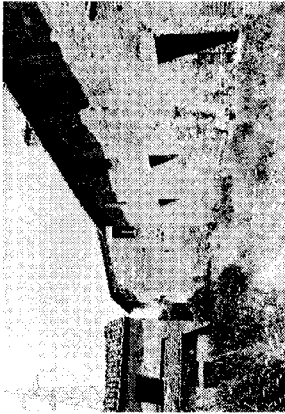


sich 1975 entschloß, die verfallenen Reste dieser kleinen Häusergruppe zu kaufen, Beschwerliche Monate lagen vor ihm, bis die zwei kleinen Häuschen und die winzige Kapelle in den heutigen Zustand versetzt waren, die potentiellen Weinberge geplant und die vorhandenen Rebplantzungen auf Vordermann gebracht waren.



LeCasalle im Jahr 1975

Jeder Urlaubstag des Bankangestellten aus Rom wurde für die Sanierung geopfert. Die täglichen Zugfahrten von seiner Wohnung außerhalb Roms zum Arbeitsplatz und zurück nutzte er, um die einschlägigen Bücher über Weinbau zu studieren. Anfang der achtziger Jahre war es endlich soweit, mit seinem 1982er Vito Nobile gelang ihm der Sprung in die Spitzengruppe der Winzer dieser Zone, der er bis heute unverändert angehört. Seine Philosophie heißt: Wein entsteht im Weinberg, nicht im Keller. Das soll nicht heißen, die Kellerarbeit könne man vernachlässigen, aber, so führt er aus, mähtiges Traubengut wird auch bei bester Kellerarbeit niemals zu überdurchschnittlichem Wein, optimales Traubengut jedoch wird selbst bei mäßiger Leistung im Keller immer noch einen ordentlichen Rebensaft ergeben.



LeCasalle heute

Über die Jahre wurde auch seine Erfahrung im Keller immer größer und mit ihr entstanden immer bessere Weine. Er hatte sich mit seiner teilweise modernen, im großen und ganzen aber sehr traditionellen Kellerausstattung arrangiert und füllte bis zum 88er Riserva, der übrigens seinerzeit in der Weinzeitschrift VINUM zum Wein des Monats gewählt wurde, alle Weine unfiltriert ab. Freunde von Guido Barioffi erkannten, wieviel Potential in diesem Weingut lag und sprachen den bekannten Onologen Franco Bernabei an, ob er sich

nicht einmal mit Herrn Barioffi über eine Zusammenarbeit unterhalten wolle.

Die Empfehlung des Monats  
(Zum Einlagern, trinkreif in 2-3 Jahren)

1990  
Vino Nobile di Montepulciano  
Le Casalle

0,75 l DM 21,00  
ab 12 Flaschen DM 18,50  
(Das Angebot ist bis 30.Juni 1995 gültig)

Im Sommer 1991 begannen die beiden Qualitätsfanatiker mit ihrer Zusammenarbeit und gleich der erste Jahrgang, der unter der (Keller-)Regie des Star-Onologen Bernabei entstand, gelang so gut, daß er auf der Vintilly '94 als mit Abstand bester seines Jahrgangs ausgezeichnet wurde. Seit Februar ist bei uns auch der fantastische '91er Riserva verfügbar. Der '92er - ab Oktober 1995 bei uns erhältlich - wurde auf der diesjährigen Vintilly als bester seines Jahrgangs prämiert. Wir sind gespannt auf den '93er und vor allem den '94er, von dem der bescheidene Banker schon heute vorsichtig schwärmt, es sei möglicherweise der beste Wein, den er je im Keller gehabt habe.

Seit Anfang 1990 arbeiten wir mit LeCasalle und der sympathischen Familie Barioffi, und democh soll es Kunden unseres Hauses geben, die noch keinen dieser großartigen, charaktervollen Weine kennengelernt haben. Beheben Sie diesen Fehler, bevor die Freunde dieser Kellerei ihnen alles weggerunken haben!

#### Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag 16.00 bis 18.30 Uhr  
Donnerstag 16.00 bis 20.30 Uhr  
Samstag 10.00 bis 14.00 Uhr  
Langer Samstag 10.00 bis 16.00 Uhr

Montags geschlossen!

#### Das nächste Weinblatt

- ... erscheint voraussichtlich Ende August und informiert Sie unter anderem über folgendes:
- Stefano Cesari: Ein Ausnahmewinzer in einer Zone mit schlechtem Ruf.
- Neues aus der Fattoria di Bassiano
- Grappa: Was hat es auf sich mit der Mode-Spirituose?

# Strien Weinimport

## Italienische Weine

# Das Weinblatt

4. Ausgabe 26. Mai 1985

#### Vintilly '95 Nachbetrachtung

Die 29. Auflage der bedeutendsten Fachmesse für italienische Weine fand wie gewohnt Anfang April in Verona statt.

Sensationelle Neuheiten gab es nicht, sie wurden aber wohl auch von niemandem erwartet. Zu stark ist der Markt von wirtschaftlichen Problemen geprägt, die insbesondere durch die jüngsten Währungsturbulenzen wieder große Risiken bergen. Uns fiel auf, daß sehr viele Erzeuger ihr Angebot verkleinern und damit Kosten senken. Dies ist auch mit Sicherheit erforderlich, müßten die meisten Betriebe ihre Preise doch spürbar erhöhen, weil die Importartikel wie Glas und Kartons in den vergangenen Monaten über 100% teurer geworden sind. Für die Winzer, insbesondere von Weinen im unteren Preissegment, ein großes Problem, sind doch in Zeiten instabiler Wirtschaftsverhältnisse Preiserhöhungen Gift.

#### Reservieren Sie Ihren 90er Barolo und 90er Brunello

jetzt, bevor dieser herausragende Jahrgang ausverkauft oder unbekäuflich geworden ist!!

Ein entsprechendes Angebot finden Sie auf der Seite 3 in diesem Weinblatt.

Vor allem die Kellereibetriebe aus den Regionen Toskana und Piemont konnten in diesem Jahr nur vereinzelte Weine aus großen oder überdurchschnittlichen Jahren präsentieren, was sich auch an der Frequenz in den Hallen zeigte. Zwar wurde der 1990er Brunello, vorgestellt bei vielen Winzern waren aber ganz offensichtlich nur noch die Mustertaschen für die Messe verfügbar. Wie wir hörten, war die häufigste Antwort auf die Frage, was denn der 90er kosten solle: "E esaurito" (der ist ausverkauft). Pech für die, die ihren Bedarf nicht rechtzeitig reserviert haben. Praktisch keine Chance besitzt für spät entschlossene Händler, noch einen Barolo aus dem Superjahrgang 1990 zu erwerben.

Vereinzelte wollten die Produzenten auch die Abgabe des großen 90er Brunello an die Abnahme der

gleichen Menge von 92er Rosso di Montalcino knüpfen. Eine Art und Weise, Weine aus mäßigen Jahren zu verkaufen, die wir niemals akzeptieren würden!

Auffallend war die, gegenüber den Vorjahren, wesentlich bessere Messerorganisation, die das Arbeiten erheblich erleichtert hat. Denn 40.000 m<sup>2</sup> Ausstellungsfläche mit weit über 2.000 Ausstellern wollen erst einmal bewältigt sein. Aus Sicht der Standbetreiber und professionellen Einkäufer fiel in diesem Jahr die verhältnismäßig geringe Zahl privater Interessenten besonders positiv auf.

#### Wein des Monats

1993  
Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo  
Olivastri

0,75 l DM 6,50  
ab 12 Flaschen DM 5,80  
(Versand nur in 12er-Kartons)  
(Das Angebot ist bis 30.Juni 1995 gültig)

Es war die größte Vintilly aller Zeiten und dies, obwohl in diesem Jahr auch die VinExpo in Bordeaux stattfindet. Dies zeigt, daß Italien weiterhin im Trend liegt.

#### Unsere Neuheiten im Frühjahr

In unserem letzten Weinblatt hatten wir einige Neuendekungen angekündigt, die wir in unseren Katalog 1/95 aufnehmen werden. Der Katalog erscheint am 6. Juni, und natürlich möchten wir unsere Hauszeitung dazu nutzen, sie Ihnen wenigstens kurz vorzustellen.

Wie es oft so geht, können einige Weine, bei denen einer Neuaufnahme nichts mehr im Wege zu stehen schien, doch noch nicht in unserem Sortiment berücksichtigt werden. Dies gilt für den friulaner Winzer, dessen 94er uns bei den jüngsten Verkostungen nicht mehr hundertprozentig überzeugeten, wie auch für zwei Weingüter im Süden Italiens, bei denen wir es bevorzugen, sie noch einmal einige Zeit zu beobachten, bevor wir uns endgültig entscheiden.

Andere Weine dafür, die wir noch nicht unbedingt vorgesehen hatten, sind so gelungen, daß wir Sie Ihnen nicht länger vorenthalten wollen.

Zum Beispiel die beiden Gavi der Azienda Vitivinicola La Zebra und ihre Grappa aus der Cortese-Gavi-Traube. Das gleiche gilt für den Favorita delle Langhe und den Barbera d'Alba Vigna Sarmazza von Franco Molino aus La Morra, sowie für den Soave Classico

### Neuheit des Monats

1994

Favorita delle Langhe  
Azienda Agricola Franco Molino

0,75 l DM 13,50  
ab 12 Flaschen DM 12,00  
(Das Angebot ist bis 30. Juni 1995 gültig)

und den Bardolino Classico Superiore der Fratelli Zeri aus Bardolino, die durch ihr sehr günstiges Preis-Qualitäts-Verhältnis auffallen, den Trentino Chardonnay von Casata Montort und den Ortrugo frizzante von Campinonosi.  
Die größte Entdeckung ist ein kleines Weingut bei Valdobbiadene das fantastische Prosecco produziert. Für den Moment stellen wir Ihnen ihren frizzante und den Spumante Brut vor. Beides ungewöhnlich kräftige Weine ihrer Art, die neben dem fairen Preis durch ihre tolle, sehr charaktervolle Frucht auffallen.

### Neuer Katalog 1995

Wie bereits erwähnt, finden Sie in unserem aktuellen Katalog wieder einige Neuheiten, die wir in den vergangenen Monaten für Sie entdeckt haben. Wenigleich wir die Preise im großen und ganzen stabil halten konnten, waren einige Erhöhungen doch unvermeidbar. (Siehe hierzu "Das Weinblatt" Nr. 3). Alles in allem handelt es sich jedoch um moderate Aufschläge, die wir für vertretbar halten, denn ansonsten hätten wir uns von den jeweiligen Weinen getrennt.  
Sicher haben Sie Verständnis, daß wir diesen umfangreichen Katalog aus Kostengründen nicht automatisch an jeden versenden können. Fordern Sie unseren Katalog 1995 einfach kostenlos und unverbindlich an, wenn Sie auch weiterhin an unserem Angebot interessiert sind.

### Wie aus einem Hobbybetrieb ein etablierter Fachhändler wurde

Ein Kurzporträt der Firma Strien

Als ich im Jahr 1988 die Firma Strien mit einem meiner Brüder und meinem Vater ins Leben rief, dachten wir zunächst daran, den Import und Verkauf als reines Hobby zu betreiben. Die ersten Schritte waren entsprechend langsam und vorsichtig. Das Angebot umfaßte etwa 45 Weine, die zu einem erheblichen Teil über Großhändler in Italien und Deutschland bezogen wurden. Nur ein kleiner Teil des Angebots bestand aus Direktimporten. Unsere Verkaufsaktivitäten begannen in einem großen Gewölbekeller, der uns auch heute noch als Lager für wertvolle Weine dient, das Büro befand sich in einem kleinen Kellerraum meiner Wohnung. Noch im Gründungsjahr begannen wir gezielt, kleine Winzer zu (be-)suchen, stets mit der Vorgabe, solche Erzeuger auszuwählen, die trotz hoher Qualität in Deutschland noch wenig präsent waren. Wie kompetent unsere Auswahl schon damals war, zeigt sich nicht zuletzt an

der Tatsache, daß wir die Weine einer heute hoch dekorierten süditaliener Weinkellerei als erste in Baden-Württemberg vertrieben haben.

Nachdem im Jahr 1990 - inzwischen bestand der große Teil unseres Angebots aus Direktimporten, außerdem waren zwei weitere Brüder als Gesellschafter hinzugekommen - die Resonanz auf unsere Wein Auswahl schlagartig anstieg, entschloß ich mich, die Leitung des Betriebes hauptsächlich auszuüben, denn bei unserem Qualitätsanspruch war die Arbeit nebenberuflich einfach nicht mehr zu bewältigen. Dies insbesondere, da wir unverändert auf "Große Weine von kleinen (noch nahezu unbekanntem) Erzeugern" setzen wollten.  
1991 fanden wir in dem Gebäude Neilinger-Straße 2 in Stuttgart-Heumaden die Räumlichkeiten, die nunmehr ein professionelles Arbeiten ermöglichen. Seither ging es steil bergauf und immer häufiger gelangen uns Entdeckungen, die Monate oder Jahre später in der einschlägigen Presse für Furore sorgten.

### Beachten Sie unsere Sonderangebote für Kestposten

zum Beispiel:

1990  
Barbera d'Alba  
Valter Malusso

0,75 l DM ~~10,80~~ 8,00

Heute zählt unser Angebot zweifellos zu den besten und umfangreichsten aller Italienspezialisten in Deutschland. Darauf sind wir ein bißchen stolz, wir wollen uns aber keineswegs ausruhen, denn die Wein- (und Spezialitäten-) Landschaft in Italien ist so dynamisch, daß es immer wieder Feines zu entdecken gibt, was bisher unbekannt war.  
Um uns weiterentwickeln zu können, stets Ihre Interessen im Auge behalten zu können, sind wir auf Anregungen und Kritik von Ihnen als unserer(r) Kunde(in) angewiesen. Schreiben Sie sich also nicht, wir nehmen Ihre Kritik ernst, aber auch Lob hören wir natürlich gerne.

### Ein Weinblatt

Es gibt eine neue Weinzeitung, die speziell für die Freunde italienischer Weine und Spezialitäten für Fans der italienischen Lebensart gemacht wird. **Merum** heißt sie und ihre Macher sind die hervorragendsten Journalisten, was die Berichterstattung aus Italien angeht. Zu einem von ihnen, Andreas März, haben wir einen guten, persönlichen Kontakt und deshalb lernten wir auch gleich die erste Ausgabe dieser tollen neuen Zeitschrift kennen. Einigen von Ihnen wird er aufgrund seiner früheren Tätigkeit für die Zeitschrift VINUM bekannt sein, in deren Auftrag er die Berichte aus Italien recherchierte und schrieb.  
Andreas März lebt selbst in Italien und betreibt, neben seiner journalistischen Tätigkeit, ein kleines Wein- und Olivengut in der Nähe von Pistoia, auf dem er auch eine Ferienwohnung anbietet. (siehe "Das Weinblatt" Nr. 3).

1990

Bruttello di Montalcino  
Casanova di Neri  
0,75 l DM 39,50

1990

Barolo "Rocchette"  
Lorenzato Accomasso  
Preis stand bei Drucklegung noch nicht fest  
ca. DM 35,-

Die ersten zwei Ausgaben dieser Zeitschrift - die übrigens nur viermal jährlich erscheint - haben uns wirklich überzeugt, denn Sie beinhalten Artikel, die von großer Sachkenntnis zeugen und äußerst informativ, aber dennoch unterhaltend sind. Ein großer Degustationsstil informiert unabhängig und seriös auch über Momentaufnahmen weniger bekannter Weine und Weinmacher. Kurzum, für Italiens Fans ein unverzichtbares Werk. Die nächste Ausgabe wird im Juni erscheinen. Wenn Sie sich ein Bild von dieser außergewöhnlichen Zeitschrift machen wollen, fordern Sie einfach ein kostenloses Exemplar bei uns an, denn Strien-Kunde zu sein heißt auch mehr zu erfahren!  
Auf Ihr Urteil sind wir sehr gespannt.  
Künftig werden Sie Merum auch bei uns kaufen und abonnieren können.

### Olivendi

#### - flüssiges Gold für die Küche

In Italien gehört Olivendi extravergine praktisch zu den Grundnahrungsmitteln. Bei uns gilt es vielfach als minderwertiges Öl, da es häufig beim Erhitzen einen unangenehmen Geruch gibt. Und hier sind wir bei einem ersten Qualitätsmerkmal und Vorurteil. Olivendi läßt sich weit besser erhitzen als alle anderen Fette. Am schlechtesten geeignet sind Pflanzenöle mit hohem Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, wie zum Beispiel Sonnenblumenöl. Sie oxidieren durch die Hitze zu gesundheitsschädlichen Substanzen. Olivendi hingegen läßt sich auf gut 200°C erhitzen und wenn es rein ist, entwickelt es nicht den unangenehmen Geruch, den viele mit dem Öl aus Oliven verbinden.

nämlich durch Aufspannen von Netzen unter den Bäumen, in welche die Oliven hineintrallen sollen. Oliven, wie alle anderen Früchte auch, fallen - wenn sie gesund sind - erst dann vom Baum, wenn Sie zu reif geworden sind. Und je länger die Oliven am Baum hängen, desto höher ist ihr Gehalt an freien Fettsäuren. Je tiefer dieser Wert liegt, desto besser und aromatischer ist das Öl. Im Idealfall liegt der Säuregehalt zwischen 0,1 und 0,5%.

Aber nicht nur der Erntezipunkt, sondern auch die Art der Ernte und des Auspressens sind für die Ölqualität entscheidend wichtig. Die zweitfalls beste - aber logischerweise auch mit Abstand teuerste - Erntemethode ist das manuelle Pflücken. Leider sind es noch verhältnismäßig wenige Olivenbauern, die so arbeiten. Die meisten schlagen die Oliven mit Stöcken vom Baum, oder benutzen Rüttelmaschinen. Umletzen nach der Ernte sollen die Früchte zur Umhülle gebracht werden, wo sie im Idealfall sofort gekühlt und weiterverarbeitet werden. Der Zusatz von heißem Wasser oder Fettlösungen Substanzen verringert die Ölqualität ebenso schlagartig, wie zu hoher Druck beim Auspressen. Vermeidung wird jetzt ein Verfahren angewandt, bei dem nur "Olio fieno" entsteht, das heißt - ähnlich wie bei gutem Wein - werden die Oliven nicht gepresst, sondern nur geschitten und es wird lediglich das Öl abgeflut, das auf diesem Wege aus den Oliven herausläuft.

### Unsere Olivendiempfehlung

Oliiva di Brigaldara  
Olio extravergine di Oliiva Iryne 1994

0,75 l DM 35,00

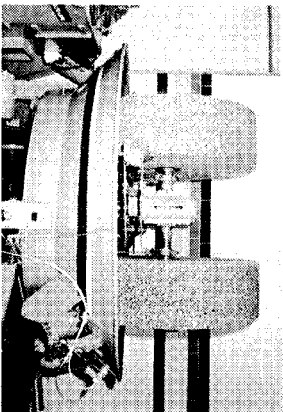
Um zu verstehen, warum Olivendi guter Qualität auch einen recht hohen Preis hat, muß man sich zum einen den Aufwand vorstellen, den die beschriebenen Kriterien bei strikter Handhabung verursachen, zum anderen sollte man wissen, daß beim vorsichtigen Pressen je nach Jährgang etwa 7 bis 10 Kilogramm gesunde Oliven erforderlich sind, um ein Kilogramm Olio extravergine di oliiva zu erhalten.  
Wie beim Wein spielt übrigens auch bei den Oliven der Jährgang eine große Rolle, denn die Natur bietet eben nicht in jedem Jahr die gleichen Voraussetzungen.

Ob man junges oder älteres Öl bevorzugt, ist im wesentlichen eine Geschmackssache. Junges Öl hat eine höhere Säure, aber auch kräftigere Fruchtaromen. Bei zwei, drei Jahre altem Öl hat die Frucht zu Gunsten der Harmonie etwas gelitten, der Geschmack ist jedoch wesentlich feiner.  
Bewahren Sie Ihr Olivendi kühl (etwa 10° - 16° C) und vor allem lichtgeschützt auf. Sie werden sehen, bei einem guten Öl ist das leider ein gesetzlich vorgeschriebene Mindesthaltbarkeitsdatum Makulatur, ein gutes Öl bietet auch weit darüber hinaus noch hohen Genuß!

Übrigens, 1994 war auch ein ausgezeichnetes Jahr für Olivendi.

### Das Winzerporträt Guido Baroffi (Fattoria LeCasalle)

Es ist ein absolutes Kleinod, die Fattoria LeCasalle in San Albino, einem etwa 10 km von Montepulciano entfernten gelegenen Örtchen. Ein Auswachen zum Verlieben - und so ging es auch Guido Baroffi, als er



Moderne Olivmühle mit Granitmahlerwerk

Entscheidend wichtig für die Güte des Öls ist der richtige Erntezipunkt. Und der ist gekommen, bevor die Früchte wirklich reif sind. Völlig falsch ist die Erntemethode, wie man sie in der Werbung sieht. Großen Olivenstellers zur Zeit im Fernsehen sieht,