



Hier ist das Rezept (für 6 - 8 Personen):

Zutaten:
800g Spargel (weiß und grün)
Royalmasse: 6 Eier, 200ml Milch, 100ml Crème Fraîche,
Salz, Pfeffer, Muskat
Spargelwasser: 1/2 Zitronen, Zucker
Zubereitung:
Den Spargel schälen, mit wenig Biß kochen, anschließend kalt abschrecken und mit Küchenkrepp abtupfen.
Eier, Milch und Crème Fraîche verrühren und mit den Gewürzen kräftig abschmecken.
Eine kleine Stollenform mit nasser Frischhaltefolie bis über den Rand auslegen.
Den Spargel in die Form legen, die Eiermasse darübergießen und mit Alufolie abdecken.
Das ganze in ein 80°C heißes Wasserbad stellen, so daß die Form im Wasser steht und bei 160°C etwa eine Stunde im Ofen pochieren – die Terrine ist fertig, wenn das Ei gestockt ist.
Nach dem Abkühlen in Scheiben schneiden und mit Crème Fraîche servieren. *Guten Appetit!*



In Kürze

- **Urlaub:** Vom 16. bis 23. Juli jeweils einschließlich gönne ich mir mit meiner Familie einige Tage Urlaub. Unser Spezialitätengeschäft ist dennoch wie gewohnt geöffnet. Lediglich Versand und Auslieferung werden eventuell mit geringen Verzögerungen erfolgen. Rechnen Sie während unseres Urlaubs damit, daß der Anrufbeantworter Ihre Wünsche aufnimmt.
- **Neuer Katalog:** Trotz großer Sorgfalt haben sich in der 1. Auflage unseres Katalogs einige Fehler eingeschlichen. Die beiden gravierendsten sind auf Seite 27: Natürlich sind der Chianti und der „Erta e China“ von Renzo Masi beides Rotweine. Bei den Dessertweinen sind die VinSanto von Cennatoio „verlorengegangen“. Den „Soleggiato“ (0,75 l DM 17,60), den „Uva“ und den „Occhio di Pernice“ (je 0,375 l DM 35,00) haben wir auch weiterhin im Programm.

Angebote im September

- 1998 Vernaccia di San Gimignano
Fratelli Vagnoni
0,75 l DM 12,80 11,90
12 Flaschen DM 130,-
- 1997 Chianti Colli Senesi
Fratelli Vagnoni
0,75 l DM 12,80 11,90
12 Flaschen DM 130,-

Angebote gültig vom 6. bis 25. September 1999



- **„L'intenditore“ Einkaufsgutschein:** Bei unserer Umfrage zu „L'intenditore“ haben wir eine Einkaufsgutschein für jeden Teilnehmer gesprochen.

Wir schreiben die 10 Mark bei Ihrer nächsten Bestellung gut. Gutscheine können wir nicht versenden. Bitte sprechen Sie uns an, sollte Ihre Gutschein-irrtümlich nicht erfolgt sein.
Für Fragebogen, die jetzt noch bei uns eingehen, können wir keine Gutschein mehr gewähren.

Von Intenditore zu Intenditore

Unter dieser Überschrift möchten wir künftig gerne auch Ihre Angebote oder Gesuche mitteilen. Schreiben Sie uns, wenn Sie etwas verkaufen, tauschen, kaufen wollen, oder wenn Sie den Meinungsaustausch mit Gleichgesinnten oder einen Degustationskreis suchen, oder...

- Mehrere hundert Weinketten aus verschiedenen Ländern, unsortiert. Interesse? Tel.: 0711-47 1145.



Unsere Öffnungszeiten:

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

Weinimport
SÄHEN
Italiens Weine
Nellinger Straße 2
70619 Stuttgart
(Heumaden)
Tel. 0711/44 10 32-0
Fax 0711/44 10 32-22

Das Weinblatt

18. Ausgabe · 5. Juli 1999

Unsere Umfrage zu „L'intenditore“

Jetzt ist es soweit! Aufgrund der unglaublich vielen Antworten auf unsere Umfrage und der großen Zahl von Anregungen hat es ein bißchen Ihnen „L'intenditore“ vorstellen.

Zunächst aber die Auswertung Ihrer Antworten auf unsere Fragen:

Ausführliche Informationen über Winzer und Weine. Eine ganz klare Bestätigung gab es für unseren Weg. Ihnen umfangreiche Informationen über unsere Partner und deren Weine zu geben. 66% aller Antworten betrachteten dies als „Sehr wichtig“ 31% als „Wichtig“. Es freut uns sehr, daß es Ihnen nicht gleichgültig ist was Sie trinken (nach dem Motto „Hauptsache billig“!).

In die gleiche Richtung geht die Frage nach unserer Hauszeitung.

Der regelmäßige Bezug von „Das Weinblatt“ wurde von 51% als „Sehr wichtig“ bewertet. 44% finden es „Wichtig“ diese Informationsschrift zu bekommen. Auf diese tolle Bestätigung haben wir bereits im April mit der 17. Ausgabe reagiert. Die 18. halten Sie nun in Händen und auch künftig soll „Das Weinblatt“ etwa alle 3 Monate erscheinen.

Selbstverständlich werden Sie, soweit Sie Mitglied von „L'intenditore“ sind, auch in Zukunft vor **Ausverkauf besonders beliebter Weine** benachrichtigt. Immerhin betrachten dies fast 75% aller Interessierten als „Sehr wichtig“ oder „Wichtig“.

Treuerabatt ist für Sie ganz offensichtlich weniger wichtig, als gute, umfangreiche und seriöse Information. Das freut uns sehr, ist es doch, wenn auch indirekt, eine Anerkennung für das gute Preis-Qualitäts-Verhältnis unseres Angebotes. Wie wir es mit dem Treuerabatt halten werden, lesen Sie auf Seite 2.

Ein bißchen überrascht waren wir, das Thema **Weinproben** auf dem 5. Platz zu finden. Positiv überrascht, denn fast zwei Drittel unserer Kunden kommen nicht aus dem ÖNV-Bereich unseres Spezialitätengeschäftes. Knapp 70% finden Weinproben dennoch „Wichtig“ oder „Sehr wichtig“.

Unsere Veranstaltungen sind für die nächsten Proben finden Sie auf Seite 3 des Weinblatts!

Wenn Sie eine längere Anreise haben, verbinden Sie es doch mit einem Besuch Stuttgarts. Gerne nennen wir Ihnen Hotels und



Angebote im Juli

- 1998 Vermentino di Sardegna
Trentanta
0,75 l DM 9,80 9,00
12 Flaschen DM 100,-
 - 1997 Bardolino Chiaretto Cavalchina
0,75 l DM 12,60 11,30
12 Flaschen DM 120,-
- Angebote gültig bis 31. Juli 1999



geben Ihnen Tips für Veranstaltungen und Sehenswürdigkeiten.

Seit vielen Jahren beschäftigen wir uns immer wieder mit dem Gedanken, unser Angebot auf andere Länder auszuweiten, bisher sind wir bei Italien geblieben, denn wir fürchten, ansonsten – zumindest vorübergehend – Beratungskompetenz zu verlieren. Solange wir uns besonders intensiv mit dem „neuen“ Land auseinandersetzen müssen, um es verstehen zu können, mehrere hundert Weine verkosten müssen, um uns einen Eindruck vom Standard machen zu können, die Landessprache lernen, werden wir uns zwangsläufig nicht mit gewohnter Intensität um die Neuerungen in Italien bemühen und Sie darüber informieren können. Wir wollen weder, daß unsere Beratungskompetenz für Italien nachläßt, noch, daß wir bei einem zweiten Land nicht die Kompetenz haben, die Sie zu recht von einem guten Fachhändler erwarten.



Da 54% der Antworten „Sehr wichtig“ oder „wichtig“ lauteten, werden wir die diesbezüglich geführten Gespräche intensivieren.

Die Subskription rarer Weine ist für nicht ganz 50% „Sehr wichtig“ oder „Wichtig“. Wir werden also auch weiterhin gelegentlich die Möglichkeit der Subskription geben, ein Schwerpunkt von „Intenditore“ wird es aber nicht sein.

Die Frage nach Raritätstempfen und Weinreisen wurde von rund 71% bzw. 74% als „Weniger wichtig“ oder „Unwichtig“ eingestuft. Auch ein klares Votum.

Unabhängig zu Reisen bedeutet ja nicht auf Besuche bei Winzern verzichten zu müssen. Selbstverständlich geben wir Ihnen, wenn Sie eine Italienreise planen, gerne Tips, bei welchen Winzern Kellerbesichtigungen problemlos möglich sind.

Ihr Vorteil von „Intenditore“

Als Mitglied von „Intenditore“ bekommen Sie:

- Alle Mailings mit aktuellen Nachrichten und Neuigkeiten, sowie „Das Weinblatt“
- Die Möglichkeit, über „Das Weinblatt“ mit vielen Weinfreunden Kontakt aufzunehmen. (Siehe letzte Seite von Intenditore zu Intenditore)
- Angebote für rare, nur in sehr begrenzter Menge verfügbare Weine.
- Die Möglichkeit der Subskription hochwertiger Weine.
- Informationen über den bevorstehenden Ausverkauf besonders beliebter Weine oder Jahrgänge.
- Je nach Höhe Ihres Jahresumsatzes bei uns, gewähren wir Ihnen einen Treuerabatt.

Sie möchten Mitglied werden? Dann füllen Sie bitte das beiliegende Blatt aus. Wenn Sie nicht Mitglied werden möchten bekommen Sie künftig lediglich „Das Weinblatt“ regelmäßig zugesandt.



1998 „Vigna del Sole“
Orvieto Classico
Freddano
0,75 l DM 19,80 10,60
12 Flaschen DM 120,-

1998 Rosato dell'Umbria
Freddano
0,75 l DM 9,80 8,50
12 Flaschen DM 95,-

1998 „Campo de' Massi“
Rosso dell'Umbria
Freddano
0,75 l DM 10,80 9,50
12 Flaschen DM 105,-

Angebote gültig von 8. bis 28. August 1999



Mittsommer-Brunch

Der Wunsch, eine Weinprobe mit guten Speisen zu kombinieren, wird immer wieder geäußert. Insbesondere wer bereits an einer Probe mit den kulinarischen Genüssen aus der Küche von Ottmar Bischof teilgenommen hat, weiß wie vergnüglich solche Veranstaltungen sind.

Da Veranstaltungen am Wochenende mehrfach von weiter entfernt wohnenden Kunden unseres Hauses gewünscht wurden, dachten wir, ein Brunch sei eine tolle Möglichkeit. Wir laden Sie ein, am Sonntag, 8. August an unserem Mittsommerbrunch teilzunehmen. Beginn ist um 11 Uhr, damit Sie gemütlich anreisen, genießen und noch gemütlicher, am besten mit öffentlichen Verkehrsmitteln, wieder nach Hause fahren können.

Bitte melden Sie sich für diese Veranstaltung durch Zahlung der Teilnahmegebühr bis zum 3. August an.

Wein und Käse – Nachlese

Ein kleiner Kreis experimentierfreudiger Weinliebhaber traf sich am Samstag Nachmittag um leckere Kombinationen verschiedener Weine und Käse auszuprobieren. Für Parmesan, Pecorino, Boscailo, Vinotte, Gorgonzola, Tomme de Savoie und Brie de Meaux gab es natürlich keinen einheitlichen Idealpartner. Viel Anerkennung als Käse-Wein fand, zu meiner Überraschung ein Rotter, der Primitivo di Mandurà. Ebenfalls viel Beifall, aber nur zu wenigen Sorten, fand der Montfort Giallo. Der weiße Favorit als Käse-Wein allerdings war der Divino von Francesco Spadatoro.

Ich habe diesen Abend in sehr angenehmer Erinnerung und kann die Nachahmung nur empfehlen!

La festa del vino buono – Nachlese

Reger Besuch und gute Stimmung, die zwei wichtigsten Merkmale einer Veranstaltung, die uns viel Spaß gemacht hat. Es freut uns natürlich ganz besonders, daß die Weine, die wir dieses Jahr neu für Sie ins Programm genommen haben, auch sehr gut angekommen sind.

Begleitet waren viele von der Spargelterrine, die uns Ottmar Bischof für die Präsentation der Spargel-Weine gezaubert hat. Auf vielfachen Wunsch haben wir ihn gebeten, sein Geheimnis zu üfren.

Striens Sommerprogramm

Rund um den Gardasee

Montag, 26. Juli, 19.30 Uhr
Der Amaron und andere Spezialitäten aus der Gardasee-Region
Teilnahmegebühr DM 20,-

Sommerrweine

Samstag, 31. Juli, 9 - 14 Uhr
Wir öffnen für Sie viele leichte Rot-, frische Rosé- und vergnügliche Weißweine für die heißen Tage
Kein Unkostenbeitrag

Mittsommer-Brunch

Sonntag, 8. August, 11.00 Uhr
Ottmar Bischof kreiert ein leckeres Sommer-Bruffet zu Weinen der Saison
Teilnahmegebühr DM 35,-

Anmeldung zum Brunch durch Zahlung der Teilnahmegebühr bis zum 3. August

Weißweine Italiens

Montag, 23. August, 19.30 Uhr
Rebsorten, Eigenheiten, Möglichkeiten Seminar mit praktischem Bezug
Teilnahmegebühr DM 20,-

Klassische Rebsorten

Montag, 6. September, 19.30 Uhr
Von Arnei bis Verdizzo stellen wir Rebsorten vor, die es nur in Italien gibt
Teilnahmegebühr DM 20,-

Weine zum Wild

Montag, 20. September, 19.30 Uhr
Über die Wahl des richtigen Weins, Bringen Sie Ihr Lieblingsrezept mit. Gemeinsam suchen wir die passenden Tropfen
Teilnahmegebühr DM 20,-

Anmeldeschluß ist jeweils 2 Tage vorher

