

Das Weinblatt



32. Ausgabe, 10. März 2003

15 Jahre Strien Weinimport

Erinnern Sie sich noch an unsere Anfänge zu Beginn des Jahres 1988 in der Tuttlinger Straße in Sillenbuch? Bis September 1991 diente der alte, stilvolle Gewölbekeller als Verkaufsraum. Seither sind wir in den Räumen in der Nellinger Straße 2. Im Jahr 1991 haben wir auch endgültig



den Schritt vom Hobbybetrieb zum Vollerwerbsbetrieb vollzogen.

Trotz schwieriger Jahre ging es stets bergauf.

Unser Angebot wurde immer umfangreicher und individueller. Heute gehören wir anerkanntermaßen zu den qualifiziertesten Italienspezialisten in Deutschland, und haben bereits verschiedene Auszeichnungen erhalten. Einige



unserer einstmals nahezu unbekanntem Weingüter haben in den vergangenen Monaten und Jahren hohe Anerkennung erfahren. Sei es Angelo

Butussi, Franco Roero oder Casata Monfort. Die Agricole Vallone und Le Casalte sollten als inzwischen führende Winzer ihrer jeweiligen Anbauzone nicht unerwähnt bleiben.

Diesen erfolgreich eingeschlagenen Weg wollen wir fortsetzen und auch weiterhin Winzer und Weine für Sie entdecken, die durch Authen-

tizität, Charakter, ihre besondere Qualität und den vergleichsweise günstigen Preis auffallen. Auch in diesen schwierigen Zeiten entwickeln und erweitern wir unser ohnehin schon umfangreiches Angebot und berichten Ihnen bereits in dieser Ausgabe wieder über:



Neues bei Strien

In den letzten Tagen des vergangenen Jahres konnten wir Ihnen einen neuen Wein von Antonella Natta aus dem Piemont präsentieren, den Monferrato Dolcetto. Dieser Tropfen hat sehr schnell Freunde gefunden. Das wundert uns nicht, zeichnet sich dieser Biowein doch durch eine schöne, füllige Frucht, eine angenehme Frische und moderate Säure aus.

In den nächsten Tagen wird ein weiterer „neuer“ Wein bei uns eintreffen. Neu in Anführungszeichen, weil wir vor einigen Jahren schon mit diesem Haus gearbeitet haben. Der 2000er Valpolicella Classico von Brigaldara hat uns wieder sehr gut gefallen. Also haben wir beschlossen die Zusammenarbeit wieder aufzunehmen. Auch das erstklassige Öl von Stefano Cesari, dem Inhaber der Kellerei Brigaldara, haben wir wieder in unser Sortiment aufgenommen.

Und noch etwas wird in Kürze eintreffen:



Schnäppchen

**2000 „Duca di Mandas“
Monica di Sardegna
C. S. Trexenta**

0,75 l € ~~6,10~~ 5,50

(Grundpreis ~~8,13~~ 7,33 €/l)

12 Flaschen € 59,-

(Grundpreis 6,56 €/l)

Das Angebot gilt bis zum Abverkauf des Jahrgangs.





Ein Ergebnis der Weiterbildung

In den langen Jahren unserer Tätigkeit haben wir schon manchen sehr leckeren, oder gar bemerkenswerten Tropfen verkostet, den wir

aufgrund unserer Spezialisierung auf das Weinland Italien nicht ins Programm genommen haben. Vor kurzem bekamen wir die Gelegenheit einige Rioja-Weine zu probieren. Einer davon hat uns ganz besonders überzeugt, und wir stellen uns die Frage: Warum sollen wir Ihnen einen

Wein vorenthalten, den wir außergewöhnlich gut finden – nur weil er aus Spanien kommt?

Andererseits wissen wir um die Angst vieler Kunden, die Qualität unseres Sortiments könnte darunter leiden, wenn wir die Spezialisierung auf Italien aufgeben.

Sie können versichert sein, wir werden uns auch weiterhin in gewohnter Weise um Italien kümmern!

Aber auch der Blick über den Gartenzaun ist sehr wichtig und fester Bestandteil unserer Arbeit, schon alleine, um nicht den Blick für internationale Preisrelationen zu verlieren. Deshalb werden wir einen ersten Schritt wagen und Ihnen jenen besagten Rioja anbieten. Vielleicht als Einmalangebot, vielleicht als dauerhafte kleine Ergänzung unseres Sortiments – das entscheiden Sie! Gefällt Ihnen der Wein, und Sie haben auch nicht den Eindruck die Qualität unseres sonstigen Angebots leide unter dieser Erweiterung, dann bleibt er im Programm. Wenn er Ihnen nicht gefällt, oder Sie uns diesen Schritt nicht zutrauen, dann werden wir ihn aus dem Sortiment nehmen und uns ganz auf unsere sogenannte Kernkompetenz zurückziehen.

Wir sind sehr gespannt auf Ihr Urteil respektive Ihre Meinung!!

Die Preisentwicklung

Wie gewohnt erhielten wir von unseren Lieferanten in den vergangenen Wochen einige Preislisten für das Jahr 2003. Ich muss sagen,

die Listen die wir bisher erhielten zeugten überwiegend von Vernunft und Augenmaß. Mal stabile Preise, mal leichte Erhöhungen im Bereich von 3-5%, selten darüber. Damit wird sich leben lassen. Lediglich ein Lieferant meinte mit rund 25% Preiserhöhung im einen und etwa 35% im anderen Fall den Bogen deutlich überspannen zu müssen. Ich hoffe durch den Hinweis auf eine dann leider zwangsläufige Auslistung dieser Weine noch etwas erreichen zu können, gebe aber zu in diesem Falle nicht allzu optimistisch zu sein.



Frei Haus jetzt schon ab 95€ Auftragswert

Leider macht uns zwar auch die Paketpost mit einer gewaltigen Preiserhöhung etwas Kummer, wir haben daraufhin jedoch unsere Versandkostenstruktur geprüft, und haben uns dazu entschlossen, die Umsatzgrenze für frei-Haus-Lieferungen auf 95€ pro Empfangsadresse drastisch abzusenken! Im Gegenzug müssen wir leider die Preise für Lieferungen mit geringerem Warenwert den gestiegenen Kosten anpassen. Für Aufträge mit einem Wert unter 95€ pro Empfangsadresse müssen wir ab sofort 8,70€ berechnen.

Probier-Abonnement

Aus dem enormen Rücklauf an Fragebögen schließen wir, dass das Rotwein-Abo diesmal besonders viel Freude gemacht hat. Nach häufigen Kopf-an-Kopf-Rennen war der Sieger diesmal eindeutig: der 1998 „Vereto“ Salice Salentino Rosso der Agricole Vallone bekam mit Abstand die meisten Stimmen. Interessant dabei, von den drei vorgestellten ist es der Wein mit dem geringsten Preis! Wobei fairerweise zu erwähnen ist, die höhere Durchschnittspunktzahl hatte der Virzi Rosso.

Der erste Spanier

Rioja „Cuarteto“ Joven

Bodegas Casa Juan

0,75 l € 6,95

(Grundpreis 9,27 €/l)

12 Flaschen € 75,-

(Grundpreis 8,33 €/l)

Das Angebot gilt bis zum 29. März 2003.



In diesen Tagen eingetroffen

2002 Falerio die Colli Ascolani
Castello Fageto

0,75 l € 5,95

(Vergleichspreis 7,93 €/Liter)

2001 Rosso Piceno
Castello Fageto

0,75 l € 6,95

(Vergleichspreis 9,27 €/Liter)

2000 „Rusus“ Rosso Piceno
Castello Fageto

0,75 l € 10,95

(Vergleichspreis 14,60 €/Liter)



Und noch etwas, offenbar gab es mit einzelnen Flaschen des Virzi Rosso Probleme. Probleme, die sich auch Francesco Spadafora nicht erklären kann, einzelne Flaschen haben deutlich mousiert!! Ich persönlich habe noch keine fehlerhafte Flasche gezogen, es scheinen offenbar auch nur

Selezione dell'intenditore

**1998 „Vereto“ Salice
Salentino Rosso**
Agricole Vallone

0,75 l € 6,95

(Grundpreis 9,27 €/Liter)

**2000 „Sassaia“
Gambellara Classico**
Angiolino Maule

0,5 l € 8,55

(Grundpreis 11,40 €/Liter)



wenige zu sein. Sollten auch Sie zu den Betroffenen gehören, geben Sie uns bitte kurz Bescheid!

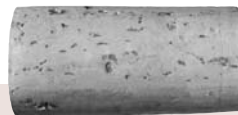
Der Sieger bei den Weißweinen ist der perfekt reife, auch uns absolut überzeugende „Sassaia“ Gambellara Classico vom sympathischen Angiolino Maule. Leider ist die Reso-

nanz beim Weißwein meist nicht so groß, wie beim Rotwein. Deshalb nochmals die Bitte an alle Weißwein-Abonnennten: schicken Sie uns den Fragebogen zurück! Es bietet Ihnen die Möglichkeit drei Flaschen des am höchsten bewerteten Weins aus einem Jahr zu gewinnen, und uns geben Sie die Chance unsere Weinauswahl noch besser Ihren Wünschen anzupassen.



Die nächsten Pakete beinhalten folgende Weine:

- **Rotwein:** 2002 Malvasia di Castelnuovo Don Bosco von Antonella Natta (Piemont), 1997 Vino Nobile di Montepulciano von Le Casalte (Toskana), 2000 Valpolicella Classico von Brigaldara (Venetien)
Paketpreis € 31,50 (bei Versand zzgl. € 3,- Versandkostenanteil)
- **Weißwein:** 2002 Falerio dei Colli Ascolani von Castello Fageto (Marken), 2001 Vernaccia di San Gimignano von Fratelli Vagnoni (Toskana), 1996 Taibane von La Bianca (Venetien)
Paketpreis € 29,50 (bei Versand zzgl. € 3,- Versandkostenanteil)
- **Gemischt:** 2002 Falerio dei Colli Ascolani von Castello Fageto (Marken), 2002 Malvasia di Castelnuovo Don Bosco von Antonella Natta (Piemont), 1997 Vino Nobile di Montepulciano von Le Casalte (Toskana)
Paketpreis € 29,00 (bei Versand zzgl. € 3,- Versandkostenanteil)



aktuell

- **Bio-Winzer:** Giulio Freddano darf seit 1. Januar dieses Jahres seine Produkte als Bio-Produkte bezeichnen. Zwar betreibt er schon seit vielen Jahren Weinbau unter „Bio“-Gesichtspunkten, hat aber erst jetzt die Übergangszeit hinter sich gebracht. An der Qualität seiner Produkte wird sich nichts ändern, sie befinden sich bereits seit Jahren auf einem sehr hohen Niveau.
- **Selection du Sommelier:** Nach rund drei Jahren trennen wir uns wieder von der Auswahl französischer Weine. Zwar wurden die Weine zu einem ganzen Teil recht gut angenommen, unser Lieferant stellt jedoch den Großhandel ein, und für Direktbezug sind unsere Mengen einfach zu klein. Es ist aber nicht auszuschließen, dass wir im Zuge unserer Weiterbildung mal auf einen französischen Wein stoßen, an dem wir nicht vorbeigehen wollen.
- **ProWein:** Die ProWein in Düsseldorf hat sich in den vergangenen Jahren zur wichtigsten Fachmesse in Deutschland entwickelt. Grund genug für uns dieses Jahr erstmals mit einem eigenen Stand teilzunehmen. Gemeinsam mit fünf unserer Lieferanten präsentieren wir unser Sortiment vom 23. bis 25. März in der Italienhalle.

Wenn Sie bereits Abonnent sind, wird Ihnen das Paket in den nächsten Tagen zugestellt.

Private Weinproben

Immer wieder werden wir angesprochen, ob es nicht die Möglichkeit gibt in privatem Rahmen eine Weinprobe mit uns zu veranstalten. Natürlich gibt es diese Möglichkeit! Und sie wird auch relativ regelmäßig genutzt. Ob Sie eine schlichte Weinprobe nur mit Kleinigkeiten wie Brot, Salami, Schinken und Käse wünschen, eine Probe mit Kalt-Warmem-Büffet, oder gar mit begleitendem Mehr-Gang-Menü, nichts ist unmöglich! Wir kooperieren dabei mit zwei



ausgezeichneten Partyservice-Unternehmen: der Firma Bischof, Feine Küche und Service (www.bischof-reutlingen.de) und der Metzgerei Feldwieser-Sinn (www.feldwieser-sinn.de). Mit beiden haben wir ebenso umfangreiche wie gute Erfahrungen und können sie nur empfehlen. Wobei wir natürlich die Organisation gerne nach Ihren Vorgaben übernehmen.



Als kleiner Anreiz für Sie hier eine mail des Verantwortlichen der Deutsche Bank AG, die wir nach einer Weinprobe mit begleitendem kalten Büffet von der Metzgerei Feldwieser-Sinn erhielten:

„Herzlichen Dank für den gestrigen Abend. Super Veranstaltung, gute Weine, gute Bewirtung – ohne Produktverkauf. Es kam rüber, dass Ihnen erst der Wein wichtig ist, und dann der Verkauf. Danke.“

Wenn Sie also gerne eine Weinprobe mit uns durchführen würden, dann zögern Sie nicht uns anzusprechen!

Giulio Gambelli ausgezeichnet

Sie erinnern sich an den Artikel im letzten Weinblatt „Großmeister des Kellerwesens“? Ich erwähnte darin auch Giulio Gambelli den önologischen Berater der Fattoria di Rodano und der Fattoria Le Casalte.



Giulio Gambelli, der sich selbst nicht als Önologe, sondern als „maestro assaggiatore“ – also gewissermaßen als „Meister des Verkostens“ bezeichnet – wurde von der Handelskammer von Siena für die Kreation großer Weine mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Besonders hervorgehoben wurden dabei der Monna Claudia und der Lazzicante von der Fattoria di Rodano, die beide unter seiner Beratung entstanden sind.

Öffnungszeiten

Aus verschiedenen Gründen scheint uns eine Veränderung unserer Ladenöffnungszeiten sinnvoll zu sein, wobei wir Ihre Wünsche dabei soweit wie möglich berücksichtigen wollen. Um auch weiterhin regelmäßig unsere Lieferanten in Italien besuchen zu können, und weil unsere Weine auch bei Kollegen mehr und mehr Anklang finden, muss ich etwas flexibler sein, um reisen zu können. Deshalb planen wir künftig montags geschlossen zu halten. Zum Ausgleich möchten wir die Öffnungszeiten am Nachmittag bereits auf 15 Uhr vorziehen, der Ladenschluss bleibe nach unserer Planung unverändert. Samstags hingegen werden wir erst um 10 Uhr öffnen, da die Zeit zwischen 9 und 10 Uhr nur von sehr wenigen Frühaufstehern genutzt wird.

Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie Wünsche haben, wie wir die Öffnungszeiten gestalten sollen, damit Sie Ihren Einkauf bei uns besser koordinieren, und sich mehr Zeit dabei lassen zu können.

Selbstverständlich besteht unabhängig von diesen Veränderungen die Möglichkeit auch künftig außerhalb der Öffnungszeiten bei uns zu klingeln, oder telefonisch einen Termin zu vereinbaren.

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