

# Das Weinblatt



28. Ausgabe, 13. Mai 2002

## Es gibt uns noch...

Liebe Kunden, diese Ausgabe vom Weinblatt erscheint mit erheblicher Verspätung. Ansonsten ist es zum Glück weitgehend gelungen, Sie in gewohnter Weise zu bedienen. Die Ursachen für unser ungewöhnlich langes Schweigen sind schnell erklärt: Seit Januar arbeitet meine Frau nur noch aushilfsweise bei uns, da sie einen Arbeitsplatz angenommen hat, der Ihrer Ausbildung und Ihrer persönlichen Neigung mehr entspricht als die Arbeit mit dem Wein. Zeitgleich hat auch unsere Bürokräft Frau Klein eine andere Stelle angenommen. Trotz frühzeitiger und intensiver Suche konnten wir leider keinen adäquaten Ersatz finden, also mußte ich versuchen, die Lücken alleine zu stopfen. In vielen Bereichen ist es gelungen, leider nicht beim Weinblatt und der Erstellung einer aktuellen Bestell-Liste. Ab Anfang Mai haben wir zum Glück wieder eine engagierte Bürokräft. Ich bin sicher, Sie dann wieder in gewohnter Weise über alles rund

um Strien Weinimport und italienische Weine informieren zu können.

Seit einiger Zeit arbeite ich zwei Studenten ein, die in diesen Tagen ihre ersten Schritte als Verkäufer in unserem Weinladen gemacht haben. Herr Pfeifer und Herr Kirsch sind mit Freude und Begeisterung dabei. Sicher werden Sie Verständnis dafür haben, wenn es in der Anfangszeit mal kleine Unsicherheiten gibt, bis

sich die beiden richtig eingearbeitet haben.

Ich möchte die Gelegenheit nutzen, mich für Ihre Treue und Geduld in dieser für uns etwas schwierigen Phase zu bedanken.

## 3. Festa del Vino Buono am 15. Juni

Zum dritten Mal werden wir in diesem Jahr unsere „Festa del Vino Buono“ veranstalten. Neben vielen neuen Jahrgängen präsentieren wir Ihnen auch Weine, die wir neu in unser Programm aufgenommen haben. Zum Beispiel die Weine von Rive della Chiesa aus dem Veneto, den Südtiroler Sauvignon von Kössler und den „Fajal“ von La Prendina,

der aus teilgetrockneten Merlot-Trauben gewonnen wird. Wenn alles klappt, werden Sie auch etwas Neues aus der Romagna und dem Latium verkosten können. Lassen Sie sich überraschen...

Zu den vielen Weinen wird uns Ottmar Bischof wieder Leckereien aus seiner Küche servieren.

Als besonderes Highlight haben wir Valter Musso eingeladen, die Weine aus seiner Kellerei zu präsentieren. Leider konnte er uns sein Kommen noch nicht zusagen. Wegen anderer Termine wird er erst gegen Ende Mai Bescheid sagen können.

## Weinreise

Im letzten Weinblatt hatten wir sozusagen laut über eine Weinreise ins Piemont nach-



## Die neuen Venezianer

### 2000 Manzoni Bianco Rive della Chiesa

0,75 l € 7,30  
(Vergleichspreis 9,73 €/Liter)

### 2000 Cabernet-Sauvignon Rive della Chiesa

0,75 l € 7,30  
(Vergleichspreis 9,73 €/Liter)



## Unser Dankeschön für Sie

### 2000 „Carbunè“ Barbera d'Asti Franco Roero

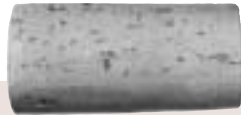
0,75 l € ~~7,95~~ 7,20  
(Vergleichspreis ~~10,60~~ 9,60 €/Liter)

12 Flaschen 79,50  
(Vergleichspreis 8,83 €/Liter)



gemacht haben. Herr Pfeifer und Herr Kirsch sind mit Freude und Begeisterung dabei. Sicher werden Sie Verständnis dafür haben, wenn es in der Anfangszeit mal kleine Unsicherheiten gibt, bis





## aktuell



- **Urlaub;** Vom 21. Mai bis 1. Juni gönne ich mir mit meiner Familie einige Tage Urlaub. Dank unserer neuen Mitarbeiter wird unser Laden auch in dieser Zeit geöffnet sein und auch das Büro ist zumeist besetzt. Ab 2. Juni geht es dann frisch erholt und endlich wieder in optimaler Besetzung weiter.
- **VINUM-Verkostung Rotweine aus Apulien;** In der März Ausgabe der Weinzeitschrift VINUM wurde eine Verkostung von Weinen aus Apulien veröffentlicht. Es dürfte die Freunde unseres Hauses kaum überraschen, daß sowohl der „Vereto“ Salice Salentino als auch der „Vigna Flaminio“ Brindisi Rosso sehr gut bewertet wurden.
- **Postlaufzeiten;** Leider kam es in den vergangenen Wochen wiederholt zu erheblichen Problemen mit der Laufzeit von Paketen. Sollte Ihre Sendung nicht 4 Werktage nach Ihrer Bestellung eingetroffen sein, rufen Sie uns bitte an, damit wir prüfen können, wo das Problem liegt! Wir liefern Ihre Sendung in aller Regel spätestens am zweiten Werktag nach Bestelleingang beim Spediteur bzw. der Post ein.



gedacht. Die Nachfrage war so groß, daß wir dieses Thema weiter verfolgen werden. Es kristallisiert sich heraus, daß eine individuelle Anreise bevorzugt wird. Somit würden wir nur Hotel, Restaurants und die Besuche in den Wein-  
gütern organisieren.

Fest vorgesehen sind Besuche bei Scarpa in Nizza Monferrato mit einem entsprechenden Essen in einem exzellenten Restaurant vor Ort, ein Besuch in Barbaresco bei Valter Musso und der Distilleria di Barbaresco. Natürlich wollen wir Ihnen auch die kleine Kellerei von Franco Roero nicht vorenthalten.

Wenn irgend möglich, möchten wir Ihnen auch die Azienda Vitivinicola La Zerba vorstellen und einen Besuch bei Egidio Ponchione – unserem Caffè-Lieferanten – organisieren.

Nach dem derzeitigen Stand der Planung scheint es uns am besten, wenn wir uns am Sonntag nachmittag im Piemont treffen und den letzten Besuchstermin für Donnerstag ins Auge

fassen. Ich würde dabei den 15. September schon einmal anvisieren. Um die Zeit müßte bei normalem Witterungsverlauf die Ernte im Gange sein, so daß wir auch einige Stunden im Weinberg mitarbeiten könnten, und so die Qualität des Jahrgangs 2002 ein kleines bisschen mitgestalten.

Ich würde mich sehr freuen, wenn diese „Rohplanung“ Ihren Vorstellungen entspricht, wobei wir für Vorschläge Ihrerseits noch vollkommen offen sind.

### Probier-Abonnement

Die enorme Resonanz, die wir auf das Probier-Abo bekommen, erfüllt uns immer wieder mit Freude. Nicht nur die Vielzahl der Bewertungsbögen, die Sie uns zurücksenden, sondern auch die für uns überraschende Teilnehmerzahl an dieser Verkostungsrunde ist uns Freude und Ansporn zugleich. Seit über zwei Jahren gibt es das Probier-Abo nun schon, mit diesem Weinblatt stellen wir die 10. Ausgabe vor. Natürlich kommt es jetzt bisweilen vor, daß ein Wein dabei ist, von dem Sie bereits einen früheren Jahrgang probiert haben. Das liegt in der Natur der Sache, denn hier kollidieren die verschiedenen Interessen miteinander. Einerseits wollen wir – auch in Ihrem Interesse und auf Ihren Wunsch – ein solides, verlässliches Stammsortiment anbieten, andererseits natürlich immer wieder Neues vorstellen. Beachten Sie allerdings, der gleiche Wein aus einem anderen Jahrgang ist nie der selbe Wein! Zum Glück läßt die Natur in jedem Jahr einen anderen Wein entstehen und auch die Winzer entwickeln sich weiter. Es ist also allemal interessant, verschiedene Jahrgänge eines – damit nur vermeintlich gleichen – Weines zu probieren.

Um aber auch das Probierabonnement noch attraktiver zu gestalten, haben wir eine neue Kategorie geschaffen. Neben dem Abo in Rot, Weiß und im Wechsel, gibt es jetzt auch das Abo Gemischt. Das heißt, Sie bekommen in einem Paket Rot-, Weiß- und gelegentlich Roséweine gemischt. Wir sind sicher, damit noch eine weitere interessante Variante geschaffen zu haben und freuen uns über rege Teilnahme. Das gemischte Paket wird sich zum Teil aus Weinen



### Neu im Sortiment

**Farfalle all'uovo  
Fratelli Bordone**

250g 2,80 €

(Grundpreis 11,20 €/kg)



des roten und weißen Sortiments zusammensetzen. Sollten Sie also alle drei Ausgaben abonnieren, wird es zu Dubletten kommen.

Bei der letzten Ausgabe des Probier-Abos gab es zwei eindeutige Sieger: Den 2000 Gavi „Terrarossa“ von La Zerba und den 1999 „Fontauro“ Lago di Corbara Rosso von Giulio Freddano, der exklusiv von uns in Deutschland vertrieben wird.



### Selezione dell'intenditore

#### 2000 Gavi „Terrarossa“ La Zerba

0,75 l € 9,90

(Vergleichspreis 13,20 €/Liter)

#### 1999 „Fontauro“ Lago di Corbara Rosso Giulio Freddano

0,75 l € 17,60

(Grundpreis 23,47 €/Liter)



Mit der aktuellen Ausgabe stellen wir Ihnen zwei Weißweine vor, die wir in unser Sortiment aufgenommen haben: den Sauvignon von unserem Südtiroler Partner, der Wein- und Sektkellerei Kössler, und den Manzoni Bianco, eine interessante Rebsorte aus Venetien. Bei den Rotweinen haben wir zwei autochthone Rebsorten und einen

absoluten Klassiker ausgesucht. Besonders bei den Weißen sind wir sehr neugierig auf Ihr Urteil!

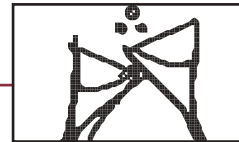
- Rotwein: 2000 Dolcetto d'Alba Tenuta Roncaglia, Poderi Colla (Piemont), 1999 Südtiroler Blauburgunder Riserva, Kössler (Südtirol), 2001 Teroldego Rotaliano, Casata Monfort (Trentino).  
Paketpreis € 25,00 (bei Versand zzgl. € 3,- Versandkostenanteil)
- Weißwein: 2001 Roero Arneis von Valter Musso (Piemont), 2001 Südtiroler Sauvignon von Kössler (Südtirol), 2000 Manzoni Bianco von Rive della Chiesa (Venetien)  
Paketpreis € 25,00 (bei Versand zzgl. € 3,- Versandkostenanteil)

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



### Über die Krux nicht gehaltener Zusagen

Mit der Azienda Agricola Piancornello meinten wir einen exzellenten Partner für den Brunello di Montalcino gefunden zu haben. Bedauerlicherweise hat Claudio Monaci – Betreiber der Kellerei – jedoch die von uns reservierte und fest zugesagte Partie Brunello des Jahrgangs 1997 anderweitig verkauft. Dies stellte sich leider erst heraus, als der abgesprochene Liefertermin verstrichen war und Signor Monaci nach mehrwöchiger



## Striens Veranstaltungskalender

### Festa del Vino Buono

Samstag, 15. Juni, 17.00 Uhr

Präsentation neuer Weine und neuer Jahrgänge zu einem leckeren Buffet von Ottmar Bischof  
Teilnahmegebühr € 30,-

Anmeldung und Zahlung der Teilnahmegebühr bis zum 10.06.02

### Wie Weine reifen

Montag, 15. Juli, 19.30 Uhr

Ein Seminar über das Reifen von Weinen  
Wie erkennt man den Reifegrad anhand von Farbe, Geruch und Geschmack  
Eine praktische Übung mit Erklärungen  
Teilnahmegebühr € 15,-

Anmeldung und Zahlung der Teilnahmegebühr bis zum 10.07.02

Abwesenheit vom Weingut endlich wieder telefonisch erreichbar war. So stehen wir, was den Brunello angeht, im Moment mit leeren Händen da. Klar, daß wir uns von dieser Kellerei distanzieren.

Da die Preise in diesem Jahr wieder enorm gestiegen sind, stellt es sich als sehr schwierig dar, einen Brunello mit angemessenem Preis-Qualitäts-Verhältnis zu finden. Wir stehen im Moment noch mit verschiedenen Winzern im Kontakt, werden Ihnen aber vermutlich schon bald einen hochwertigen und dennoch relativ preiswerten Brunello anbieten können. Wir sind aber keineswegs bereit, jeden Preis zu bezahlen!



### Welchen Wein zum Spargel?

Diese Frage lässt sich natürlich nicht pauschal beantworten, denn Spargel lässt sich auf mannigfaltige Art und Weise zubereiten. Wir haben uns deshalb überlegt, Ihnen – anstelle des gewohnten Winzerporträts – einige ausgefallene, typisch italienische Rezeptvorschläge für die Zubereitung von Spargel zu machen, und die entsprechenden Weine dazu zu empfehlen.

### Der Spargel-Klassiker

#### 2001 Südtiroler Sauvignon Wein- und Sektkellerei Kössler

0,75 l € 9,60

(Grundpreis 12,80 €/Liter)



## Spargel mit Ziegenfrischkäse

Zutaten: 600g Spargel, 300g Ziegenfrischkäse, einige schwarze Oliven, 2 Eßlöffel Olivenöl Extravergine, Salz



Den Spargel schälen und kochen. Die Spargelspitzen auf etwa vier Zentimeter abschneiden, den übrigen Spargel passieren und in eine Schüssel geben. Gründlich mit dem Frischkäse, dem Salz und dem Olivenöl vermischen. Alles in eine Schüssel geben, leicht drücken, damit es die Form der Schüssel annimmt, und

anschließend auf einen Teller stürzen. Mit den Spargelspitzen und den halbierten, entsteinten Oliven dekorieren. Mit Dampfkartoffeln servieren.

### Unsere Empfehlung

zu Spargel mit Ziegenfrischkäse

**2001 Roero Arneis**

**Valter Musso**

0,75 l € 9,50

(Grundpreis 12,67 €/Liter)

zum Spargelflan mit Fonduta

**2000 „Vigna del Sole“**

**Orvieto Classico**

**Giulio Freddano**

0,75 l € 7,40

(Grundpreis 9,87 €/Liter)

zum Spargelrisotto

**2000 Tocai Friulano**

**Valentino Butussi**

0,75 l € 8,60

(Grundpreis 11,47 €/Liter)



### Spargelflan mit Fonduta

Zutaten für den Spargelflan: 1kg grüner Spargel, Salz, 3 Eier, 150g frisch geriebener Parmesan, Pfeffer, Muskat, gegebenenfalls etwas Milch, Butter für die Förmchen.

Zutaten für die Fonduta: 250g Fontina-Käse, 1/4l Milch, 2 Eßlöffel Butter, 4 Eigelb, Salz, Pfeffer, nach Geschmack etwas Muskatnuß

Den Spargel putzen, in Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Abgießen, im Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Spargelpüree mit Eiern und Käse verquirlen, dabei mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ist diese Masse zu fest, mit einem Schuß Milch oder Sahne verdünnen.

In gebutterte Soufflé- oder Portionsförmchen füllen, diese in eine Bratenform setzen und so viel heißes Wasser angießen, daß die Förmchen bis knapp unterhalb ihres Randes darin stehen. In diesem Wasserbad im 200 Grad heißen Backofen auf der unteren Schiene etwa 20 Minuten stocken lassen.

Für die Sauce den Käse würfeln oder raspeln, in der heißen Milch auf mildem Feuer langsam schmelzen lassen, dabei die Butter einrühren. Einzeln die Eigelbe einarbeiten. Es sollte eine sanfte Käsecreme entstehen, die nicht zu heiß werden darf, weil sie sonst gerinnt. Mit wenig Salz, reichlich Pfeffer und etwas Muskat würzen.

Die Flans aus den Förmchen stürzen, mit Sauce umgießen und heiß servieren.

### Spargel-Risotto

Zutaten: 1kg frischer Spargel (weiß oder grün spielt keine Rolle, grün ist optisch interessanter), 1 Frühlingszwiebel, 3 Eßlöffel Olivenöl Extravergine, 60g Butter, 300g Reis Vialone Nano, 1 Liter kochend heiße Geflügelbrühe, 3 Eßlöffel geriebener Parmesankäse

Spargel putzen und waschen. Die Spitzen und den oberen, zarten Bereich des Spargel abschneiden und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel fein hacken. Das Öl und die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen. Die gehackte Zwiebel darin andünsten. Spargelspitzen hinzufügen und vier Minuten unter gelegentlichem Rühren mitdünsten.

Den Reis hinzufügen und umrühren. Zwei Minuten anglasen. Kellenweise die kochendheiße Brühe hinzugießen, bis der Reis knapp al dente ist. Risotto vom Herd nehmen, die restliche Butter und den Parmesan einarbeiten und den Risotto servieren.



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

Weinimport  
**Strien**  
Italienische Weine