger, ebenfalls leicht perlender Süßwein produziert wird, schenkt die passionierte Winzerfamilie seit langem Ihre Aufmerksamkeit. Auf etwa 400m Meereshöhe, an den Hängen oberhalb von Santo Stefano Belbo werden neben den Trauben für die Süßweine auch Freisa, Dolcetto und Chardonnay angebaut. Beppe Marinos Ehefrau Rosalba brachte ihrerseits einige Weinberge Barbera ein, so daß

Ergebnis: Keiner der überaus erfahrenen Verkoster hat den Barolo herausgefunden, weil in der Jugend das Holz über den Sortentyp der Taube dominiert hat. Auch eine italienische Cuvée aus Cabernet und Merlot wäre ein interessanter Prät in einer Bordeaux-Probe. Oder ein reiner Sangiovese aus dem Chianti in einer Brunello-Probe.

Pelati zum Sonderpreis

Pomodori Pelati
Geschälte Tomaten aus der Toskana
La Dispensa di Campagna

850g Dose DM 2,80
6 Dosen DM 16,-
(zgl. 7,50 DM Versandkosten)
12 Dosen DM 29,-
24 Dosen DM 49,-
(jeweils zzgl. 12,00 DM Versandkosten)
Minderhaltbarkeit Ende 2000
Das Angebot gilt bis 30. September 1998



Wir empfinden die Präten häufig als das Salz in der Suppe, denn mitunter gibt jeder Verkoster einen anderen Tip ab. Es kommt aber auch vor, allerdings meist nur in sehr großen Proben, daß am Ende alle fälsch liegen.

Beim Ergebnis einer Weinprobe sollte man nie vergessen: Eine objektive Bewertung ist – zum Glück – nicht möglich. Die Probe spiegelt nur wieder, welchen Wein diese Verkosterguppe, in diesem Raum, aus diesen Gläsern, an diesem Tag, unter diesen klimatischen Bedingungen, in diesem Reifezustand, in dieser Stimmung, bevorzugt hat. Objektiv bewertbar sind nur nachweisbare Fehler von Weinen, wie zum Beispiel Korngeschmack oder schlechtes Holz.

Die Mär von Verkostern, denen man ein Glas eines beliebigen Weines, aus einem beliebigen Jahrgang, eines beliebigen Landes einschenken kann, und sie sagen ihnen Herkunft, Sorte, Winzler, Jahrgang und Ausrichtung des Weinberges hält sich bis heute. Sie gehört aber in den Bereich der Fabel. Wein ist ein lebendiges Lebensmittel, das sich laufend verändert und – ein ganz entscheidender Punkt – in unterschiedlicher Generationsfassung auch unterschiedlich mundet. Das ist einer der großen Reize beim Weintrinken: Vor dem Regal stehen, und sich mehr oder weniger lange zu überlegen, auf welchen der Weine man heute die größte Lust verspürt.

Wenn man dies dann noch mit den geplanten oder bereits zubereiteten Speisen in Einklang bringt, kann man sich schon getrost als Weinkenner bezeichnen. Vielleicht zum Abschluß noch einige Anmerkungen zur äußeren Gestaltung einer Weinprobe: Am besten wählt man einen weißen Tisch, um die Farbe des Weins beurteilen zu können. Als Lichtquelle ist Natürlichkeit ideal. Da es sich allerdings besonders im Winter, zu den für private Weinproben üblichen Zeiten, meist als Rarität erweist, muß man hier häufig Kompromisse eingehen.

Weinproben – Ein Service bei Strien

Nun haben wir uns ausführlich über die Theorie der Weinprobe ausgesprochen. Aber natürlich wollen wir nicht über Sekt reden und Sektiers einschenken. Ab sofort bieten wir Ihnen in regelmäßigen Abständen Weinproben zu verschiedenen Themen an. – Andere würden die eine oder andere Veranstaltung vielleicht Seminar nennen. – Wir bleiben bei dem altmodischen Wort Probe, es klingt nicht so anstrengend, ist eher Ausdruck für den gemütlich, vernünftigen Rahmen, den diese Veranstaltungen unserer Meinung nach haben sollten. Wir werden auch keinen „Seminarraum“ anmieten, schließlich haben wir mit unserem Laden einen passenden Proberaum. Und die Proben sollen in kleinem Rahmen stattfinden. Also dann, zögern Sie nicht, melden Sie sich zu einer – oder mehreren – der Proben an, wir freuen uns auf Sie!

Unser Weinprobenkalender

Italien für Einsteiger

Montag, 24. August, 19.30 Uhr

Offene Probe als Streifzug durch Italien

Teilnahmegebühr DM 15,-

Südtalien für Entdecker

Montag, 14. September, 19.30 Uhr

Offene Probe durch Südtalien

Teilnahmegebühr DM 20,-

Unbekanntes Italien

Montag, 28. September, 19.30 Uhr

Offene Probe zu unbekanntem Italienem

Teilnahmegebühr DM 15,-

Einführung in das Piemont

Montag, 19. Oktober, 19.30 Uhr

Offene Probe quer durch's Piemont

Teilnahmegebühr DM 20,-

Anmeldeschluß ist jeweils Montag der Vorwoche



Die Proben werden etwa 2-2 1/2 Stunden dauern. Sie haben eigene Ideen für eine Probe? Sprechen Sie uns an! Wir würden uns freuen, Ihre Ideen umsetzen zu dürfen.

Weinproben mit Freunden, Kollegen, Kunden

Sie möchten im ganz privaten Rahmen eine Weinprobe veranstalten? Gerne! Sprechen Sie uns an. Natürlich kommen wir auch zu Ihnen. Ob Sie nur Brot, ein kaltes Buffet, oder ein mehrgängiges Menü dazu haben möchten, alles ist möglich. Fordern Sie ein Angebot an!



Moscato d'Asti – süß und klebrig?

Es scheint fast, als hätte der Sommer nun doch noch Einzug gehalten. Die Gelegenheit nutzen wir, um Ihnen einen interessanten, leichten Wein für den sommerabendlichen Genuß vorzustellen. In den 60er Jahren war der Moscato d'Asti in Verruf gekommen. Bis heute leidet er in Deutschland noch darunter, daß jeder, der etwas auf sich hält, trocken trinkt. Süß ist für Dilettanten und Nichtswisser. Aber mit wachsender Produktinformation beginnt auch das Verständnis der „kultivierten“ Weinfreunde für Süßes.



Bis 1993, als der Moscato d'Asti und der Asti Spumante in die DOCG, die höchste, sagen wir Kontrollstufe, italienischer Weine aufgenommen wurde, ist sein Preis, vor allem in den Supermärkten, drastisch angestiegen. Warum? Ganz einfach, die starken Kontrollen erschweren die Deklaration von Moscato aus den südlichen Regionen der Republik als Moscato d'Asti. Also entsteht ein Mengenproblem und die piemontese Abfüller können zu den Preisen des Südens nicht anbieten.

Frucht pur

„Muray“ Moscato d'Asti

Beppe Marinho

0,75 l DM 17,20

6 Flaschen DM 90,-

Das Angebot gilt bis 30. September 1998



Wir Fachhändler bleiben von diesem Problem praktisch unberührt: Unsere Lieferanten haben ihren Wein schon immer aus eigenen, piemontese Trauben der Provinz Asti gekeltert. Und schon immer waren ihre Preise für die Massenaufkäufer zu hoch, also entstand im Qualitätsbereich auch kein Nachfrageüberhang.

Das besondere Merkmal von qualitativ hochwertigem Moscato d'Asti ist seine ungläubliche Fruchtfülle bei hintergründiger Süße. Nach dem Schlucken soll kein klebrig, süßer Geschmack verbleiben, sondern nur die angenehme Süße der Frucht. Dank der 1 bis 1,5 bar Kohlendioxidüberdruck, die gesetzlich vorgeschrieben sind, wird dieser „Reinigungseffekt“ der Geschmacks-papillen noch erleichtert.

Wenn Sie sich dieses Geschmackserlebnis nicht vorstellen können, sollten Sie den „Muray“ von Beppe Marinho unbedingt ausprobieren. Wenn Sie es schon erlebt haben, werden Sie ihn ohnehin gelegentlich konsumieren.



In Kürze

- **Fehllieferung:** Unserem langjährigen Partner Valentino Buttsi ist bei der letzten Lieferung ein kleiner Fehler unterlaufen: Zu dem bestellten Pinot Grigio 1997 sind irrtümlich 10 Kartons vom 96er gestellt worden. Ihr Vorteil! So kommen Sie zu einem besonders günstigen Preis an diesen feinen Weißwein! Wir liefern in der Reihenfolge des Bestellvorgangs solange Vorrat reicht.

1996 Pinot Grigio Colli Orientali

del Friuli

Valentino Buttsi

0,75 l DM 10,50 12,50

