

Trotzdem hören wir immer wieder Klagen, der Spediteur habe den Verpackungsabfall nicht mitgenommen. Wir haben deshalb mit unserem Partner die Vereinbarung getroffen, daß er auf Wunsch die Paletten, auf denen der Wein angeliefert wird, wieder mitnimmt. Dieser Service muß jedoch bei der Bestellung der Ware mit angegeben werden. Außerdem

müssen wir die Kosten, die uns die Spedition dafür in Rechnung stellt (11,60 DM), an Sie weitergeben.

Die Folien, mit denen wir die Paletten einwickeln, sollten auch weiterhin über das duale System entsorgt werden.

Auch die Anlieferung der Ware sorgt gelegentlich für Ärger. Wir tun unser möglichstes, in aller Regel sind auch die Fahrer der Speditionen angewiesen, die Paletten nicht einfach vor die Türe zu stellen und zu gehen. Einen Service, die gelieferten Weine in den Keller zu tragen, können die Spediteure jedoch nicht unentgeltlich leisten.

Auch in diesem Fall haben wir mit unserem Partner eine Vereinbarung getroffen. Wenn Sie möchten, daß Ihnen die Waren bis in den Keller gebracht werden,

geben Sie dies bei Ihrer Bestellung bitte an. Allerdings berechnet uns der Spediteur hierfür 35 Mark je angefangene 30 Minuten, die wir Ihnen in Rechnung stellen müssen. Ab einem Bestellwert von 1.500 Mark pro Sendung bekommen Sie diesen Service auf Wunsch ab sofort gratis.

Damit sind wir nach unserem Kenntnisstand der einzige Weinversandhändler in Deutschland, der diesen Service anbietet.

Damit sich die Kunden in unserer Umgebung nicht vernachlässigt vorkommen, bieten wir auch Ihnen einen neuen Service an: Bei Einkäufen ab 150 Mark Warenwert liefern wir im Umkreis von 10 Kilometern ab sofort frei Haus. Die Zustellung erfolgt immer am Mittwoch im Laufe des Nachmittags oder der frühen Abendstunden. Wenn Sie zu einer bestimmten Zeit beliefert werden wollen, müssen wir jedoch auch weiterhin Zustellgebühren berechnen.

Wir sind sicher, Ihnen damit noch weiter entgegen gekommen zu sein, und freuen uns, wenn Sie den neuen Service bald nutzen.



Von Intenditore zu Intenditore

Unter dieser Überschrift veröffentlichen wir Ihre Angebote oder Gesuche. Schreiben Sie uns, wenn Sie etwas verkaufen, tauschen, kaufen wollen, oder wenn Sie den Meinungs austausch mit Gleichgesinnten oder einen Degustationskreis suchen, oder...

- Weinklimaschrank zu verkaufen. Liebherr WKS 4700 (H151,5; B 75,5; T 71,5 cm). Fassungsvermögen ca. 244 Fl. (0,7 l); Umluftkühlung mit Frischluftzufuhr über 2 Aktivkohlefilter und Tauwasserverdunstung; abschließbare Türe; weiß, 3 Jahre alt; NP ca. DM 2.000,- umständehalber für DM 1.200,- zu verkaufen.

Anfragen bitte unter Telefon 07 11/41 30 12 oder Telefax 07 11/41 28 01 an Herrn T. Reikowski.



Angebote im März

1998 Castel del Monte Rosato CRIFO

0,75 l DM ~~7,90~~ 7,30
12 Flaschen DM 79,-

1997 Castel del Monte Rosso CRIFO

0,75 l DM ~~7,90~~ 7,30
12 Flaschen DM 79,-

Angebote gültig von 28. 2 bis
25. 3. 2000



Unsere Öffnungszeiten:

Montag-Mittwoch
16.00-18.30 Uhr

Donnerstag + Freitag
16.00-20.00 Uhr

Samstag
9.00-14.00 Uhr

Vom 6. bis 11. März 2000
und vom 29. April bis
3. April 2000 haben wir
geschlossen.

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

Weinimport
Strien
Italienische Weine

Das Weinblatt



20. Ausgabe · 7. Februar 2000

Die 20. Ausgabe hat ein neues Gesicht

Seit Einführung unseres neuen Logos vor mehr als 3 Jahren, hat unser Weinblatt sein „provisorisches“ Gesicht behalten. Jetzt, zur 20. Ausgabe, haben wir endlich den Wechsel vollzogen, den Wechsel zu einer etwas lebendigeren Gestaltung. Wir freuen uns, wenn auch Ihnen das neue Layout gefällt.



Probier-Abonnement

Im letzten Weinblatt haben wir als Neuheit unser Probier-Abonnement vorgestellt. Die Resonanz war überwältigend! Vielen Dank an dieser Stelle für das Vertrauen, das Sie uns damit entgegengebracht haben.

Besonders groß war die Nachfrage nach dem Rotwein-Abo. Die große Zahl der zurückgesandten, ausgefüllten Fragebogen ließ eine repräsentative Auswertung zu. Um es vorweg zu nehmen, zum Teil waren die Weine sehr umstritten, insbesondere der Wein, den Sie zur roten Selezione dell'Intenditore gewählt haben: der 1996 Cesanese del Piglio. Zwar bekam der Rosso di Montalcino im Mittel 0,3 Punkte mehr (13,77), er wurde aber nur von einem Teilnehmer als „Selezione“ ausgewählt. Das beste Preis-Qualitäts-Verhältnis wurde eindeutig dem Montepulciano d'Abruzzo attestiert.

Beim Weißwein gehört alles, bis auf den Sieger, wegen der geringen Zahl verwertbarer Antworten, in den Bereich des Zufalls. Klarer Gewinner als „Selezione dell'Intenditore“, war der 1998 Gavi „Terrarossa“ von La Zerba.

Uns hat die erste Runde viel Spaß gemacht. Wir haben den Eindruck, den meisten von Ihnen geht es auch so. Wenn Sie noch nicht teilgenommen haben, dann bestellen Sie doch einfach Ihr Probierabo (Näheres auf Anfrage oder im Weinblatt Nr. 19). Wenn Sie sich nicht für Rot oder Weiß entscheiden wollen, bieten wir auch die Möglichkeit, Rot und Weiß im Wechsel zu beziehen. In der zweiten Probierrunde ist für „Wechsler“ der Rotwein an der Reihe.

Die Pakete der zweiten Probierrunde sind ab sofort verfügbar und enthalten:

- Rotwein: 1996 Barbaresco „Pora“ von Valter Musso, 1997 Chianti Classico von der Fattoria di Rodano, 1998 „Campo de Massi“ Rosso dell'Umbria von Freddano. Paketpreis DM 59,- (bei Versand zzgl. DM 6,- Versandkostenanteil)
- Weißwein: 1998 „I Masieri“ Gambellara von La Biancara, 1998 „Vigna del Sole“ Orvieto Classico von Freddano, 1997 „Mocali“ Vernaccia di San Gimignano von Vagnoni. Paketpreis DM 46,- (bei Versand zzgl. DM 6,- Versandkostenanteil)

Wenn Sie bereits Abonnent sind, bekommen Sie die Pakete in den nächsten Tagen zugestellt.

Das Schnäppchen

**1996 Südtirol Merlot
Wein- und
Sektellerei Kössler**

0,75 l DM ~~13,60~~ 9,00

Das Angebot gilt solange der Vorrat reicht oder bis 29. Februar



Preisentwicklung

Die ersten Preislisten für das Jahr 2000 sind bei uns eingetroffen. Und tatsächlich, es gibt Weine, die billiger geworden sind!

Ab sofort können wir Ihnen den Chianti von Renzo Masi für 9,60 Mark anbieten! Der 12er Karton Sangiovese von Renzo Masi kostet nur noch 72 Mark.

Leider gibt es auch Gegenbeispiele: Der Erta e China von Renzo Masi kostet jetzt 13,90 Mark. Erhöhen müssen wir leider auch bei den Weinen aus Sardinien. Neben einer Preiserhöhung ab Kellerei zwingen uns hier stark gestiegene Transportkosten zu einer Preisanpassung.

Etwas mehr, für die phantastische Qualität aber immer noch wenig, kostet der 97er Chianti Classico von Rodano. Näheres entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Bestellblatt.

Neues zum Thema Korken

Vielleicht haben Sie schon einmal eine Flasche in der Hand gehabt, oder gar geöffnet, in der der Korken eine eigenartige Konsistenz oder eine ungewöhnliche Farbe hatte. Das wird Ihnen jetzt häufiger passieren, haben inzwischen doch einige Winzer auf die neuen

Kunststoffkorken umgestellt. Einer von Ihnen, Francesco Spadafora aus Sizilien, verwendet gar blaue Korken, passend zur Kapsel- und Etikettengestaltung.

Wir halten dies im Moment, zumindest bei den Weinen, die relativ jung getrunken werden, für den besten Kompromiß zwischen Kult – zur Flasche Wein gehört eben der Korkenzieher –

und ungetrübter Freude – garantiert kein Korkschmecker. Es könnte aber sein, dass wir schon bald keine Angst mehr vor dem geliebten Naturkork beziehungsweise seinen gelegentlichen Folgen haben müssen. Die umfangreiche Studie einiger Privatunter-

nehmen in Zusammenarbeit mit der Staatlichen Lehr- und Forschungsanstalt für Weinbau in Neustadt brachte interessante Ergebnisse, die in absehbarer Zeit zu einer Lösung des Problems führen könnten.

Was nach Kork schmeckt – so ergab die Studie – ist nichts anderes als Stoffwechselprodukte der Korkbewohner, verschiedener Pilze und Bakterien. Da bei den bisherigen Sterilisationsverfahren im Inneren der Korken teilweise nur 50°C erreicht wurden, führte dies bisweilen zu einer explosionsartigen Vermehrung der Schädlinge. Durch ein neues Verfahren werden jetzt auch die Schädlinge im Zentrum der Korken vernichtet; man behandelt die Korken mit Mikrowellen. Sie „verheizen“ nicht nur die Bewohner der Korken, sondern die bereits vorhandenen Stoffwechselprodukte gleich mit. Wir sehen einen Silberstreif am Horizont, die Hoffnung nährt sich, nicht eines Tages den edlen Barolo, den reifen Brunello oder einen großen Barbaresco wie eine Flasche Bier öffnen zu müssen.



Neue Jahrgänge

Von einigen Weinen unseres Sortiments bieten wir Ihnen neue Jahrgänge an. Zum Beispiel: 1998 Dolcetto d'Alba „Tenuta Roncaglia“ von Poderi Colla, 1996 Barbaresco „Pora“ von Valter Musso, 1996 Chianti Classico von Podere Pruneto.

Für Freunde der Weine aus der Fattoria LeCasalte bieten wir die Möglichkeit der Subskription. Schnellentschlossene können den Wein aus dem hoch gelobten Jahrgang 1997 jetzt schon kaufen. Die Auslieferung erfolgt etwa Mitte Mai. Wer bis zum 26. Februar, Bestellung und Zahlung bei uns eingehend, reserviert, bekommt ihn zum Vorzugspreis von 27,50 Mark. Der Listenpreis ab Mitte Mai wird 31 Mark betragen.



Festa del Tartufo: Rückblick

Wahrhaft, una festa grande – ein großes Fest. Großer Andrang, eine tolle Stimmung, leckeres Essen, und – wir haben es so oft von Ihnen gehört, daß wir es uns zu sagen trauen – feine Weine. Besonderes Lob erhielten unter

Selezione dell' intenditore

**1996 Cesanes del Piglio
Casale della Ioria**

0,75 l DM 16,40

Nur noch wenige Flaschen verfügbar

**1998 Gavi „Terrarossa“
La Zerba**

0,75 l DM 17,60



anderen die beiden reifen Weine von Cennatoio, der Chianti Classico Riserva 1991 und der Etrusco 1993.

Vielen Dank allen, die teilgenommen und damit zum Gelingen beigetragen haben. Für uns war es eine der schönsten Veranstaltungen der vergangenen Jahre. Wir werden uns bemühen mit der 2. Festa del Vino Buono an diesen Abend anzuknüpfen. Wenngleich es noch nicht ganz sicher ist, sollten Sie

den 13. Mai schon einmal festhalten. Ganz genau erfahren Sie es im nächsten Weinblatt.



Striens Winterprogramm

Einsteiger Seminar

Montag, 21. Februar, 19.30 Uhr
Weinbereitung; Einführung in die Kunst der Degustation; Was steht auf dem Etikett
Teilnahmegebühr DM 15,-

Welchen Wein wann, wie und warum dekantieren

Montag, 27. März, 19.30 Uhr
Was man zum Dekantieren wissen sollte; Seminar mit Vergleichsproben
Teilnahmegebühr DM 30,-

Anmeldung und Zahlung der Teilnahmegebühr jeweils zwei Tage vor der Veranstaltung

Beurteilungen aus der Presse

Auch in den letzten Wochen und Monaten mussten wir uns vor den Bewertungen durch die einschlägige Presse nicht fürchten.

Dass die Casalte-Weine ganz oben dabei sind, wird fast schon zur Routine. MERUM schreibt über den Nobile 96: „Sieger bei der Bewährungsprobe am Eßtisch“. Der Rosso di Montepulciano bekommt von Bernd Kreis in seinem Führer 500 WEINE UNTER 20 DM 2 Gläser, und gehört damit zu den besten italienischen Weinen in seinem Führer.

Ein Lob der besonderen Art erhielten wir in ESSEN & TRINKEN 2/2000: Vor knapp zwei Jahren entdeckten wir den engagierten, aber in Deutschland völlig unbekanntem Winzer Franco Roero. In der aktuellen Ausgabe von ESSEN & TRINKEN wird der Barbera d'Asti 1998 als Weinempfehlung zum Menü des Monats vorgestellt. Beim Probekochen der Redaktion harmonierte er besonders gut mit dem ausgewählten Lammgericht.

Der Amarone 1994 von Tommaso Bussola, der in VINUM als bester Amarone seines Jahrgangs beurteilt

wurde, ist leider genauso ausverkauft, wie der Graticciaia 1993, der bei allen drei Süditalien-Verkostungen, die uns bekannt sind, jeweils die höchste vergebene Punktzahl erhielt.



Nur noch in geringer Menge lieferbar...

sind der Salice Salentino 1996 und der Brindisi Rosso 1995 von Vallone. Leider geht auch der Barbaresco „Pora“ 1993 zur Neige. Auch von der Selezione dell'Intenditore, dem Cesanese del Piglio 1996, sind nur noch wenige Flaschen verfügbar.



Versand und Verpackung

Immer wieder stellt sich die Frage der Entsorgung von Verpackungsmaterial. Zumal, wenn Sie Ihren Wein nicht direkt bei uns im Laden abholen können, sondern die Lieferung durch die Deutsche Post AG beziehungsweise einen Spediteur erfolgt.

Wir sind – schon im Eigeninteresse – bemüht, so wenig Verpackungsmaterial wie irgend möglich zu verwenden. Außerdem verwenden wir Materialien die biologisch abbaubar oder wenigstens wiederverwertbar sind.

aktuell

- **Brot**; Bedauerlicherweise können wir das italienische Brot nicht mehr regelmäßig jeden Samstag anbieten. Wenn Sie auf die gewohnte Ciabatta nicht verzichten möchten, müssen wir Sie bitten künftig vorzubestellen.
- **Urlaub**; Vom 6.-11. März 2000 gönnen wir uns eine Woche Urlaub. Ab 13. März sind wir gerne wieder für Sie da, mit frischem Elan und neuen Ideen.
- **Arneis**; Anfang März rechnen wir mit dem Eintreffen des beliebten Arneis von Valter Musso. Mit gleicher Lieferung erwarten wir den Moscato d'Asti des gleichen Winzers. Mit Beppe Marino war eine preisliche Einigung leider nicht mehr zu erzielen.
- **Weinmesse**; Auch in diesem Jahr besuchen wir die bedeutendste Messe für italienischen Wein. Nur leider haben wir für diese Zeit ausnahmsweise keine Vertretung. Deshalb bleibt unser Spezialitätengeschäft vom 29. März bis einschließlich 3. April 2000 geschlossen.
- **Die besten 100 Weine der Welt**; Den Mitgliedern von „L'intenditore - Der Kenner“ teilten wir mit, der Vino Nobile 1995 der Fattoria LeCasalte würde in „DER FEINSCHMECKER“ als einer der 100 besten Weine der Welt ausgezeichnet. Diese Information der Redaktion lag der Kellerei in schriftlicher Form vor, daraufhin wurden die Importeure informiert. Warum der Wein dann doch nicht in „DER FEINSCHMECKER“ vorgestellt wurde, entzieht sich unserer Kenntnis.