

Barbera d'Asti 1999 in der Qualität, wie Sie ihn ursprünglich kennengelernt haben, nehmen wir zum Anlaß die Kellerei vorzustellen.

Die Azienda Agricola Roero existiert seit vier Generationen. Im Jahr 1901 erwarb Francos Urgroßvater das Gebäude und drei Hektar Rebland auf der Gemarkung „Zucchetto“. Francos Großvater Marcello und seine Großmutter Clotilde hatten elf Kinder. Sie wurden gelehrt, die Natur als Ganzes als göttliche Gabe zu betrachten, und bearbeiteten die Böden und Pflanzen mit größtem Respekt. In den 60er- und 70er-Jahren betrie-

ben Francos Vater Vittorio und der Onkel Paolo das Weingut, das in dieser Zeit stark wuchs und die Rebfläche etwa verdoppelte. Am Ende der 80er Jahre kam frischer Wind in die Kellerei. Franco hatte gerade sein Studium der Önologie abgeschlossen und kam nun in den Genuß, seine neuen Ideen, seine eigene Philosophie unter der erfahrenen Mithilfe und Anleitung seines Großvaters und seines Vaters im Weingut umsetzen zu können. Nun wurde aus dem landwirtschaftlichen Betrieb - bisher waren die Roero mehr Traubenproduzenten denn Weinbauern - ein Weinbaubetrieb.

Mit spontanem Enthusiasmus und einem gewissen jugendlichen Überschwang, aber auch mit unbedingtem Willen und dem Ehrgeiz, eine sich stetig verbessernde Qualität zu erzielen, begann Franco den Umbau der Kellerei. Er ist nicht am Ziel, wie er selbst sagt, er ist auf dem Weg der Erneuerung. Nicht nur was die Gebäude angeht, sondern auch bezüglich der technischen Ausstattung, die an die aktuellen Bedürfnisse angepaßt wird. Heute umfaßt das Rebland etwa 10 Hektar, hauptsächlich Barbera, der auf den höchsten Punkten mit optimaler Sonnenausrichtung gepflanzt worden ist.

Die Kellerei verarbeitet ausschließlich Trauben aus eigener Produktion, aus ausgesuchten Sorten und nach skrupulöser Selektion während der Ernte.

Das Wort Qualität versteht Franco auch dahingehend, das richtige Verhältnis zwischen Mensch und Natur, Landwirtschaft und Boden und zwischen Weinbauer und den historischen Lebensrythmen des Weinbergs zu suchen und zu respektieren. Die Familientradition des Weinbaus soll mit modernen Methoden fortgesetzt werden, ohne dabei die bäuerliche Weisheit seiner Vorväter außer acht zu lassen. Der Wein ist also das Resultat einer Lebensphilosophie, die als Barbera d'Asti, Grignolino, Dolcetto und Cortese in Flaschen abgefüllt wird.

Auch für die Zukunft gilt das Hauptaugenmerk von Franco dem Barbera, sowohl in großen Holzfässern als auch in Barriques ausgebaut. Der Barbera ist der klassische, historische Wein der Zone mit großer Persönlichkeit und soll somit auch in Zukunft das Rückgrat der Produktion bilden.

Nach dem enormen Erfolg, den wir mit seinem Barbera hatten, gerieten wir im März diesen Jahres in die Situation restlos ausverkauft zu sein. Da war guter Rat teuer. Nach reiflichem Überlegen und langen Diskussionen entschlossen wir uns gemeinsam, einen „neuen“ Barbera d'Asti anzubieten. Einen sehr guten Wein, mit etwas weniger Alkohol, den Franco normalerweise nur vor Ort in großen Glasballons verkauft. Den „alten“ Barbera entschlossen wir uns - seinem Renommée entsprechend - aufzuwerten und mit dem Namen „Carbuné“ zu versehen. Dies ist eine Hommage an den früheren Besitzer des Weinbergs und die Geschichte des Ortes Montegrosso d'Asti, der in den 30er und 40er Jahren eines der Handelszentren für Kohle (carbone) war. Der Händler war im piemontesischen Dialekt der „Carbuné“.

Vom Jahrgang 1999 wird es etwa 5.000 Flaschen geben, davon bekommen wir rund die Hälfte. Ab Anfang Oktober werden wir ausliefern.



Franco Roero beim Entnehmen einer Faßprobe

Der Heißeersehnte

1999 „Carbuné“

Barbera d'Asti

Franco Roero

0,75 l DM 14,20



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 27. August bis
3. September 2000
haben wir wegen
Urlaub 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



22. Ausgabe 21. August 2000

Katalog 2000/2001

Der neue Katalog ist da! Und wieder gibt es viele Neuheiten für Sie. Von Aglianico del Vulture, einem charaktervollen Rotwein aus der Basilikata, über die Selection du Sommelier, bis hin zu Haselnußkeksen aus dem Piemont gibt es wieder viel Neues zu entdecken. Außerdem haben wir die Portokosten noch weiter gesenkt.

Sie haben unseren Katalog noch nicht bekommen? Dann fordern Sie Ihr Exemplar einfach per Telefon, Fax oder e-Mail an.



Neues bei Strien

Auch in diesem Jahr sind wir unserem Grundsatz treu geblieben, nur dann neue Artikel in unser Programm aufzunehmen, wenn sie auch wirklich hinein passen.

Endlich haben unsere Bemühungen, gute Weine mit interessantem Preis-Qualitäts-Verhältnis zu finden,

auch in den Regionen Basilikata, Kalabrien, Latium und Marken zum Erfolg geführt. Costantino Carilli heißt unser neuer Partner in der Basilikata. Ein kleiner Winzer und Olivenbauer, der - neben seinen

Neu im Programm

1998 Aglianico del Vulture

Az. Agr. Giuseppe Carilli

0,75 l DM 14,30



Oliven - lediglich die Aglianico-Traube kultiviert und vinifiziert. Sein Aglianico del Vulture 1998 ist ein geradliniger, Wein der die geschmackliche Typizität der Traube in vorbildlicher Weise zum Ausdruck bringt.

Die intensive Suche in Kalabrien konnten wir dieses Jahr auch zum Abschluß bringen. Zwar hat die Familie Linardi keine eigenen Weinberge, aber in diesem Punkt denken wir, sollte man nicht zu dogmatisch sein. Die Traubenlieferanten sind ausgewählte Betriebe, die schon seit Jahren eng mit der Familie Linardi zusammenarbeiten. Vor dem Kauf der Trauben im Herbst wird nochmals die Traubenqualität überprüft und erst dann eingemaischt. Damit ist eine absolut gleichwertige Qualitätskontrolle wie bei einem Winzer mit eigenen Rebanlagen gegeben, und da wir die Weine nun schon seit mehreren Jahrgängen beobachten, wissen wir um die Zuverlässigkeit dieses Partners.



Claudio di Ruschio von Castello Fageto in seinem Weinberg

In den Marken haben wir mit Claudio di Ruschio von Castello Fageto einen Partner gefunden, der nicht nur ganz klare, saubere Weine vinifiziert, sondern obendrein ein überaus korrekter, zuverlässiger und pünktlicher Partner zu sein scheint. Tugenden, die man in Deutschland mit den Italienern nicht unbedingt in Verbindung bringt.



Probier-Abonnement

Im letzten Paket gab es bei den Roten einen harten Wettbewerb, am Ende konnte sich der Trentino Pinot Nero durchsetzen. Daß er mehr Klasse hat als der Barbera d'Asti - kein Zweifel, aber der Barbera konnte wegen seiner fruchtigen Süffigkeit Punkte sammeln. Überrascht hat uns die breite Akzeptanz für den Cirò. Nicht daß wir ihn nicht für gut hielten, wir hätten aber erwartet, daß er wegen seines sehr eigenwilligen Geschmacks sehr kontroverse Urteile erhält. Umso mehr freut es uns, daß Ihnen dieser Tropfen zusagt.

Bei den Weißweinen war das Urteil völlig klar, fast einseitig. Roero Arneis von Valter Musso heißt der Sieger! Ein großes Kompliment an Valter Musso, der diesen Wein erst seit zwei Jahren produziert.

Selezione dell'intenditore

1997 Trentino Pinot Nero

Casata Monfort
0,75 l DM 27,50

1999 Roero Arneis

Valter Musso
0,75 l DM 18,60



Nichtsdestoweniger erhielten auch der Ribolla Gialla und der Trentino Traminer Aromatico gute Bewertungen, konnten jedoch die überragenden Noten des Arneis nicht erreichen.

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

- Rotwein: 1998 Aglianico del Vulture von Giuseppe Carilli, 1995 Vigneto del Falcone von La Prendina, 1999 Valpolicella Classico von Tommaso Bussola.
Paketpreis DM 55,- (bei Versand zzgl. DM 6,- Versandkostenanteil)
- Weißwein: 1999 Falerio dei Colli Ascolani von Castello Fageto, 1999 Trentino Müller Thurgau von Casata Monfort, 1998 DiVino von Francesco Spadafora.
Paketpreis DM 42,- (bei Versand zzgl. DM 6,- Versandkostenanteil)

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



JLF - Der ultimative Weintest

Andreas März, ein Journalist, den wir nicht zuletzt wegen dem offenen Bekenntnis zur menschlichen Subjektivität sehr schätzen, hat eine neue Form der Weinprobe geschaffen. Eine überaus subjektive, aber vielleicht die einzige, die sich wirklich an den Bedürfnissen des Weinge- niessers orientiert.

Ich denke, der großen Zahl der Weintrinker ist es völlig egal, was Parker, Broadbent, Veronelli, Luca Maroni oder der Gambero Rosso über den Wein denken, den man sich gerade mit Freude einflößt. Viel interessanter ist, ob es ein Genuß ist, und ob mehr als ein Glas Freude macht, sprich: ob man ihn gerne trinkt.

Der ultimative Weintest JLF (Je Leerer die Flasche) bewertet genau das. Es braucht dafür einige Personen, die gerne Wein trinken, einige Flaschen Wein und ein Häppchen zum Essen. Man öffnet alle Flaschen, die Teilnehmer probieren von jedem Wein einen Schluck, danach ist freie Wahl. Nachdem alle gegessen und getrunken haben, wird bei jeder Flasche nachgemessen, wieviel getrunken wurde. Je leerer die Flasche, desto angenehmer, süffiger, geschätzter war der Wein. Uns hat diese Idee, nicht zuletzt wegen ihrer verblüffenden Einfachheit, spontan fasziniert. Haben Sie Lust einmal mitzumachen? Wir schon, und deshalb würden wir uns gerne mit allen Interessierten zusammensetzen - natürlich bei einem, oder mehreren Gläschen Wein - und regelmäßige JLF-Proben ins Leben rufen.

Die Vor-Besprechung, -Probe findet am 18. September um 19.30 Uhr in unserem Laden in Heumaden statt. Bitte melden Sie sich an, damit wir entsprechend vorbereiten können.

Die Vor-Besprechung, -Probe findet am 18. September um 19.30 Uhr in unserem Laden in Heumaden statt. Bitte melden Sie sich an, damit wir entsprechend vorbereiten können.



Festa del Vino e Formaggio

Wie wär's denn mal mit Käse? Präsentiert von einem Mann, der wirklich etwas von Käse versteht: Gianni Roncolato, Besitzer der Käserei La Casara in Roncà im Veneto. Neben verschiedenen Arten seines Monte Veronese stellen wir auch andere italienische Käsesorten, die Signor Roncolato direkt von befreundeten Käsereien bezieht, aus verschiedenen Regionen vor.

Begleitet wird er von Angiolino Maule von La Bianca, der seine Weine „I Masieri“ Gambellara, „Sassaia“ Gambellara, „Pico dei Laorenti“ und Recioto di Gambellara präsentiert.

Die Neuen aus den Marken

Falerio dei Colli Ascolani

Castello Fageto
0,75 l DM 9,80

Rosso Piceno

Castello Fageto
0,75 l DM 11,80



Probieren Sie außerdem viele andere Weine aus Italien, finden Sie heraus, welcher Wein mit welchem Käse harmoniert, und lernen Sie weitere leckere Käsekombinationen kennen.

Anmeldung bitte durch Überweisung der Teilnahmegebühr auf eines unserer Konten bis spätestens 4. November 2000.

Wenn Sie von weiter her kommen, kein Problem: Wir helfen bei der Hotelsuche und geben gerne Tips für Sehenswürdigkeiten in und um Stuttgart. Ob Musical, Ballett oder Oper, die Schwäbische Alb oder der schöne Tierpark „Wilhelma“, Stuttgart hat über Käsepräsentationen und Barolo-Verkostungen hinaus manch Attraktives zu bieten.

Das Winzerporträt: Franco Roero

Vor gut drei Jahren suchten wir zur Abrundung unseres Angebots einen Barbera zu einem interessanten Preis. Nachdem die „herkömmlichen“ Suchmethoden keine Früchte trugen, gingen wir den gründlichen Weg: Wir opferten fast zwei Tage der VinItaly, um sämtliche Barbera, die wir auf der Messe an Gemeinschaftsständen, aber auch bei einzelnen Winzern finden konnten, zu probieren. Es dürften im Bereich von 100 Weine aus dieser Traube gewesen sein, die wir



Prachtvolle Trauben bei Franco Roero

verkostet haben, übrig blieben wenige. Durchgesetzt hat sich am Ende ein Wein, der mit phantastischer Frucht und einem besonders attraktiven Preis aufgefallen war, der Barbera d'Asti von Franco Roero. Ein Glücksgriff, wie sich rasch herausstellte. Waren Sie doch ebenso beeindruckt vom außergewöhnlichen Preis-Qualitäts-Verhältnis wie wir. Nachdem auch die Verantwortlichen bei der Zeitschrift „Essen & Trinken“ von „unserem“ - wir sind der Alleinimporteur in Deutschland - Barbera begeistert waren und ihn im Februarheft diesen Jahres zum Menü des Monats vorstellten, brachen die Dämme. Innerhalb kürzester Zeit war er nicht nur bei uns, sondern auch bei Franco ausverkauft. Zwischenzeitlich haben wir, viele kennen sie bereits, eine Sonderabfüllung eines Barbera von Franco Roero im Angebot. Die in Kürze erfolgende Abfüllung des heiß ersehnten



Striens Veranstaltungskalender

JLF-Weinprobe

Montag, 18. September, 19.30 Uhr
Treffen für Interessierte an dieser besonders
vergnüglichen Form der Weinprobe
Teilnahmegebühr keine
Anmeldung erbeten

Barolo Jahrgangsprobe 1990

Montag, 16. Oktober, 19.30 Uhr
12 Barolo aus dem Jahrgang 1990
Teilnahmegebühr DM 95,-
Anmeldung und Zahlung der Teilnahmegebühr
bis 9. Oktober 2000

Festa del Vino e Formaggio

Samstag, 11. November, 17.00 Uhr
Italiens leckerste Käsesorten
Feinste Weine vom Stiefel
Teilnahmegebühr DM 45,-
Anmeldung und Zahlung der Teilnahmegebühr
bis 4. November 2000



aktuell

- **Pasta Latini;** Langjährige Kunden unseres Hauses wird es nicht überraschen, Pasta Latini, die wir seit 1993 im Programm haben, wurde von der Zeitschrift „DER FEINSCHMECKER“ Ausgabe August 2000 mit Lob überschüttet. In Folge dieses Artikels und der stark gestiegenen Nachfrage, ist im Moment ein kleiner Lieferengpaß bei Bucatini und Pennette entstanden. Zwar ist der Nachschub bestellt, wegen der Ferien in Italien ist jedoch kein Spediteur verfügbar, der uns die Ware vor Anfang September liefert. Wir bitten um etwas Geduld.
- **Urlaub;** Am 27. August gehen wir für eine Woche in Urlaub. Ab 4. September sind wir gerne wieder für Sie da.