

Das Weinblatt



40. Ausgabe, 23. Februar 2005

Das Weinblatt ist 10 geworden...



Sie halten die 40. Ausgabe des Weinblattes in Händen. Klar, dass nach etwas mehr als 10 Jahren so Einiges Revue passiert. Gespräche mit Winzern, die ich im Rahmen des Winzerporträts führte, manche der Proben, nicht zuletzt natürlich die, bei der Angiolino Maule und Gianni Roncolato erst mit

zwei Stunden Verspätung eintrafen. Ein Reisebericht, den ich während der Reise durch Italien bei den kleinen Pausen in Bars geschrieben habe. Eigentlich bringe ich mit dem Weinblatt stets Positives in Zusammenhang. Auch nach zehn Jahren macht jede neue Ausgabe noch Spaß zu schreiben, ich würde mich freuen, wenn Ihnen auch die 40. Ausgabe noch Spaß beim Lesen bereitet.

Länger als zehn Jahre gibt es das Weinblatt trotz der „erst“ 40. Ausgabe deshalb, weil in den ersten Jahren noch nicht immer vier Ausgaben erschienen sind. Die erste Ausgabe haben wir im Oktober 1995 anlässlich einer Präsentation Südtiroler Weine erstellt. Damals dachten wir noch nicht daran, dass das Weinblatt so regelmäßig und über so viele Jahre erscheinen wird. Aber Sie, lieber Leser, haben uns immer wieder bestätigt, uns die Rückmeldung gegeben, das Weinblatt sei lesenswert. Und mancher, der nicht unser regelmäßiger Kunde geworden ist, hat uns schon darum gebeten, dennoch weiterhin das Weinblatt beziehen zu dürfen.

Bei der Vorbereitung dieser 40. Ausgabe habe ich überlegt, was wir unseren treuen Lesern Besonde-

res anbieten können. Selbstverständlich haben wir noch Original-Exemplare aller 40 Ausgaben, aber nur in sehr geringer Stückzahl. Damals war es noch nicht so einfach wie heute, die Druckvorlage abzuspeichern und aufzubewahren. Wir haben uns dennoch die Mühe gemacht alle Ausgaben zu digitalisieren und auf CD-ROM zu brennen.

Wenn Sie also möchten, dann senden wir Ihnen gerne eine CD mit sämtlichen Ausgaben von unserem Weinblatt oder, wenn Sie Papier immer noch bevorzugen, einen Nachdruck sämtlicher Ausgaben. Für unsere Kunden ist diese Serviceleistung natürlich kostenlos. Wenn Sie schon länger nicht mehr bei uns eingekauft haben, müssen wir eine Schutzgebühr von 10 € berechnen, die wir Ihnen jedoch bei einer Bestellung innerhalb der nächsten drei Monate im Wert von mindestens 150 € wieder gutschreiben.

Zum guten Schluss erlaube ich mir noch ein Zitat anzubringen. Das Zitat eines Kunden und Freundes, der freundlicherweise seit Jahren die meisten Ausgaben des Weinblattes lektoriert:

„Was macht „Das Weinblatt“ aus?

Es ist keine reine „Händlerpostille“, denn es ist

Strien Weinimport

Italienische Weine

Das Weinblatt

40. Ausgabe 2005



Das Weinblatt ist ein...
Die Geschichte des südtiroler Weinbaus...
Bereiten Sie in diesem Fall, sind in Südtirol und Trentino...
Bereiten Sie in diesem Fall, sind in Südtirol und Trentino...
Bereiten Sie in diesem Fall, sind in Südtirol und Trentino...



Während der Reise durch Italien...
Während der Reise durch Italien...
Während der Reise durch Italien...

Neue Jahrgänge

2002 „Rusus“ Rosso Piceno
Castello Fageto
0,75 l € 12,95
(Grundpreis 17,27 €/Liter)

2001 Montepulciano d'Abruzzo „Selezione“
Italo Pietrantoni
0,75 l € 4,60
(Grundpreis 6,13 €/Liter)

2001 „Vigna Flaminio“ Brindisi Rosso
Agricole Vallone
0,75 l € 7,40
(Grundpreis 9,87 €/Liter)






mit größerem Abstand zum Weinmarkt geschrieben als manche auf Anzeigen angewiesene Weinzeitschrift – der eigene Standpunkt macht unabhängig!"

Top-Bewertung für LeCasalte

Und wieder einmal hat sich bestätigt: was den Vino Nobile angeht, haben wir einen der allerbesten Produzenten als Partner – die Fattoria Le Casalte.

In der Ausgabe 05/2004 hat die Zeitschrift MERUM einen Test gereifter Vino Nobile veröffentlicht. Das Ergebnis ist im Kern niederschmetternd, denn der überwiegende Teil der Weine war einfach überaltert, bot keinen oder nur noch sehr eingeschränkten Trinkgenuss. Lediglich ein knappes Viertel der Weine wurde von Andreas März als noch gut trinkbar eingestuft. Von

Der Reife

1995 Vino Nobile die Montepulciano Riserva

Fattoria Le Casalte

0,75 l € 31,00

(Grundpreis 41,33 €/Liter)



Le Casalte waren drei Weine im Test, der 1988er, der 1988er Riserva und der 1995er. Zwei dieser Weine wurden mit „drei Herzen“ ausgezeichnet als Symbol dafür, dass ihre Haltbarkeit noch nicht abgelaufen ist: die Riserva 1988 und der 1995er Vino Nobile. Leider haben wir von diesen beiden Weinen nur noch sehr wenige Flaschen in unserem Keller. Wir können Ihnen jedoch noch eine kleine Menge des 1995 Riserva anbieten, der nach unserem Dafürhalten den 1995er Jahrgangs Vino Nobile deutlich übertrifft. Wenn Sie Interesse an diesem Wein haben, zögern Sie nicht zu lange, die Fangemeinde der Casalte-Weine ist groß!

Weiter geht's mit guten Bewertungen!

Erfreulicherweise ging es in den vergangenen Monaten weiter mit sehr guten Bewertungen für Weine aus unserem Sortiment. Ganz besonders freut es uns natürlich, wenn dabei ein Wein ausgezeichnet wird, den wir entdeckt haben und den es in Deutschland zur Zeit nur bei uns gibt. In der Zeitschrift ALLES ÜBER WEIN kam folgende Bewertung über den

2003 Nero d'Avola von Giacomo Vaccaro:

„schwarze Kirschen, Blaubeeren und Lebkuchengewürze in der Nase, guter Schmelz am Gaumen mit kaubaren Tanninen; langer Abgang“ 85/100 Punkten.

Nur verbales Lob ohne Punktebewertung gab es in ALLES ÜBER WEIN für den



2002 Chianti Rufina der Fattoria di Basciano:
„Ein toller Wein aus einem schwierigen Jahrgang: Cuvée aus Sangiovese und Colorino. Dunkle Frucht, Aromen von Maulbeere und Cassis. Am Gaumen sehr frisch, kräftiges, recht weiches Tannin“

(Bezugsquelle: Weinkontor Freund, 8,70 €, bei uns 8,20 €)

Zu guter Letzt lobte ALLES ÜBER WEIN auch das Olivenöl Extravergine der Fattoria di Basciano:

„Grasgrün mit leichter Trübung. Frische Frucht, Tomate, grüner Apfel, grünes Gras. Kraftvoll würzig mit ausgeprägtem Charakter, harzige Note, pfeffrige Schärfe. Komplexes Öl, kräftige Bitternote“

(Bezugsquelle: Weinkontor Freund, 9,50 €, bei uns 8,95 €)

Veranstaltungen

Da wir wider Erwarten nicht alle Olivenöle, die wir in die Auswahl für die Verkostung mit einbeziehen wollten, rechtzeitig erhalten haben, mussten wir den Termin für unser Olivenöl-Seminar leider verschieben. Neuer Termin ist der 19. März 2005 um 18 Uhr. Wir bitten um Anmeldung bis spätestens 14. März.

Am 30. April wollen wir Ihnen nicht nur die neuen Jahrgänge aus dem Piemont, son-

Die Hochgelobten

2003 Nero d'Avola BIO

Giacomo Vaccaro

0,75 l € 7,30

(Grundpreis 9,73 €/Liter)

2002 Chianti Rufina

Fattoria di Basciano

0,75 l € 8,20

(Grundpreis 10,93 €/Liter)

2004 Olio Extravergine di Oliva

Fattoria di Basciano

0,375 l € 8,95

(Grundpreis 23,87 €/Liter)

0,75 l € 14,95

(Grundpreis 19,93 €/Liter)



Veranstaltungen

Olivenöl-Seminar

mit Verkostung

Samstag, 19. März 2005

18.00 Uhr

Teilnahmegebühr € 15 pro Person

Piemontesisches Weinfest

Mit Franco Roero,

Antonella Natta und einem

Vertreter der Az. Vit. La Zerba

Samstag, 30. April 2005

18.00 Uhr

Teilnahmegebühr € 12 pro Person





dem auch gleich drei unserer Winzer vorstellen. Wenn alles klappt, werden Antonella Natta, Franco Roero und ein Vertreter der Azienda Vitivinicola La Zerba persönlich ihre Kellerei und die neuen Jahrgänge vorstellen. Dabei werden Sie auch Gelegenheit haben, Weine zu verkosten, die wir bislang noch nicht im Sortiment haben. Zum Beispiel den Grignolino von Franco Roero, den Bonarda von Antonella Natta und den weißen Tafelwein von La Zerba.

Um die Aktion abzurunden, werden wir Ihnen passend zu den Weinen Leckereien aus dem Piemont reichen: Pasta von Bordone, Risotto der Tenuta Castello, Gebäck von Giovanni Cogno und Caffè von Egidio Ponchione.

Wir würden uns freuen, wenn wir Sie bei dieser Veranstaltung begrüßen dürften.

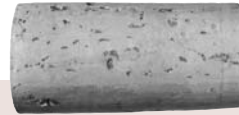
Anmeldungen erbitten wir bis zum 23. April 2005, der Kostendeckungsbeitrag beläuft sich auf 12 € pro Person.

Das Problem mit den Korken

In letzter Zeit wurde das Thema von Ihnen, liebe Kunden, immer häufiger thematisiert. Auch die einschlägige Presse schreibt recht regelmäßig darüber und es vergeht kaum ein Jahr, ohne dass mal wieder DIE Lösung der Korkproblematik angekündigt wird. Tatsächlich gibt es eine solche Lösung jedoch nicht, warum? Das lässt sich natürlich nicht so ganz einfach beantworten, dafür ist das Problem zu vielschichtig. Ein ganz wichtiger Faktor aber ist die Treue des Konsumenten zum Korken!! Trotz aller Kritik gilt er bei einer sehr großen Zahl der Weinfreunde als der ästhetischste aller Weinverschlüsse.

Die beiden ältesten „Alternativ“-Verschlüsse sind der Schraubverschluss – vor allem in Baden-Württemberg –, der überwiegend für Literware Verwendung findet und der Kronkorken, der vor allem in Südtirol für Literflaschen verbreitet und akzeptiert ist. Bei italienischen Weinen in 0,75-Liter-Flaschen gibt es nach Aussage zahlloser Kellereien und Vermarkter keine Akzeptanz für diese Verschlussarten.

Seit einigen Jahren gibt es den Silikon-, respektive Kunststoff-Stopfen. An und für sich eine ganz akzeptable Lösung, allerdings wird auch dieser Verschluss von vielen Weinfans aus ästhetischen Gründen abgelehnt. Wir persönlich meinen, der Kunststoff-Stopfen könnte eine wirkliche Alternative sein, allerdings gibt es noch zu viele Produkte, die unserer Erfahrung nach technisch nicht ausgereift sind. So haben wir die Erfahrung gemacht, dass es etliche Stopfen gibt, die nach ein- bis zwei-



aktuell

• ProWein 2005

Wie bereits gemeldet, stellen wir auf der Fachmesse ProWein in Düsseldorf vom 6.-8. März 2005 aus. Deshalb bleibt unser Fachgeschäft vom 4. bis 9. März – jeweils einschließlich – geschlossen.



• VinItaly 2005

Leider muss unser Fachgeschäft auch während meines Besuches der VinItaly in Verona vom 7. bis 9. April geschlossen bleiben. Ab Mai ist die „Durststrecke“ überwunden, dann wird Herr Kirsch mich wieder regelmäßig vertreten können.

jähriger Lagerung sehr fest, teilweise fast hart werden. So lässt sich entweder der Korkenzieher nicht mehr hineindreihen, weil der Stopfen manchmal schon nach einer Spindeldrehung mitdreht, oder aber, man bekommt den Verschluss nur noch unter Zuhilfenahme einer Zange von der Spindel des Korkenziehers entfernt. Beides keine idealen Bedingungen, um sich mit dieser Alternative anzufreunden.

Schlussendlich ist seit einiger Zeit der Glasverschluss im Gespräch. Noch liegen zu wenig Erfahrungswerte vor, um diese Technik zu beurteilen. Wir denken jedoch, dass die Akzeptanz vermutlich höher sein dürfte als bei den anderen Möglichkeiten, allerdings – nach unserem derzeitigen Wissensstand – die Kosten gerade für die einfachen Alltagsweine vermutlich zu hoch sein werden.

Ein Aspekt, den man nicht außer Acht lassen darf: Viele Winzer in Italien dürfen für etliche



ihrer Weine gar keinen alternativen Flaschenverschluss verwenden, denn unseres Wissens sind in Italien – zumindest in einigen Regionen – für DOC- und DOCG-Weine inzwischen Naturkorken, bzw. Press-Korken aus Korkresten vorgeschrieben.



Zwar gehören wir von jeher zu den wenigen Weinhändlern, die – entgegen den internationalen Gepflogenheiten – für korkkranke Flaschen, Ersatz leisten. Wir wissen aber von einigen Kunden, dass Sie aus Rücksichtnahme auf unsere Kosten korkige Flaschen nicht reklamieren.

Wir wollen in unserem bescheidenen Rahmen eine Erhebung machen, wie hoch der Prozentsatz der Korkschmecker wirklich ist. Dafür möchten wir Sie bitten uns Korkfehler in jedem Fall zu melden. Wenn Sie auf Ersatz verzichten wollen, sind wir Ihnen natürlich nicht „böse“, aber unser Versprechen Ersatz zu leisten ist nicht nur eine leere Phrase! Wir geben diesen Schaden gegebenenfalls an unseren Lieferanten weiter und der „freut“ sich sogar noch darüber, denn man kann nur Probleme beseitigen, von denen man Kenntnis hat. Sie können uns glauben, kein Winzer verwendet absichtlich schlechte Korken, die seiner Hände Arbeit zerstören und seinem Image schaden! Das wäre ja wie ein Künstler, der für seine Ölgemälde ein Material verwendet, von dem nach wenigen Tagen die Farbe abblättert...



Probier-Abonnement

Wieder einmal gab es ein sehr spannendes Kopf-an-Kopf-Rennen bei den Rotweinen. Wenn man das Rotwein-Abo für sich auswertet, heißt der Sieger „Poggialupi“.

Selezione dell'intenditore

2002 Poggialupi

Fattoria Rodano

0,75 l € 7,75

(Grundpreis 10,33 €/Liter)

12 Flaschen € 79,95

Gültig bis 31. März 2005

2003 „Santa Lucia“ Bardolino Superiore

Cavalchina

0,75 l € 10,45

(Grundpreis 13,93 €/Liter)



Nimmt man das gemischte Abo dazu, so heißt der Gewinner „Santa Lucia“ Bardolino Superiore. Wir waren der Meinung, bei einem so knappen Ausgang kürt man am besten alle beide zur Selezione!

Ein bisschen herausheben müssen wir allerdings den Poggialupi, denn ihm haben Sie liebe Abonnenten ein wirklich sensationelles Preis-Qualitäts-Verhältnis attestiert!! Und keine Sorge, wir nehmen das nicht zum Anlass den Preis „anzupassen“ wie dies angeblich häufig passieren soll. Der Preis bleibt wie er ist, und wer sich angesichts des hohen Lobes gleich 12 Flaschen erwerben möchte, der bekommt bis zum 31.03.2005 einen Sonderpreis von 79,95 € für den ganzen Karton!

Trotz der insgesamt großen Zahl an Abonnenten, bekommen wir leider für die Weißweine wieder keinen verwertbaren Rücklauf, so dass wir auch diesmal keine Selezione küren können.

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



In der ersten Ausgabe des Jahres 2005 stellen wir Ihnen unkomplizierte Rotweine für jeden Tag und weiße Klassiker vor:

- Rotwein: 2001 Montepulciano d'Abruzzo „Selezione“ von Italo Pietrantoni (Abruzzen), 2003 Garda Merlot von La Prendina (Lombardei), 2003 Il Rosso von Giacomo Vaccaro (Sizilien).
Paketpreis € 15,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)
- Weißwein: 2003 Tocai Friulano Colli Orientali del Friuli von Valentino Butussi (Friaul), 2004 Terlaner Weißburgunder der Wein- und Sektkellerei Kössler (Südtirol), 2003 Orvieto Classico von Giulio Freddano (Umbrien).
Paketpreis € 22,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)
- 2001 Montepulciano d'Abruzzo „Selezione“ von Italo Pietrantoni (Abruzzen), 2003 Il Rosso von Giacomo Vaccaro (Sizilien), 2003 Orvieto Classico von Giulio Freddano (Umbrien).
Paketpreis € 15,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)

Wenn Sie bereits Abonnent sind, werden wir Ihnen das Paket in den nächsten Tagen zustellen. Eventuell kann es wegen den Vorbereitungen für die ProWein auch zu Verzögerungen kommen.

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