

Das Weinblatt



29. Ausgabe, 9. September 2002

Liebe Kunden, liebe Freunde unseres Hauses,

im letzten Weinblatt hatten wir angekündigt, die Probleme, die uns durch die personellen Veränderungen beschert worden waren, nun im Griff zu haben. Aber erstens kommt es anders und zweitens als man denkt. Kurz nach dem Versand des Weinblattes bekam ich gesundheitliche Probleme und wurde im Juli an der Wirbelsäule operiert. In einem kleinen Unternehmen wie dem unseren führt dies zwangsläufig zu Störungen in den Betriebsabläufen. Nun bin ich langsam wieder hergestellt und kann zumindest den Part im Büro wieder uneingeschränkt ausfüllen. Im Laden werden Sie vorläufig meist von Herrn Kirsch bedient werden. Ab Oktober werde ich aber voraussichtlich auch dort wieder uneingeschränkt einsatzfähig sein.

Umstellungen bei Strien

Es war eine schwere Geburt. Nach mehreren Monaten Tests und Datenpflege ist es nun weitestgehend vollbracht. Wir haben ein neues Warenwirtschaftssystem eingeführt. Warum wir das schreiben? Weil eine Umstellung innerhalb des Jahres immer ein zusätzliches Fehlerrisiko enthält, was die Fortschreibung Ihrer Umsätze angeht. Und wir wollen Sie nicht um Ihren Rabatt bringen. Trotz größter Sorgfalt sind bei so umfangreichen Arbeiten Fehler nicht auszuschließen. Sollte Ihnen irrtümlich Ihr gewohnter Rabatt nicht mehr gewährt werden, sprechen Sie uns bitte an!!

Erfreulicherweise konnten wir gleichzeitig mit der Einführung dieser neuen Software auch andere Programm-Umstellungen realisieren und

so weiter rationalisieren. So konnten wir unter anderem die Versandabwicklung nochmals verbessern und beschleunigen.

Wir ergänzen unser Sortiment

Eigentlich hatte ich für dieses Jahr nicht damit gerechnet, viele neue Weine ins Programm aufnehmen zu können. Nach jahrelanger Suche fand ich aber gleich bei mehreren Winzern Wein, der perfekt meinen Vorstellungen entspricht.

Nach zahllosen Verkostungen haben wir den Sangiovese di Romagna gefunden, der meiner Idee dieses Weines nahekommt – wie so oft von einem winzigen Erzeuger, oder vielmehr von einer Frau, die bisher noch nicht nach Deutschland exportiert.

Ebenfalls neu im Programm ist der Malvasia del Castelnovo Don Bosco von Antonella Natta. Viele von Ihnen haben schon

sehnsüchtig auf einen Wein dieser Art gewartet: Ein leicht perlender Rotwein mit nur 5,5% Alkohol, einer vollen, saftigen Frucht und feiner Süße. Auch bei der Az. Agr. Natta handelt es sich um einen kleinen Betrieb, der bisher noch nicht nach Deutschland exportiert.

Preishits beim Weißwein

2000 „Tenute San Mauro“ Nuragus di Cagliari Cantina Trexenta

0,75 l € ~~5,35~~ 3,95
(Vergleichspreis ~~7,13~~ 5,27 €/Liter)

12 Flaschen 39,50
(Vergleichspreis 4,39 €/Liter)

2000 „Donna Leonora“ Vermentino di Sardegna Cantina Trexenta

0,75 l € ~~5,35~~ 3,95
(Vergleichspreis ~~7,13~~ 5,27 €/Liter)

12 Flaschen 39,50
(Vergleichspreis 4,39 €/Liter)



Besonders stolz bin ich auf die neueste Errungenschaft aus Montalcino. Kaum haben wir unseren neuen Brunello von La Fortuna präsentiert, erschien in der Juli-Ausgabe der Weinzeitschrift VINUM das Ergebnis einer Brunello Verkostung. Und siehe da, auch das Verkoster-Team von VINUM sieht ihn in einer Probe von rund 150 Brunello des Jahrgangs 1997 unter den besten 10. Nur zwei Weine erhielten eine etwas höhere Punktzahl. Wenn das keine Bestätigung



Neu aus der Romagna

1999 „Annibaldo“ Sangiovese di Romagna Superiore

Giovanna Missiroli

0,75 l € 11,45

(Vergleichspreis 15,27 €/Liter)

1998 „Annibaldo“ Sangiovese di Romagna Sup. Riserva

Giovanna Missiroli

0,75 l € 14,90

(Vergleichspreis 19,87 €/Liter)



ist! Er wird wie folgt beschrieben:

„Ausgesprochen reiches Bouquet mit Noten von Kirsche, Tabak, Leder, Schokolade, Heu und Laub; rund im Ansatz, weiches, samtiges Tannin, einiges an Alkohol ohne brennend zu sein, spürbare, frische Säure auch; durch und durch erfreulich.“

Ich beobachte das Weingut seit einigen Jahren, und nachdem auch dieses Jahr die

Qualität wieder weit über dem Durchschnitt lag, stand die Entscheidung fest. Insbesondere, da er bei meinen Vergleichsverkostungen der vergangenen Jahre immer vorne dabei war.

Weinreise



Die Planung der Weinreise war zwar soweit abgeschlossen, leider kann sie aus den erwähnten gesundheitlichen Gründe nicht stattfinden. Ich habe sie für das kommende Jahr fest im Programm und würde mich freuen, wenn all diejenigen, die dieses Jahr teilnehmen wollten, auch im nächsten Jahr dabei sein werden.

Probier-Abonnement

Aus der letzten Runde des roten Probierabonnements ging der Teroldego Rotaliano von Casata Monfort als Sieger hervor. Interessant dabei war, dass er entweder zur Selezione dell'Intenditore gewählt wurde, oder aber schlechte Noten bekam, Abstufungen dazwischen gab es keine. Das spricht für einen sehr charaktervollen, eigenständigen Wein und zeigt letztendlich die gesamten Vorzüge des Probierabonnements auf.



aktuell

- **Neues auf LeCasalte;** Viel Neues hat sich auf dem Weingut LeCasalte getan. Im vergangenen Herbst wurde ein neues Gärgebäude in Betrieb genommen, in dem jetzt bei allen Gärprozessen die Temperatur automatisch kontrolliert werden kann. Auch wurden einige neue Stahltanks und neue Holzfässer erworben. Außerdem wurden endlich eine Abfüllanlage und eine Etikettiermaschine gekauft. Vorbei sind die Zeiten, in den Barioffis von der Mietanlage abhängig waren. Und die Investitionen gehen noch weiter. Mit Macht will die Familie Barioffi die Rahmenbedingungen für den Erhalt ihrer unbestrittenen Spitzenposition unter den *Vino Nobile* Erzeugern schaffen. Wer die Weine und den Willen von Vater Guido und Tochter Chiara Barioffi kennt, wird nicht daran Zweifeln, daß es gelingen wird.
- **Neuer Katalog;** Durch die erheblichen Unbillen diesen Jahres ist alles etwas verspätet. Auch das Erscheinen unseres Kataloges. Im Moment sind wir beim Aktualisieren der Weinbeschreibungen. Gegen Mitte September wird die neue Ausgabe gedruckt sein. Falls Sie ihn nicht automatisch zugesandt bekommen, sprechen Sie uns bitte an, wir senden Ihnen gerne Ihr Exemplar zu.
- **Ausgezeichnet;** Und wieder mal Franco Roero! Auf dem diesjährigen Douja D'Or, einer traditionellen, hochrangigen Weinprämierung in Asti, wurde der Cellarino 2000 unter ca. 1.050 Weinen als einer von 16 mit über neunzig Punkten bewertet. Lediglich drei der 16-Punkte-Weine davon kamen aus dem Piemont. Vielleicht erinnern Sie sich, als wir vor drei Jahren die Zusammenarbeit mit Franco Roero begannen, war das Weingut nahezu unbekannt und wir waren der erste Importeur seiner Weine in Deutschland. Der erste Importeur sind wir im doppelten Wortsinn geblieben, aber inzwischen gibt es noch weitere.
- **WEINGourmet-Verkostung Preis-Qualitäts-Verhältnis;** (Im WEIN-Gourmet hieß es „Value for Money Test“) Im Heft 2/2002 des WEIN-Gourmet wurden 10 Weine vorgestellt, die von einem Verkosterteam ohne Kenntnis des Preises verkostet wurden. Nach der Probe gab jeder Verkoster einen Preistipp ab. Unter den besten 10 Weinen war auch der Montepulciano d'Abruzzo „Selezione Etichetta Nera“ von Pietrantoni. Die Verkoster schätzten seinen Preis im Schnitt auf € 6,15, der 98er wird ab Mitte September lieferbar sein und bei uns lediglich € 4,30 kosten. Das sind immerhin 30% weniger, als erfahrene Verkoster ihm zubilligen!



Beim Weißwein war der Rücklauf diesmal sehr klein, der Sieger Manzoni Bianco eher ein Zufall.

Selezione dell'intenditore

2001 Teroldego Rotaliano Casata Monfort

0,75 l € 8,20

(Grundpreis 10,93 €/Liter)

2001 Manzoni Bianco Rive della Chiesa

0,75 l € 7,30

(Grundpreis 9,73 €/Liter)



Nichtsdestoweniger, auch wir mögen diese Rebkreuzung aus Pinot Bianco und Riesling sehr gerne und stellen ihn deshalb als Selezione dell'Intenditore vor.

Die neue Ausgabe des Probierabos sieht wieder einige Weine vor, die wir neu in unser Sortiment aufgenommen haben.



- Rotwein: 1998 Sangiovese di Romagna Riserva, Giovanna Missiroli (Emilia-Romagna), 2000 Rosso di Montalcino, La Fortuna (Toskana), 2000 Cabernet-Sauvignon, Rive della Chiesa (Venetien),
Paketpreis € 38,00 (bei Versand zzgl. € 3,- Versandkostenanteil)
- Weißwein: 2001 Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli von Angelo Butussi (Friaul), 1999 Südtiroler Weiß von Kössler (Südtirol), 2001 „Vertunno“ Grechetto dell'Umbria von Giulio Fredano (Umbrien)
Paketpreis € 29,00 (bei Versand zzgl. € 3,- Versandkostenanteil). Wenn Sie bereits Abonnent sind, bekommen Sie die Pakete in den nächsten Tagen zugestellt.
- Gemischt: 2001 Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli von Angelo Butussi (Friaul), 2001 Bardolino Charetto von Cavalchina (Venetien), 1998 Sangiovese di Romagna Riserva, Giovanna Missiroli (Emiglia-Romana)
Paketpreis € 30,00 (bei Versand zzgl. € 3,- Versandkostenanteil).

Das Winzerporträt: Vorbemerkung

Seit drei Jahren nutze ich jede Möglichkeit, Sangiovese di Romagna zu verkosten. Sicher haben inzwischen weit mehr 100 Sangiovese-Weine aus dieser Region meine kritische Zunge berührt. Nicht alles, was ich probiert habe, war erfreulich, manches war ordentlich, aber es war eben lange nicht das dabei, was ich von einem Sangiovese di Romagna erwartet hätte. Nun klingt das vielleicht etwas merkwürdig: Da kommt ein Weinhändler daher, hat irgend einen

Weingeschmack im Kopf, den es in der Region offenbar nicht gibt, und sagt, er suche einen richtigen, einen guten, typischen Sangiovese di Romagna. Aber es ist offenbar doch nicht anmaßend mit dieser Vorstellung auf die Suche zu gehen. Denn erstens habe ich ihn schlussendlich gefunden, und zweitens haben mich Sommeliers der Enoteca Regionale in meiner Einschätzung bestätigt, dass der Sangiovese von Giovanna Missiroli ein wirklich guter, typischer Sangiovese ist.

Wie ich darauf gekommen bin, gerade diesen Wein zu suchen? Ganz einfach, ich weiß wie Sangiovese schmecken sollte, ich traue mir zu einzuschätzen, was Boden und Klima für Auswirkungen auf den Geschmack haben, und deshalb keimt in mir der Verdacht, dass viele Sangiovese-Winzer ihren Sangiovese mit anderen Traubensorten „veredeln“ Ich möchte aber gerne einen Sangiovese trinken, wenn Sangiovese auf dem Etikett steht – auch wenn das ziemlich altmodisch sein mag.



Das Winzerporträt:

Azienda Agricola Giovanna Missiroli

Giovanna Missiroli ist eine selbstbewußte, energische Frau mit sehr klaren Vorstellungen, wie ihr Wein zu schmecken hat. Erfreulicherweise decken sich ihre Vorstellungen exakt mit den meinen: 100% Sangiovese-Traube, geringer Hektarertrag, Ausbau im Holz aber nicht in Barriques, Weine mit Substanz und Eleganz, die reifen können, ja sollten.

Der 1971 gegründete Betrieb von Giovanna Missiroli liegt in dem kleinen Städtchen Cusercoli in der Nähe von Forlì und hat eine Fläche von 71 Hektar. Die größten Flächen sind Wälder bzw. dienen dem Getreide-Anbau und dem Anbau medizinischer Kräuter.

Lediglich auf etwa 11 Hektar produziert Signora Missiroli Sangiovese-Trauben. Die Masse der Trauben verkauft sie, nur der Ertrag von etwa einem Hektar aus dem Weinberg „Farneto“ wird verwendet, um den „Annibaldo“ zu produzieren. Der Anbau erfolgt nach den EU-Vorschriften für

Bestes Preis-Qualitäts-Verhältnis

1998 Montepulciano d'Abruzzo

„Selezione Etichetta Nera“ Italo Pietrantoni

0,75 l € 4,30

(Grundpreis 5,73 €/Liter)

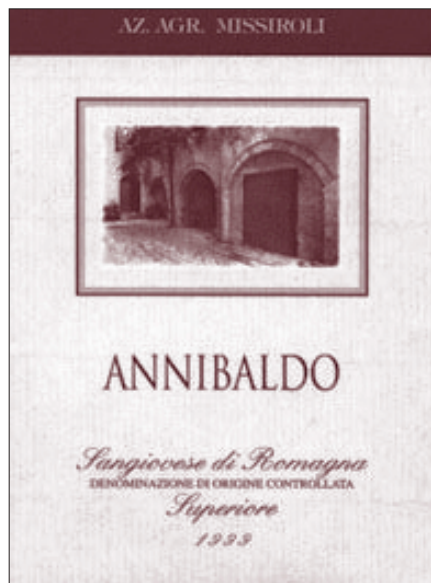


ökologischen Landbau, das heißt es handelt sich um einen sogenannten Biowein. Ganz bewusst verzichtet Giovanna Missiroli allerdings auf das Siegel eines Bioverbandes, denn sie möchte ihren Wein nicht verkaufen, weil er Bio ist, sondern weil er gut und typisch ist.

Der Traubenertrag pro Hektar liegt bei 70 bis höchstens 80 Doppelzentnern. Daraus ergibt sich eine Mostausbeute von etwa 45 bis 50 Hektolitern pro Hektar. Gemessen an den 110 Doppelzentnern respektive 71,5 Hektolitern die offiziell zugelassen sind, ein bescheidener Ertrag.



Nach der Vinifikation wird der Wein für 12 Monate in Fässern aus slawonischer Eiche ausgebaut. Anschließend wird er auf Flaschen gezogen, verbleibt aber in der Regel für wenigstens ein weiteres Jahr in der Kellerei, bevor er in den Verkauf



kommt. Die Riserva darf erst am 1. Januar des dritten auf die Ernte folgenden Jahres in den Verkauf kommen. Die Riserva 1998 hätte also nicht vor dem 1. Januar 2001 verkauft werden dürfen. Giovanna Missiroli hat ihrem Wein mehr Zeit gegeben – bis Anfang 2002 – damit Sie als Weinfreund einen wirklich trinkreifen Wein erwerben können.

Den 1998 „Annibaldo“ Sangiovese di Romagna Superiore Riserva haben wir für das Probier-Abonnement ausgesucht. Wir sind sehr gespannt, wie Ihnen dieser Tropfen gefällt.



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

Giovanna Missiroli hat uns noch einen Tipp für ein gutes, lokaltypisches Restaurant in der Nähe der Kellerei gegeben. Das Ristorante „La Rupe“ in Galeata kredenzt ausgezeichnete Speisen und offeriert dazu den „richtigen“ Sangiovese di Romagna.



Zur Abrundung wollen wir Ihnen auch ein klassisches Rezept der Region nicht vorenthalten:

Zutaten: Ein Stück Schweinelende 500g, Olivenöl Extravergine, 3 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, einen Rotkohl mit ca. 700g, 0,1 Liter Sangiovese di Romagna.

Wenig Öl in die Pfanne gießen, den ungeschälten Knoblauch mit der Gabel leicht anstechen und zusammen mit dem Fleisch in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten. Wenn das Fleisch etwas Farbe angenommen hat, etwa 0,1 Liter Sangiovese di Romagna angießen und alles köcheln lassen, bis die Hälfte der Flüssigkeit eingekocht ist. Anschließend den Braten warm halten. Den Rotkohl nicht zu fein schneiden, mit einem Spritzer Essig kochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend das Fleisch auf den gut abgetropften Kohl legen, damit es das Aroma annimmt.

Servieren Sie das Fleisch auf dem Rotkohl. Als Beilage empfehlen wir Weißbrot.



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

