

Das Weinblatt



26. Ausgabe, 10. September 2001

Mailing per e-Mail



Unsere Internet-Seiten mit Online-Shop unter www.strien.com werden seit einiger Zeit fleißig genutzt. Auch die Möglichkeit, das Weinblatt als pdf-Datei herunterzuladen, wird häufig wahrgenommen. Da in letzter Zeit der Anstieg der e-Mail-Anfragen, beziehungsweise der Rückmeldungen, stark zugenommen hat, möchten wir Ihnen die Möglichkeit bieten, unsere Mailings künftig als e-Mail zu bekommen. Wenn Sie künftig unsere Mailings auf elektronischem Wege bekommen möchten, dann teilen Sie uns bitte Ihre e-Mail-Adresse mit, am besten ebenfalls per e-Mail an die Adresse mailing@strien.com.

Ausgezeichnet...

...und wieder mal bekamen wir eine eindrucksvolle Bestätigung unserer Philosophie kleine, noch recht unbekannte Winzer zu suchen,

die Weine außergewöhnlicher Qualität zu fairen Preisen produzieren. Im FEINSCHMECKER WEINGOURMET, Ausgabe 2/2001 belegt der Pinot Grigio 2000 von Angelo Butussi aus dem Friaul den zweiten Platz in einer Konkurrenz von insgesamt 107 Weinen. Hinter ihm liegen Weine so renommierter Winzer wie Alois Lageder.

Die Zeitschrift WEINWELT wählte in ihrer Ausgabe 4/2001 unseren Langhe Chardonnay 2000 von Valter Musso zum „WEINWELT-Favorit“ und

Der WEINWELT-Favorit

**2000 Langhe Chardonnay
Valter Musso**

0,75l EURO 8,45/DM 16,53

(Grundpreis 11,27 EURO/Liter)



beschreibt ihn so: „So haben wir es gerne: fruchtig, spritzig-frisch und doch mit Schmelz; fast perfekter Sommer-Menü-Wein“. Da erübrigt sich jeder weitere Kommentar von unserer Seite...

Vino Nobile di Montepulciano – Der noble Toskaner für Insider

Fragen Sie nach einem berühmten, großen Wein der Toskana, werden die meisten sagen:

Brunello di Montalcino.

Dagegen ist auch nichts einzuwenden, nur, aus unserer Sicht wird dabei einem anderen großen Toskaner Wein schweres Unrecht zugefügt! Der Vino Nobile di Montepulciano gehört – wenn er von einem guten Winzer produziert wird – zum Allerfeinsten, was toskanische Weinberge hervorbringen! Aber natürlich hat dieses Unrecht auch sein Gutes, bekommen Sie doch eine Flasche eines hervorragenden Vino Nobile – sogar aus einem Spitzenjahrgang – zum halben Preis seines hochgepreisenen Kollegen aus Montalcino!

Das älteste Dokument, das sich auf den Wein von Montepulciano bezieht, stammt aus dem Jahre 789. Erwähnt ist der Besuch einer englischen Delegation im Jahre 1669, die in die Toskana gereist ist, um Vino Nobile di Montepulciano für den englischen Hof zu besorgen. Danach allerdings war nicht mehr viel Positives über den Wein von Montepulciano zu hören. Erst im Jahre

Großer Wein aus großem Jahrgang

**1997 Vino Nobile di
Montepulciano
Fattoria LeCasalte**

0,75l Euro 16,30/DM 31,88

(Grundpreis 21,73 Euro/Liter)



1933 wurde auf der erstmals stattfindenden Verkaufsausstellung für Weine aus der Provinz Siena ein *Vino Nobile* der Kellerei Fanetti präsentiert, der auf breite Zustimmung stieß.



Das erste Disziplinar für den *Vino Nobile* wurde 1966 geschaffen, seit 1980 ist er ein DOCG-Wein. Heute muss der *Nobile* zu mindestens 70% aus Sangiovese Grosso bzw. Prugnolo Gentile – wie der lokale Klon heißt – gekeltert werden, zu maximal 20% darf die Canaiolo Nero, zu höchstens 10% dürfen weiße Rebsorten enthalten sein. Bedauerlicherweise hat auch in Montepulciano die Gleichmacherei Einzug gehalten, so daß bis zu 20% „der für die Provinz Siena zugelassenen Rebsorten“ hinzugefügt werden dürfen. Zu deutsch, auch Cabernet, Merlot und Syrah dürfen dem *Nobile* beigemischt werden. Dies führt in manchen Fällen schon dazu, daß der *Nobile* als solcher gar nicht mehr erkennbar ist, sondern einfach als ein weiterer

Neu im Programm

Riso Carnaroli
Aus Biologischem Anbau
Tenuta Castello

1.000 g EURO 5,50/DM 10,76

(Grundpreis 5,50 EURO/kg)

Riso Vialone Nano
Aus Biologischem Anbau
Tenuta Castello

1.000 g EURO 5,30/DM 10,37

(Grundpreis 5,30 EURO/kg)



internationaler Toskaner in Erscheinung tritt. Wie auch immer, in Kürze wird der *Nobile* boomen. Die Presse wird die Weine der Großinvestoren hochjubeln und sie zu den besten Produzenten der Zone zählen, denn es werden wieder weiche, runde, gefällige Gaumenschmeichler werden, die in gleicher Charakteristik zumindest überall in der Toskana hergestellt werden. Daß diese Investoren das

gesamte Gebiet umkrepeln, die Rebfläche durch Aufkauf von Pflanzrechten aus dem Süden innerhalb weniger Jahre verdoppeln, und den kleineren Betrieben, die in den vergangenen Jahren durch Fleiß und große Investitionen für Renommée gesorgt haben, jetzt das Leben schwer machen, wird kaum berichtet werden. Bleibt nur zu hoffen, daß sie wenigstens das gute Image des *Vino Nobile* nicht durch mittelmäßige, charakterlose Weine zu Dumpingpreisen zerstören, beziehungsweise in naher Zukunft die Preise in die Höhe treiben. Verdient hätte sie dieser Wein schon seit einigen Jahren, vergleicht man die Qualitäten mit Brunello oder Chianti Classico Riserva.



aktuell

- **Katalog 2001/2002;** Am 23. Juli ist unser neuer Katalog erschienen. Falls Sie ihn nicht bereits bekommen haben, fordern sie ihn einfach an.
- **Kürzlich eingetroffen:** Der 1998 Chianti Classico der Podere Pruneto ist ab sofort verfügbar.
- **Brunello 1996 von Piancornello;** Kaum war der neue Katalog gedruckt, war der Brunello 96 auch schon wieder weg. Wir suchen im Moment nach einer Alternative, die wir hoffentlich zum Toskanischen Weinfest präsentieren können!

Toskanisches Weinfest

Auch wenn wir im Moment schwitzend im Büro sitzen, Herbst und Winter stehen vor der Tür! Bei dem Gedanken an herbstliche Proben fiel uns spontan der *Vino Nobile* ein, Chiara Barioffi, die ihre ganze Passion in das Weingut einbringt und deren größtes Ziel es ist einen – nahezu – perfekten Wein zu produzieren. Riccardo Lanza fiel uns ein, dieser sympathische, bescheidene aber nicht weniger leidenschaftliche Betreiber der Podere Pruneto. Enrico Pozzesi, von der Fattoria di Rodano...

Aus diesen Gedanken entwickelte sich schnell die Idee einer ausgedehnten Toskana-Weinprobe. Weinprobe? Nein, eigentlich schon mehr ein Weinfest, wollen wir Ihnen doch – wenn irgend möglich – neben den Weinen dieser schönen Region auch den einen oder anderen Winzer vorstellen. Allerdings hängt ihr Kommen von der Erntesituation, von der Entwicklung der Weine im Keller ab.

Als besonderes Schmankerl bieten wir Ihnen eine Vertikalprobe von 8 Jahrgängen des *Vino Nobile* an, von 1988 bis 1998. Wenn alles glatt läuft mit der Ernte, wird Chiara Barioffi persönlich jeden Jahrgang vorstellen und kommentieren.

Aber auch die Verkostung des Chianti Classico 1998 der Podere Pruneto, die Präsentation des „Lazzicante“ Merlot, dem neuen Flaggschiff der Fattoria di Rodano, oder der vielen anderen Toskana-Weine aus unserem Sortiment ist sicher interessant.



Um die Veranstaltung noch abzurunden, werden wir Ihnen dazu einige toskanische Spezialitäten wie Bruschettine, Crostini, toskanischen Schinken und andere Leckereien anbieten.

Probier-Abonnement

Wieder einmal gab es ein hartes Kopf-an-Kopf-Rennen zwischen zwei Rotweinen, dem Chianti Classico 1997 der Podere Pruneto und dem „Cellarino“ 1999 von Franco Roero. Am Ende hatte der Cellarino 1999 doch noch die Nase vorn. Das Preis-Qualitäts-Verhältnis beider Weine wurde exakt gleich bewertet, aber der Chianti Classico bekam etwas weniger Stimmen als Selezione dell'Intenditore. Der Primitivo fiel in den

Bewertungen etwas ab, erzielte aber dennoch sehr gute Noten!

Bei den Weißweinen war der Sieger ganz eindeutig: Der Vernaccia di San Gimignano 2000 konnte die meisten Stimmen als Selezione dell'Intenditore auf sich vereinen! Gleichzeitig wurde ihm auch das mit Abstand beste Preis-Qualitäts-Verhältnis attestiert.

Für die nächste Ausgabe des Probierabonnements haben wir sehr unterschiedliche Weine ausgesucht.

Wir wünschen Ihnen wieder viel Spaß beim Probieren und freuen uns – vor allem beim Weißwein – auf mehr Rücksendungen der Bewertungsbögen als in der letzten Runde!

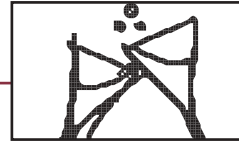
- Rotwein: 1999 „Rusus“ Rosso Piceno von Castello Fageto (Marken), 1998 Südtiroler Merlot „Tschidererhof“ der Wein- und Sektkellerei Kössler, 2000 Bardolino von Cavallina (Venetien)

Paketpreis DM 46,- (bei Versand zzgl. DM 6,- Versandkostenanteil)

- Weißwein: 2000 Pinot Bianco Grave del Friuli Angelo Butussi (Friaul), 1999 Tristo di Elisena von Castello Fageto (Marken), 1998 Pico dei Laorenti La Bianca (Venetien)

Paketpreis DM 59,- (bei Versand zzgl. DM 6,- Versandkostenanteil)

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



Striens Veranstaltungskalender

Vino Nobile di Montepulciano

Vertikal-Probe 8 Jahrgänge von 1988 - 1998

Samstag, 24. November, 16.00 Uhr

Teilnahmegebühr DM 20,-

Toskanisches Weinfest

Testen Sie unser Toskana-Sortiment

zu Original-Toskanischen Leckereien

Samstag, 24. November, 18.00 Uhr

Teilnahmegebühr DM 45,-

Anmeldung und Zahlung der Teilnahmegebühr

bis zum 17. November 2001

Barolo Jahrgangprobe 1990

12 Barolo aus dem Jahrgang 1990

Montag, 15. Oktober, 19.30 Uhr

Teilnahmegebühr DM 95,-

Anmeldung und Zahlung der Teilnahmegebühr

bis 8. Oktober 2001

Selezione dell'intenditore

2000 Vernaccia di

S. Gimignano

Fratelli Vagnoni

0,75l EURO 7,20 / DM 14,08

(Vergleichspreis 9,60 EURO/Liter)

1999 „Cellarino“

Barbera d'Asti

Franco Roero

0,75l EURO 11,90 / DM 23,27

(Grundpreis 15,87 EURO/Liter)



Das Winzerporträt:

Chiara Barioffi, Fattoria LeCasalte

Einleiten möchte ich die Präsentation der Kellerei mit diesem Zitat aus der Zeitschrift „Alles über Wein“, Ausgabe 4/2001: „In dieser Spitzengruppe (der Erzeuger des Vino Nobile) fest etabliert haben sich [...] Le Casalte mit ihrem meist sehr eleganten, manchmal aber auch streng und etwas verschlossen wirkenden Gewächs, das seine Schönheit allein dem offenbart, der sich ihm mit der festen Absicht nähert, es mit allen Sinnen zu erobern.“ In der Tat, so sehen auch wir das!

Deshalb – und natürlich wegen der guten Zusammenarbeit – gehört die Fattoria LeCasalte zu unseren ältesten Lieferanten. Im Jahr 1990 begannen wir die Zusammenarbeit. Schon damals gehörte die Kellerei des Autodidakten Guido Barioffi zu den führenden Betrieben in Montepulciano. Erstaunlich eigentlich, denn Signor Barioffi hatte das völlig verwilderte Anwesen erst 1975 gekauft und nur während der Wochenenden und seines Urlaubs aufgebaut. Das nötige önologische Wissen, um einen ordentlichen Wein zu produzieren eignete er sich auf den Zugfahrten von seinem Heimatort in den Colli Albani nach Rom an, wo er als Bankangestellter arbeitete. Jahrelang produzierte er



Weine ohne jede Unterstützung eines studierten Önologen. Trotzdem gelang ihm mit dem *Vino Nobile 1988 Riserva* der endgültige Durchbruch. Der völlig unfiltriert abgefüllte Wein wurde in der Weinzeitung *VINUM* als Wein des Monats vorgestellt. Im Jahr 1991 beschloß Herr Barioffi den bekannten Önologen Franco Bernabei zu engagieren, um die Qualität seiner Weine noch weiter zu verbessern. Die mit viel Enthusiasmus begonnene Zusammenarbeit endete nach drei Jahren fast zwangsläufig: Die Philosophie von Guido Barioffi, daß ein wirklich guter Wein nur im Weinberg entstehen könne, stand im völligen Widerspruch zu der Meinung von Franco Bernabei, für den Weine ein Produkt solider Kellerarbeit sind. Während Bernabei einmal pro Woche den Wein in den Fässern analysierte, um die weiteren Schritte des Ausbaus zu planen, ging Signor Barioffi



fast schon trotzig in den Weinberg, um seine Philosophie konsequent fortzusetzen. Die Trennung war die logische Folge dieser Auffassungunterschiede. 1995 trat der junge, engagierte Roberto Cipresso die Nachfolge an. Er brachte einigen frischen Wind in die Kellerei, traf aber die Linie von Guido Barioffi auch nicht ganz. Nach einem guten Jahr trennte man sich wieder. Seither arbeitet die Kellerei, die seit bald 3 Jahren von Chiara Barioffi – der Tochter des Hauses – geführt wird, mit einem, aus unserer Sicht, wirklich großen Önologen zusammen: Giulio Gambelli. Ein erfahrener, kluger Mann, der sich als Berater versteht, nicht als Gestalter. Seiner Meinung nach muß der Winzer den Wein so produzieren, wie er ihn möchte. Der Önologe soll nur dabei helfen, die objektiven Fehler zu korrigieren.

Wenn man die Entwicklung der Weine von LeCasalte in den letzten Jahrgängen betrachtet, kommt man nicht umhin festzustellen, die Weine werden reintoniger, klarer, nähern sich aber vom Typus wieder stark dem großen 88er an.

Chiaras Ziel für die nächsten Jahre ist es nun, neben der weiteren Maximierung der Qualität, die Marktposition der Kellerei zu sichern. Dafür möchte sie noch einige Hektar Reben pflanzen, um auf eine Gesamtfläche von rund 20 Hektar zu kommen. Im Mai diesen Jahres hat sie

drei Hektar bestockt, eineinhalb Hektar davon im Alberello-(Bäumchen-)System mit der sehr hohen Stockdichte von 9.000 Pflanzen pro Hektar! Ein interessanter Versuch, der – sollte er das gewünschte Ergebnis bringen – sicher ein Riesenschritt in Richtung Optimierung der Weinbergspflege wäre.

Außerdem wurde dieses Jahr weiter in den Keller investiert. Die Kapazitäten im Gärkeller wurden durch zwei Tanks mit Temperatursteuerung um 150 Hektoliter erhöht. Im kommenden Jahr wird Chiara wiederum einige kleine Fässer anschaffen und mit dem Bau einer unterirdischen Kellerei beginnen. Aber über all das wird sie Ihnen persönlich am 24. November viel berichten können. Melden Sie sich rechtzeitig an, es wäre doch schade, wenn Sie zu spät kommen ...



Probierpaket Toskana

1998 Chianti Classico Podere Pruneto, 1998 Rosso di Montepulciano Le Casalte, 1998 Rosso di Montalcino Piancornello, 1999 Chianti Rufina Fattoria di Basciano, 1997 Chianti Classico Riserva „Viacosta“ Fattoria di Rodano, 1997 Vino Nobile die Montepulciano Le Casalte

mit je 1 Flaschen

Paketpreis DM 125,00

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

mit je 2 Flaschen

Paketpreis DM 245,00

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

Angebot gültig bis 30. Oktober 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