

Das Weinblatt



25. Ausgabe, 16. Mai 2001

Der EURO kommt

In nicht einmal acht Monaten wird der EURO gesetzliches Zahlungsmittel. Zwar fakturieren wir schon seit langem auf Wunsch in EURO, die endgültige Umstellung ist bei uns wegen des Bargeldverkehrs aber erst zum 01.01.2002 sinnvoll. Seit der Einführung des EURO am 01.01.1999 haben wir alle Artikel mit EURO- und DM-Preis ausgezeichnet und stets mit 10 Pfennig-Schritten kalkuliert. Ab sofort kalkulieren wir die neu eintreffenden Jahrgänge und Artikel auf EURO-Preise mit 5 Cent-Schritten. Daraus resultieren zwangsläufig Beträge wie DM 4,89 (2.50 EUR) für Pasta von Roberto Bordone, oder DM 11,93 (6.10 EUR) für den Barbera d'Asti von Franco Roero. Im Juni soll unser neuer Katalog erscheinen, mit dem Erscheinungstag werden wir sämtliche Artikel auf EURO-Preise mit 5 Cent-Schritten umstellen. Vielfach wird in der Presse berichtet, die EURO-Umstellung würde vom Handel für Preiserhöhungen mißbraucht.

Die neue Pasta aus Hartweizengries

Spaghetti, Trenette, Penne, Fusilli und Letterine

Roberto Bordone

500 g DM 4,89

(Vergleichspreis 9,78 DM/kg)



Wir können Ihnen versichern, unterm Strich wird es das bei uns nicht geben. Die notwendigen Preiserhöhungen, die in fast jedem Jahr zu beklagen sind, können wir aber – ob DM- oder EURO-Preis – nicht vermeiden.

Striens neues Pasta-Sortiment

Ein ausgewähltes Sortiment hochwertiger Pasta sind Sie von uns gewohnt. Nach den

Wirrungen, die unser bisheriger Hauptlieferant verursacht hat, sahen wir uns gezwungen, uns intensiv nach Alternativen umzuschauen. Vieles haben wir probiert, mußten aber feststellen, es gibt nur wenige Produzenten, die in der Lage sind eine Pasta herzustellen, die unseren Ansprüchen genügt.

Umso glücklicher sind wir, einen Piemonteser Betrieb gefunden zu haben, der sich sehr engagiert zeigt und mit handwerklichen Mitteln gute Teigwaren zu einem fairen Preis herstellt. Voraussichtlich wird die Pasta, die Signor Bordone produziert, in wenigen Tagen eintreffen.

Außerdem bekommen Sie ab sofort wieder eine absolut großartige „Pasta all'uovo“ bei uns. Langjährige Strien-Kunden werden sich an die legendäre Qualität dieser Eiernudeln von Roberto Caponi erinnern. Zunächst werden wir Ihnen drei Sorten anbieten: Taglierini, Tagliatelle und die – unserer Meinung nach – besten Lasagne-Blätter, die es gibt.



JLF – Der ultimative Weintest

Das Thema der JLF-Probe im April war „Rote Vesperweine unter 15 Mark“. Wieder wurde ein schönes Sortiment von den Testern zusammengetragen. Und wieder war das Ergebnis vor allem ein unterhaltsamer, vergnüglicher Abend.

Eiernudeln der Extraklasse

**Taglierini all'uovo
Tagliatelle all'uovo
Pastificio Caponi**

250 g DM 8,61

(Vergleichspreis 34,44 DM/kg)

**Lasagne all'uovo
Pastificio Caponi**

500 g DM 12,71

(Vergleichspreis 25,42 DM/kg)



Das ist vielleicht auch der Punkt, an dem wir den Charakter der JLF-Probe noch einmal erklären sollten: Es geht an diesem Abend nicht darum möglichst schnell möglichst viel zu trinken! Es geht auch nicht darum, ein streng „wissenschaftliches“ Ergebnis zu erarbeiten. Nein, viel schlimmer, es geht ums reine Vergnügen, an dessen Ende wir lediglich wissen wollen, welcher der verkosteten Weine an diesem Abend, in dieser Runde, zu diesen Speisen am liebsten getrunken wurde.

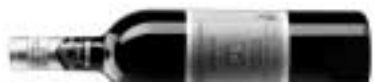


Der neue, trink- freudige Lombarde

**2000 Rondinella Merlot Garda
La Prendina**

0,75 l DM 11,15
(Vergleichspreis 14,87 DM/Liter)

12 Flaschen DM 120,-
(Vergleichspreis 13,33 DM/Liter)



Für all diejenigen, die sich vor exzessiven Saufgelagen fürchten sei gesagt, daß am 23. April, im Verlaufe einer gut dreistündigen „Sitzung“ etwa sechs Flaschen Wein von zehn Personen getrunken wurden. Da alle Teilnehmer mit trinken, kann sich jeder ausrechnen, daß dies pro Teilnehmer höchstens

0,5 Liter sind. Von Exzessen kann da sicherlich nicht gesprochen werden.

Zurück zum Thema, als Sieger wurde um 20.50 Uhr ein Franzose, der 1999 Carignan du Domaine Deshenrys, als erster Wein leer. Gefolgt von einem 1999 Beaujolais, dem 1999 „Duca di Mandas“ Monica di Sardegna der C. S. Trexenta und dem 2000 Barbera d'Asti von Franco Roero.

Wir würden uns freuen, wenn Sie sich für unsere nächste Probe, deren Thema frische, stille Weißweine ist, anmelden würden. Und keine Angst, Sie müssen nicht mehr trinken als Sie genießen wollen!



Zusatztermin Feine Weine zu Spargelvariationen

Die Resonanz auf unsere Veranstaltungsankündigung für den 12. Mai war so enorm, daß wir kurz entschlossen einen zusätzlichen Termin festgesetzt haben. Zwar haben wir bereits jetzt viele Anmeldungen, für einige Interessierte ist aber noch ein Plätzchen frei. Zögern Sie nicht, denn wer zu spät kommt verpaßt die Spargelsaison!

Probier-Abonnement

Diesmal war das Ergebnis eindeutig und zeichnete sich bereits früh ab: Überlegene Sieger waren der 1999 Bianco di Custoza von Caval-



aktuell

- **Neuer Jahrgang;** Innerhalb kürzester Zeit waren die erheblichen Bestände des „Vereto“ Salice Salentino 1997 ausverkauft. Ab sofort bieten wir den exzellenten Jahrgang 1998 an.

Der Unverwüstliche

**1996 Barolo „Vigneto
Rocchette“
Lorenzo Accomasso**

0,75 l DM 58,58
(Vergleichspreis 78,11 DM/Liter)



- **Accomasso;** Treue macht sich bezahlt. Nach längerer Zeit bekommen wir endlich mal wieder eine nennenswerte Menge des Barolo „Rocchette“. Besonders erfreulich dabei, 1996 ist ein exzellentes Jahr. Wir empfehlen dennoch baldige Reservierung.

- **Kürzlich eingetroffen;** Von vielen sehnsüchtig erwartet, ist Ende März der Barbera d'Asti 2000 eingetroffen. Nachdem wir bereits auf der PROWEIN in Düsseldorf begeisterte Reaktionen hatten, erfreut er sich auch in unserem Laden bereits wieder großer Beliebtheit.

- **Ausverkauft;** Seit kurzem ist der 1998 Langhe Nebbiolo von Valter Musso ausverkauft. Der 2000er soll in Kürze gefüllt werden. Sollte nicht bei den letzten Schritten noch etwas schief gehen, wird es ein toller Wein, der aber natürlich noch einige Zeit reifen möchte.

- **Amarone 97;** Ganz frisch eingetroffen ist der 1997 Amarone della Valpolicella von Tommaso Bussola. Erstmals haben wir auch einen 97er Amarone aus der gehobenen Linie dieser kleinen Kellerei. Leider ist dieser Wein nur in kleiner Menge verfügbar. Wer Amarone schätzt, wird von diesem Wein begeistert sein.



china beim Weißwein, und der 1997 „Vigna Flaminio“ Brindisi Rosso von Agricole Vallone bei den Rotweinen. Wieder einmal sind es Weine von Produzenten, mit denen wir schon sehr lange zusammenarbeiten und bei denen wir zu den ersten Importeuren in Deutschland gehören. Daß beide Betriebe seit einiger Zeit zu den besten ihrer Region gezählt werden, sei dabei nur am Rande erwähnt.

Die neue Ausgabe bringt bei den Weißweinen lauter 2000er, darunter zwei Weine die neu in unserem Sortiment sind. Die Rotweine sind vom Namen her schon fast Klassiker in unserem Angebot, dennoch sind sie nur einem relativ kleinen Kreis unserer Kunden bekannt:



- Rotwein: 1996 Primitivo di Manduria von der Cantina ed Oleificio Sociale di Sava (Apulien), 1999 „Cellarino“ Barbera d'Asti von Franco Roero (Piemont), 1997 Chianti Classico von Podere Pruneto (Toskana).

Paketpreis DM 56,- (bei Versand zzgl. DM 6,- Versandkostenanteil)

- Weißwein: 2000 Sauvignon von La Prendina, 2000 Vigna Virzi Bianco von Trexenta, 2000 Vernaccia di San Gimignano von Vagnoni.

Paketpreis DM 45,- (bei Versand zzgl. DM 6,- Versandkostenanteil)

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

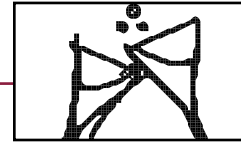
Das Winzerporträt:

Azienda Agricola Valentino Butussi

Angelo Butussi ist ein weiterer Lieferant der ersten Stunde unseres Hauses. Den Wein brachte uns im Juni 1989 ein befreundeter Italiener mit dem Privat-PKW mit, deshalb bestand die erste Lieferung nur aus 60 Flaschen, damals noch für unseren kleinen Nebenerwerbsbetrieb. Die Weine

fanden jedoch schnell Freunde, überzeugten sie doch schon damals durch ein für das Friaul ganz außergewöhnlich gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis. Im zweiten Jahr erweiterten wir das Angebot auf fünf Weine, vier Weiße und einen Roten und setzten – dank des Umsatzträgers Pinot Grigio – auch bereits 420 Fla-

schen ab. Für uns damals schon eine ganz beachtliche Menge. Und auch Angelo Butussi war zufrieden, waren wir doch sein erster und damals einziger Importeur in Deutschland. Bis heute sind die Weine von Angelo in Deutschland nicht so recht bekannt geworden, obwohl auch der Italienexperte und Buchautor Burton Ander-



Striens Veranstaltungskalender

Feine Weine zu Spargelvariationen

Sonntag, 27. Mai, 18.00 Uhr

Nicht nur weiße Weine zu feinen Spargelgerichten von Ottmar Bischof
Teilnahmegebühr DM 45,-

Anmeldung und Zahlung der Teilnahmegebühr bis zum 23.05.01

Olivenöl-Seminar

Montag, 25. Juni, 19.30 Uhr

Über den Wert, die Gewinnung und Qualitätsmerkmale von Olivenöl
Wie wird Olivenöl verkostet
Teilnahmegebühr DM 30,-

Anmeldung und Zahlung der Teilnahmegebühr bis zum 18.06.01

JLF-Weinprobe

Montag, 23. Juli, 19.30 Uhr

Weiße Sommer-Weine bis 15 Mark
Welcher trinkt sich am schönsten?
Teilnahmegebühr DM 20,-

Anmeldung und Zahlung der Teilnahmegebühr bis zum 18.07.01

Mittsommer-Brunch

Sonntag, 19. August, 11.00 Uhr

Die besten Weine zu asiatischer Küche
Teilnahmegebühr DM 55,-

Anmeldung und Zahlung der Teilnahmegebühr bis zum 13.08.01

Selezione dell'intenditore

1999 Bianco di Custoza Cavalchina

0,75 l DM 13,30

(Vergleichspreis 17,73 DM/Liter)

1997 „Vigna Flaminio“ Brindisi Rosso Agricole Vallone

0,75 l DM 12,80

(Vergleichspreis 17,07 DM/Liter)



son die Kellerei schon seit Jahren als einen sehr zuverlässigen, guten Betrieb einstuft. Vielleicht gelingt es uns jetzt das Interesse an den Weinen dieser Kellerei zu wecken, denn in der Juni-Ausgabe der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ wird das Ergebnis einer Pinot Grigio-Probe veröffentlicht, zu der wir den 2000er von Angelo Butussi anstellen durften, ob er bei den besten dabei ist?

Besonderes Merkmal dieser Weine ist es, daß Sie besonders in der Nase sehr klar, aber zurückhaltend sind. Angelo mag keine „Blender“, keine Weine, die in der Nase mehr versprechen als sie im Mund halten können. Vielmehr liegen ihm feine, unaufdringliche Tropfen mit gutem Sortentyp und einer dezenten Säure, die den Wein nie dominiert. Die Weißen der meisten Jahrgänge präsentieren sich erst im Oktober des auf die Ernte folgenden Jahres, also nach vier bis fünf Monaten Flaschenreife, von ihrer besten Seite.



Gute Jahrgänge überdauern auch mehrere Jahre. Bei der JLF-Probe im Januar dieses Jahres boten wir außer Konkurrenz einen 1997er Sauvignon an. Einhelliger Tenor der Teilnehmer: „Wunderschön zu trinken, keinesfalls zu reif, wäre er von Beginn an dabei gewesen, hätte er alle Chancen auf einen Sieg gehabt“.



Im Moment, da ich diese Zeilen schreibe, bekomme ich Lust im Keller zu schauen, was das Archiv an älteren Butussi-Weinen hergibt. Ich nehme einen 1989er Verduzzo Friulano, einen 1996er Tocai Friulano und einen 1997er Pinot Grigio. Der Tocai überrascht mit einer frischen, grünlich-gelben Farbe. In der Nase ist er gewohnt zurückhaltend, im Trunk – obwohl nur kellerkühl – mit feiner, fast mundfüllender Frucht bei einer Säure, die nie und nimmer fünf Jahre Alterung erwarten läßt. Ein wirklich gelungener Wein, von dem ich gerne noch einige Fläschchen mehr im Keller hätte. Als zweiten Wein öffne ich den Pinot Grigio. Schon deutlich reifer in der Farbe, die ins goldgelbe tendiert, verführt er mich mit einer filigranen, schmeichelhaften Frucht in der Nase zum ersten Schluck. Fülle, Noten von reifen Birnen, Quitten, feine Süße, Finale auf erfrischender Säure, lang. Vielleicht könnte er etwas konzentrierter sein, möglicherweise wäre er vor drei oder vier Monaten noch besser gewesen, aber für einen Jahrgang, dem man wegen der geringen



Säure ein kurzes Leben prophezeit hat, ist es allemal ein großartiger Tropfen. Zum guten Schluß, der 1989er Verduzzo. Der Korken: makellos! In der Farbe ist er zugegebenermaßen bernsteinfarben, läßt von daher nicht viel erwarten. Die Nase hingegen stimmt mich versöhnlich, mit einer schönen Süße, wie sie zu diesem Wein gehört, eine saubere, klare Frucht, die mich an die Quittenmarmelade meiner Mutter erinnert. Im Trunk wunderschöne, süße Frucht auf der Zungenspitze, dann flacht er ab, verschwindet fast, und meldet sich erst wieder, wenn man ihn geschluckt hat. Die verhaltene Säure, die er noch aufweist, läßt die Frucht nochmals aufblitzen. Beides zusammen verbleibt noch erstaunlich lange im Mund. Kompliment Angelo! Damit hatte ich nicht gerechnet.

Aber jetzt bin ich etwas vom eigentlichen Thema, der Vorstellung der Kellerei, abgekommen: Auf den rund 10 Hektar Weinbergen, die in der direkten Umgebung des 1993 am Ortseingang von Corno di Rosazzo erbauten neuen Kellereigebäudes liegen, werden neben den autochthonen Sorten Ribolla Gialla, Tocai, Verduzzo,

Picolit und Refosco, auch Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay, Merlot und Cabernet angebaut. Der größte Teil der rund 60.000 Flaschen, die der kleine Familienbetrieb im vergangenen Jahr abgefüllt hat, sind im Stahl ausgebaute Weiß- und Rotweine. Nur kleine Partien im Holz ausgebaute Weine werden für den lokalen Markt produziert.

Seit dem vergangenen Jahr tragen auch Tochter Erica und der älteste Sohn Filippo Verantwortung in der Kellerei. Mit den Weinen des Jahrgangs 2000, die wir am 12. und 27. Mai zum Spargel vorstellen werden, können Sie einen ersten Eindruck von den Leistungen der Nachfolgeneration bekommen.

Probierpaket Butussi mit je 1 Flasche

**1999 Pinot Bianco,
1999 Pinot Grigio,
2000 Pinot Grigio,
2000 Sauvignon,
2000 Tocai,
1999 Ribolla Gialla**

Paketpreis DM ~~107,60~~ 98,00

(Vergleichspreis 21,78 DM/Liter)

Bei Versand zzgl. DM 9,80 Porto + Verp.

mit je 2 Flaschen

Paketpreis DM ~~215,20~~ 195,00

(Vergleichspreis 21,67 DM/Liter)

Bei Versand zzgl. DM 9,80 Porto + Verp.

Angebot gültig von 15.05. bis 16.06.2001



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



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