

Das Weinblatt



36. Ausgabe, 26. April 2004

Die etwas andere Weinpräsentation

Schon seit langem geistert die Idee in unseren Köpfen herum, eine Weinprobe mit einer Vernissage zu koppeln. Denn die Bildende Kunst und die Weinbau-Kunst passen zweifellos sehr gut zusammen. Sind es doch nicht wenige Künstler, die sich bei der Erschaffung eines Kunstwerkes auch von einem Gläschen guten Weines inspirieren lassen. Auch sind es sicherlich nicht nur einzelne Kunstliebhaber, die beim Betrachten eines schönen Gemäldes diesen Genuss noch durch ein Schlückchen edlen Weines erhöhen.

Die Kunstwerke ins rechte Licht zu rücken ist ebenso wichtig, gleichgültig um welche Art von Kunst es sich handelt, denn die Farben wirken nun einmal nicht in einem schlechten Kunstlicht.

Ein gutes Gläschen Wein bereitet noch mehr Freude, wird es von feinen Speisen begleitet. Und um die Sinne in einer weiteren Dimension zu beleben, sollte auch für ausreichend frische Luft und ein positives Ambiente gesorgt sein.

Dies alles haben wir zusammengebracht!



Wir freuen uns
 Sie in diesem
 Garten begrüßen
 zu dürfen

In Zusammenarbeit mit dem Künstler Thomas M. Geyer und der Metzgerei Feldwieser-Sinn freuen wir uns, Sie am 4. Juli um 12 Uhr zu einer vinophil-kulinarischen Vernissage in einem

mediterranen Garten in Stuttgart-Heumaden einzuladen.

Neben dem optischen Genuss der – selbstverständlich auch käuflich zu erwerbenden – Kunstwerke und des Gartens von Herrn Geyer bietet Ihnen die Metzgerei Feldwieser-Sinn für Ihr leibliches Wohl ein mediterranes Büffet mit gegrillten Leckereien. Wir steuern eine Auswahl feiner Weine bei, die sich besonders gut zu Gegrilltem eignen.

Die Teilnahmegebühr beträgt pro Person € 25. Ihre Anmeldung erbitten wir bis zum 26. Juni.

Falls die Witterungsverhältnisse am 4. Juli die Veranstaltung nicht zulassen, weichen wir auf den 11. Juli aus.



Veranstaltung

Vinophil-kulinarische Vernissage in mediterranem Garten

Kunst, Wein, mediterranes
 Büffet mit Gegrilltem

Sonntag 4. Juli 12.00 Uhr

Teilnahmegebühr 25 € pro Person



Bio-Produkte bei Strien Weinimport

Was eigentlich ist ein Bio-Wein oder ein anderes Bio-Produkt? Mit den Bio-Richtlinien der EU ist der Mindeststandard festgelegt. Aber wie immer bewerten wir das Vertrauen zum Produzenten höher als alles andere. Nach diesem Grundsatz arbeiten wir bereits seit vielen Jahren. Dies ist einer der Gründe, weshalb wir bisher noch kein besonders umfangreiches Sortiment zertifizierter Bio-Produkte haben. Ein ganz gewichtiger Grund ist die Qualität der Produkte, denn wir wollen nichts im Sortiment haben, nur weil es nach Bio-Richtlinien produziert wurde. Das ausschlaggebende Kriterium bleibt immer die Qualität. Der Zufall will es nun, dass unser





Bio-Sortiment nach und nach eine beträchtliche Erweiterung erfahren wird.

Mit der Ernte 2003 darf Antonella Natta – die schon immer Bioanbau betrieben hat – ihre Weine offiziell als Weine aus kontrolliert biologischem Anbau bezeichnen. Auch Giulio Freddano arbeitet seit vielen Jahren biologisch. Er wird sein Olivenöl der Ernte 2004, und die Weine der Ernte 2005 als Bio-Produkte bezeichnen dürfen. Warum ein Jahr zwischen der Anerkennung des Olivenöls und des Weines liegt? Ganz einfach, es erklärt sich aus dem Stichtag 15. Oktober, denn nur die Früchte, die nach dem 15. Oktober 2004

geerntet werden, dürfen als Bio bezeichnet werden. Wäre die Bearbeitung des Antrags auf Anerkennung als Bio-Betrieb bereits vor dem 1. September 2003 erfolgt, wäre auch die Weinernte 2004 schon „Bio“. Jeder Kommentar erübrigt sich, denke ich...

Des weiteren führen wir bereits seit geraumer Zeit den Bio-Risotto-Reis der Tenuta Castello. Außerdem das Condimento Aromatico sowie den Aceto Balsamico Tradizionale di Modena von Guerzoni, die gemäß der Demeter-Richtlinien erzeugt werden.

Einen ganz besonderen Stellenwert in dieser

Aufzählung nehmen natürlich die Weine von Angiolino Maule (La Bianca) und Nicolò Bensa (La Castellada) ein. Sie arbeiten nach eigenen, sehr viel strengeren Methoden, als es jeder Bio-Verband vorsieht. Deshalb lassen sie sich auch nicht zertifizieren, denn das verstünden sie gewissermaßen als eine Abwertung oder zumindest Fehleinschätzung ihrer Philosophie. Sie sind Mitglieder des weltweit tätigen Verbundes „Vini Veri“, der es sich zum Ziel gesetzt hat, mittelfristig Weine ohne Einsatz von Düngemitteln und Schwefel zu produzieren. Aller Voraussicht nach werden wir Ihnen Ende Mai den ersten Wein, der ohne Schwefelzusatz produziert und in nen-

nenswerter Menge abgefüllt wurde, vorstellen und anbieten können. Wir werden Sie selbstverständlich informieren.

Messezeit

Schon seit langem ist der Beginn des Jahres für die Weinbranche, insbesondere den italienischen Sektor, die turbulente Messezeit. Zwei Großereignisse stehen alljährlich auf dem Programm: Die an Bedeutung stark gewinnende ProWein in Düsseldorf – inzwischen drittgrößte Weinmesse der Welt – und die Vintaly in Verona, die den zweiten Platz in der internationalen Rangfolge belegt.

Hinzu kamen für uns die SalonGourmet in Karlsruhe und die kleine, aber sehr gut organisierte „Frühlingserwachen“ in Stuttgart. Beide Messen waren Konsumentenmessen, an denen wir uns jeweils mit einem eigenen Stand beteiligt haben.



Unser Stand auf der ProWein in Düsseldorf

Ein bisschen stolz sind wir natürlich, uns und unsere außergewöhnliche Weinauswahl auf einer so bedeutenden Messe wie der ProWein dem Fachpublikum präsentieren zu können, und das mit eigenem Stand. Auch in diesem Jahr haben uns wieder drei Kellereien nach Düsseldorf begleitet: Franco Roero, Antonella Natta und Rive della Chiesa. Der allgemeinen Wirtschaftsflaute zum Trotz waren wir mit der Resonanz wiederum recht zufrieden.

Krankte der Erfolg der SalonGourmet in Karlsruhe leider sowohl an der verspäteten Zustellung unserer Messeeinladungen, die die Deutsche Post – nach einer Woche Laufzeit – leider erst am Tag nach der Messe in die Briefkästen einwarf, als auch an einer etwas spärlichen Werbung durch die Messeleitung, war „Frühlingserwachen“ in Stuttgart ein voller Erfolg! Die kleine, privat organisierte Verkaufsausstellung im Gartengeschoss des Hauses der Architekten zog eine beachtliche Zahl interessierter Besucher an, die das ausgesuchte Angebot zu goutieren wussten.

Einige Produkte aus kontrolliert ökologischem Anbau

2003 Monferrato Dolcetto

Antonella Natta

0,75 l € 7,95

(Grundpreis 10,60 €/Liter)

2003 Malvasia di Castelnuovo Don Bosco

Antonella Natta

0,75 l € 7,95

(Grundpreis 10,60 €/Liter)

Condimento Aromatico

Acetificio Guerzoni

0,25 l € 15,80

(Grundpreis 63,20 €/Liter)

Risotto-Reis Riso Superfino Carnaroli

Tenuta Castello

5,80 €/kg



Für eine ausführliche Nachlese der VinItaly ist es noch zu früh, ich kann jedoch sagen, dass ich sehr interessante Kontakte geknüpft habe. Im Moment sind wir noch mit verschiedenen Kellereien – auch mit Bio-Betrieben – in Gesprächen über eine eventuelle Zusammenarbeit. Ich bin guter Dinge schon in Kürze hier und da Vollzug melden zu können, wobei wir keine einschneidenden Änderungen unseres Sortiments planen.

Haben die Italiener in den vergangenen Jahren viel Kritik für ihre Preispolitik einstecken müssen, zeichnete sich auf der diesjährigen VinItaly eine Beruhigung der Lage ab. Nur wenige Kellereien haben die Preise geringfügig erhöht. Das Gros

hat die Preise gehalten, in Einzelfällen war gar ein Abwärtstrend zu verzeichnen. Hervorheben wollen wir unter unseren Partnern La Fortuna, die die Preise für den Rosso und Brunello gesenkt haben. Noch bemerkenswerter wird es vor dem Hintergrund, dass der 1999er Brunello von exzellenter Qualität ist. Diesen Vorteil geben wir selbstverständlich an Sie weiter, wir

setzen aber noch einen drauf, wenn Sie jetzt bestellen, gewähren wir Ihnen noch einen Rabatt für die Vorbestellung. Die Lieferung erfolgt dann gegen Ende Mai.

Die echten Italiener

Wer uns kennt, der weiß, wir sind nicht der richtige Ansprechpartner für Trendweine. Mainstream war unsere Sache nie, dennoch „drohen“ wir jetzt Anbieter von „Modeweinen“ zu werden. Nein, keine Angst, wir haben nicht vor unseren über 15 Jahre gegangenen Weg jetzt zu verlassen, aber die Mode geht unseren Weg! Autochthone Rebsorten kommen in Mode, je ausgefallener desto besser. Nun, das ist aus unserer Sicht auch wieder zuviel des Guten, vor allem, da sich einige dieser autochthonen Rebsorten gefallen lassen müssen, so weit „gebügelt“ zu werden,



Preissenkung bei La Fortuna

2002 Rosso di Montalcino
Bei Vorbestellung bis 09. Mai

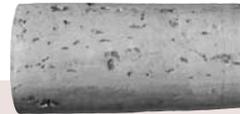
0,75 l € 14,95
(Grundpreis 19,93 €/Liter)

Ab 10. Mai 0,75 l € 17,95
(Grundpreis 23,93 €/Liter)

1999 Brunello di Montalcino
Bei Vorbestellung bis 09. Mai

0,75 l € 29,95
(Grundpreis 39,93 €/Liter)

Ab 10. Mai 0,75 l € 37,50
(Grundpreis 50,00 €/Liter)



aktuell

- „Rote Lokalrebsorten aus Italien“ war das Thema einer Verkostung von der Zeitschrift Der Feinschmecker WeinGourmet. Dabei hat der Lagrein 2000 von Casata Monfort sehr gut abgeschnitten: Reifer Kirschduft, integriertes Holz. Fruchtiger Auftakt, von Fülle und rundem Tannin geprägte Gaumenmitte, feinnervig, sehr harmonisch.
- Wann haben Sie Geburtstag? Wir möchten unseren treuen Kunden zum Geburtstag gerne eine kleine Überraschung zukommen lassen, mussten aber feststellen, dass unsere Datenbank diesbezüglich erhebliche Lücken aufweist. Deshalb die Bitte, wenn Sie sich auch gerne zum Geburtstag überraschen lassen möchten, dann verraten Sie uns Ihr Geburtsdatum, am besten per E-Mail an info@strien.com.

dass sie eben doch wieder 0815-Weine werden, ohne Charakter und (fast) ohne Sortentyp. Aber immerhin, auf der Flasche steht ein ausgefallener Rebsortenname.

Wir bleiben bei unserem Weg und bieten Ihnen auch weiterhin charaktervolle, sortentypische Weine auf hohem Niveau an. Das letzte Paket des Probierabonnements hat gezeigt, dass wir damit auf dem richtigen Weg sind, denn es sind offenkundig die Weine, die Ihnen schmecken!

Probier-Abonnement

Die letzte Ausgabe des Probier-Abonnements in Rot war offenbar eine besonders gelungene Zusammenstellung. Zwar herrschte seltene Einmütigkeit bei der Wahl der Selezione, 83% der Stimmen entfielen auf den 2002 Cannonau di Sardegna von Contini, kurios

Weinseminar Autochthone Rebsorten

Wissenswertes über autochthone Rebsorten, Verwandtschaften, Eigenarten und Potential

Begleitet wird das Seminar von Verkostungen einiger Rebsorten aus verschiedenen Regionen.

12. Mai 2004, 19.30 Uhr

Teilnahmegebühr € 20 pro Person
Reservierung und Zahlung bis zum 5. Mai



war die Wahl dennoch. Nach Punkten befand sich der 2000 „Cerano“ Montepulciano auf dem 2. Platz, und zwar mit sehr knappem Rückstand (Cannonau 15,57 Punkte, „Cerano“ 15,29 Punkte), er konnte aber keine einzige Stimme als Selezione verbuchen. Nach Punkten war der Freisa abgeschlagen (13,42 Punkte), nehmen wir aber die verkauften Flaschen als Maßstab, dann ist der Freisa, der nur

Selezione dell'intenditore

2002 Cannonau di Sardegna

Attilio Contini

0,75 l € 10,80

(Grundpreis 14,40 €/Liter)

2000 Bianco della Castellada

La Castellada

0,75 l € 29,50

(Grundpreis 39,33 €/Liter)



17 % der Stimmen als Selezione erhielt, klarer Sieger! Selten hat ein Wein, den wir im Abo vorgestellt haben, eine solche Bestellflut ausgelöst wie der Freisa.

Das krasse Missverhältnis zwischen Punkten, Stimmen und verkaufter Menge ist schnell erklärt. Der Freisa spaltete die Weinfreunde, ein Teil – überwiegend die, die keinen Wahlzettel abgegeben haben – waren sehr ange-tan bis begeistert von diesem Tropfen. Die anderen konnten sich nicht oder nicht recht mit ihm anfreunden und gaben ihm im schlechtesten Falle sogar nur 10 Punkte.

Für uns war diese Runde eine der vergnüglichsten in den gut vier Jahren Proberabo und wir hoffen, dass uns auch dieses Mal wieder eine interessante Zusammenstellung gelingen wird.

Das Ergebnis bei den Weißen war absolut einstimmig:

Der Bianco della Castellada war das Highlight. Das ist natürlich keine Überraschung, war er doch auch mit Abstand der hochpreisigste Wein und man durfte von ihm natürlich einiges erwarten. Offenbar wurden die Erwartungen erfüllt, denn rund 19 Punkte sind schon sensationell zu nennen!

Mit der Ausgabe 1-2004 stellen wir wieder Neuheiten vor, aber auch Altbewährtes aus neuen Jahrgängen:

- Rotwein: 2000 „Vigna Flaminio“ Brindisi Rosso von Vallone (Apulien), 2002 „Carbunè“ Barbera d'Asti von Franco Roero (Piemont), 2003 Bardolino von Cavalcina (Venetien)
Paketpreis € 21,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)
- Weißwein: 2002 Verduzzo Friulano von Valentino Butussi (Friaul), 2003 Chardonnay von Valter Musso (Piemont), 2003 Blanc de Sers von Casata Monfort (Trentino)
Paketpreis € 24,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)
- Gemischt: 2002 Verduzzo Friulano von Valentino Butussi (Friaul), 2002 „Carbunè“ Barbera d'Asti von Franco Roero (Piemont), 2003 Blancs de Sers von Casata Monfort (Trentino)
Paketpreis € 23,50 (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



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