

# Das Weinblatt



35. Ausgabe, 27. Januar 2004

## Verspätete Ausgabe vom Weinblatt

Liebe Kunden, liebe Weinblatt-Leser, für das Ende des vergangenen Jahres hatten wir uns offenbar doch ein bisschen viel vorgenommen. Die Veranstaltungen im Zwei-Wochen-Rhythmus, ein Anstieg im Präsentgeschäft wie auch im Großhandelsbereich, Planungen für das Jahr 2004, das alles hat unsere Kapazitäten doch etwas überstiegen. Auf der Strecke blieb das Weinblatt und damit auch unser beliebtes Probierabo. Wir bitten um Verständnis und werden unser Bestes geben, für Weinblatt und Probierabo schnellstmöglich wieder im gewohnten Rhythmus zu sein. An dieser Stelle danken Ihnen für die Treue und das Vertrauen, das Sie uns im vergangenen Jahr 2003 geschenkt haben.



## Bekommen Sie unsere E-Mails?

Seit einiger Zeit versenden wir in unregelmäßigen Abständen E-Mails, in denen wir über verschiedene Neuigkeiten, Presseberichte, Sonderangebote etc. informieren. Häufig sind es Informationen, die wir aus Kostengründen nur per E-Mail versenden können. Wenn Sie also lückenlos informiert werden wollen, dann teilen Sie uns bitte Ihre E-Mail-Adresse mit. Wie bei allen Daten, die wir über Sie gespeichert haben, garantieren wir Ihnen auch bei Ihrer E-Mail-Adresse absolute Diskretion. Wir werden Ihre Daten weder verkaufen, noch vermieten, noch auf andere Art und Weise anderen Firmen oder Personen zugänglich machen. Wir verwenden nicht Microsoft-Outlook als Mailprogramm. Da viele Viren auf die Microsoft-Outlook-Architektur zugeschnitten sind, ist obendrein die Wahr-

scheinlichkeit, dass sich ein Virus unseres Adressbuches bedient, relativ gering.

Bitte senden Sie uns Ihre E-Mail-Adresse an [mailing@strien.com](mailto:mailing@strien.com) oder gehen Sie auf unsere Homepage und tragen sich auf der Startseite links unten in unsere Mailing-Liste ein.



## Welcher Wein zu welchem Essen?

Dies ist eine der Fragen, die uns mit am häufigsten gestellt werden. Eine Pauschalantwort auf diese Frage gibt es natürlich nicht, aber ein paar Hilfestellungen kann man selbstverständlich geben. Nur, wie bei so vielem, letztlich entscheidet Ihr persönlicher Geschmack! Wie könnte man Tipps und persönlichen Geschmack besser entwickeln als bei einem mehrgängigen Menü? Also haben wir uns für diese Veranstaltung wieder einmal der Dienste des Kochs Ottmar Bischof versichert.

Zu den einzelnen Gängen werden wir für Sie höchst unterschiedliche Weine aussuchen. Anhand dieser Beispiele werden Sie unter anderem sehen: Die alte, stark simplifizierte Regel Weißwein zum Fisch und Rotwein zum Fleisch ist zwar nicht falsch, allein richtig ist sie deshalb aber noch lange nicht.

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen am Sonntag, 15. Februar 2004 um 12.30 Uhr klassische und gewagte Kombinationen zwi-

## Neu im Sortiment

**2000 „Cerano“  
Montepulciano d'Abruzzo  
Italo Pietrantoni**

0,75 l € 11,20

(Grundpreis 14,93 €/Liter)

**2001 Freisa d'Asti Superiore  
Antonella Natta**

0,75 l € 11,20

(Grundpreis 14,93 €/Liter)



schen Wein und Speisen zur feinen Küche von Othmar Bischof auszuprobieren und zu genießen.

Der Preis pro Teilnehmer für das komplette Menü inklusive Wein und Wasser beläuft sich auf 55 € pro Person. Die Teilnehmerzahl ist auf 16 Personen begrenzt. Anmeldeschluss ist der 9. Februar. Die Zahlung muss spätestens am 12. Februar auf einem unserer Konten eingegangen sein. Bei kurzfristigen Abmeldungen können wir den Betrag nicht zurückerstatten.

## Veranstaltung

### Welcher Wein zu welchem Essen

Eine kulinarische Weinprobe mit ausgesuchten Weinen zu einem 5-Gang-Menü

Sonntag 15. Februar 12.30 Uhr



## Veranstaltungsnachlese

Eine sehr gute Resonanz bekamen wir auf unsere Veranstaltung „Wein und Wahrheit“. Angiolino Maule, Inhaber der Kellerei „La Biancarea“ und Nicolò Bensa (La Castellada) stellten ihre Gruppe von Winzern vor, die sich zum Ziel gesetzt hat „wahre“ Weine zu produzieren. Weine, die nach alten aber nicht veralteten Methoden produziert werden und somit Aromen



von rechts:  
Angiolino Maule,  
Nicolò Bensa und  
Ulrich Strien

offerieren, die die heutigen, stärker kommerziell orientierten Be- und Verarbeitungsmethoden nicht mehr offenbaren können. Wobei es wichtig ist zu betonen, dass diese Gruppe von Winzern, zu denen Angiolino und Niccolò gehören, nicht für sich in Anspruch nimmt, den einzig richtigen Weg zu gehen. Es ist ein Weg, ihr Weg, nicht mehr und nicht weniger.

Als Beleg für die Richtigkeit ihres Tuns, stellten sie sowohl Weine vor, die bereits seit Jahren erfolgreich verkauft werden, als auch „Studien“. Wir begannen mit dem 2002 „Sassaia“ Gambellara von Angiolino Maule aus der regulären Abfüllung. Anschließend präsentierte er den selben Wein aus vollkommen schwefelfreier Abfüllung. Eine Studie nur, denn einiges spricht

dafür, dass man mit einem Ausbau im Stahltank ohne Schwefelung nicht die Stabilität erreichen wird, die man erwartet.

Ganz anders der dritte Wein der Verkostung. Ein „Sassaia“, der in einer vollständig in die Erde eingegrabenen Amphore aus Terracotta vergoren und ausgebaut wurde. Auch dieser Wein wurde vollkommen schwefelfrei abgefüllt und besitzt sowohl Finesse als auch Klarheit und zweifelsfrei große Stabilität. Er weist alle Merkmale auf, die ihn unserer Überzeugung nach zu einem Wein machen, der ohne Qualitätseinbußen etliche Jahre in der Flasche reifen können! Voraussichtlich wird es diesen Wein im kommenden Jahr auch im Handel, sprich in unserem Sortiment geben.

In der weiteren Folge durften wir den außergewöhnlichen Ribolla Gialla und den Bianco – eine Cuvée aus Chardonnay, Sauvignon und Pinot Grigio – von La Castellada aus Gorizia im Friaul verkosten. Der Pico 2000 und Taibane 1996 von Angiolino Maule rundeten das Verkostungsprogramm ab. Den zweiten Höhepunkt nach dem „Amphorenwein“ bildete die Verkostung des Taibane 1991, einer trockenen Spätlese aus Garganega-Trauben, die zwar oxidativ, aber absolut wohl-schmeckend und reich an Aromen war.

Vereinzelt wurde das Fehlen von Rotweinen bei dieser Präsentation bemängelt. Ich musste und wollte die Auswahl der Weine weitgehend den beiden Winzern überlassen. Denn eine Philosophie kann man am besten mit den Produkten deutlich machen, mit denen man sich selbst am stärksten identifiziert. Da beide Winzer aus Weißweinzonen kommen, haben sie sich entschieden, ausschließlich Weißweine zu präsentieren. Ich denke aber die beeindruckenden Weißweine haben alle Beteiligten über das „Fehlen“ der Rotweine hinweggetröstet.

Auch wurde bemängelt, dass es einige Weine nicht zu kaufen gibt. Das liegt zum einen in der Natur der Sache, weil es sich eben um Studien handelt, zum anderen haben wir vielleicht nicht deutlich genug gemacht, welche Weine es bei uns zu kaufen gibt, beziehungsweise hatten mit

## Die ersten 2003er sind da

### 2003 Bardolino Chiaretto Cavalchina

0,75 l € 7,50

(Grundpreis 10,00 €/Liter)

### 2003 Langhe Chardonnay Valter Musso

0,75 l € 8,45

(Grundpreis 11,27 €/Liter)



La Castellada noch keine Übereinkunft getroffen. Dies haben wir nun nachgeholt. Hier eine Übersicht über die verfügbaren Weine:



## Wahre Weine

### Von Angiolino Maule

#### 2002 „Sassaia“ Gambellara

0,75 l € 9,30

(Grundpreis 12,40 €/Liter)

#### 2000 Pico

0,75 l € 15,40

(Grundpreis 20,53 €/Liter)

#### 1996 Taibane

0,5 l € 18,95

(Grundpreis 37,90 €/Liter)

#### 1991 Taibane

0,5 l € 28,00

(Grundpreis 56,00 €/Liter)

Nur noch wenige Flaschen verfügbar,  
Abgabe nur einzeln

#### 2000 Recioto di Gambellara

0,5 l € 31,50

(Grundpreis 63,00 €/Liter)

### Von La Castellada

#### 2000 Bianco della Castellada

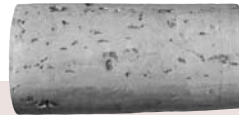
0,75 l € 29,50

(Grundpreis 39,33 €/Liter)



Eine überwältigende Resonanz bekamen wir auf die Vertikalprobe Barbaresco am 6. Dezember mit Valter Musso. Leider mussten wir einigen Interessenten absagen, denn aus terminlichen Gründen konnten wir keinen zweiten Probenabend anbieten.

Es war eine ausgesprochen kurzweilige, beeindruckende und vergnügliche Probe. Insgesamt 8 Jahrgänge des Barbaresco von Valter Musso standen zur Probe. Angefangen beim 99er über 1997, 1996, 1995, 1993, 1990, 1985 bis hin zum 1982er präsentierten sich die Weine teils noch sehr verschlossen, teils in perfektem Reifestadium, wie beispielsweise der 1985 „Pora“, der auf allgemeine Begeisterung stieß. Valter Musso, der eigens für diese Präsentation angereist war, erklärte ausführlich die Unterschiede zwischen den verschiedenen Jahrgängen und zeigte sich selbst von der Frische und Klasse der beiden älte-



## aktuell

- Verkostung autochthone Italiener: Als Italienspezialist wurde Ulrich Strien von der Fachzeitschrift Wein + Markt ins Verkosterteam für eine Verkostung autochthoner italienischer Rebsorten berufen. Die Probe fand am 7. Januar 2004 in den Räumen des Hauses der Hessischen Landwirtschaft in Friedrichsdorf bei Bad Homburg statt. Insgesamt 129 Weine wurden in drei Gruppen verkostet. Bei der verdeckten Probe haben zwei der drei angestellten Weine unseres Hauses den Sprung in die Endrunde, die aus etwa 30 Weinen bestand, geschafft. Der Niederer belegte letztendlich den 14. Platz, der Freisa d'Asti den 19. Platz. Ein sehr respektables Ergebnis wie ich finde.
- Messeauftritte – Für 2004 haben wir zunächst zwei Messeauftritte geplant. Der erste vom 29. Januar bis 1. Februar auf der Publikumsmesse „Salon-Gourmet“ in Karlsruhe, zu der wir Sie und Ihre Freunde und Bekannte natürlich ganz herzlich einladen. Der zweite Messeauftritt findet vom 29. Februar bis 2. März auf der Fachmesse „ProWein“ in Düsseldorf statt, wo wir zum zweiten Mal einen eigenen Stand haben. Diesmal mit Unterstützung unserer Partner Franco Roero, Antonella Natta und Rive della Chiesa.



sten seiner Weine überrascht und beeindruckt. Nicht unerwähnt lassen wollen wir die exzellenten Käse der Käserei Ocelli aus dem Piemont, die unglaublich leckeren Salami aus Esel-, Ochsen-, Wildschwein- und Schweinefleisch und als



Ein Schnapsschuss von der Barbaresco Vertikalprobe am 6.12.2003

Höhepunkt die Trüffelsalami alle von dem kleinen Betrieb Chiapella in Clavesana Carrù.

Wir haben fest vorgesehen, auch in diesem Jahr wieder eine Vertikalprobe anzubieten. Welches Weingut beziehungsweise welcher Wein dabei Thema sein wird, ist jedoch noch nicht entschieden.



Das Grappa-Seminar am 20.12.2003 musste aufgrund einer Erkrankung von Ivano Pilzer bedauerlicherweise kurzfristig entfallen. Ein Ersatztermin steht leider noch nicht fest, wir werden Sie aber baldmöglichst informieren.

## Klassiker

### 2001 Dolcetto d'Alba „Rocchettevino La Pria“

Lorenzo Accomasso

0,75 l € 12,50

(Grundpreis 16,67 €/Liter)

### 1998 Barolo „Rocchette“

Lorenzo Accomasso

0,75 l € ~~32,00~~ 29,50

(Grundpreis ~~42,67~~ 39,33 €/Liter)

Das Sonderangebot gilt bis 29. Feb. '04



## Probier-Abonnement

Bei der dritten Ausgabe des Probierabos Rot gab es ein für uns überraschend knappes Ergebnis. Der Cirò Classico hatte einen sehr schweren Stand gegen die beiden Mitbewerber, den Monfort Rosa und den „Terre di Pasano“ Primitivo di Manduria. Dass der Monfort Rosa aber so viele Stimmen erhält, hätten wir – da es sich um einen Dessertwein handelt – nicht erwartet.

Bei den Weißweinen bekamen wir diesmal leider keine auswertbaren Rückmeldungen.

Mit der verspäteten Ausgabe 4/2003 stellen wir Ihnen wieder Kreszenzen vor, die wir neu in unser Sortiment aufgenommen haben:

- Rotwein: 2000 „Cerano“ Montepulciano d'Abruzzo von Italo Pietrantoni (Abruzzo), 2001 Freisa d'Asti Superiore von Antonella Natta (Piemont), 2002 Cannonau di Sardegna von Attilio Contini (Sardinien)  
Paketpreis € 30,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)
  - Weißwein: 2000 Bianco della Castellada von La Castellada (Friaul), 2002 Pinot Grigio von La Prendina (Lombardei), 2002 Trentino Nosiola von Casata Monfort (Trentino)  
Paketpreis € 40,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)
  - Gemischt: 2000 „Cerano“ Montepulciano d'Abruzzo von Italo Pietrantoni (Abruzzo), 2000 Bianco della Castellada von La Castellada (Friaul), 2001 Freisa d'Asti Superiore von Antonella Natta (Piemont)  
Paketpreis € 46,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)
- Wenn Sie bereits Abonnent sind, wird Ihnen das Paket in den nächsten Tagen zugestellt.



## 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

## Selezione dell'intenditore

### 1999 „Terre di Pasano“ Primitivo di Manduria

Cantina ed Oleificio Sociale di Sava

0,75 l € 8,95

(Grundpreis 11,93 €/Liter)



Wieder ist ein Jahr Probier-Abonnement vergangen, übrigens bereits das Vierte. Die Beliebtheit des Abonnements hat dabei ungeachtet aller wirtschaftlichen Schwierigkeiten immer weiter zugenommen, und es sind noch etliche Abonnenten der ersten Stunde dabei. Das zeigt, unser Probierabo wird offenbar nie langweilig! Nicht nur dadurch eignet es sich natürlich auch als Geschenk für Weinfreunde oder solche, die es werden wollen, ganz besonders.

Alljährlich verlosen wir unter allen Probierabo-Teilnehmern, die uns die Fragebogen ausgefüllt zurücksenden, dreimal drei Flaschen des Weines, der im Verlaufe des Jahres die höchste Bewertung erhalten hat.

Die Gewinner sind: Herr Peter Klopfer (Hannover), Herr Michael Schwarz (Remchingen) und Herr Michael Eggers (Celle). Ganz herzlichen Glückwunsch und weiterhin viel Freude beim Ausfüllen der Bewertungsbogen. Ihren Gewinn – 3 Flaschen des 1997 Vino Nobile di Montepulciano von der Fattoria Le Casalte – senden wir Ihnen mit der aktuellen Ausgabe des Probierabonnements zu.



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)

Weinimport  
**Strien**  
Italienische Weine