



dem Vernaccia di San Gimignano ist rein zufälliger Natur. Vermutlich entstammt der Name dem lateinischen „vernaculum“, was soviel bedeutet wie einheimisch. Erstmals nachgewiesen

wurde die Vernaccia-Traube in der Gegend von Oristano bereits im 11. Jahrhundert. Die dichten Trauben haben kleine, runde Beeren mit sehr dünner Haut. Etwas Besonderes ist auch das Mikroklima und die geologische Zusammensetzung der Böden des unteren Tirso-Tales, das vom Fluss Tirso immer wieder überschwemmt wird – ein weiterer Faktor, der Einfluss auf den Charakter des Weines nimmt.

Die außergewöhnliche Charakteristik des Weines entsteht aber auch bei der Bereitung. Nach dem leichten Abpressen und der natürlichen Gärung wird der Wein in mittelgroßen Fässern aus Eiche oder Kastanie gereift. Die Fässer werden nur zu etwa 80% gefüllt und in Räumen mit starken Temperaturschwankungen gelagert. Während des Reifeprozesses entsteht durch das Vorhandensein von Sauerstoff eine Hefe, die sich wie ein Film über den Wein legt und für eine sehr langsame Oxidation sorgt, vergleichbar den Vorgängen beim Sherry.

Der Wein ist mit weniger als 1g Zucker pro Liter absolut trocken, weist mit 3 mg freiem Schwefel pro Liter einen extrem niedrigen Schwefelgehalt auf und ist trotzdem nahezu unbegrenzt haltbar.



Unsere Öffnungszeiten:

Montag-Mittwoch
16.00-18.30 Uhr
Donnerstag + Freitag
16.00-20.00 Uhr
Samstag 10.00-14.00 Uhr

Bürozeiten:
Montag-Freitag
9.00-16.00 Uhr



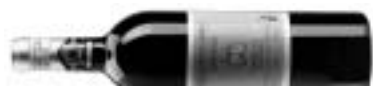
Nellinger Straße 2
70619 Stuttgart
(Heumaden)
Tel. 07 11/44 10 32-0
Fax 07 11/44 10 32-22
info@strien.com
www.strien.com

1993 Vernaccia di Oristano Riserva

Attilio Contini

0,75 l € 12,95

(Grundpreis 17,27 €/Liter)



Genießen Sie ihn bei einer Temperatur zwischen 8°C und 16°C als Aperitif oder zum Dessert.

Der Nieddera ist eine alte sardische Sorte, die praktisch ausgestorben war. Noch heute sind die Contini die einzigen die einen reinsortigen Nieddera-Wein produzieren. Kaum zu glauben bei diesem hochinteressanten, kräftigen und reichen Wein mit seinem unvergleichlichen Charakter.

Es freut uns sehr, einen Winzer auf Sardinien als Partner gewonnen zu haben, der nicht nur ausgesprochen

gute Weine produziert, sondern sich wirklich auf die heimischen Traubensorten konzentriert und daraus überaus feine Weine keltert. Sozusagen als i-Tüpfelchen kommt hinzu, dass die Contini extrem kooperativ sind. Ich bin ganz sicher, wir stehen am Beginn einer langen, für alle Beteiligten erfreulichen Zusammenarbeit!



Weinimport
Strien
Italienische Weine

- Weißwein: 2002 Vermentino di Sardegna von Attilio Contini (Sardinien), 2002 Piemonte Moscato von Franco Roero (Piemont), 2002 „Alhambra“ Monreale Bianco von Francesco Spadafora (Sizilien)
Paketpreis € 21,00
(bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)
- Gemischt: 1999 Primitivo di Manduria „Terre di Pasano“ der Cantina ed Oleificio Sociale di Sava (Apulien), 2002 Vermentino di Sardegna von Attilio Contini (Sardinien), Monfort Rosa von Casata Monfort (Trentino)
Paketpreis € 27,00
(bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)
Wenn Sie bereits Abonnent sind, wird Ihnen das Paket in den nächsten Tagen zugestellt werden.

Das Winzerportrait Azienda Vinicola Attilio Contini

In diesem Jahr haben wir die Zusammenarbeit mit einer der ältesten und traditionsreichsten Kellereien Sardinien begonnen, der Azienda Vinicola Attilio Contini. Die Kellerei, die bis heute ein Familienbetrieb geblieben ist, wurde 1898 gegründet und wird heute von der dritten Generation geleitet. Insgesamt verarbeiten die Contini Trauben von etwa 60 Hektar. Der Ertrag liegt mit 40-60 Hektolitern pro Hektar – je nach Sorte – ungewöhnlich niedrig. Höhere Erträge sind bei einem so hohen Qualitätsanspruch, wie ihn die Familie Contini hat, allerdings nicht möglich.

Das Hauptaugenmerk der Kellerei liegt auf den autochthonen Rebsorten Vernaccia, Nieddera, Vermentino und Cannonau. Der wichtigste Wein

der Kellerei ist und bleibt dabei der Vernaccia di Oristano, für den sie bereits 1912 und 1913 Goldmedaillen bei der Internationalen Ausstellung in Mailand bekamen. Bis heute ist Contini fast ein Synonym für den Vernaccia di Oristano geblieben.

Was eigentlich ist das Besondere

am sardischen Vernaccia, insbesondere am Vernaccia di Oristano? Zunächst einmal die Traube, denn die Namensverwandtschaft mit

Das Contini-Probierpaket

Je 1 Flasche Vermentino di Sardegna, 2002 „Karmis“, 2002 Nieddera Rosato, 2000 Nieddera Rosso, 1993 Vernaccia di Oristano Riserva.

Dazu 1 Packung Grissini und 1 Glas Artischockenpaste.

Paketpreis € 49,95

(Bei Versand zzgl. 8,70 €)



aktuell



- **Hochanständig** hat sich unser langjähriger Lieferant und Freund Valter Musso verhalten. Im Juni erhielten wir eine Lieferung seines 2002er Chardonnay. Direkt nach ihrem Eintreffen haben wir verkostet – der Wein war von einwandfreier Qualität, nicht ganz so gut wie der 2001er, aber dennoch sehr gut. Einige Zeit später öffneten wir eine zweite Flasche, die leider einen Fehlton aufwies. Wir schoben es auf einen Flaschenfehler. Da keine Flasche mehr kalt stand, konnten wir es nicht sofort verifizieren. Wenige Tage später rief Valter mich an und bat mich, seinen Chardonnay aus dem Regal zu nehmen. Der Wein, der zum Zeitpunkt der Abfüllung von guter Qualität war, habe sich letztendlich als nicht stabil erwiesen. Er entschuldigte sich, uns Ware verkauft zu haben, die nicht dem Qualitätsanspruch unseres und seines Hauses entsprechen könne. Ich kann Valter für dieses Verhalten nur meinen Respekt zollen! In fünfzehn Jahren Weinhandel ist mir so ein offener Umgang mit einem Qualitätsproblem noch nie begegnet!! Ich freue mich schon jetzt auf den 2003er!



- **Manzoni Bianco in „essen & trinken“ 9/2003:** Der Manzoni Bianco unseres Partners Rive della Chiesa (Die Kellerei-Präsentation finden Sie im Weinblatt Ausgabe 33) wird in der aktuellen Ausgabe von „essen & trinken“ als idealer Begleiter zu Pilzgerichten vorgestellt. Unsere Empfehlung stieß bei der Redaktion auf wahre Begeisterung. Es freut uns sehr, dass dieser charaktervolle Wein des sympathischen Michele Gasparetto einem breiten Publikum bekannt gemacht wird. Auch Sie sollten die Kombination Manzoni und Pilze ausprobieren
- **Neuer Katalog:** Die Mühe hat sich gelohnt, unser neuer Katalog 2003/2004 ist fertig. Aufgrund der verschiedenen Möglichkeiten einen Katalog zu erhalten, bitten wir Sie uns telefonisch, per Fax oder E-Mail mitzuteilen auf welchem Wege, bzw. in welcher Form Sie unseren Katalog beziehen wollen. Drei Möglichkeiten können wir Ihnen anbieten: Den Katalog auf Papier, den elektronischen Katalog im pdf-Format auf CD, für den Sie von uns einen Einkaufs-Gutschein über 2,50 € bekommen! Oder Sie nutzen die dritte, neu geschaffene Möglichkeit, die Ihnen einen Einkaufsgutschein über 5 € beschert, per Download von unserer Homepage
- **Das ist Teil** unseres überarbeiteten Internetauftritts. Neben den Weinblättern können Sie jetzt auch den Katalog und die jeweils aktuellen Bestelllisten als Datei im pdf-Format downloaden.
- **Mailing per E-Mail:** Bitte denken Sie daran uns Ihre E-Mail-Adresse mitzuteilen, wenn Sie unsere Mailings per E-Mail wünschen. Beachten Sie dabei, wir planen künftig immer mal wieder Angebote von kleinen Restmengen zu verschicken. Aus Kosten- und Aktualitätsgründen werden wir diese Informationen aber nur per E-Mail versenden. Es lohnt sich also, sich registrieren zu lassen. Senden Sie uns einfach eine Mail an mailing@strien.com, wir nehmen Sie dann in den Verteiler auf. Bitte denken Sie auch dran, uns Adress-korrekturen mitzuteilen!



sich noch lebhaft an dieses Ereignis erinnern. Die Vertikalprobe am 6. Dezember wird natürlich ein anderes Thema haben: Es gibt nicht viele Lieferanten, mit denen wir so lange zusammenarbeiten wie mit Valter Musso. Valter wird Ihnen wenigstens 8 Jahrgänge seines Barbaresco vorstellen! Ganz sicher wird der Barbaresco „Pora“ 1985 dabei sein!!

Im Anschluss daran stehen sämtliche Musso-Weine unseres Sortiments und andere piemonteser Kreszenzen zur Verkostung. Valter Musso wird verschiedene piemonteser Spezialitäten mitbringen, die wir zu den Weinen reichen werden. Für die Teilnahme müssen wir pro Person einen Kostendeckungsbeitrag von 25 € berechnen. Ihre Anmeldung sollte uns bis zum 29. November erreicht haben.

Den Jahresausklang bildet ein Seminar über die Kunst des Destillierens mit Bruno Pilzer am Samstag, 20. Dezember ab 17 Uhr. Der Destillateur mit Leib und Seele wird Sie an diesem Abend in die Geheimnisse einweihen, wie soviel Frucht in den Obstbrannt kommen kann, ohne dass Aromastoffe zugesetzt werden. Warum Grappa und Grappa zwar das gleiche, aber bestimmt nicht dasselbe sind, wird er Ihnen ebenso erklären, wie die Unterschiede des kontinuierlichen und diskontinuierlichen Destillierens.

Zwar wird das Seminar natürlich von einer Verkostung begleitet, sie brauchen aber keine Angst haben, sie werden auch eine Anleitung für richtiges Degustieren von Bränden bekommen und –

wenn Sie sie beherzigen – auch am Ende der Probe noch Herr Ihrer Sinne sein.

Für die Teilnahme an diesem Seminar, bei dem wir Ihnen natürlich auch verschiedene Leckereien anbieten werden, liegt der Unkostenbeitrag bei 15 € pro Person.

Bei allen Veranstaltungen gilt: Ihre Reservierung wird nur dann berücksichtigt, wenn der Unkostenbeitrag wenigstens 5 Tage vor dem jeweiligen Termin bei uns eingegangen ist.

Wenn Sie eine längere Anreise gehabt haben und nach der Probe die Rückreise nicht mehr antreten wollen – kein Problem. Fünf Gehminuten von unseren Räumen entfernt befindet sich ein kleines Hotel-Garni, in dem wir gerne für Sie reservieren. Ganz bestimmt hat Stuttgart auch

für Sie etwas Interessantes zu bieten, um ein verlängertes Wochenende zu genießen, sei es die Staatsoper, das Ballett, ein Musical oder auch unser wunderschöner Zoo, die Wilhelma.



Probier-Abonnement

Mit dieser Ausgabe des Probier-Abonnements nehmen wir die Anregung einiger Wechsel-Abonnenten auf: die Ausgaben 1 und 4 dieses Abo-Typs werden Rotweine beinhalten, die Ausgaben 2 und 3 Weißweine.

Wir freuen uns sehr, dass in der zweiten Ausgabe diesen Jahres ein Wein nahezu ein Solo bei der Wahl zur Selezione hingelegt hat, den wir erst dieses Jahr ins Sortiment genommen haben: der Nieddera 1999 von Attilio Contini. Zwar erhielten die beiden anderen Weine auch gute Noten, bei der Wahl zur Selezione war das Kreuzchen aber fast immer bei dem Sarden. Wir sind

sehr glücklich über die Bestätigung, denn es ist ein eigenwilliger Wein und wir waren uns keineswegs sicher, ob er angenommen werden würde. Jetzt ist der 1999er schon fast ausverkauft, der 2000er ist ihm aber mindestens ebenbürtig.

Bei den Weißweinen konnte sich ebenfalls Contini mit dem „Karmis“ Vernaccia della Valle del Tirso knapp durchsetzen. Aber auch hier schnitten die beiden anderen Weine sehr gut ab. In der Ausgabe 3/2003 stellen wir Ihnen wieder eigenwillige, charaktervolle und sicher interessante Weine vor:

- Rotwein: 1999 Primitivo di Manduria „Terre di Pasano“ der Cantina ed Oleificio Sociale di Sava (Apulien), 1998 Cirò Classico von Linardi (Kalabrien), Monfort Rosa von Casata Monfort (Trentino), Paketpreis € 30,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)



Selezione dell'intenditore

**1999 Nieddera
della Valle del Tirso Rosso**
Attilio Contini

0,75 l € 12,95

(Grundpreis 17,27 €/Liter)

Nur noch in geringer Menge verfügbar

**Der Folgejahrgang:
2000 Nieddera
della Valle del Tirso Rosso**
Attilio Contini

0,75 l € 12,95

(Grundpreis 17,27 €/Liter)

**2002 „Karmis“
Vernaccia della Valle del Tirso**
Attilio Contini

0,75 l € 8,95

(Grundpreis 11,93 €/Liter)



Das Weinblatt



34. Ausgabe, 2. September 2003

Veranstaltungen bis Jahresende

Wenn auch etwas anders, als im letzten Weinblatt angekündigt, können wir ein sehr attraktives Veranstaltungsprogramm anbieten:

Am 27. September bieten wir Ihnen eine Dessertweinprobe an. Ab 17 Uhr stellen wir Ihnen unsere Auswahl süßer und trockener Dessertweine mit interessanten Kombinationsmöglichkeiten vor. Ob es Gebäck oder Käse ist, dezent oder aromatisch, Sie werden interessante Kombinationen kennen lernen. Der Unkostenbeitrag beträgt € 15 pro Person. Bitte melden Sie sich bis spätestens 20. September an.

Eine geführte Weinprobe mit kulinarischen Leckereien aus Südtirol und Trentino ist unser Thema am 25. Oktober, wiederum ab 17 Uhr. Hans Ebner und Lorenzo Simoni präsentieren Weine aus ihrem Hause und erklären die Besonderheiten der jeweiligen Gegend. Unter anderem werden beide ihren flaschenvergorenen „Talento“-Sekt vorstellen. Anschließend an die geführte Probe können Sie unser gesamtes Sortiment aus Südtirol/Trentino bei Speck, Schüttelbrot, Bergkäse und anderen lokalen Spezialitäten verkosten. Der Unkostenbeitrag pro Person beträgt € 20. Wir bitten um Anmeldung bis spätestens 18. Oktober.



Am 22. November werden wir Ihnen eine Probe der ganz besonderen Art anbieten; eine Gruppe von Erzeugern – unter anderem Angiolino Maule –

wird ihre Weine präsentieren. Es ist ein loser Zusammenschluss von Qualitätsfanatikern, die ihre Weine möglichst ohne Zusatz aller chemischen Hilfsmittel produzieren wollen. Es sind nicht einfach Bio-Winzer, ihre Vorstellungen und Anforderungen liegen weit über dem, was die Bio-Verbände verlangen. Ihr Grundsatz lautet: „Ein Wein muss vor allem wahr sein, erst in zweiter Linie gut“. Wobei anzumerken ist, die Weine sind ausgesprochen gut!

Ich kann Ihnen schon jetzt versprechen, diese Degustation wird Ihnen vollkommen neue Eindrücke von der Weinherstellung vermitteln und sie werden von Experimenten erfahren, die sehr gewagt und ungewöhnlich aber nichtsdestoweniger vielversprechend sind. Ich freue mich sehr auf dieses Treffen mit diesen sympathischen Winzern. Dazu werden wir Käse und Salami von der Käserei La Casara aus Roncà bei Verona reichen. Der Unkostenbeitrag liegt bei 20 € pro Person. Anmeldungen erbitten wir bis zum 15. November.

Alle die damals an der Vertikalprobe *Vino Nobile* teilgenommen haben, die von Chiara Barioffi so eindrucksvoll geleitet wurde, werden

Veranstaltungskalender

Dessertweine

Samstag 27. September 17 Uhr

Südtirol-Trentino

Samstag 25. Oktober 17 Uhr

Wein und Wahrheit

Samstag 22. November 17 Uhr

Vertikalprobe Barbaresco von Valter Musso

und andere piemonteser Weine
Samstag 06. Dezember 17 Uhr

Seminar:

Die Kunst des Destillierens

Samstag 20. Dezember 17 Uhr

