

- Weißwein: 1999 Roero Arneis von Valter Musso, 1999 Trentino Traminer Aromatico von Casata Monfort, 1998 Ribolla Gialla Colli Orientali del Friuli von Angelo Butussi.

Paketpreis DM 49,- (bei Versand zzgl. DM 6,- Versandkostenanteil)

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



## Messegeflüster

Mitte März und Ende März waren zwei wichtige Weinmessen, die wir natürlich besucht und wie üblich zum Verkostungs-marathon genutzt haben.

Dabei haben wir wieder einige Überraschungen erlebt, positive wie negative. Fangen wir mit den negativen an, denn ein guter Schluß zielt alles.

Der hochgelobte Brunello des Jahrgangs 95 hatte große Erwartungen geschürt; was wir probiert haben – immerhin rund 20 Weine – konnte diese Erwartungen bei weitem nicht erfüllen. Zwei der verkosteten Weine waren sogar ganz objektiv fehlerhaft.

Aus ähnlichen Gründen müssen wir feststellen, daß es nicht leicht werden wird einen Barolo zu finden, der unser Sortiment sinnvoll ergänzt. Nur ein Teil der Barolo, die wir verkostet haben, war überhaupt bemerkenswert. Ein erheblicher Teil derer, die interessant zu sein schienen, wurde – aus unserer Sicht – zu überhöhten

Preisen angeboten. Aus denen, die jetzt noch übrig geblieben sind, hoffen wir bei der Nachverkostung etwas Passendes auswählen zu können.

Einen bleibenden Eindruck positiver Art hinterließen hingegen die Weine eines kleinen Erzeugers aus einem piemonteser Nebengebiet. Hier sind wir mit den Verhandlungen schon sehr weit gekommen, vielleicht können wir zur Festa seine Weine schon präsentieren.

Am 13. Mai werden wir erstmals Weine aus Kalabrien vorstellen können!

Gute Kontakte bestehen auch zu kleinen Erzeugern in der Basilikata, in Marken und in Ligurien. Wir hoffen hier in den nächsten Wochen Einigung zu erzielen, und weitere interessante Weine präsentieren zu können, die es größtenteils in Deutschland noch nicht gibt.



## 2. Festa del Vino Buono

Wie im letzten Weinblatt angekündigt, findet die 2. Festa del Vino Buono am 13. Mai ab 17 Uhr in unseren Räumen in der Nellinger Straße 2 statt.

Für die Kulinarik sorgt wie gewohnt die Familie Bischof mit einem feinen Buffet passend zur Saison.



Neben einigen neuen Jahrgängen werden wir auch verschiedene Weine präsentieren, die wir jetzt in unser Programm aufnehmen werden. Neugierig? Zögern Sie nicht mit Ihrer Anmeldung, erfahrungsgemäß sind wir schnell ausgebucht.

Der Unkostenbeitrag liegt pro Person bei 45 Mark.

### Selezione dell'intenditore

#### 1997 Chianti Classico

Fattoria di Rodano  
0,75 l DM 17,50

#### 1997 „Mocali“

Vernaccia di San Gimignano  
Fratelli Vagnoni  
0,75 l DM 24,50



### Unsere Öffnungszeiten:

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

Bürozeiten:  
Montag–Freitag  
9.00–16.00 Uhr

Vom 2. bis 10. Juni 2000  
geschlossen.

Nellinger Straße 2  
70619 Stuttgart  
(Heumaden)  
Tel. 07 11/44 10 32-0  
Fax 07 11/44 10 32-22  
e-Mail: info@strien.com  
Internet: www.strien.com

Weinimport  
**Strien**  
Italienische Weine

# Das Weinblatt



21. Ausgabe · 2. Mai 2000

[www.strien.com](http://www.strien.com)

## – jetzt mit integriertem Shop

Nachdem wir Ende des vergangenen Jahres unsere Internetpräsenz erstellt haben, konnten wir vor wenigen Tagen die zweite Ausbaustufe ins Netz stellen, den online-shop. So haben Sie die Möglichkeit, anhand des Suchsystems ganz einfach jeden lieferbaren Artikel zu finden und online zu bestellen.



Im Moment sind noch nicht alle Artikel bebildert, das wird aber in den nächsten Wochen vervollständigt.



Sollten Sie aus irgendeinem Grund das Weinblatt nicht erhalten oder verlegt haben, kein Problem unter „Hauszeitung“ können Sie das Weinblatt jetzt im pdf-Format auf Ihren Rechner herunterladen.

Viel Spaß beim Surfen, wir freuen uns über Ihr Feedback, denn nichts ist so gut, dass man es nicht verbessern kann.

An dieser Stelle drücken wir Dank an unsere Internet-Agentur aus, die schnell und aus-

gezeichnet gearbeitet hat. Wenn Sie Internet-Seiten gestalten lassen wollen, ein Tip: Wenden Sie sich an [www.digiwerk.de](http://www.digiwerk.de).

## Aktionsweine



Unsere reiche Auswahl italienischer Weine und Spezialitäten umfaßt – so hören wir es immer wieder von Ihnen – Produkte hoher Qualität zu vernünftigen Preisen. Die Suche danach ist aufwendig, und natürlich stoßen wir dabei auf manchen Wein, der interessant ist, aus unterschiedlichsten Gründen aber keine Aufnahme in unser festes Sortiment finden kann. Deshalb haben wir uns überlegt Ihnen immer wieder einzelne Weine als „Aktionsweine“ anzubieten. Das heißt, wir kaufen eine Partie dieses Weines, laden sie bei einem Transport zu, und führen ihn solange, bis die Partie verkauft ist. So, wie wir es auch mit dem Südtiroler Merlot gemacht haben. Dieses Vorgehen erlaubt uns eine günstigere Kalkulation, Ihnen bietet es den Vorteil eines besonders günstigen Einkaufs. In aller Regel wird ein Aktionswein nach dem Abverkauf nicht mehr verfügbar sein. Bei entsprechender Nachfrage kann sich ein Aktionswein natürlich auch zum festen Bestandteil des Sortiments entwickeln. Was denken Sie zu dieser Angebotsform?

### Aktionswein ab 2. Mai

**1999 Monferrato  
Dolcetto  
Franco Roero**

0,75 l | DM 9,50

Solange der Vorrat reicht.



## Weinverbesserung – Glücksfall oder Betrug?



In den letzten Monaten wird immer mehr über verschiedene Aspekte der sogenannten Weinverbesserung diskutiert. Wir möchten mit diesem Beitrag die Diskussion ein bißchen anheizen und auch Ihre Meinung hören.

Die Umkehrosmose ist das im Moment vielleicht umstrittenste Thema. Dabei wird der Traubenmost bzw. der Wein konzentriert, indem ihm Wasser entzogen wird. Begründet wird diese Maßnahme damit, daß insbesondere in klimatisch schwierigen Jahren einige Weine die gewünschte Gradation, das heißt den nötigen Zuckergehalt – besser noch bekannt als Öchsle – nicht erreicht. Um diesen Wein dennoch als sogenannten Qualitätswein abfüllen zu können, muß Most oder Wein konzentriert werden. So weit, so gut, unter dem gesundheitlichen Aspekt und der Reinheit des Produktes scheint auf den ersten Blick nichts dagegen zu sprechen. Es fallen mir aber viele Argumente ein, die einen nachdenklich stimmen können:

Warum muß in klimatisch schwierigen Jahren unbedingt ein Spitzenwein – sagen wir mal Barolo – gekeltert werden? Sollte dieser Wein nicht in Jahren, wo wir eben das „Spitzen“ vor dem Wein weg lassen müssten, einfach als Nebbiolo delle Langhe deklassiert werden? Sollen wir etwa einen Preis von 65 Mark pro Flasche für das Produkt aus durchschnittlichen

Trauben bezahlen? Wird man nicht – mit der gleichen Begründung – früher oder später bei unglaublichen Hektarerträgen, von 200 Doppelzentnern oder mehr, einfach den Most respektive Wein konzentrieren und schon haben wir einen Spitzenwein? Warum sollte der Winzer denn den Behang noch ausdünnen? Stimmt der Zuckergehalt nicht, wird kurzerhand konzentriert. Die Kosten belaufen sich auf einige Pfennige pro Liter, spielen also

insbesondere bei teuren Weinen überhaupt keine Rolle. Aber damit mir nicht Polemik unterstellt wird, einverstanden, erlauben wir die Konzentration. Verlangen wir aber bitte, daß dies auf dem Etikett unmißverständlich und für jeden erkennbar angegeben werden muß. Denn schließlich ist es ja ein Unterschied ob ich mit Hilfe von Umkehrosmose auf meine maximal zugelassenen 60 Hektoliter pro Hektar, oder wegen Ausdünnung des Behangs und skrupulöser Weinbergsarbeit auf 60 Hektoliter je Hektar komme.



Wer jetzt sagt, „das ist doch egal, auf die Qualität kommt es an“, der ist nicht ehrlich. Wäre er ehrlich, dann bräuchte man sich doch bei bester Qualität der Hilfsmittel nicht zu schämen. Akzeptiert der, der die Umkehrosmose – oder die anderen chemisch-technischen Verfahren, die zum gleichen Ziel führen – gutheißt auch den Gefrierschrank für Eiswein (150 Mark pro Flasche), den Supertuscan, der statt Barrique mit Holzschnipseln aromatisiert wurde (120 Mark die Flasche)? Ist es allein die Kellerausstattung und das Know-How, für das wir viel Geld bezahlen, oder erwarten wir einen ideenreichen Winzer, der aus seinem Boden, den Umwelteinflüssen, seiner Arbeit und seinem Herz einen großen, charaktervollen Wein mit unvergleichlicher Persönlichkeit macht?

Wenn es nur um Kellertechnik und Know-How geht, dann schlage ich vor, als erste Maßnahme die Weinberge zu überdachen. Das schützt vor Hagel, zuviel und zuwenig Regen, denn man kann genau die Menge berechnen, die die Rebe braucht. Aber eigentlich ist doch der ganze Aufwand Unsinn, wir nehmen – dank unseres großen Know-How – einfach Wasser, verschiedene Aroma- und Farbstoffe, reinen Alkohol, fertig ist der Wein. Bitte lachen Sie nicht, um den perfekten Geschmack zusammen zu bekommen braucht es ein enormes Know-How, viele Versuche – die schließlich auch Geld kosten – und eine erhebliche



### Angebot im Mai

Lambrusco Reggiano  
Rinaldini

0,75 l DM ~~9,10~~ DM 7,90

Angebot gültig von 2. bis 31. 5. 2000.





Laborausrüstung. 80 Mark pro Flasche sind also allemal gerechtfertigt, die Personaleinsparungen für Pflanzung, Rebschnitt, Ernte usw. schon eingerechnet.

Soweit uns bekannt ist produzieren unsere Winzer die Weine noch auf natürlichem Wege, ohne Holzspäne, Konzentration und überdachte Weinberge. Wir haben bewußt etwas spitz geschrieben, wie denken Sie über die „modernen Produktionsmethoden“?

## Probier-Abonnement



Regen Rücklauf bekamen wir wieder bei den Bewertungsbogen der Probierpakete. Dabei wurde offenbar, dass wir einen Rotwein zur Probe angeboten haben, den wir besser noch zurückgehalten hätten – der Barbaresco „Pora“ 1996 ist ein blutjunger Wein. Ein Wein mit Potential, guter Struktur und großer Dichte, aber auch ein Wein, der vielleicht nur dann zu beurteilen ist, wenn man sehr viel Erfahrung mit jungen Nebbiolo-Weinen hat, oder, noch besser, schon etliche Jahrgänge von Valter Musso probieren konnte. Die Gerbstoffe dominieren noch die Frucht, er wirkt abweisend und, je nachdem wie lange vorher er geöffnet wurde, fast sogar leer. Es tut uns leid, wir werden uns bemühen solche Fehler künftig zu vermeiden.

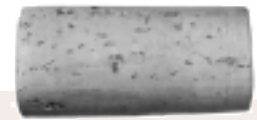
Klarer Sieger war der 1997 Chianti Classico von der Fattoria di Rodano. Vereinzelt gab es zwar Stimmen, er sei untypisch für einen Chianti, dem können wir aber nur dann zustimmen, wenn der „neue“ Chianti als typisch definiert wird.

Wir betrachten eine Modeerscheinung aber nicht als Typizität, denn schon in kurzer Zeit – dessen sind wir sicher – wird auch ein Chianti mit deutlichem Cabernet-Anteil als „untypisch“ betrachtet werden, typisch ist dann der, der beispielsweise einen deutlichen Syrah-Ton aufweist. Erste Anzeichen deuten jedoch darauf hin, dass sogar ein „klassischer“ Chianti, wie ihn die Fattoria di Rodano produziert, wieder in Mode kommen könnte: Ein Chianti aus Sangiovese mit Anteilen roter Lokaltrauben wie Canaiolo, Mammolo und Cilieggiolo. Käme es so, dann wäre die traditionelle Kellerei Rodano einer der Modernisten der Zone.

Ein überragendes Ergebnis bezüglich des Preis-Qualitäts-Verhältnisses bekam der „Campo de Massi“ 1998 von Giulio Freddano. Das freut uns ganz besonders, sind wir doch der einzige Importeur dieses kleinen Weinguts in Umbrien. Beim Weißwein war der „Mocali“ 1997 der einstimmige Sieger. Herzlichen Glückwunsch an dieser Stelle an Luigi Vagnoni, der sich seit Jahren intensiv um diesen Wein bemüht.

Die Pakete der nächsten Probierrunde sind in wenigen Tagen verfügbar und enthalten:

- Rotwein: 1999 Barbera d'Asti von Franco Roero, 1997 Cirò Classico Superiore von Linardi, Trentino Pinot Nero von Casata Monfort.  
Paketpreis DM 49,- (bei Versand zzgl. DM 6,- Versandkostenanteil)



## aktuell

- **Graticciaia;** Wegen der geringen Produktionsmenge im Jahr 1994 bekommen wir dieses Jahr nur wenige Flaschen des Graticciaia. Reservierungen nehmen wir gerne entgegen, sollten mehr Flaschen bestellt werden als zur Verfügung stehen, müssen wir leider zuteilen. Interessenten, die bereits Mitglieder unseres Clubs „L'Intenditore – Der Kenner“ sind, werden bevorzugt bedient. Das gleiche gilt, wenn Sie bereits Graticciaia 1993 bei uns gekauft haben.



Die Trauben für den Graticciaia beim Trocknen.

- **Urlaub;** Vom 2. bis einschließlich 10. Juni sind wir im Urlaub. Ab 13. Juni sind wir gerne wieder für Sie da.
- **Barbera d'Asti von Franco Roero;** Nach der tollen Besprechung des 1998er Barbera in Essen & Trinken konnten wir leider bei weitem nicht alle Nachfragen bedienen. Der 97er ist auch ausverkauft, der 99er, der qualitativ sicher in etwa dem 98er entsprechen wird, ist erst ab etwa September verfügbar. Natürlich wollten wir Ihnen nicht zumuten solange auf einen günstigen Barbera zu warten, deshalb hat Franco für uns einen 99er abgefüllt, den er bisher offen verkauft hat. Andere Winzer wären froh, sie hätten einen Barbera dieser Qualität im Keller ...



### Striens Frühjahrprogramm

#### Weinprobe

Mittel- und Südtalien  
Montag, 19. Juni, 19.30 Uhr  
Interessante Entdeckungen aus den unbekannteren Regionen Italiens  
Teilnahmegebühr DM 15,-

#### Sommerliches aus Italien

Montag, 17. Juni, 19.30 Uhr  
Leichte, frische süffige Weine in weiß, rot und rosé  
Teilnahmegebühr DM 15,-

Anmeldung und Zahlung der Teilnahmegebühr jeweils 2 Tage vor der Veranstaltung

