

# Das Weinblatt



31. Ausgabe, 2. Dezember 2002

## Neues bei Strien

Nun haben wir gefunden, was wir gesucht haben – und sogar noch etwas mehr.

Sie sind es schon lange gewohnt, dass wir Ihnen auch Gebäck aus Italien anbieten. In den vergangenen Wochen klaffte diesbezüglich eine Lücke in unserem Sortiment, da wir mit unserem



bisherigen Lieferanten nicht mehr ganz zufrieden waren. Diese Lücke konnten wir nun schließen.

Unser Sortiment ist so groß wie nie zuvor, weil die

Bäckerei, die wir jetzt gefunden haben, so leckere Sachen backt, dass wir uns nicht oder nur schwer entscheiden konnten. Vom Panforte, dem toskanischen Früchtebrot mit ganzen Mandeln, über Cantucci, Amaretti, die überaus leckeren Cavalucci, die traditionellen Brutti e Buoni, ein sehr leckeres Nussgebäck, bis hin zu Ricciarelli, einem absolut exquisiten Mandelgebäck.

Die Bäckerei, von der wir diese Leckereien beziehen ist Mitglied eines Konsortiums, in dem sich kleine Produzenten zusammengeschlossen haben, die verschiedene Lebensmittelspezialitäten außergewöhnlicher Qualität produzieren. So können wir Ihnen nun auch eine fantastische Salami mit Wildschweinfleisch anbieten, einen köstlichen



Pecorino-Käse, der in Walnussblättern gereift ist, und Tortellini in einer Qualität, wie wir sie bisher in Deutschland noch nicht bekommen haben.

Gefüllt sind sie mit toskanischem Schinken und Schweinefleisch. Für Fans dieser italienischen Spezialität sind sie ein absolutes Muss. Ich habe Zweifel, ob selbst gemacht in diesem Fall besser ist, und damit möchte ich Ihre Kochkünste nicht im geringsten anzweifeln!

## Großmeister des Kellerwesens

Diese Bezeichnung fand ich jüngst in der Werbeschrift eines Kollegen. Gemeint war ein bekannter italienischer Önologe. Gewissermaßen ein Stiefelbummler, denn um die Welt kommt er nicht ganz mit den Kellereien, die er berät. Diese Aussage verleitete mich zu ein paar Gedanken über den Önologen und seine Aufgabe. Dabei fielen mir zahllose Gespräche mit Winzern ein, ganz besonders die, mit der sympathischen Chiara Barioffi von der Fattoria Le Casalte.

In der Presse wird dem Önologen oft die Rolle des großen Zampanos zugeordnet. Eigentlich spielt es keine Rolle, woher der Wein kommt, welcher Winzer dafür die Trauben anbaut, ob es ein Südhang oder ein Talkessel im Norden ist: Wenn Riccardo C. oder Franco B. oder auch Giacomo T. dafür verantwortlich zeichnen, was

## Neues Gebäck von Vivi Toscana

### Cantuccini

250 g € 4,30  
(Grundpreis 17,20 €/kg)

### Amaretti

200 g € 6,10  
(Grundpreis 30,50 €/kg)

### Cavalucci

500 g € 7,50  
(Grundpreis 15,00 €/kg)

### Panforte

245 g € 7,50  
(Grundpreis 30,61 €/kg)



aus den – unterstellen wir mal – Trauben im Keller geworden ist, dann ist das ein Verkaufsargument.

Sagen Sie mal, wie entsteht Wein eigentlich? Oder anders gefragt: Ist es Ihnen eigentlich vollkommen gleichgültig, ob das Rind mit Kraftfutter oder auf dem Weideland groß wurde, ob der Truthahn mit Schmerzmitteln und Antibiotika aufgepeppelt wurde, oder aber bei einem kleinen Züchter im weitläufigen Gehege? Nein? Warum trinken Sie dann Wein, der nicht im Weinberg, sondern mit Hilfe chemischer Tricks aus möglicherweise zweitklassigem Lesegut, unter Zuhilfenahme von Barriques und inter-



### Diverse Leckereien von Vivi Toscana

**Salami mit Wildschwein**  
ca. 500 g Stücke 24,00 €/kg  
Verkauf nur am Stück

**Pecorino in Walnussblättern gereift**  
36,00 €/kg

**Tortellini mit Schinkenfüllung**  
250 g € 2,95  
(Grundpreis 11,80 €/kg)



nationalen Traubensorten vom Önologen im Keller gebraut wurde? Ja gebraut habe ich geschrieben, und das nicht versehentlich, sondern wissend, dass es sich bei dem Endprodukt um sogenannten Wein handelt.

Gut, ich gebe zu, das war jetzt etwas provozierend. Aber wer nicht übertreibt, der erzielt

auch oft nicht die gewünschte Wirkung.

Worauf ich eigentlich hinaus will: Da gibt es einige dieser sogenannten Starönologen, die kommen eigentlich aus der, sagen wir mal Toskana. Sie fühlen sich aber befähigt in allen Regionen Italiens, und manchmal auch darüber hinaus, Winzer zu beraten, wie sie ihre Heimat-erde zu bearbeiten haben. Erde? Hoppla, da sind wir ja schon wieder, darum geht es ja gar nicht. Das zur Zeit so modische Wort Terroir wird ja auch im Keller geprägt. Ob die Önologen etwas Erde mit in die Barriques werfen? Egal ob Kampanien, Sizilien, Toskana oder Südtirol, sie wissen immer das richtige Rezept für einen „Drei-Gläser-Wein“. Schade eigentlich, wenn wir die Weine nebeneinander stellen, dann schmecken sie auch fast gleich. Aber wo ist auch schon der Unterschied zwischen Südtirol und Sizilien. Beide Regionen fangen schließlich mit S an.

Um also auf eines meiner vielen Gespräche mit Chiara Barioffi zurückzukommen: Sie hat Erfahrung mit der Arbeit von Önologen. „Für“ Le Casalte haben in den vergangenen Jahren insgesamt drei Önologen gearbeitet. Der erste gehört



in die Riege der sogenannten „Starönologen“. Während seiner Ära verloren die Weine von Le Casalte etwas an Image. Seine Arbeit bestand überwiegend in der Analyse des Fassinhaltes. Daraus folgerte er, was dem Wein hinzuzufügen ist, oder was man unterlassen sollte, nur daraus. Einen Blick in den Weinberg hat er nie geworfen. Die Philosophie des Winzers? Schöne Träume, darum geht es nicht, der Wein muss chemisch perfekt sein. Ohne Charakter – was ihm zum Glück auf Le Casalte nicht gelungen ist – und absolut perfekt.

Der zweite legte seinen Schwerpunkt auf das Holz, bezog aber immerhin den Weinberg in seine Überlegungen mit ein. Nur, auch er wollte letztendlich *seinen* Wein, oder vielmehr einen „internationalen“ Wein machen.

Und dann kam, zwangsläufig eigentlich, denn dass Guido Barioffi als überzeugter und fleißiger Weinbergssarbeiter mit diesen beiden Önologen nicht klar kommen konnte, lag auf der Hand, ein dritter Önologe aufs Weingut. Ein Mann, den ich schon von einem anderen unserer Lieferanten kannte, und dessen Philosophie ganz der meinen entspricht. Er – Giulio Gambelli – versteht sich erstens als Toskaner, dort kennt er sich mit den Böden, mit den Rebsorten, mit den Klimabedingungen aus. Zweitens als Berater, das heißt, als eine Person, die dem Winzer hilft seine Ideen umzusetzen, den Wein zu erzeugen, den er sich in den Kopf gesetzt hat. Das erfordert weniger chemische Analysen, sondern die viel aufwendigere Auseinandersetzung mit dem Winzer als Person. Giulio Gambelli legt allergrößten Wert auf engagierte Weinbergssarbeit. Den Most aus den gesunden, möglichst perfekten Trauben möchte er, gemeinsam mit dem Win-



### In diesen Tagen eingetroffen

**1997 Barolo „Rocchette“**  
Giovanni Accomasso  
0,75 l € 32,00  
(Vergleichspreis 42,67 €/Liter)



zer, mit größtmöglicher Sorgfalt vergären und anschließend dabei helfen ihn so auszubauen, dass der Wein der Idee entspricht, die der Winzer davon hatte. Wenn das Ganze noch mit chemischer Perfektion gelingt – umso besser!

Ich trinke lieber den charaktervollen Wein, den ein eigenwilliger Winzer mit Hilfe eines regionalen „Normal“-Önologen – und damit möchte ich Giulio Gambelli nicht herabwürdigen – erzeugt hat, als das uniforme Getränk eines

„Großmeisters“, der die klimatischen und geologischen Unterschiede eines Landes wie Italien offenbar als Nebensache abtut.

### Probier-Abonnement

Wieder war es ein harter Kampf um die Auszeichnung „Selezione dell'intenditore“,

#### Selezione dell'intenditore

##### 1999 Chianti Classico

Fattoria di Rodano

0,75 l € 11,45

(Grundpreis 15,27 €/Liter)

##### Monfort Giallo

Casata Monfort

0,5 l € 9,95

(Grundpreis 19,90 €/Liter)



zumindest beim Rotwein. Das beste Preis-Qualitäts-Verhältnis wurde dem Erta e China zugesprochen, bei der durchschnittlichen Punktzahl waren der Albugnano und der Chianti Classico fast gleichauf, mit rund 16/20 Punk-

ten. Aber die meisten Stimmen als Selezione konnte der Chianti Classico auf sich vereinen.

Beim Weißwein gab es aus unserer Sicht eine große Überraschung: Eigentlich hatte ich fast befürchtet, wegen des Monfort Giallo kritische Stimmen zu hören, da es kein trockener Wein ist. Gewissermassen trat das Gegenteil ein: Sie haben ihn zur Selezione dell'Intenditore gewählt! Das freut mich sehr, und macht Mut hin und wieder mal einen Dessertwein in unser Abonnement einzubauen. Oder wollen Sie lieber ausschließlich trockene Weine? Rufen Sie uns an, faxen Sie uns, oder sagen Sie uns Ihre Meinung per mail. Wir wollen Ihren Wünschen so weit wie möglich entgegen kommen.

Die nächsten Pakete beinhalten folgende Weine:

- **Rotwein:** 1998 Salice Salentino von Agricole Vallone (Apulien), 2001 Vigna Virzi Rosso von Spadafora (Sizilien), 2000 Lagrein Dunkel „Tschidererhof“ von Kössler (Südtirol)  
Paketpreis € 23,00 (bei Versand zzgl. € 3,- Versandkostenanteil)
- **Weißwein:** 2001 Ribolla Gialla Colli Orientali del Friuli von Angelo Butussi (Friaul), 2001 Trentino Pinot Grigio von Casata Monfort (Trentino), 2000 „Sassaia“ Gambellara Classico von La Bianca (Ventien)  
Paketpreis € 24,00 (bei Versand zzgl. € 3,- Versandkostenanteil)



## aktuell

- **Monfort Brut:** In der Zeitschrift Capital wurde in der Ausgabe 24/2002 ein Schaumweintest veröffentlicht. Es ist eine Auswahl der 15 besten aus 321 verkosteten Schaumweinen. Nur ein italienischer Schaumwein schaffte den Sprung in diese Spitzengruppe: Der Monfort Brut von Casata Monfort. Dass er gleichzeitig noch einer derer mit dem niedrigsten Preis war, brauche ich schon fast nicht mehr zu erwähnen. Es ist ein weiterer schöner Beweis, dass es nicht nur eine plumpe Behauptung von uns ist, wir würden exzellente Weine mit außergewöhnlichem Preis-Qualitäts-Verhältnis von relativ unbekanntem Erzeugern anbieten...

#### Bester italienischer Sekt (Capital 24/2002)

**Monfort Brut**  
Casata Monfort

0,75 l € 14,95

(Grundpreis 19,93 €/Liter)

6 Flaschen € 79,00

(Grundpreis 17,56 €/Liter)



- **Inventur:** Wie in jedem Jahr, so steht uns auch zu Beginn des neuen Jahres wieder die Inventur bevor. Zu diesem Zweck werden wir ausnahmsweise vom 2. bis 4. Januar unseren Laden geschlossen halten. Wie in den vergangenen Jahren wird es auch heuer wieder einen Sonderverkauf zwischen den Jahren geben. Während dieser Tage bieten wir Ihnen wie gewohnt etliche Restposten zu absoluten Sonderpreisen an. Wir werden Sie wie gewohnt informieren.

- **Gemischt:** 2001 Vigna Virzi Rosso von Spadafora (Sizilien), 1999 Selvarosa von Scarpa (Piemont), 2000 „Sassaia“ Gambellara Classico von La Bianca (Ventien)  
Paketpreis € 34,00 (bei Versand zzgl. € 3,- Versandkostenanteil)  
Wenn Sie bereits Abonnent sind, bekommen Sie die Pakete in den nächsten Tagen zugestellt.



## Probier-Abonnement Jahrgesgewinner

Das dritte Jahr des Probier-Abonnement ist abgelaufen. Wieder haben wir unter allen Einsendern dreimal drei Flaschen des Weines verlost, der bei Ihnen die höchste Punktzahl erreicht hat. Ihr Favorit aus 27 Weinen eines Jahres war der 2000 Rosso di Montalcino von La Fortuna. Die Gewinner sind Edwin Soltek aus Haigerloch, Wolfram Hertfelder aus Kirchheim/Teck und Rosemarie Helweg aus Detmold.

Herzlichen Glückwunsch und vielen Dank für das fleißige Ausfüllen der Bewertungsbogen!!!

## Winzerporträt: La Fortuna

In den vergangenen Jahren hat die Zahl der Kellereien in Montalcino drastisch zugenommen. Es herrscht Goldgräberstimmung – kein Wunder, angesichts der Preise, die sich vor allem mit dem Brunello erzielen lassen. Unser neuer Partner in Montalcino gehört allerdings nicht zu diesen Emporkömmlingen, die den Wein primär als Goldgrube und weniger als Passion betrachten. Bereits 1907 kam die Familie Zannoni nach Montalcino auf das Landgut



La Fortuna. Heute wird der Familienbetrieb von Gioberto und seiner Schwester Felicetta geführt. Sie tragen die Verantwortung für 34 Hektar Grund, von denen etwa 12 Hektar unter Reben stehen. Rund 2 Hektar sind Olivenhain und 20 Hektar Getreide.

Seit der Gründung des Consorzio Brunello di Montalcino im Jahre 1967 füllt die Kellerei ihren Wein in Flaschen ab. Zur Zeit sind es rund 20.000 Flaschen Brunello und 15.000 Flaschen Rosso, die jährlich zum Verkauf stehen. Erstaunlicherweise gibt es trotz der exzellenten Qualität, derer sich diese Weine erfreuen, außer uns keinen Importeur in Deutschland. Auch nicht, nachdem der 97er Brunello in der Weinzeitschrift Vinum, Ausgabe 7/2002 als einer der zehn besten Brunello des

Jahrgangs vorgestellt wurde. Sicher liegt es auch an der eher zurückhaltenden Art von Gioberto Zannoni, dass man in Deutschland noch nicht so richtig Fuß gefasst hat.. Uns stört das nicht, geht es uns doch öfters so, dass die Kollegen einen Wein erst dann ins Sortiment aufnehmen, wenn wir schon ein paar Jahre erfolgreich mit dem Weingut arbeiten.

Aufgrund der langen Erfahrung, die die Familie Zannoni bereits mit dem Brunello hat, ist auch der Einsatz der Barrique keineswegs übertrieben. Zwar nimmt man im jungen Wein den Holzton durchaus wahr, er dominiert

die Traubenaromen aber nicht. Neben der Tatsache, dass die Weine nicht nur in Barriques, sondern auch in Holzfässern mit 30 und 50 Hektolitern Fassungsvermögen ausgebaut werden, ist dies auch auf den geringen Hektarertrag und die lagenbedingt ausgesprochen kräftigen, körperreichen Weine zurückzuführen. Auf diesem Weingut steht – wie bei allen unseren Partnern – die Weinbergsarbeit absolut im Vordergrund. Zwar hat die Familie auch eine sehr moderne Kellerausstattung angeschafft, sie dient aber nur dem Erhalt der erstklassigen Traubenqualität, die man bemüht ist, Jahr für Jahr in den Keller zu bringen.

Wir freuen uns, mit La Fortuna einen Partner gefunden zu haben, bei dem insgesamt alles zusammen zu stimmen scheint. Die beiden Weine jedenfalls, die wir von diesem Gut anbieten erfreuen sich bereits größter Beliebtheit.



## 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)

### Die Weine von La Fortuna

#### 2000 Chianti Classico

0,75 l € 19,20

(Grundpreis 25,60 €/Liter)

#### 1997 Brunello di Montalcino

0,75 l € 47,00

(Grundpreis 62,67 €/Liter)



Weinimport  
**Strien**  
Italienische Weine