

Das Weinblatt



39. Ausgabe, 13. Dezember 2004

Neues bei Strien



Zum Ausklang des Jahres 2004 haben wir unser Angebot nochmals etwas ausgeweitet. Ich möchte die Vorstellung der Neuigkeiten in unserem Sortiment mit einem Dank an Sie verbinden. Aufgrund der allgemeinen Fachhandelskrise

waren wir davon ausgegangen, in diesem Jahr sehr zurückhaltend mit der Entwicklung unseres Sortimentes sein zu müssen, denn natürlich geht die Situation auch an uns nicht spurlos vorüber. Dank Ihrer Treue und Ihres Vertrauens zu uns konnten wir unser Angebot jedoch in etlichen Bereichen erweitern und – so entnehmen wir

Ihren Reaktionen – auch noch besser Ihren Wünschen gerecht werden.

Auf neues Terrain haben wir uns mit einem Wein gewagt, den wir eigentlich nie besonders hoch geschätzt haben. Zu Unrecht, wie wir dieses Jahr fanden, denn der 2004 Rosso Piceno Novello von Castello Fageto ist ein überaus fruchtiger, saftiger, trinkiger und besonders vergnüglicher Wein. Nach dem gelungen Debüt in diesem Jahr werden wir Ihnen wohl auch im kommenden Jahr wieder einen Novello anbieten.

Neu sind auch zwei Weine von La Prendina aus autochthonen Rebsorten: Der weiße 2003 „Paroni“ Garganega und der rote 2003 Corvina. Ebenfalls neu im Sortiment der Basiswein der Fattoria Rodano aus Sangiovese mit etwas Merlot namens „Poggialupi“ aus dem Jahrgang 2002. Aus dem gleichen Haus ist jetzt auch der 1999 Chianti Classico Riserva „Viacosta“ lieferbar. Von dem Podere Pruneto haben wir ab sofort den Jahrgang 2001 am Lager.

Im Feinkostbereich haben wir unser Sortiment um einige Leckereien von Delconsole aus Apulien erweitert, z.B.: Schwertfisch in Olivenöl, Pistazienpaste, Grüne Oliven in Salzlake sowie ein Bio-Olivenöl Extravergine und ein einfaches, preisgünstiges aber sauberes Olivenöl Extravergine. Außerdem haben wir uns nach reiflicher Überlegung entschlossen, auch eine Körperpflegereihe mit Olivenöl anzubieten. Eine erstklassige Handcreme, eine Body Lotion, ein After Shave Balsam, ein Shampoo und ein Badeöl, jeweils mit Olivenöl von Delconsole schienen uns eine interessante Ergänzung unseres Angebotes zu sein. Aber keine Angst, es ist nur als kleine Ergänzung, beispielsweise für Präsente gedacht.

Neue Weine bei Strien

2002 Poggialupi

Fattoria Rodano

0,75 l € 7,75

(Grundpreis 10,33 €/Liter)

2004 Rosso Piceno Novello

Castello Fageto

0,75 l € 5,95

(Grundpreis 7,93 €/Liter)

2003 Garda Corvina

La Prendina

0,75 l € 8,95

(Grundpreis 11,93 €/Liter)



Neues für die Küche

Olivo Extravergine di Oliva

„Delicato“ Delconsole

0,25 l € 3,45

(Grundpreis 13,80 €/Liter)

0,75 l € 6,95

(Grundpreis 9,27 €/Liter)

5,0 l € 34,95

(Grundpreis 6,99 €/Liter)

Olivo Extravergine di Oliva

„Biologico“ Delconsole

0,75 l € 9,95

(Grundpreis 13,27 €/Liter)





Wir haben nicht die Absicht, dem Weinimport noch eine Drogerie anzuschließen...

Helfen Sie uns zählen!

Natürlich werden wir auch in diesem Jahr wie gewohnt zwischen dem 27. und dem 31. Dezember etliche Weine wegen Jahrgangsabverkauf, oder weil wir das Produkt wechseln zu deutlich reduzierten Preisen anbieten.

Aus organisatorischen und aus Kostengründen können wir die Liste mit den Restposten nur per E-mail bzw. per Fax verschicken. Sollten wir Ihre E-mail-Adresse oder Fax-Nummer noch nicht haben, schicken Sie uns bitte eine mail, oder faxen Sie uns.

Vom 24.-31. Dezember haben wir folgende Öffnungszeiten:

Montag bis Donnerstag 27.-30.12.2004:
10.00 - 12.30 Uhr und 15.00 -19.00 Uhr
Freitag 24.12. und Freitag 31.12. 2004
10.00 - 12.30 Uhr



Hohe Bewertungen...

...gab es in den letzten Wochen wieder für einige unserer Weine. So urteilte beispielsweise das Fachblatt Sommelier-Magazin über den 2003 Trentino Marzemino von Casata Monfort:

„Was den Piemontesern der Dolcetto ist den Trentinern der Marzemino: ein Freundschaftswein. Ein toller Essensbegleiter oben drauf, hat als Qualitätsprodukt wie in diesem Fall Frucht (Kirschorginen), Finesse, weiche Tannine und leicht mineralische Anklänge.

Wie hat man es bei Casata Monfort nur geschafft, so viel Volumen in so wenig Alkohol (12,5%) zu packen? Toll! 87/100 Punkte.

Mit besten Noten wurden in der selben Ausgabe 4/2004 des Sommelier-Magazins auch weitere Weine von Casata Monfort bedacht: 2003 Trentino Pinot Grigio 87/100, der Blanc de Sersgar mit 88/100 Punkten.

Der Flaschengärer des Jahres

Casata Monfort Brut

Casata Monfort

0,75 l € 14,95

(Grundpreis 19,93 €/Liter)

6 Flaschen 79,50

(Grundpreis 17,67 €/Liter)



In der Weinwelt Ausgabe 1/2005 wird der Casata Monfort Brut besonders gelobt: feinhefiger Brioche-Duft (Mandel...), sehr feine Perlage mit lebendiger Säure, frisch und spritzig. 3/5 Sterne.

Insgesamt bekamen von 36 veröffentlichten Schaumweinen nur 5 Schaumweine unter 15 € drei oder mehr Sterne! Wieder eine Bestätigung für das gute Preis-Qualitäts-Verhältnis unserer Weine!

In dem Fachblatt Weinwirtschaft wurde unser neuer Sizilianer von Giacomo Vaccaro sehr gut bewertet: 2003 Rosso della Sicilia Nero d'Avola: „Spannende Frucht mit Kirsche bis dunkle Beeren, auch Pflaume, Nelke, Tee...; kräftiger dabei saftig-frischer Typ, unkompliziert. 15/20 Punkte

Bei dieser Probe gab es zwei reine Nero d'Avola Weine, die besser bewertet wurden und jeweils 16/20 Punkte bekamen. Der eine kostet 21,50 € der andere 41 €, unserer liegt bei 7,30 € ...

Wundersame Weinvermehrung

Unter dieser Überschrift fand ich in einer Fachzeitschrift einen Bericht über einen raren Wein, den Salice Salentino DOC Riserva. In der letzten Zeit wurde dieser Wein verstärkt in Handelsketten in Deutschland angeboten. Die Gesamtgrößenordnung der Angebote beläuft sich laut Schätzungen auf etwa 1.000.000 Flaschen, also 7.500 Hektoliter. Im wesentlichen stammen die angebotenen Weine laut Etikett aus dem Jahrgang 2000, teils aus dem Jahrgang 2001. Der Verkaufspreis lag branchenweit bei 2,29 €/Flasche. Für einen Wein, der laut gesetzlicher Vorschriften mindestens 2 Jahre im Produktionsgebiet gelagert werden muss, davon ein halbes Jahr im Eichenfass, ein zumindest fragwürdiger Preis. Laut Vorschrift muss der Wein vor der Füllung den Handelskammern von Lecce und Brindisi vorgestellt werden, wo er analysiert und verkostet wird. Tatsächlich wurden bei den Handelskammern in den letzten Monaten jedoch keine großen Mengen angefragt. Die Produktionsmengen sind gering, und verteilen sich auf viele kleine Weingüter. Die Gesamtproduktion der letzten drei Jahre beläuft sich auf: 5.157,73 hl im Jahr 2000, 10.333,84 hl in 2001 und 4.611,14 hl im Produktionsjahr 2002. Das heißt im Klartext, in den letzten Monaten sind rund 37% der Produktion der vergangenen drei Jahre aufgekauft worden, ohne dass es jemand „bemerkt“ hat. Weder das zuständige Kontrollgremium, noch der „Markt“, denn markante



Preisaufschläge hat es nicht gegeben. Sollten gerade in einem sehr engen Marktsegment die marktwirtschaftlichen Mechanismen der Regelung des Preises durch Angebot und Nachfrage nicht funktionieren? Kaum vorstellbar!

Interessant ist in diesem Zusammenhang auch, dass ein großer deutscher Discounter erst neu-lich einen angeblichen Pinot Grigio, der von derselben Kellerei im Veneto abgefüllt wurde, wie der fragliche Salice Salentino DOC Riserva, aus dem Angebot genommen hat, weil unzweifelhaft nachgewiesen werden konnte, dass die Flaschen keinen Wein der Rebsorte enthalten, die auf dem Etikett angegeben ist.

Sie werden jetzt zurecht die Frage stellen, was schreibt der Strien über solche Dinge? Wenn Sie uns schon länger kennen, dann wissen Sie: Wir verstehen uns nicht einfach als Weinhändler, der damit sein Geld verdient. Vielmehr ist uns daran gelegen Ihnen ein natürliches, ehrliches und authentisches Produkt nahezubringen und über Wein zu informieren. Denn wir wollen ver-

ständig machen WARUM wir diesen Anspruch an Wein haben, und weshalb selbst bei noch so viel Rationalisierung ein bestimmter Preis normalerweise gar nicht unterschritten werden kann.

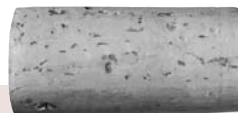
Die Entscheidung, ob Sie das trinken möchten, was auf dem Etikett steht, oder ob es Ihnen egal ist ob

Etikett und Inhalt zusammenpassen, die können und wollen wir Ihnen natürlich nicht abnehmen. Wir werden aber – egal wie die Marktentwicklung weitergeht – auf zweifelhafte Produkte zu zweifelhaften Preisen auch weiterhin verzichten.



Veranstaltungen

Das Interesse am „flüssigen Gold“, dem Olivenöl nimmt immer stärker zu. Nicht zuletzt, da die positiven Eigenschaften dieses edlen Fettes zunehmend bekannter werden. Gleichzeitig aber schrecken uns immer wieder Berichte auf, denen zu Folge viel mangelhaftes Olivenöl auf dem deutschen Markt angeboten werden soll.



aktuell

- **Bardolino Superiore „Santa Lucia“:** Frisch abgefüllt und in diesen Tagen eingetroffen ist der 2003 Bardolino Superiore „Santa Lucia“ von Cavalchina. Vom 2002er standen uns nur wenige Flaschen zur Verfügung, beim 2003er haben wir frühzeitig ein größeres Kontingent reserviert, trotzdem empfehlen wir Ihnen, mit der Bestellung dieses Weines nicht zu lange zu zögern.
- **Herr Kirsch**, den Sie als kompetenten und stets freundlichen (Teilzeit-) Berater in unserem Laden kennen gelernt haben, steht uns aus beruflichen Gründen bis Ende April 2005 nicht zur Verfügung. Aber Qualität geht auch in diesem Falle vor. Da ein ähnlich qualifizierter Berater wegen der langen Einarbeitungszeit für diesen relativ kurzen Zeitraum nicht zu bekommen war, haben wir uns entschlossen, die Stelle so lange unbesetzt zu lassen. Wir bitten um Verständnis, falls es in dieser Zeit gelegentlich mal zu etwas längeren Wartezeiten im Laden kommen sollte.
- **ProWein 2005** Auch im kommenden Jahr haben wir wieder einen eigenen Stand auf der Fachmesse ProWein in Düsseldorf vom 6.-8. März 2005. Da Herr Kirsch in diesem Zeitraum nicht zur Verfügung steht, bleibt unser Fachgeschäft vom 4. bis 9. März – jeweils einschließlich – geschlossen.
- **Inventur:** Obwohl wir davon ausgehen, dass Sie uns wieder fleißig beim Zählen helfen, wird am Ende doch noch einiges im Lager sein. Um dies zu zählen, bleibt unser Fachgeschäft vom 2. bis 5. Januar – jeweils einschließlich – geschlossen.



Durch diese exzellente Schulung sehe ich mich in der Lage, Sie mit einigen Grundbegriffen zur qualitativen Einstufung von Olivenöl Extravergine vertraut zu machen. Natürlich wird auch unser Seminar eine Verkostung beinhalten.

Ihre Anmeldung für das Olivenöl-Seminar am Samstag, 12. Februar 18 Uhr in unseren Räumen in Heumaden erbitten wir bis spätestens 5. Februar 2005. Der Kostendeckungsbeitrag beläuft sich auf 15 € pro Person.

Am Montag, 24. Januar um 19.30 Uhr geben wir Ihnen die Gelegenheit, etliche Weine aus dem Jahrgang 1995 zu verkosten. Wir werden sowohl Weine anbieten, bei denen zu erwarten ist, dass sie oxidiert sein werden, als auch Weine, die möglicherweise ihren Zenit noch nicht erreicht haben. Eine kleine Bildungsreise in die Mitte der neunziger Jahre. Auch wenn wir Ihnen nur einen Teil der Weine noch zum Kauf anbieten können, eine interessante Probe wird es allemal.

Anmeldungen erbitten wir bis zum 19. Januar 2005, der Unkostenbeitrag beläuft sich auf 15 € pro Person.



Probier-Abonnement

Die 20. Ausgabe des Probierabonnements brachte bei den Rotweinen ein Kopf-an-Kopf-Rennen, bei dem sich letztendlich der Rosso di Montepulciano knapp gegen den Chianti Classico von Pruneto durchsetzte. Der Dolcetto von Accomasso allerdings hatte auch seine Liebhaber und belegte nur mit denkbar geringem

Abstand den undankbaren 3. Platz. Selten haben wir soviel Lob für die Zusammenstellung des Abos bekommen wie diesmal. Dafür ganz herzlichen Dank!

Es wäre schön, wenn wir von den Abonnenten des Weißwein-Abos einen stärkeren Rücklauf bekämen, denn bedauerlicherweise können wir wieder keinen Sieger küren. Wir haben uns daher noch mehr Mühe gegeben, wieder eine interessante Zusammenstellung anzubieten und sind gespannt, ob wir damit einen stärkeren Rücklauf erreichen können.

Selezione dell'intenditore 1999 Rosso di Montepulciano Le Casalte

0,75 l | € 13,00
(Grundpreis 17,33 €/Liter)



Mit der neuen Ausgabe 4-2004 stellen wir Ihnen zwei neue Weiß- und zwei neue Rotweine vor:

- Rotwein: 2003 Garda Corvina von La Prendina (Lombardei), 2002 Poggialupi der Fattoria Rodano (Toskana), 2003 Bardolino Superiore „Santa Lucia“ von Cavalchina (Venetien).
Paketpreis € 25,50 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)
 - Weißwein: 2003 „Cerano“ Trebbiano d'Abruzzo (Abruzzen), 2003 „Paroni“ Garda Garganega von La Prendina (Lombardei), 2002 „Mocali“ Vernaccia di San Gimignano der Fratelli Vagnoni (Toskana)
Paketpreis € 35,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)
 - Gemischt: 2003 „Paroni“ Garda Garganega von La Prendina (Lombardei), 2003 Garda Corvina von La Prendina (Lombardei), 2003 Bardolino Superiore „Santa Lucia“ von Cavalchina (Venetien).
Paketpreis € 30,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)
- Wenn Sie bereits Abonnent sind, wird Ihnen das Paket noch vor Weihnachten 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