

Das Weinblatt

41. Ausgabe, 30. Mai 2005

Olivenöle aus 7 Regionen Italiens!

In den letzten Monaten rückt Olivenöl immer stärker in den Blickpunkt der Zeitschriften, und damit steigt natürlich auch die Nachfrage nach dem „flüssigen Gold“. Leider ist nicht alles, was über Olivenöl verbreitet wird richtig und noch viel seltener entspricht Olivenöl, das als Extravergine deklariert ist auch nur annähernd den Anforderungen, die an für sich für Olivenöl Extravergine gelten.

Es würde zu weit führen, hier im Einzelnen auf die Bestimmungen einzugehen; dafür reicht der Platz im „Weinblatt“ bei weitem nicht aus, dafür werden wir – nach der guten Resonanz auf unser erstes – noch in diesem Jahr ein weiteres Olivenölseminar anbieten. Ein paar einfache Dinge möchte ich dennoch ansprechen, sie sollen Ihnen ein wenig helfen, die Orientierung nicht zu verlieren.

Häufig wird uns die Frage gestellt: „Ist Ihr Olivenöl denn auch aus erster Kaltpressung?“ Das beinhaltet gleich zwei Dinge, die zu erfragen sich im Grunde erübrigt,

weil das Gesetz es so vorsieht. Es gibt für Extravergine grundsätzlich nur eine Pressung und erwärmen darf man den Olivenbrei sowieso nicht.

Wie erkenne ich ein „gutes“ Olivenöl? Das ist zunächst einmal schnell in den Worten des Leiters des Seminars, an welchem ich letzten Sommer teilnehmen durfte, erklärt. Auf unsere Frage, ob wir irgendwo mangelhaftes Olivenöl beziehen könnten, um den Unterschied zwischen einem guten Olivenöl Extravergine und einem mangel-

haften Olivenöl aufzeigen zu können, antwortete uns der Seminarleiter, seines Zeichens auch Mitglied in einem Verkostungspanel: „Gehen Sie in den nächsten Supermarkt und kaufen ein Öl

unter 5 € pro Liter, das ist garantiert fehlerhaft.“ Leider ist der Umkehrschluss natürlich nicht zulässig: Ein hoher Preis garantiert nicht unbedingt eine hohe Qualität. Garant einer guten Qualität ist eben nicht das Etikett, sondern lediglich ein kompetenter, vertrauenswürdiger Lieferant!

Wenn Sie mehr über Olivenöl erfahren möchten und einmal den Unterschied zwischen einem guten und einem mangelhaften Öl sinnlich erfahren wollen, dann melden Sie sich zu unserem nächsten Olivenölseminar an – wir freuen uns auf Sie!

Telefonische Kundenbetreuung

In der Vergangenheit haben wir sehr intensiv darüber nachgedacht, wie wir Sie besser über unser Sortiment, über Veränderungen, Neuerungen und das Eintreffen neuer Jahrgänge informieren können. Dabei war eine Prämisse, keine unnötigen Kosten zu produzieren. Kosten, die letztendlich Sie, lieber Kunde, würden bezahlen



Auszug aus unserem Olivenölsortiment

Olivo Extravergine di Oliva Giuseppe Del Console

0,75 l € 6,95

(Grundpreis 9,27 €/Liter)

Olivo Extravergine di Oliva Castello Fageto

0,75 l € 15,95

(Grundpreis 21,27 €/Liter)

Olivo Extravergine di Oliva Casale Marchese

0,5 l € 7,75

(Grundpreis 15,50 €/Liter)

Olivo Extravergine di Oliva Tuttolomondo

5 l € 44,95

(Grundpreis 8,99 €/Liter)



müssen. Außerdem wollen wir zwar zeitnah informieren, Ihnen aber keinesfalls aufdringlich werden. Nach sorgfältiger Abwägung von Pro und Contra schien uns die telefonische Betreuung der geeignete Weg zu. Nach einer ersten Testphase haben wir festgestellt, dass offenbar der Großteil unserer Kunden diesen Service als solchen empfindet, und nicht als aufdringliches Verkaufsgespräch. Daher haben wir uns entschlossen Frau Becker, die diesen Part ab sofort übernehmen wird, zu engagieren. Nach und nach möchten wir allen unseren Kunden, zumindest jenen, die nicht die Möglichkeit haben



10 Jahre

1995 Barbaresco „Bricco Rio Sordo“

Valter Musso

0,75 l € 29,00

(Grundpreis 38,67 €/Liter)



regelmäßig unseren Laden zu besuchen, diesen Service der telefonischen Betreuung angeeignet lassen. Sollten Sie diese Art der Betreuung nicht wünschen, können Sie uns dies entweder gleich mitteilen, oder aber bei einem Anruf durch unsere

Frau Becker mitteilen. Wir versprechen Ihnen, dass Sie in diesem Falle von uns keinen weiteren Anruf mehr erhalten werden!

Festa Piemontese – Eine Nachbetrachtung

Bei allerfeinstem Frühlingsetter konnten wir am 30. April unsere „Festa Piemontese“ begehen. Insgesamt waren 27 Weine aus dem Land des Trüffels zur Verkostung geöffnet – vom leichten, frischen Aperitif über die vollen, reichen Nebbiolo-Weine bis zum Dessertwein war für jeden Gaumen etwas dabei. Ein Risotto aus piemonteser Reis mit am selben Tag geerntetem grünem Spargel aus Neuhausen auf den Fildern und zum Dessert die unerhört leckeren Haselnusskekse von Giovanni Cogno in La Morra rundeten die Festa ab.

Wie es eben manchmal so geht, wenn man mit Kleinbetrieben arbeitet: Wir konnten leider nicht – wie vorgesehen – drei Winzer vorstellen, da Antonella Natta und Andrea Mascherini kurzfristig absagen mussten. Franco Roero hat mit der Präsentation seiner Weine das Fehlen der beiden anderen Winzer nach unserem Eindruck aber bei Ihnen liebe Gäste vergessen gemacht. Gleich drei Neuheiten hatten wir für seine Präsentation ausgesucht: Den weißen, leicht perlenden „Il Brigantino“, ein Wein aus der Cortese-Traube. Den leichten, roten Grignolino d’Asti und



eine absolute Neuheit, die zum ersten Mal überhaupt vorgestellt wurde: sein Barbera d’Asti Superiore aus dem Jahr 2003. Warum er zu seinen ohnehin schon vier verschiedenen Barbera d’Asti noch einen fünften hinzugefügt hat, hat sich wohl allen Beteiligten schnell erschlossen! Dieser Wein weist in der Tat einen vollkommen anderen Stil auf, als alle seiner anderen Barbera.



Die Selektion für den Superiore beginnt im Weinberg, er stammt aus den besten

Rebzeilen seiner Weinberge von alten Rebstöcken. Nur die allerbesten dieser Trauben vergärt er separat im Stahl. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung hat Franco den Wein in neue, sogenannte Tonneaux – 550-Liter-Fässer – aus französischer Eiche umgezogen, in denen er für 17 Monate reifen durfte. Anfang März diesen Jahres wurden sämtliche 1.330 Flaschen dieses raren Weines ohne Filtrierung gefüllt.

Franco hat sehr hohe Ansprüche an diesen Wein und wird ihn nur in sehr guten Jahren produzieren. Seine Basisanforderung an den Barbera d’Asti Superiore: mindestens 14,5% natürlicher Alkohol, also ohne Mostkonzentration, Zusatz von rektifiziertem Traubenmostkonzentrat oder anderen „Tricks“, um den Wein „aufzumöbeln“. Der 2003er überbietet diese Anforderung deutlich, der Alkohol schmeckt dabei jedoch absolut nicht vor.

Bei der Probe präsentierte er sich sehr voll und konzentriert mit reifen Pflaumenaromen, fast atemberaubender Dichte und einer für seine Jugend erstaunlichen Harmonie. Er zeigte sich als sehr komplexer Wein, der erst nach einiger Zeit der Belüftung auch seine Feinheit offenbart.



Neu im Sortiment

2004 „Il Brigantino“ Piemonte Cortese

Franco Roero

0,75 l € 6,95

(Grundpreis 9,27 €/Liter)

2004 Grignolino d’Asti

Franco Roero

0,75 l € 6,95

(Grundpreis 9,27 €/Liter)

2003 Barbera d’Asti Superiore

Franco Roero

0,75 l € 21,00

(Grundpreis 28,00 €/Liter)



Die Reaktion der Probeteilnehmer war beeindruckend. Einhelliges Lob und etliche Vorbestellungen weckten den Gedanken in mir, diesen Wein in das nächste Probier-Abo zu packen, denn bei so breiter Zustimmung wollen wir den Wein unseren Probierabonnenten nicht vorenthalten. Einziges Problem: angesichts der großen Zahl von Abonnenten, der erheblichen Nachfrage bei der Probe und der zu erwartenden weiteren Nachfrage hatte ich massive Zweifel, ob Franco uns eine ausreichende Flaschenzahl zur Verfügung stellt. Da Franco und ich den Sonntag noch gemeinsam verbrachten lag es nahe, sofort die Verhandlungen über die lieferbare Menge zu

Veranstaltungen

Festa del Pesce

Mit Präsentation eines handwerklichen Gitarrenbauers, und Gitarrenkunst par excellence

Samstag, 23. Juli 2005, 18 Uhr

Teilnahmegebühr 25 € / p.P.

Vorankündigung

Olivenöl-Seminar mit Verkostung

Montag 10. Okt. 2005, 19.30 Uhr

Teilnahmegebühr 15 € / p.P.

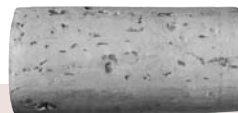


beginnen. Es ist mir eine Freude, Ihnen mitteilen zu können, dass es mir gelungen ist ihn davon zu überzeugen, uns einen ganz erheblichen Prozentsatz der Produktion zu verkaufen! Dennoch, wir können Ihnen nur empfehlen, nicht zu lange mit Ihrer Bestellung zu zögern, denn wer zuerst kommt mahlt zuerst.

Veranstaltungen

Am 23. Juli werden wir Ihnen eine Weinpräsentation der besonderen Art bieten: Probieren Sie unsere Sommerweine in Kombination mit einem ausgefallenen, kalt-warmen Fischbuffet, zubereitet von Otmar Bischof. Damit aber nicht genug, wir wollen alle Ihre Sinne verwöhnen, dazu haben wir einen virtuosens Gitarrenbauern engagiert, der Sie mit einem insgesamt etwa einstündigen Programm auf der klassischen Gitarre verzaubern will. Außerdem wird der Gitarrenbauer Herr Matthias Mak anwesend sein und Ihnen zeigen und erklären, wie eine hochwertige Gitarre entsteht.

Nach dem großen Erfolg unserer vinophil-kulinarischen Vernissage im letzten Sommer möch-



Ihre Meinung

Auf die 40. Ausgabe unseres Weinblatts bekamen wir unter anderem diese nette Zuschrift:

„Hallo Herr Strien, ich habe heute zum ersten Male Ihr „Weinblatt“ per Mail erhalten – vielen Dank! Es war eine richtig freudige Überraschung in der Flut der täglichen geschäftlichen Mails eine erfreuliche Ablenkung zu erhalten.

Eine kurze Auszeit vom täglichen Einerlei beim Lesen der neuen Ausgabe des Weinblattes ist wie ein Ausflug in den sonnigen Süden – man riecht förmlich die Sonne!

Vielen Dank dafür und uns Lesern noch möglichst viele Ausgaben des Weinblattes.“

Herzlichen Dank für diese und die vielen anderen lobenden, ermutigenden Worte, die wir immer wieder von Ihnen hören. Es ist uns Ansporn, nicht stillzustehen und Ihnen stets neue Informationen und qualitativ bemerkenswerte Leckereien aus Italien mit besonderem Preis-Qualitäts-Verhältnis zu bieten!



ten wir Ihnen auch in diesem Jahr mit besagtem Zusammenspiel von Wein und Musik ein Genusserlebnis für (fast) alle Sinne bieten. Wir würden uns sehr freuen, wenn wir Sie an diesem Abend bei uns begrüßen dürften.

Anmeldungen erbitten wir bis zum 16. Juli 2005, der Obulus beträgt 25 € pro Teilnehmer.

Das Problem mit den Korken

Zum Thema Korken erreichte uns eine Kundenzuschrift, die uns sehr freute und ein großes Kompliment an unsere Winzer ist:

„Von meiner Seite ein absolutes PRO – für Kunststoffkorken – für alle kurzlebigen Weine – insbesondere für Weißweine – erst heute wieder hatte ich einen „Korker“ eines 7 € Chardonnays aus dem Veneto – sehr ärgerlich. (Anmerkung von Strien Weinimport: dieser Wein war nicht bei uns erworben)

Ich habe schon einige Weißweine – auch aus dem Piemont – mit Kunststoffkorken getrunken und finde dabei nichts „Anrühiges“. Ganz im Gegenteil. Das Entkorken eines Kunststoffkorkens macht genauso viel Spaß wie von einem Naturkorken.



Für Sie zur Information: Seit ca. 10 Jahren kaufe ich bei Ihnen (Einstiegsdroge war 86er Barbaresco von Valter Musso) und hatte in dieser Zeit nur 2 (Zwei!!) Korkschmecker.

Fazit von meiner Seite: **Kunststoffkorken für alle korkeibigen Weine!!!**

Herzlichen Dank für diese besonders positive Rückmeldung! Damit möchte ich nochmals den Hinweis an alle unsere Kunden verknüpfen: Wir gehören zu den wenigen Weinhändlern, die korkkranke Flaschen nicht nur ersetzen, sondern wirklich dankbar für jede diesbezügliche Rückmeldung sind. Denn ein jeder Mangel lässt sich nur beheben, wenn man von ihm weiß!!!

Selezione dell'intenditore

2002 Montepulciano d'Abruzzo „Selezione“

Italo Pietrantoni

0,75 l € 4,60

(Grundpreis 6,13 €/Liter)

2004 Garda Merlot

La Prendina

0,75 l € 6,25

(Grundpreis 8,33 €/Liter)

2004 Orvieto Classico BIO

Giulio Freddano

0,75 l € 5,95

(Grundpreis 7,93 €/Liter)



Probierabonnement

Auch bei der letzten Ausgabe des roten Probierabonnements ging es wieder sehr spannend zu und einen wirklichen Sieger gab es nicht! Am Ende waren der 2001 Montepulciano d'Abruzzo „Selezione“ und der 2003 Garda Merlot gleichauf. Knapp dahinter der 2003 „Il Rosso“. Darüber hinaus bekamen wir ungewöhnlich viele positive Rückmeldungen und viel viel Lob für das hervorragende Preis-Qualitäts-Verhältnis der drei vorgestellten Weine. Ganz herzlichen Dank dafür!

Ein kleiner Wermutstropfen ist dabei: Alle drei Jahrgänge sind in der Zwischenzeit ausverkauft! Die Folgejahrgänge sind jedoch aus unserer Sicht den vorgestellten wenigstens ebenbürtig. Lediglich der Montepulciano d'Abruzzo ist vom Charakter her eher etwas runder und

weicher als der Vorgänger-Jahrgang. Wir erlauben uns jeweils die Nachfolge-Jahrgänge als Selezione dell'intenditore vorzustellen.

Diesmal haben wir auch beim Weißwein einen Sieger und auch der ist leider auch so gut wie ausverkauft: Der 2003 Orvieto Classico von Giulio Freddano. In Kürze allerdings wird der erste Bio-Orvieto den es überhaupt gibt unser Sortiment bereichern, nämlich der 2004er von Freddano!



In der neuen Ausgabe stellen wir Ihnen einige absolute Neuheiten vor:

- Rotwein: 2004 Refosco dal Peduncolo Rosso von Valentino Butussi (Friaul), 2003 Barbera d'Asti Superiore von Franco Roero (Piemont), 2004 Isola dei Nuraghi Rosso di Contini von Attilio Contini (Sardinien).
Paketpreis 39,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)
- Weißwein: 2004 Sauvignon Colli Orientali del Friuli von Valentino Butussi (Friaul), 2004 „Il Brigantino“ Piemonte Cortese von Franco Roero (Piemont), Prosecco Brut von Rive della Chiesa (Venetien).
Paketpreis 24,50 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)
- 2003 Barbera d'Asti Superiore von Franco Roero (Piemont), 2004 Isola dei Nuraghi Rosso di Contini von Attilio Contini (Sardinien), Prosecco Brut von Rive della Chiesa (Venetien).
Paketpreis 38,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)

Wenn Sie bereits Abonnent sind, werden wir das Paket voraussichtlich am 10. Juni versenden. Eventuell kann es wegen einer Reise zu einer Messe und einem Workshop in den Süden Italiens auch zu Verzögerungen kommen



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
strien.com

Weinimport
Strien
Italienische Weine