

Das Weinblatt



38. Ausgabe, 20. September 2004

Neues von unseren Partnern

Die Azienda Agricola Casale Marchese, die ich Ende August in Frascati, vor den Toren Roms, besucht habe, steht kurz vor der Beendigung der Umbauarbeiten des Kellereigebäudes. Rechtzeitig zu Erntebeginn wird die Kellerei, von der nur die Grundmauern stehen geblieben waren, fertiggestellt sein. Welches Glück, dass die Erntewitterungsbedingt dieses Jahr erst etwas später beginnen kann, sonst wäre es wahrscheinlich zu Problemen gekommen.



Bei Giulio Freddano, sind die Arbeiten an seiner Kellerei nun weitestgehend abgeschlossen. Er hat in den vergangenen Jahren enorm investiert, unter anderem in eine Abfüllanlage, einige Mauern mussten versetzt werden um das Lager zu erweitern und den Keller zu optimieren außerdem wurden Rebberge gerodet und neu bestockt. Zudem hat die Kellerei in den vergangenen Jahren – wie bereits berichtet – die offizielle Umwandlung in einen anerkannten Bio-Wein- und Olivenbaubetrieb vollzogen. Enorm, was Giulio Freddano geleistet hat!

Enrico Pozzesi hat in den vergangenen Jahren primär in die Weinberge investiert. Etwa 32 Hektar stehen bei der Fattoria Rodano jetzt im Ertrag, alle in der Nähe der Kellerei gelegen. Inzwischen ist auch die Planung der neuen Kellerei abgeschlossen, die Genehmigungen liegen vor. Baubeginn wird voraussichtlich im neuen Jahr sein. Es wird ein gewaltiges Projekt nach dessen Abschluss auch der sympathische Enrico Pozzesi endlich bessere räumliche Möglichkeiten zur Verfügung haben wird.

Auf LeCasalte hingegen sind die Arbeiten weitestgehend abgeschlossen. Und ich muss zuge-

ben, als ich bei der Kellerei eintraf, war ich vollkommen sprachlos. Das neue Gärgebäude konnte ich bereits, aber das komplett neue Gebäude

für den Fasskeller, die Büros und die Wohnung für Chiara Barioffi hatte ich noch nicht gesehen. Schon äußerlich stellt diese Maßnahme eine enorme Veränderung des Anwesens dar, was sich

aber hinter den Mauern verändert hat, ist ein gewaltiger Schritt. Nun lässt nichts, aber auch rein gar nichts mehr auf den ursprünglich eher als Hobbybetrieb gegründeten Ursprung schließen. Alles klar gegliedert, großzügig, perfekt zugänglich, rationell, kurz ein absolut mustergültiger Profibetrieb. Klar, das ganze geht auf Kosten des romantischen Charmes. Aber mit der Erweiterung der Rebflächen auf nunmehr 13 Hektar und dem unbedingten Qualitätswillen von Chiara war dieser Schritt unumgänglich geworden, wäre die Weinherstellung in den alten Mauern nicht mehr möglich gewesen. Und ich kann nur sagen: Glückwunsch und Hut ab, vor dieser enormen Leistung!!

Enorme Veränderungen, die noch vor der Vollendung stehen, gibt es auch von der Fattoria di Basciano zu vermelden. Näheres hierzu finden Sie im Winzerporträt in diesem Weinblatt.

Neu von LeCasalte

2003 „Celius“
Bianco di Toscana

0,75 l € 7,60

(Grundpreis 10,13 €/Liter)



Das Winzerporträt Dr. Paolo Masi – Fattoria di Basciano/ Cantine Renzo Masi

Anlässlich eines Besuches auf dem Weingut der Fattoria di Basciano dachte ich, es wäre mal an der Zeit Ihnen liebe Kunden einen der ersten Lieferanten unserer Firmengeschichte



näher zu bringen. Als wir die Familie Masi 1989 auf der VinItaly in Verona kennen lernten, hatte Dr. Paolo Masi noch keinen Dokortitel und war ein noch etwas unsicherer,

scheuer junger Mann, soweit es mir zusteht das zu sagen, denn er ist nur zwei Jahre jünger als ich. Die Kellerei wurde damals noch von Paolos Vater Renzo unter tätiger Mithilfe seiner Mutter geführt. Die namensgebende Fattoria war eine Ruine in der sich des öfteren Obdachlose ver-

Preiswerte Toskana

**2003 „Poggerissi“
Bianco di Toscana
Renzo Masi**

0,75 l € 3,55

(Grundpreis 4,73 €/Liter)

12 Flaschen € 39,00

(Grundpreis 4,33 €/Liter)

**2003 „Poggerissi“
Rosato di Toscana
Renzo Masi**

0,75 l € 4,20

(Grundpreis 5,60 €/Liter)

12 Flaschen € 45,00

(Grundpreis 5,00 €/Liter)

**2003 „Sangiovese“
Rosso di Toscana
Renzo Masi**

0,75 l € 4,50

(Grundpreis 6,00 €/Liter)

12 Flaschen € 49,00

(Grundpreis 5,44 €/Liter)



lustierten und die Schäden am Gebäude durch wärmende Feuer im Inneren der Fattoria noch vergrößerten.

Wir waren damals erst der zweite Importeur der aufstrebenden Kellerei in Deutschland und die Weine kamen bei unseren Kunden vom ersten Tag an sehr gut an.

In den gut fünfzehn Jahren unserer Zusammenarbeit hat sich viel verändert bei Masis: Paolo hat seinen Doktor in Kaltvergärung gemacht, die einst fast verfallene Fattoria di Basciano ist seit einigen Jahren renoviert und zu einem Prunkstück mit tollen Ferienwohnungen geworden, die Produktpalette ist wesentlich erweitert und zu

guter Letzt wurde im vergangenen Herbst, gerade rechtzeitig zur Ernte, das neue Kellereigebäude nutzbar. Ich schreibe nutzbar, denn fertig ist es bis heute nicht. Das liegt nicht an der,

den Italienern häufig – und sehr häufig zu Unrecht – nachgesagten Schlamperie, sondern vielmehr am Umfang dieses Projektes. Masis haben das Gebäude, um kurze Transportwege für die Trauben zu haben, mitten in den Weinbergen in den Hang integriert und die Fassade mit den Steinen verkleiden lassen, die beim Ausschachten zu Tage traten. Das befahrbare Dach der Kellerei ermöglicht die Anlieferung der Trauben über den Gärbehältern. Auf dem Dach wird abgerebelt und die Maische mit Hilfe der Schwerkraft, vollständig ohne Pumpeneinsatz in die Gärtanks befördert. Dafür wurde extra einige Durchlässe in der Decke ausgespart, damit die Schläuche das nötige Gefälle aufweisen. Die Vergärung wird natürlich per computergesteuer-



ter Temperaturkontrolle durchgeführt. Jeder einzelne Tank ist an die Steuerung angeschlossen und kann separat temperiert werden. Im rückwärtigen, vollständig in die Erde eingegrabenen Bereich der Kellerei befindet sich der Barrique-Keller, der zum Zeitpunkt meines Besuches jedoch noch nicht bezogen war. Zu Beginn des kommenden Jahres werden die Barriques voraussichtlich ihr neues „Zuhause“ beziehen können.

Neuigkeiten gibt es aber auch, was die Rebberge angeht. Neben den rund 10 Hektar, die vor sieben Jahren neu angelegt und bepflanzt wurden und jetzt in vollem Ertrag stehen, hat Paolo jüngst noch rund vier Hektar Brachland in unmittelbarer Nähe und bester Lage erworben, die in absehbarer Zeit ebenfalls angelegt und bepflanzt werden sollen. Insgesamt stehen zur Zeit rund 33 Hektar im Ertrag. Überwiegend mit Sangiovese und Colorino bestockt, den zwei heimischen Rebsorten, auf die Paolo setzt. Ansonsten hat er vor allem Cabernet aber auch etwas

Toskana Magnum

**2003 Chianti
Renzo Masi**

1,5 l € 9,95

(Grundpreis 6,63 €/Liter)

**1995 Chianti Classico
Ris. „Viacosta“
Fattoria Rodano**

1,5 l € 43,00

(Grundpreis 28,67 €/Liter)

**2000 Chianti Classico
Podere Pruneto**

3,0 l € 49,50

(Grundpreis 16,50 €/Liter)

1999 Brunello di Montalcino

3,0 l € 149,—

(Grundpreis 49,67 €/Liter)



Merlot und Syrah angepflanzt. Er ist überzeugt von diesen drei internationalen Sorten, da sie in Rùfina seiner Meinung nach beste Bedingungen vorfinden. Sein Chianti Rùfina allerdings ist nach wie vor ein Klassiker und soll es auch bleiben, er wird zu 95% aus Sangiovese und zu 5% aus der Colarino-Traube gekeltert. Etwa 50-60% dieses Weines werden in Barriques verschiedenen Alters gereift, was den Wein abrundet, das Holz aber stark im Hintergrund hält. Für uns ist der Chianti Rùfina der Fattoria di Basciano neben dem Rosato – einem reinen Sangiovese – der Wein, mit dem besten Preis-Qualitäts-Verhältnis aus einem Haus, aus dem auch unter dem Namen „Cantine Renzo Masi“, ohnehin eine Vielzahl besonders preiswürdiger Weine stammt.

Fattoria di Basciano/ Renzo Masi

Probierpaket Fattoria di Basciano/Renzo Masi

Je 2 Flaschen

2003 Bianco Vergine

di Val di Chiana,

2003 „Poggerissi“ Rosato

di Toscana,

2003 Sangiovese di Toscana,

2003 Chianti, 2002 Erta e China

2002 Chianti Rùfina

0,75 l € 64,95

2002 Olio Extravergine di Oliva
Fattoria di Basciano

0,75 l € 14,90

(Grundpreis 19,87 €/Liter)



dem Rosato – einem reinen Sangiovese – der Wein, mit dem besten Preis-Qualitäts-Verhältnis aus einem Haus, aus dem auch unter dem Namen „Cantine Renzo Masi“, ohnehin eine Vielzahl besonders preiswürdiger Weine stammt.

Veranstaltung

Käse und Wein

Wir präsentieren Ihnen eine Auswahl italienischer Spitzenkäse im Zusammenspiel mit ausgesuchten Weiß-, Rot- und Dessertweinen

Samstag 16. Okt. 18.00 Uhr

Teilnahmegebühr 15 €/p.P.

Vertikalprobe Chianti Classico
Riserva „Viacosta“
und Toskana-Weinprobe

Samstag 6. Nov. 18.00 Uhr

Teilnahmegebühr 25 €/p.P.



no-Weine ausschließlich aus den eigenen Weinbergen stammen, die der Cantine Renzo Masi jedoch größtenteils von Vertragswinzern bezo-

gen vorfinden. Sein Chianti Rùfina allerdings ist nach wie vor ein Klassiker und soll es auch bleiben, er wird zu 95% aus Sangiovese und zu 5% aus der Colarino-Traube gekeltert. Etwa 50-60% dieses Weines werden in Barriques verschiedenen Alters gereift, was den Wein abrundet, das Holz aber stark im Hintergrund hält. Für uns ist der Chianti Rùfina der Fattoria di Basciano neben dem Rosato – einem reinen Sangiovese – der Wein, mit dem besten Preis-Qualitäts-Verhältnis aus einem Haus, aus dem auch unter dem Namen „Cantine Renzo Masi“, ohnehin eine Vielzahl besonders preiswürdiger Weine stammt.

Bemerkenswert ist auch der Vin-Santo, den Paolo aus den weißen Trebbiano- und Malvasia-Trauben keltert, die zunächst über Monate unter dem Dach der Fattoria getrocknet werden.

Der entscheidende Unterschied zwischen den Weinen der Fattoria di Basciano und der Cantine Renzo Masi ist, dass die Trauben für die Basciano-Weine ausschließlich aus den eigenen Weinbergen stammen, die der Cantine Renzo Masi jedoch größtenteils von Vertragswinzern bezo-

aktuell

- **Freisa d'Asti Superiore.** In der aktuellen Ausgabe des WeinGourmet wurde der Freisa d'Asti 2001 von Antonella Natta als „Best Buy“ sehr gelobt. Leider ist die verfügbare Menge gering, es steht jedoch auch eine kleine Menge aus dem Jahrgang 2000 zur Verfügung, die ich Antonella mit Müh' und Not abschwätzen konnte.
- **Frascati Superiore.** Unser 2003 Frascati Superiore von Casale Marchese wird in der Zeitschrift Brigitte Ausgabe 22 als Wein-Tipp vorgestellt.
- **Präsent-Ideen** Natürlich bieten wir Ihnen auch in diesem Jahr wieder unseren Präsenstservice mit weltweitem Versand an. Die Zusammenstellungen finden Sie auf unserer Homepage www.strien.com unter der Rubrik Präsent-Ideen, wobei wir im Moment noch an einigen Ergänzungen arbeiten. Es lohnt sich also gelegentlich die Seite zu besuchen.
- **Katalog 2004/2005** Im Moment arbeiten wir mit Hochdruck an der Fertigstellung unseres aktuellen Kataloges. Unsere treuen, regelmäßigen Kunden bekommen den Katalog natürlich baldmöglichst zugesandt. Sollten Sie den Katalog nicht bis Anfang Oktober erhalten haben, fordern Sie bitte einfach ein Exemplar an.



2001 Freisa d'Asti superiore
Antonella Natta, Pino d'Asti (Piemont)
Freisa ist eine Lokal-Sorte des Piemont mit (zu) wenig Prestige. Hier zeigt sie sich in erstklassigem Format. Typisch piemontesischer Duft. Sehr klassischer Bau: Reife, dezente Säure verleiht den kräftigen Tanninen Kraft. Sehr saftiger Fond, wundervoll klare, ungekünstelte Frucht, gute Länge. Herb ohne Strenge, sehr authentischer Wein.
€ 11,20, Weinimport Strien,
Nellinger Str. 2, 70619 Stuttgart,
Telefon 0711 - 44 10 320,
Fax 44 10 32 22,
info@strien.com,
www.strien.com



gen werden. Im Keller werden natürlich alle Trauben mit der gleichen Sorgfalt verarbeitet.

Neben den Weinen produziert die Familie Masi von jeher auch ein sehr interessantes, charaktervolles Olivenöl Extravergine von sehr feiner Qualität aus eigenen, handgeernteten und schonend bei niedriger Temperatur gepressten Oliven.

Veranstaltungen

Es ist zwar keine neues, aber ein immer wieder sehr beliebtes Thema: wir laden Sie herzlich ein, mit uns am 16. Oktober eine Auswahl italienischer Spitzenkäsesorten zu ausgesuchten Weinen zu genießen. Auch diesmal beziehen wir die Käsespezialitäten von unserem Freund Gianni Roncolato, dem Inhaber der Käserei La Casara in Roncà (Venetien). Wir stellen Ihnen sowohl trockene als auch süße, sowohl rote als auch weiße Weine vor. Zu jedem Käse werden wir Weine vorschlagen, selbstverständlich erhalten Sie aber auch die Möglichkeit Ihrer Neugier

freien Lauf zu lassen. Wir freuen uns auf Ihr Kommen! Ihre Anmeldung erbitten wir bis zum 9. Oktober, der Obolus beträgt 15,- € pro Person.

Nachdem in den vergangenen beiden Jahren die Vertikalverkostungen von VINO Nobile Jahrgang 1988-1998 mit Chiara Barioffi und Barbaresco Jahrgang 1982-1999 mit Valter Musso wahre Begeisterung ausgelöst haben, haben wir uns natürlich auch für dieses Jahr etwas überlegt. Der geneigte Leser wird bereits einen Verdacht hegen aus welcher Region der Wein kommen wird: es ist natürlich, zum Thema passend, die Toskana.

Ich freue mich sehr, dass Enrico Pozzesi von der Fattoria Rodano sich gerne hat überreden lassen am Samstag, 6. November persönlich die Jahrgänge 1986, 1988, 1990, 1993, 1995, 1997 und 1999 seines Chianti Classico Riserva "Viacosta" zu präsentieren. Im Anschluss an diese zweifellos hochinteressante Probe werden wir Ihnen unser komplettes Toskana-Sortiment in freier Degustation vorstellen. Enrico Pozzesi wird einige Spezialitäten aus seiner Heimat mitbringen, um den entsprechenden kulinarischen Rahmen für die Veranstaltung zu schaffen.

Ihre Anmeldung erbitten wir bis spätestens 30.10., der Kostendeckungsbeitrag beläuft sich auf 25 € pro Person.

Probier-Abonnement

Bei der letzten Ausgabe unseres Probier-Abos Rot war offenbar wieder für jeden etwas dabei. Keiner der drei vorgestellten Weine blieb ohne Stimme als Selezione dell'intenditore! Das beste Preis-Qualitäts-Verhältnis wurde dabei unserem neuen Bio-Sizilianer, dem Nero d'Avola von Giacomo Vaccaro zugesprochen. Die höchste

Durchschnittsbewertung erhielt der Chianti Rufina der Fattoria di Basciano, zur Selezione dell'intenditore wählten Sie den Casale Marchese Rosso. So bekam also jeder der Weine eine schöne Anerkennung und es freut uns sehr, dass unsere beiden neuen Roten ganz offensichtlich Ihren Geschmack treffen.

Leider sind die Abonnenten des Weißwein-Abos keine sehr aktiven Bewerter, deshalb können wir bedauerlicherweise wieder keine Selezione dell'intenditore in Weiß vorstellen.

Mit der neuen Ausgabe 3-2004 stellen wir Ihnen die folgenden Weine vor:

- Rotwein: 2001 Dolcetto d'Alba „Rocchettevino La Pria“ von Lorenzo Accomasso (Piemont), 1999 Chianti Classico der Podere Pruneto (Toskana), 1999 Rosso di Montepulciano der Fattoria LeCasalte (Toskana).
Paketpreis € 36,50 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)
- Weißwein: 2003 Piemonte Chardonnay von Franco Roero (Piemont), 2003 Celius LeCasalte (Toskana), 2003 Traminer Aromatico von Casata Monfort (Trentino)
Paketpreis € 22,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)
- Gemischt: 2003 Celius LeCasalte (Toskana), 1999 Rosso di Montepulciano der Fattoria LeCasalte (Toskana), 1999 Chianti Classico der Podere Pruneto (Toskana).

Paketpreis € 32,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)

Wenn Sie bereits Abonnent sind, wird Ihnen das Paket in Kürze zugestellt.



Trauben für den VINO Santo an einem Trockengestell in der Fattoria di Basciano.



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

Selezione dell'intenditore

2003 Rosso
Casale Marchese

0,75 l € 8,95

(Grundpreis 11,93 €/Liter)

