

Flaschenform, möglichst noch mit Eigencuvée, fordern Sie uns! Vergessen Sie dabei aber bitte nicht, daß besondere Wünsche auch etwas mehr Zeit erfordern.

Das Winzer-Porträt Maria Bortio



Die Besitzerin der Cascina Castlet in Costigliole d'Asti ist Anhängerin der Barbera-Traube. Der Wein, der aus dieser Traube gekeltert wird, ist in Deutschland vielfach aus Pizzeria bekannt. Die dort angebotenen Qualitäten, die oft zweifelhafter Herkunft sind, sind in aller Regel ein ausgesprochen saurebetontes Getränk, daß nur gemeinsam mit einer öftriefenden Pizza trinkbar ist. Diesem Wein also hat sich Maria Bortio verschrieben? Nein, als Vizepräsidentin des Consorzio per la Tutela dei Barbera (dem Schutzkonsortium für den Barbera) setzt sie sich sogar dafür ein, daß solche Weine möglichst selten werden.

Sie rückt der hohen Säure, die der Barbera natürlicherweise aufweist, mit verschiedenen Techniken zu Leibe. Die älteste davon ist die, die für den Passum angewandt wird. Sie wählt schon bei der Lese die gesündesten, optimal reifen Trauben mittlerer Größe aus und legt sie in kleine Körbe. Dort werden sie bis in den Januar hinein getrocknet wodurch die Zuckerkonzentration der Beeren um knapp 30% erhöht wird. Gleichzeitig sinkt der Säuregehalt, weil die Apfelsäure teilweise umgewandelt wird.

Nach dem einmischen werden ausgesuchte Zuchthefen mit stark alkoholischer Wirkung zugesetzt um den Zucker restlos zu vergären. Die Gärung läuft bei geringer Temperatur sehr langsam ab. Anschließend wird ein Teil des Weines in große Eichenfässer, ein Teil in Barriques und ein Teil in Stahltanks umgefüllt. Nach etwa drei Jahren Reifezeit wird er auf Flaschen gezogen, wo er nochmals wenigstens ein halbes Jahr ruhen darf bevor er für den Verkauf freigegeben wird.

Er eignet sich ganz besonders zu Wild, Braten und Käse und entfaltet sich in großen Gläsern am besten. Aufgrund seines Alkoholgehalts und seiner gewaltigen Substanz ist er für eine lange Lagerung bestens geeignet.

Der Policcolo entsteht aus Barbera-Trauben, die an 40 - 50 Jahre alten Rebstöcken reifen. Nachdem die Trauben 8 - 10 Tage in kleinen Körben gerukt haben, werden sie eingemaischt und bei kontrollierter Temperatur vergoren. Bevor der Wein für 4 - 12 Monate in Barriques verfeinert wird, lagert er noch eine gewisse Zeit in Edelstahlbehältern. Etwa zwei

Jahre nach der Ernte wird er in Flaschen abgefüllt, reift ein weiteres Jahr in den alten Kellern des Weinguts und kommt ungefähr drei Jahre nach der Weinlese in den Handel.

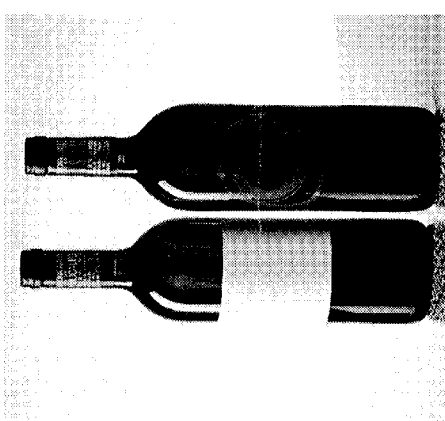
Bei optimaler Reife entwickelt er eine kräftige Frucht und eignet sich besonders zu Fleischgerichten und Käse. Seine Lebensdauer ist kürzer als die des Passum, 6 - 10 Jahre, je nach Jahrgang, sind jedoch in aller Regel kein Problem.

Weitere Weine sind zwei verschiedene Barbera d'Asti sowie der Castletbianco, der Avie - ein Moscato aus teiltrockneten Trauben, der zu den großen Dessertweinen Italiens gehört - sowie neuerdings ein Moscato d'Asti. Außerdem erzeugt Frau Bortio feine Honige und Grappa.

Das Weingut ist seit mehreren Generationen im Familienbesitz und verküpft alte Tradition mit moderner Technologie. Der Einsatz von Schädlingsbekämpfungs- und anderen Spritzmitteln wird so gering wie möglich gehalten. Außerdem wird bei der Auswahl der Substanzen auf einen möglichst niedrigen Giftigkeitsgrad geachtet.

Die Jahresproduktion von rund 9 Hektar Rebland beträgt 60.000 - 70.000 Flaschen, das entspricht einem Hektarertrag von 50 - 55 Hektoliter pro Hektar und liegt somit weit unter dem zulässigen Höchstbeitrag.

Alle Neuerungen und Ideen bespricht Maria Bortio mit ihrem Onologen Armando Cordero, der die Cascina Castlet seit Jahren betreut. In Absprache mit ihm wurden kleine Parzellen mit Cortese beziehungsweise Cabernet bestockt. Der Policcolo des Jahrgangs '94, mit dem sie recht zufrieden sind, weil vor dem großen Regen gemäht werden konnte, wird erstmals einen Cabernet-Anteil haben. Wir sind sehr gespannt auf die ersten Fafsproben.

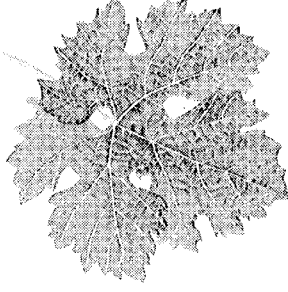


Erweiterte Öffnungszeiten im Dezember

Di. - Fr.: 10 - 12.30 Uhr + 15 - 18.30 Uhr
Do.: 10 - 12.30 Uhr + 15 - 20.30 Uhr
Sa.: 10 - 16 Uhr
24. + 31.12.94: 10 - 13 Uhr

Strien Weinimport

Italienische Weine



Das Weinblatt

2. Ausgabe 1. Dezember 1994

Nachlese

Törggelen (wie) in Südtirol

Am 14. und 15. Oktober hatten wir zum Törggelen in unser Fachgeschäft in Stuttgart-Heumaden eingeladen. Leider hat uns die Post einen kleinen Streich gespielt und uns mit Laufzeiten von bis zu 18 Tagen innerhalb Stuttgarts überrascht. Dennoch fanden sich viele Interessierte ein, um sich von Herrn Christian Werth, Kellermeister der Klosterkellerei Muri-Gries, Herrn Hans Ebner, Mitinhaber und Onologe der Wein- und Sektkellerei Kössler, sowie Herrn Lorenzo Simoni, Inhaber der Kellereien Simoni und Casata Montfort, persönlich Weine aus ihrer Produktion vorstellen und erklären zu lassen. Neben Spezialitäten wie Kaminwurz, Bergkäse, Schüttelbrot und dem phänomenalen Apfelstrudel aus dem Trentino, hatten die drei Winzer auch Weine mitgebracht, die wir bislang noch nicht in unser Sortiment aufgenommen hatten. Die Resonanz auf einige dieser Weine war so gut, daß wir uns entschlossen haben, das Sortiment etwas zu ergänzen.

Neuliebt des Monats

1993 Trentino Traminer aromatico
invecchiato in rovere

Casata Montfort

0,75 l DM 15,20

Eine der Neuheiten ist der im Holz gereifte Traminer aromatico von Casata Montfort. Er stieft auf derartige Begeisterung, daß wir ihn künftig nicht nur den Italienern überlassen wollen. Ebenfalls neu im Programm - der Casata Montfort Brut. Ein Sekt nach klassischer Flaschengärungsmethode, der 36 Monate auf der Hefe gereift ist.

Nicht weniger erfreulich der "Abtei" Südtiroler Weißburgunder der Klosterkellerei Muri-Gries. Im kommenden Frühjahr werden wir auch diesen Wein in unser Sortiment aufnehmen. Alles in allem eine gelungene Veranstaltung, die eine Fortsetzung verlangt.

Zur Situation im Piemont

Die Medien haben ausführlich über die Überschwemmungskatastrophe im Piemont und in Ligurien berichtet. Was die Situation im Weinbau

anbetrifft, waren die Informationen naturgemäß etwas spärlich. Wir konnten inzwischen mit unseren Lieferanten telefonieren und haben einen Lagebericht direkt von den Betroffenen. Um es vorweg zu nehmen: Alle unsere Freunde in den betroffenen Gebieten sind von Schäden an Gebäuden und Weinbergen weitestgehend verschont geblieben. Allerdings mußten auch sie größtenteils für mehrere Tage auf Wasser- und Strom verzichten.

Grappa des Jahres

Grappa di Prosecco Riserva

Venegazzù

0,70 l DM 45,00

ab 3 Flaschen DM 41,50

Was die Weinernote anbetrifft, etging es den Piemontesern wie in den drei vorangegangenen Jahren. Nach optimalem Vegetationsverlauf versprach es eine qualitativ hochwertige Ernte zu werden. Bereits Ende September konnte mit der Nebbio-Ernte begonnen werden. Bedauerlicherweise begann um selben Zeitpunkt der "Monsun", so daß auch 1994 die wenigsten Winzer Barolo und Barbaresco abfüllen werden. Angesichts dieser Tatsache sollten sich alle Piemontfreunde ein ordentliches Polster 89er und 90er anlegen; wer weiß wie 1995 wird und vor allem müssen wir sicher mit Preissteigerungen rechnen, denn die Amerikaner haben erhebliche Mengen des 90er Barolo aufgekauft.

Auf alle Fälle wünschen wir unseren piemonteser Freunden und allen Bewohnern der Katastrophengebiete alles Gute und ein ereulicheres Jahr 1995!

Ferien in Italien

Im September hatten wir erstmals einen Spezialkatalog Toscana aufgelegt. Das hierin enthaltene Angebot Ferienwohnungen in der Toscana zu vermitteln, erfuhr eine derartige Resonanz, daß wir uns entschlossen haben, unser zum Zeitpunkt der Auflage bestehendes Angebot noch zu erweitern. In Kürze werden wir mit der Erarbeitung eines Kataloges beginnen, in dem voraussichtlich auch Wohnungen aus anderen Regionen Aufnahme finden werden. In jedem Fall werden weitere Adressen in der Toscana hinzu kommen.

Wenn Sie also Ferien in Italien planen - sprechen Sie uns an! Wir können Ihnen auch gute Hotels nennen. Und bei der Reservierung stehen wir Ihnen ohnehin kostenfrei zur Seite.

Unsere Sekt Empfehlung

Pracellarus Brut
Wein- und Sektillerer: Kössler

0,75 l DM 26,00
ab 6 Flaschen DM 24,00
ab 12 Flaschen DM 21,00

Rückblick

Weinmenu im Wirtshaus Rose

Alle Weinmenüs, die wir bisher veranstaltet hatten, waren rasch ausverkauft, erwartungsgemäß war dies mit dem Weinabend am 15. November bei Ursula und Ottmar Bischof im Wirtshaus Rose in Heunaden nicht anders, schon unser erstes Menu bei diesem sympathischen Paar war ein Riesenerfolg. Trotz des Vertrauens, daß wir in die Kochkunst von Ottmar Bischof und den lockeren aber stets aufmerksamen Service um Uschi Bischof hatten - eine gewisse Unsicherheit blieb, ob das Niveau des ersten Abends noch steigend wäre. Wie überraschend diese Sorge war, sollte sich am 15. November zeigen. Ein perfektes Menu, das mit den Weinen optimal harmonierte und ein nicht weniger guter Service werden wohl bei allen Teilnehmern einen unvergesslichen Eindruck hinterlassen haben. Angefangen mit den Jakobsmuscheln mit Schwarzurrzitrage auf Saffransauce, die man besser kaum zubereiten kann, über die gebratenen Waldpilze auf Rucicola-Salat, die Ravoli "bianco e nero" mit Weinbergsschneckenfüllung, die Medallions von der Hirschkeule mit Polentaflötchen und Broccolifrischen auf Hagelblütensauce, dem Lebkuchenspudding aus dem Ofen, der mit dem Reicchio della Valpolicella amadoriato Classico von Bigaldrara eine regelrechte Hochzeit feierte, bis hin zum Sorbet vom Grappa di Cartizzo war es ein ausgesprochen gelungener Abend.

Schade, daß die Bischofs Anfänge des kommenden Jahres die Rose verlassen werden. Wir wünschen Ihnen für die Zukunft alles Gute und freuen uns auf eine weitere Zusammenarbeit, wenn auch in anderen Rahmen.

Was bringt der Jahrgang 1994

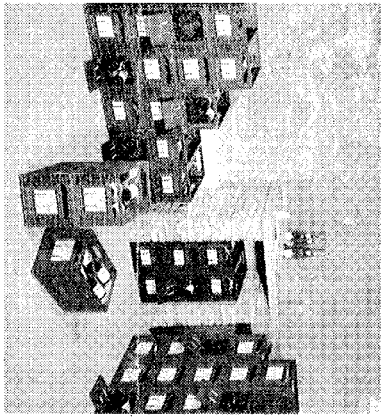
Höchst unterschiedliche Qualitäten wird uns das zur Neige gehende Jahr 1994 bieten. Von sehr guten bis hervorragenden Qualitäten, die viele Toskanische Winzer erwarten bis hin zu Unterdurchschnittlichem wie etwa die Nebbiolo-Weine aus dem Piemont. Positive Beurteilungen des Jahrgangs hielten wir aus Süditali: Terriño, Friaul, von Venegazzu und Bigaldrara aus dem Veneto und von den toskanischen Winzern, allen voran von Leandro Alessi von Cennatolo, der mit großen Weinen rechnet. Das Niveau der Weine wird nach Einschätzung insbesondere unserer Freunde in der Toskana, etwa auf dem des 88ers gesehen, an ein Jahr wie 90 wollen die wenigsten glauben.

Ganz anders natürlich bei den Piemontesern, Maria Bordo, Inhaberin der Cascina Castlet, ist sich sicher die besten Trauben der vergangenen vier Jahre geerntet zu haben. Allerdings erlauben ihr die Trauben Cortese, Moscato und Barbera auch einen recht frühen Erntebeginn. Lorenzo Accomasso hingegen ist überzeugt, dass diesen Trauben keinen Barolo erzeugen zu können. Ähnlich skeptisch ist Valter Musso in Barbaresco. Wenig Glück hatte auch Luciano Fiora von der südlich des Gardasees gelegenen Azienda Agricola Cavallina. Er sieht in 94 eine eher durchschnittliches Jahr, da er während der Ernte mit Regen zu kämpfen hatte.

Ein globales Urteil über 1994 abzugeben ist völlig unmöglich. Schon die Behauptung es sei im Piemont ein kleines Jahr wäre falsch, da die Trauben, die vor dem Regen eingebracht wurden, durchaus gute Qualitäten aufwiesen. Mehr denn je erfordert es eine klare Differenzierung für welchen Wein die Einschätzung gelten soll.

Die Steco Box

Ein neuartiges Lager- und Transportsystem



Sie möchten nicht immer Kartons mit nach Hause nehmen, weil Ihre neue Tonne ohnehin ständig überfüllt ist? Ein neues Weinregal brauchen Sie sowieso und das Aufräumen nach dem Weinkauf war Ihnen schon immer lästig? Damit ist jetzt Schluss.

Wir haben Sie!

Die Lösung für Ihr Altpapier-, Transport- und Lagerproblem

Stecco Box

leicht ste, ist klein (45,4x26,5x24,7cm), leicht (1,4 kg) und sehr robust.

DM 24,90 kostet das gute Stück

Sie wollen sich keine kaufen? Dann lassen Sie es! Auf die Vorteile brauchen Sie dennoch nicht zu verzichten. Für DM 25,00 Pland können Sie die Steco Box bei uns leihen. Nach Gebrauch geben Sie sie einfach wieder ab, nehmen Ihr Prand mit und fertig!

12 Flaschen (fast) aller Typen behertbergt, sie rüschst und sicher. Sie können auch Bordeaux-, Burgunder-, Albeiser- und Remana-Flaschen mischen, sie liegen trotzdem bruchsticher.

Testen Sie die Funktionalität der Steco Box - auf Ihr Urteil sind wir sehr gespannt!

Neues bei Strien

Die Conservificio Biagi hat einen neuen Namen. Künftig finden Sie die feinen Saucen, Geräuse und Marmeladen der Familie Biagi unter dem Namen La Dispensa di Campagna in unserem Katalog. Neben den bereits eingetragenen Leckerbissen bieten wir nun auch Kiwi- und Pflirschnarmelade an.

Ebenfalls neu sind drei Honigsorten der Apicoltura Franci aus Montalcino, Elkalyptus-, Zitrusblüten- und Kandelienhonig haben wir für Sie ausgesucht - drei Sorten mit denen man zum Honigfang werden kann.

Mit Rohweinessig aus Chianti, Trüffelöl und Olivenspate der Azienda Agricola Cennatolo, und dem Aceto Balsamico Traditionale der Acetificio Carandini beschließen wir die Neuaufnahmen im Spezialitätenbereich in diesem Jahr.

Unser Wein- und Kochbuch-Sortiment haben wir ebenfalls erweitert.

Neuheiten

Marmellata di kiwi	230g	DM 7,80
Marmellata di pesce	230g	DM 7,80
Miele di eucaipito	500g	DM 10,40
Miele di castagno	500g	DM 10,40
Miele di agrumi	500g	DM 10,80
Aceto da vino Chianti	0,5 l	DM 8,70
Olivo al tartufo	0,25 l	DM 62,00
Pate di olive	270g	DM 16,50
Aceto Bals. tradizionale	0,1 l	DM 193,00

Weihnachten = Panettone

In Italien ist Weihnachten ohne Panettone wie Ostern ohne Hase in Deutschland. Wer einen Besuch macht, für eine Gefälligkeit danken oder einfach eine kleine Freude machen will, der überreicht einen Panettone. Machen Sie es den Italienern nach, schließlich beneiden wir sie doch alle wegen ihrer Lebensart.

Frisch eingetroffen

Panettone	750g	DM 12,50
Amaretto	250g	DM 7,20
Panforte margherita	227g	DM 9,80

Aber was eigentlich ist Panettone? Zunächst einmal ein Kuchen aus einem sehr leichten Hefeteig. Über weiteres kann man streiten, viele sagen traditionell sei er eben nur aus Hefeteig mit Honig gesüßt, andere sagen er sei ursprünglich mit Rosinen und kandierten Orangen. Heutzutage gibt es ihn auch noch mit

Schokoladenstückchen, mit Mandeln garniert, etc. - für jeden Geschmack etwas.

Der Name kommt wohl von seinem Schöpfer, einem einfachen angeblich milnasser, Bäcker namens Tori. Den Kuchen den er buk nannte man "pane di Tori" (das Brot von Tori), im Laufe der Zeit entstand daraus der neue gebräuchliche Name.

Dessertwein-Seminar

Am Mittwoch, 28.12.1994 findet in unserem Fachgeschäft in Stuttgart-Heunaden ein Seminar zum Thema Dessertweine - süß und klebrig? statt. Dazu laden wir alle Kunden und Freunde des Hauses ganz herzlich ein.

Neben der Erläuterung wie Dessertwein entsteht und warum nicht jeder süße Wein als Dessertwein zu bezeichnen ist, wollen wir Ihnen am praktischen Beispiel Möglichkeiten der Verwendung dieser Krassenen aufzeigen. Zu jedem verkosteten Wein werden wir einen kleinen Snack reichen, damit Sie Ihre Vorlieben entdecken. Bitte melden Sie sich bis spätestens Donnerstag, 22.12. bei uns an. Aus räumlichen Gründen können nicht mehr als 30 Personen teilnehmen. Der Unkostenbeitrag beträgt DM 15,00 pro Person, Beginn ist um 19 Uhr.

Der Strien-Präsentservice

Alljährlich zur Vorweihnachtszeit quält einen wieder die ewig gleiche Frage - was schenke ich wem? Dieses Leiden können wir Ihnen nicht abnehmen, aber erleichtern. Sie wählen einen oder mehrere Artikel aus unserem umfangreichen Katalog schicken uns Ihre Bestellung, die Adressen und die Grußkarten, den Rest übernehmen wir.

Festtagsweine

1990 Vigneto del Falcone
La Prendina
0,75 l DM 21,00

1989 Passum
Cascina Castlet
0,75 l DM 35,00

Bei Abnahme von 12 Flaschen erhalten Sie eine Stecco Box gratis

Viele glauben, dieser Service gelte nur für Unternehmen und nur bei größeren Abnahmen - falsch, wir verschicken auch eine Einzelflasche pünktlich und zuverlässig. Sprechen Sie uns an! Auch am 15. Dezember ist es noch nicht zu spät...

Im übrigen gibt es unseren Präsenstservice nicht nur zu Weihnachten. Auch unter dem Jahr braucht man dann und wann Geschenke.

Außer dem Verpacken und Versenden, was ja wohl jeder kann, dürfen Sie von uns auch etwas mehr verlangen. Seien es eigene Etiketten - auch in Kleinauflagen - besondere Verpackungen, Holzkisten mit Brennstempel oder gar eine besondere