

Das Weinblatt



24. Ausgabe, 7. März 2001

Ausgezeichnet

www.strien.com

Unsere Homepage gehört zu den 400 weltweit besten Wein-Adressen im Internet. Zu diesem Schluß kommt „DER FEINSCHMECKER“ in seiner kürzlich erschienen Broschüre „WeinOnline“. Schön, wenn man solche Bestätigungen bekommt. Dennoch arbeiten wir an weiteren Verbesserungen unserer Homepage: Nach und nach sollen alle Artikel bebildert werden, Regions- und Weingutsbeschreibungen werden noch hinzukommen, und außerdem wollen wir

Ihnen noch interessante Links anbieten. Es lohnt sich also auch weiterhin regelmäßig bei uns vorbeizuschauen, nicht zuletzt, weil Sie dort voraussichtlich schon in Kürze unser neues Pasta-Sortiment finden!

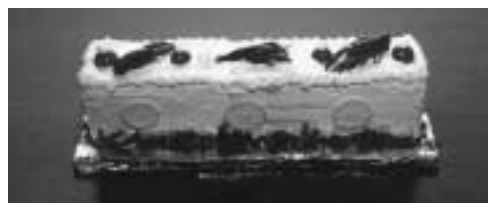
Seit kurzem haben wir die Sicherheit für Sie verbessert. Sämtliche Daten werden jetzt SSL verschlü-

selt, das heißt, auf dem Weg durchs Netz sind sie codiert, erst wenn sie bei uns eintreffen werden Sie wieder lesbar. Somit ist Datendiebstahl praktisch ausgeschlossen, denn der Server, auf dem Ihre Daten empfangen werden ist durch eine sogenannte Firewall gesichert, ein zumindest sehr schwer zu überwindendes Hindernis.



JLF – Je leerer die Flasche

Am 29. Januar fanden sich wieder einige unentwegte Tester ein, die zu finnischem Fischkuchen eine Auswahl von acht Sauvignon Blanc auf deren Trinkfreudigkeit testete. Es war eine internationale Auswahl, die der Zufall zusammengestellt hat. Zwei aus der Steiermark, ein Sancerre, ein Pouilly Fumé, ein Südtiroler, zwei Südafrikaner und ein Chilene.



Ideal zu Sauvignon: der finnische Fischkuchen

Interessanterweise fand man schnell Einigkeit darüber, daß – zumindest was den Sauvignon Blanc angeht – die alte Welt die frischeren, angenehmer zu trinkenden Weine zu bieten hat. Relativ rasch bündelte sich das Interesse bei den zwei Steiermarker, beziehungsweise französischen Sauvignon.

Testsieger waren die Österreicher, um 21 Uhr war der 99er von Walter Polz leer, kurz danach der 99er „Zieregg“ von Tement. 1999 Pouilly Fumé von Dagueneau und 1999 Sancerre von Reverdy-Cadet folgten nicht einmal 20 Minuten später.

Alles in allem eine ausgesprochen vergnügliche und kurzweilige Probe.

Der nächste Termin wurde gemeinsam auf den 23. April festgelegt, das Thema sind rote „Vesper“-Weine bis 15 Mark ohne weitere Einschränkung. Dazu wird es ein Vesper mit italienischem

In diesen Tagen eingetroffen

1997 „Vigna Flaminio“

Brindisi Rosso

Agricole Vallone

0,75 l DM 12,80

1995 „Graticciaia“

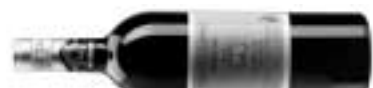
Agricole Vallone

0,75 l DM 72,00

2000 Castel del Monte Rosato

CRIFO

0,75 l DM 8,70





Konzentriertes Verkosten von Fischkuchen und Sauvignon

Brot, Käse und Schinken geben. Jeder Teilnehmer ist aufgefordert „seinen“ Lieblings-Vesper-Wein mitzubringen.

Feine Weine zu Spargelvariationen

Einer der Höhepunkte des Jahres, was das Gemüse angeht, ist zweifellos die Spargelzeit. Sehr häufig wird der Spargel mit einer Sauce

hollandaise und Schinken serviert. Nicht, daß wir etwas dagegen hätten, aber darüber hinaus gibt es zahllose andere Varianten die Sprossen zuzubereiten. Einige leckere Möglichkeiten wird uns Ottmar Bischof servieren. Die passenden Weine dazu werden wir aussuchen. Natürlich, der Schwerpunkt bei dieser Probe wird bei den

Weißweinen liegen, aber Sie werden überrascht sein, was man mit dem Spargel so alles machen kann...

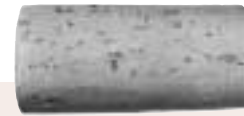
Wie immer empfiehlt es sich mit der Reservierung nicht allzu lange zu zögern, denn Sie wissen ja – wer zu spät kommt, der bekommt keinen Spargel!

Nachlese: Festa Invernale

Winterliche Weine zu deftigen Gerichten war das Thema: klar, daß der Schwerpunkt auf kräftigen Rotweinen wie Primitivo, Brindisi, Chianti Classico Riserva, Barbera und Amarone lag.

Die Speisen waren mit Lammspießchen, gekochtem Schweinsfuß, Fettucine mit dicken Bohnen und derlei Leckereien mehr auch dem grauen, kalten und nassen Wetter angepaßt. Kein Wunder, daß sich schon nach kurzer Zeit EB- und Trinklaune einstellte und die Veranstaltung ein geselliges Beisammensein wurde. Vielen Dank all denen, die mit Ihren lobenden Worten

„mitverantwortlich“ sind, daß wir schon im Mai zum nächsten Mal zu einer kulinarischen Weinprobe laden.



aktuell

- **Pasta Latini;** Nach fast 8 Jahren der Zusammenarbeit wollen die Latini keine Kunden mehr direkt bedienen. Vielmehr setzen sie jetzt auf breiten Vertrieb durch einen Importeur, der die Pasta künftig auch über Kaufhäuser vermarktet.

Da auch wir über diesen Importeur einkaufen müssen, steigen unsere Einkaufspreise für Pasta Latini dramatisch. Deshalb und weil wir fürchten, daß unter dieser Politik die Qualität leidet, haben wir uns schweren Herzens entschlossen Pasta Latini künftig nicht mehr anzubieten. Schade, als einer der Kunden der ersten Stunde haben wir ein breites Stammpublikum gewonnen und ein gutes Stück zum Erfolg von Pasta Latini beigetragen. Als Trost für die vielen Anhänger dieser Pasta können wir schon mitteilen, daß wir mit großer Wahrscheinlichkeit einen Nachfolger gefunden haben, der sich qualitativ nicht zu verstecken braucht.

- **Messebesuch;** Vom 4. bis 9. April – jeweils einschließlich – sind wir auf der VinItaly, der bedeutendsten Messe für italienische Weine.
- **Urlaub;** Vom 10. bis 21. April gehe ich mit meiner Familie in Urlaub. In der Zeit vom 4. bis 12. April betreut Frau Klein unser Spezialitätengeschäft. Wir bitten um Ihr Verständnis, wenn in dieser Zeit die Beratungsqualität nicht ganz so ist, wie Sie es sonst von uns gewohnt sind.
- **Betriebsferien;** Vom 14. bis 21. April haben wir Betriebsferien. In dieser Zeit ist auch unser Büro nicht besetzt. Ab 23. April sind wir frisch und erholt wieder für Sie da.
- **Brückentag;** Am 30. April nehmen auch wir uns einen Tag frei.
- **1995 Graticciaia;** Der vielleicht beste Wein Südtaliens wird noch knapper. Leider können wir in diesem Jahr nur eine sehr kleine Menge dieses exzellenten Tropfens anbieten. Wir empfehlen allen Freunden dieses Weines eine baldige Bestellung.

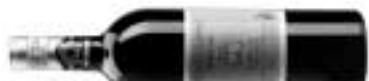


Unser Angebot im April

1998 „Vigna Flaminio“
Brindisi Rosato
Agricole Vallone

0,75 l DM ~~12,80~~ 11,90
12 Flaschen DM 129,00

Angebot gültig von 26.3. bis 28.4.2001



Probier-Abonnement

Beim roten Probier-Abonnement gab es ein Kopf-an-Kopf-Rennen zwischen dem Langhe Nebbiolo von Valter Musso und dem Chianti Classico Riserva „Viacosta“ von der Fattoria di Rodano. Letztendlich ging es exakt unentschieden aus.

Selezione dell'intenditore

1999 Langhe Chardonnay

Valter Musso

0,75 l DM 16,40

1998 Langhe Nebbiolo

Valter Musso

0,75 l DM 18,60

1995 Chianti Classico

Riserva „Viacosta“

Fattoria di Rodano

0,75 l DM 31,00



Die höhere Durchschnittspunktzahl bekam der Chianti, die bessere Bewertung für das Preis-Qualitäts-Verhältnis haben Sie dem Nebbiolo zugesprochen. Es freut uns sehr, daß die beiden Weine eine so hohe Akzeptanz finden, sind es doch zwei Produzenten, mit denen wir schon sehr lange zusammenarbeiten, und

bei allen beiden gehörten wir zu den ersten Importeuren in Deutschland.

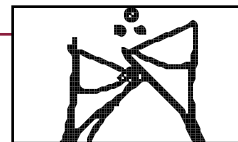
Bei den Weißweinen war es zwischen dem Langhe Chardonnay von Valter Musso und dem „Sassaia“ Gambellara von Angiolino Maule lange spannend. Hier setzte sich der Langhe Chardonnay von Valter Musso mit einer Stimme mehr durch. Kompliment an Valter Musso, ein erster Platz bei Weiß- und Rotwein ist ein Novum beim Probierabonnement.

Auch bei der neuen Ausgabe wollen wir Ihnen die Wahl nicht zu leicht machen:

- Rotwein: 1998 Rosso Piceno von Castello Fageto (Marken), 1997 „Vigna Flaminio“ Brindisi Rosso von Vallone (Apulien), 1998 Rosso di Montepulciano von Le Casalte (Toskana). Paketpreis DM 43,- (bei Versand zzgl. DM 6,- Versandkostenanteil)
- Weißwein: 1999 Falerio dei Colli Ascolani von Castello Fageto, 1999 „Tenute San Mauro“ von Trexenta, 1999 Bianco di Custoza von Cavallina. Paketpreis DM 33,- (bei Versand zzgl. DM 6,- Versandkostenanteil)



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



Striens Veranstaltungskalender

Barolo Jahrgangsprobe 1990

Montag, 19. März, 19.30 Uhr

Und wieder probieren wir:

12 Barolo aus dem Jahrgang 1990

Teilnahmegebühr DM 95,-

Anmeldung und Zahlung der Teilnahmegebühr bis zum 14. März 2001

JLF-Weinprobe

Montag, 23. April, 19.30 Uhr

Rote „Vesper“-Weine bis 15 Mark

Welcher trinkt sich am schönsten?

Teilnahmegebühr DM 20,-

Anmeldung und Zahlung der Teilnahmegebühr bis zum 18. April 2001

Feine Weine zu Spargelvariationen

Samstag, 12. Mai, 17.00 Uhr

Nicht nur weiße Weine zu feinen Spargelgerichten von Ottmar Bischof

Teilnahmegebühr DM 45,-

Anmeldung und Zahlung der Teilnahmegebühr bis zum 5. Mai 2001

Das Winzerporträt: Angiolino Maule

Im Jahr 1988 erwarb Angiolino Maule das Weingut La Bianca, und erfüllte sich damit einen Traum, den er schon jahrelang mit sich herum getragen hat. Von Beginn an war es sein Ziel Weine mit dem geringstmöglichen Zusatz chemischer Mittel im Einklang mit der Natur zu produzieren. Die ersten Jahre waren sehr schwierig, denn Weine, die nicht mit Hilfe der Chemie und Technologie „schön“ gemacht wurden, fanden und finden in den Weinführern keine Aufnahme. Durch die schleppenden Verkäufe und die fehlende Anerkennung seiner Leistung begann er mehr und mehr an sich und seiner Idee vom gesunden Wein zu zweifeln. Als er den Tiefpunkt erreicht hatte, lernte er einige Menschen kennen, die ähnliche Philosophien verfolgten: Winzer, zumeist aus dem Friaul, die ebenfalls versuchten, individuelle Weine natur-

nah zu produzieren, die Ihren Charakter vom Boden und nicht aus dem Keller bezogen; Weinhändler, die geneigt waren, ihren Kunden diese außergewöhnlichen Weine nahezubringen. Das gab ihm den Mut, seinen Weg konsequent weiterzugehen und seine Idee von der Mischung aus Kultur (Mensch) und Natur (Boden), die der Wein bietet, weiter zu vertiefen.



Hier reifen die natürlichen Weine von Angiolino Maule



Unser Angebot im Mai

1999 „Duca di Mandas“
Monica di Sardegna

C.S. Trexenta

0,75 l DM ~~10,30~~ 9,50
12 Flaschen DM 111,-

Angebot gültig von 2.5. bis 26.5.2001



Seine Weinberge liegen in einem Gebiet vulkanischen Ursprungs, mit Böden, die sehr reich an Mineralsalzen und Mikroelementen sind. Heute, nach vierzehn Jahren ohne Einsatz von Düngemitteln, wird, so meint er, die Qualität der Trauben von Jahr zu Jahr besser, die Typizität und die Authentizität steigt immer mehr.

Nach und nach verbannt Angiolino auch die Technik aus dem Keller, er braucht sie nicht mehr. Seit längerem schon werden seine Weine ohne Temperaturkontrolle vergoren. Sein kerngesundes Traubengut erlaubt ihm den Verzicht auf Hilfsmittel wie Reinzuchthefen, der Pico dei Laorenti und die Spätlese „Taibane“ werden völlig unfiltriert abgefüllt. Die anderen Weine werden zwar leicht filtriert, die Abfüllung erfolgt jedoch ohne jeden Zusatz von Konservierungs- oder Schönungsmitteln. Lediglich auf ein paar Gramm Schwefel kann auch er (noch) nicht verzichten. Allerdings macht er seit Jahren Versuche mit schwefelfreier Abfüllung, und geht davon aus, zumindest den Taibane und den Pico dei Laorenti in Kürze auch völlig ungeschwefelt abfüllen zu können.

Über die Weine hinaus produziert die Familie Maule auch exzellente Konfitüren. Fast unnötig zu sagen, daß auch hierbei auf künstliche Konservierungs- und Aromastoffe verzichtet wird. Es wird die reine Frucht und Zucker verarbeitet, sonst nichts. Lassen Sie sich auch hierbei von der Reinheit der Natur verführen. Zur Zeit gibt es Aprikosen- und Kirschkonfitüre. Im Spätsommer werden wir auch wieder Feigenkonfitüre anbieten können.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit den Produkten von La Bianca.

Bei den Weinen aus diesem Haus kann man nur sagen:
Alla salute! – Auf die Gesundheit!



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 14. – 21. April haben wir Betriebsferien.

Am 30. April haben wir geschlossen.



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

Weinimport

Strien
Italienische Weine

Probierpaket La Bianca mit je 2 Flaschen

1999 „I Masieri“ Gambellara
Classico

1999 „Sassaia“ Gambellara
Classico

1 Fl. 1998 Pico dei Laorenti
je 1 Glas Aprikosen- und
Kirschkonfitüre

Paketpreis DM ~~98,60~~ 89,00

Bei Versand zzgl. DM 9,80
Porto + Verpackung

Angebot gültig von 5.3. bis 31.3.2001

