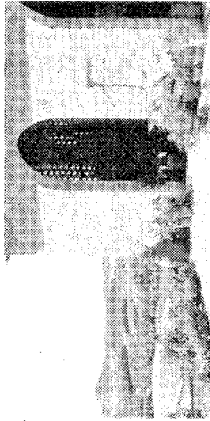


Appartements alles vor, wie man es sich wünscht: Badezimmer mit Dusche, Küche mit Spülmaschine, angenehmer, großzügiger Aufenthaltsraum mit Kamin, der es auch in der kälteren Jahreszeit heimlich macht, und einem Schwimmbecken sozusagen mitten in den Weinbergen. Die Umgebung lädt zu ausgedehnten Spaziergängen in der Chianti-Region. Chianti-Region sind mit dem Auto in recht kurzer Zeit möglich.

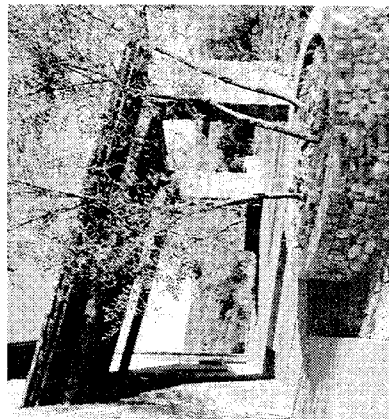
Einkaufen kann man in Rufina, um gepflegt Essen zu gehen muß man in eines der umliegenden Ortschaften fahren, aber die bestens ausgestattete Küche verführt ohnehin zur Selbstversorgung.



#### Poggio Aloro

Ebenfalls sehr schön, etwas außerhalb von San Gimignano gelegen (ca. 5 km), befindet sich das Weingut Poggio Aloro. Auf dem Hügel gegenüber von San Gimignano liegt das Anwesen mit über 60 Hektar Land, das mit Reben, Oliven- und Obstbäumen bebaut ist. In unmittelbarer Nähe befindet sich ein gut ausgestatteter Reitstall.

In dem komplett renovierten alten Bauernhaus befinden sich vier Zimmer und zwei Apartments mit eigenem Badezimmer. In dem großen Gemeinschafts-Aufenthaltsraum bekommen Sie auf Wunsch auch Frühstück und Abendessen mit natürlichen Produkten vom Gut. Zu erreichen ist der Gutshof über eine gut gewalzte "Strada Bianca", auch mit Fahrzeugen die über wenig Bodenfreiheit verfügen.



#### Villa Saulina

Villa Saulina besteht aus fünf von Grund auf renovierten Bauernhäusern. Sie bietet vom 2 Personen-Apartment bis zur Villa für 16 Personen,

von 3 Schwimmbädern über eine Reitanlage bis hin zum Restaurant mit typisch toskanischer Küche alles, was das Urlaubsberz begehrt. Florenz, Lucca, Pisa, San Gimignano, Volterra und Siena sind von hier gut erreichbar. Wenn Sie mit dem Flugzeug anreisen, können Sie über uns ein Mietfahrzeug ab Pisa oder Florenz buchen.

#### Azienda Agricola Mälz

Der Oliven- und Weinbauer, freie Weinjournalist und ehemalige VINUM-Redakteur Andreas März wohnt mit seiner Familie in der Nähe von Lamporecchio, einem kleinen Ort unweit von Pistoia. In seinem Bauernhaus, umgeben von Zypressen, Oliven- und Mimosenbäumen, hat er ein Apartment für 4 bis 5 Personen, selbstverständlich mit separatem Eingang eingerichtet. Die Wohnung besteht aus Wohnküche, Wohnzimmer, zwei Schlafzimmern und einem Badezimmer mit Dusche.

Die Umgebung lädt zu Spaziergängen und zum Radfahren ein, die umliegenden Orte Porciano, Larciano-Castello, Villa Spicchio und Vinci sind allemal einen Besuch wert. In Lamporecchio selbst sind gute Einkaufsmöglichkeiten, Bars, Restaurants, kurz alles was man zum Leben braucht.

Die Zufahrt ist - wenn man so sagen darf - etwas rustikal, für tiefergelegte Fahrzeuge mit Spoiler gänzlich ungeeignet und teilweise recht eng. Die Idylle auf dem Gut entschädigt einen jedoch für die, zumindest beim ersten Mal, etwas anstrengende Auffahrt.

#### Und sonst?

Über die ausführlicher beschriebenen Apartments hinaus können wir Ihnen noch etwa 15 weitere Häuser mit Ferienwohnungen nennen und vermitteln, allerdings bislang alle in der Toskana. Zu weiteren Vermietern in Piemont, Veneto und Trentino haben wir Kontakt, konkreteres liegt uns hier jedoch noch nicht vor. Deshalb gibt es auch den versprochenen Katalog noch nicht.

Falls Ihnen die beschriebenen Apartments Lust auf Urlaub gemacht haben, sprechen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne nähere Informationen.

#### Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag	16.00 bis 18.30 Uhr
Donnerstag	16.00 bis 20.30 Uhr
Samstag	10.00 bis 14.00 Uhr
Langer Samstag	10.00 bis 16.00 Uhr
Montags geschlossen!	

#### Das nächste Weinblatt

... erscheint voraussichtlich Anfang Mai und informiert Sie unter anderem über folgendes:

- VintItaly: was gibt es Neues in Italien
- Olivendi: Informationen zum wertvollsten aller Felte
- LeCasale: Ausführliches Portrait eines Musterweinguts

# Strien Weinimport

Italienische Weine

## Das Weinblatt

3. Ausgabe 6. März 1993

### Was gibt's Neues bei Strien?

Wie Sie es von uns erwarten und gewohnt sind werden wir auch diesem Jahr wieder einige Weine von Winzern in unser Programm aufnehmen, die wir in der Vergangenheit auf unseren Reisen in Italien für Sie entdeckt haben. Noch ist einiges zu prüfen, wir stehen aber mit verschiedenen Kellereien in Kontakt bei denen teilweise nur noch Details zu klären sind. So gut wie sicher ist die Aufnahme der Weine eines jungen, engagierten Ausnahmewinzers aus dem Collio Goriziano im Friaul. Sehr interessante Kontakte - und das könnte ein Schwerpunkt unserer Neuheiten werden - haben wir zu Winzern im Mezzogiorno, dem Süden Italiens. Aber auch aus anderen Regionen dürfen Sie mit interessanten Entdeckungen rechnen. Natürlich werden wir auch unser Spezialitäten-Angebot noch weiter ausbauen, aber wie beim Wein findet man auch hier besondere Qualitäten nicht an jeder Ecke.

Als Neuheit des Monats haben wir einen sehr interessanten West-Toskaner für Sie entdeckt:

#### Neuheit des Monats\*

1993  
Argine Rosso  
Azienda Vitivinicola Iris Ferrari e Figli  
Einführungspreis  
0,75 l DM 9,40

\* voraussichtlich ab 9. März erhältlich

Der 93er Argine Rosso ist eine interessante Komposition aus 85% Sangiovese und 15% Merlot. Vor der Abfüllung in Bordeaux-Flaschen wird er ein Jahr lang in großen Holzkufen ausgebaut. Das kleine Weingut Iris Ferrari und Söhne, mit etwa 16 Hektar eigenen Weinbergen, liegt in Cecina, einer Gegend die eher für die Sandstrände an der Riviera als für Wein bekannt ist. Vermutlich ist auf diesen Umstand auch der für diese Qualität erstaunlich günstige Preis zurückzuführen.

Probieren Sie diesen außergewöhnlichen Tropfen - auf Ihre Meinung sind wir sehr gespannt.

### Neue Jahrgänge

In den kommenden Wochen werden nach und nach die neuen Jahrgänge bei uns eintreffen. Sollten Sie in unserem Katalog /95 einen (Weiß-) Wein vermissen, so liegt das in vielen Fällen daran, daß der '93er ausverkauft, der '94er aber noch nicht verfügbar war. Sprechen Sie uns einfach an, in den meisten Fällen haben uns die Winzer bereits mitgeteilt, wann etwa mit dem Neuen zu rechnen ist.

#### Wein des Monats

1992  
Stüdtirolo Merlot  
Wein- und Sekteikerei Kössler  
0,75 l DM 10,20  
ab 12 Flaschen DM 9,20

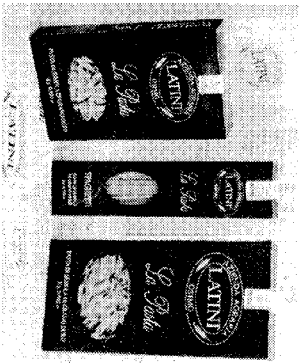
#### Pasta vom Feinsten

Kaum einer, der nicht gerne - zumindest hin und wieder - einen Teller Nudeln ißt. Auch wir Schwaben begnügen uns nicht mit unserer lokalen Spezialität den Spätzle, nein eine richtige, original italienische Pasta gehört auch zu unserem Speiseplan. Aber wer Spätzle selber schabt, für den kommen nicht irgendwelche Nudeln in Frage. Deshalb waren wir regelrecht erleichtert, als wir vor etwa zwei Jahren die Azienda Agraria Latini von Carla und Carlo Latini kennengelernt haben.

In diesem kleinen landwirtschaftlichen Betrieb wird die Pasta noch mit viel Liebe aus selbstangebautem Getreide, Wasser und sonst nichts bereitet. Bindemittel, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker - das haben die Latini nicht nötig. Warum diese Pasta so außergewöhnlich gut ist, erklärt sich vielleicht am besten, indem wir Ihnen diesen Betrieb näher vorstellen:

Seit dem Jahr 1888 bewirtschaftet die Azienda Agraria Latini eigene Felder in der Gemeinde Osimo in der Region Marken. 1984 übernahm Carlo Latini mit seiner Frau den Betrieb mit einem klaren Ziel: Die Qualität der Produktion sollte auf das größtmögliche gesteigert werden.

Also kümmerte er sich zunächst darum, welches Saatgut den Weizen mit den besten physikalischen, chemischen und organoleptischen [Organoleptische Prüfung: Sinnesprüfung nach Geruch, Geschmack und Aussehen] Eigenschaften ergibt, wie es schon die Generationen vor ihm begannen hatten.



Carla kümmerte sich um die Nudelproduktion und fand bei ihren Nachforschungen die Notizen über verschiedene Untersuchungen und Proben die Carlos Groskrater im Jahr 1936 vorgenommen hatte.

Nach all dieser Forschungsarbeit entschlossen sich die beiden, die Pasta nach der traditionellen, italienischen "Hausfrauenart" herzustellen, um die hohen Glutinkwerte und die erstklassigen organoleptischen Eigenschaften ihres einzigartigen Weizens in der Pasta zu erhalten.

Im Jahr 1990 erdicht war es soweit. Die Entwicklung der Bronzedusen zum Ziehen der Pasta waren beendet und die alte Maschine aus den 50er Jahren war soweit überarbeitet, daß die Produktion aufgenommen werden konnte.

Um die handwerkliche Produktion zu unterstreichen, beschlossen sie jedes Paket zu nummerieren. Aus den ursprünglich 12 Sorten wurden inzwischen 14, die besten 7 davon haben wir für Sie ausgesucht. Aufgrund der einzigartigen Qualität ihrer Pasta können es sich die Latini leisten ihre Kunden auszusuchen, und sie liefern nur an die besten Wein- und Feinkostgeschäfte der Welt!

Die Latini wissen es und wir wissen es auch, billig sind diese Nudeln wirklich nicht, aber haben Sie schon einen Rolis Royce zum Preis eines Dreirads gesehen?

### Pasta des Monats

Taglierini  
Azucenda Agraria Latini

500g DM 5,50

### Pasta Preisshil

Spaghetti  
Mindeshaltbarkeit 31. März 1995  
500g DM 3,20

## Die Entwicklung der Lira

Das Urauber Herz schloßt höher, ein historischer Tiefkurs jagt den nächsten. Inzwischen gerade einmal noch knapp über 90 Frennigen pro 1.000 Lire ist Italien zu einem echten Billigland geworden.

Sicher fragen Sie sich, warum die Weine aus Italien jetzt nicht auch billiger werden.

Als im September 1992 der Sturzflug der Lira begann, war es vorbei mit der mehr als dreijährigen Lira-Stabilität, die uns Importeuren eine solide Kalkulationsbasis verschafft hat. Seither müssen wir, um serios kalkulieren zu können, unseren Liebedarf weit im Voraus sichern. Denn schon als 1.000 Lire noch 1,10 DM kosteten war der allgemeine Tenor der Banker, der Kurs wird wieder steigen, die Lire sind unterbewertet. Um dieses Risiko auszuschießen, und Ihnen unsere Weine auch weiterhin zu fairen Preisen anbieten zu können, haben wir uns durch langfristige

Bedarfsplanung günstige Kurse gesichert, die wir selbstverständlich an unsere Kunden weitergeben. Ein weiterer Grund, warum wir nicht so spontan auf Kursveränderungen reagieren können, ist natürlich unsere Lagerhaltung. Niemand wird glauben, daß man ein Weinlager dieses Qualitätsniveaus mit bis zu 13 Jahre alten Weinen, die in entsprechender Menge am Lager sind, kurzfristig beschaffen kann. Wie Sie wissen, arbeiten wir mit kleinen Erzeugern zusammen, bei denen wir, um unseren Bedarf decken zu können, die Weine teilweise schon längere Zeit vor der Abfüllung reservieren und bezahlen müssen. Mehr zum Thema Preisentwicklung unseres Angebots finden Sie im folgenden Artikel:

### Begleiten Sie unsere Aktionen im März!

Vom 7. bis 18. März  
Weine für jeden Tag

vom 21. März bis 1. April  
Frankophile Italiener

### Die Preisentwicklung

Soweit wir es abschätzen können werden die Einkaufspreise, insbesondere für Weltweine, in diesem Jahr etwas steigen. Begründet werden die Preissteigerungen von unseren italienischen Freunden mit stark steigenden Karton- (das gilt auch für Deutschland) Glas- und Korkpreisen. Außerdem werden Glas und Kartons zumeist importiert, und hier wirkt sich die DM-Stärke natürlich ausgesprochen negativ aus. Wir sind allerdings bemüht trotz steigender Kosten in vielen Bereichen unsere Preise stabil zu halten. Große Preissprünge wird es nicht geben.

### Korken sind Rohstoff

Sicher kennen Sie als Weinfreund das leidige Problem mit dem Korken. Je nach Qualität des Weins und der Einstellung des Winzers hat man mehr oder weniger häufig einen Korkschmecker. Warum ein Kork diesen unangenehmen Geschmack an den Wein abgibt, weiß man (noch) nicht genau, zumindest wenn

er keine Risse aufweist. Als sicher gilt, daß die Korken qualitativ nachlassen, weil die Korkkellen - aufgrund der weltweiten Korkknappheit - zu häufig geschält werden und die Trockenzell der Rinden zu kurz ist. Da der Bedarf an Korken, auch durch den Bio-Boom, weiterhin steigt, ist ein Ende dieser Misere nicht abzusehen.

### Korken sammeln, warum?

- Den Wertstoff Kork zu sammeln und wieder zu verwerten heißt das Müll- aufkommen zu reduzieren.
- Das Naturprodukt Kork ist ein natürlicher Hartschraum, ideal zur Wärme- und Schallsolierung - ohne energieaufwendige Produktion mit FCKW
- Kork-Recycling vermindert den drohenden Raubbau an der Korkkelle.
- Damit ist Korksammeln ein aktiver Beitrag zum Landschaftsschutz.
- Korksammeln schafft Arbeitsplätze für Behinderte: Beim Sortieren, Schroteln und Verpacken

Für viele Zwecke könnte man statt der kostbaren "Jungfräulichen" Korken auch Korkgranulat verwenden, zum Beispiel als Dämmstoff. Dieses Korkgranulat läßt sich sowohl aus Korkabfällen als auch aus Weinkorken gewinnen, die leider, immernoch sehr häufig unachtsam in den Müllimer geworfen werden. Seit einigen Jahren nehmen wir Ihre Korken zurück, um sie der Wiederverwertung zuzuführen. Damit dienen Sie gleichzeitig einer guten Sache, denn wir geben alle Korken an das Epilepsiezentrum Kork in Kehl-Kork wo viele Behinderte beim Sortieren, Schroteln und Verpacken einen Arbeitsplatz haben. Mit dem Erlös für das Kork-Granulat kann das Zentrum einen Teil der Kosten abdecken. Sie sehen, Korken sammeln lohnt sich!

**Bitte werfen Sie keine Korken mehr weg, und Sprechen Sie auch Ihre Freunde und Bekannten an, damit wir künftig noch mehr Kork nach Kork schicken können.**

### Schnäppechen des Monats

1992  
Collù bigarinet Cabernet  
C.S. Collù Bigarinet

0,75 l DM 4,50  
(Versand nur in 12er-Originalkartons)

### Ferien in Italien

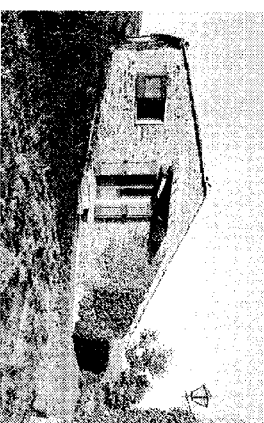
In der zweiten Ausgabe unseres Weinblatts hatten wir auf die Möglichkeit der Vermittlung von Ferienwohnungen hingewiesen und angekündigt, daß

wir in Kurze mit der Erarbeitung eines Kataloges beginnen. Wir haben auch begonnen, leider sind jedoch die entsprechenden Unterlagen nicht so schnell gekommen, wie es uns versprochen wurde. Wir bitten daher um etwas Geduld.

Vorab können wir Ihnen schon einmal fünf Güter vorstellen, die attraktive Wohnungen vermitteln:

#### Podere Pruneto

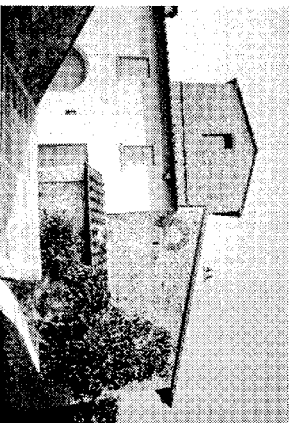
Die Podere Pruneto liegt wunderschön auf Halbhöhe etwas außerhalb von Radda im Herzen des Chianti-Gebiets. Das Einraum-Appartement für maximal 3 Personen ist ein freistehendes Haus in unmittelbarer Nachbarschaft des kleinen, idyllisch gelegenen Kellereigebäudes. Die Zufahrt erfolgt über einen unbefestigten Weg, der teilweise eine gewisse Bodenfreiheit von Ihrem Fahrzeug verlangt.



Einkaufen können Sie im 7km entfernten Radda wo Sie auch einige nette Restaurants finden. Sehr gut aber nicht billig ißt man im Vignale, gut und deutlich preiswerter im Le Vigne, einem hübsch in den Weinbergen gelegenen Restaurant mit großer Terrasse.

#### Fattoria di Bassiano

Ein absolutes Kleinod befindet sich oberhalb von Rufina gelegen, etwa eine halbe Autostunde von Florenz entfernt - die Fattoria di Bassiano. Ein



wunderschönes, toll gelegenes Anwesen, in das man sich einfach verlieben muß. Über Jahre hinweg haben die Masi das Hauptgebäude in mehrerer Kleinheit und mit viel Liebe zum Detail renoviert. Erst jüngst fertiggestellt finden Sie in den vier 4 Personen-