

# Das Weinblatt

43. Ausgabe, 06. Dezember 2005

## Neues bei Strien

Kurz vor Weihnachten können wir Ihnen nochmal einige Neuheiten in unserem Sortiment präsentieren.

Beginnen möchte ich dabei mit einem bemerkenswerten Wein unseres langjährigen Partners



Casata Monfort. Dabei muss ich zugeben, als Lorenzo Simoni, der Padrone mir sagte, sie hätten einen neuen Wein, eine Cuvée aus Cabernet, Merlot

und Pinot Nero dachte ich spontan: „Oh je, schon wieder so eine langweilige, internationale Cuvée, wie es schon hunderte gibt.“ Ich schäme mich ein bisschen dafür, kenne ich Lorenzo und seinen Kellermeister Alessandro doch eigentlich schon lange genug um wissen zu können:

## Neues bei Strien

**2003 Donna Marina**  
Casata Monfort

0,75 l € 18,45

(Grundpreis 24,60 €/Liter)



Durchschnitt ist ihre Sache nicht!

Bei der ersten Verkostung auf der Vintaly im April hatte ich dann die erste Gelegenheit, mich von der Qualität

des Weines zu überzeugen. Und überzeugen konnte er durchaus, obwohl er frisch abgefüllt war. Es ist nicht der Cabernet, der dominiert, obwohl man das eigentlich erwarten müsste. Nein, man schmeckt sofort den Pinot Nero! Das liegt – so erklärte mir Alessandro – an dem besonderen Klon des Pinot Nero, den sie verwenden. Eine sehr aromatische Spielart des Pinot

Nero ist es, die die Vorherrschaft des Cabernet, trotz des nur 10%igen Anteils, sozusagen in die Knie zwingt.

Inzwischen hat sich der Wein nicht nur enorm entwickelt, ist harmonischer und reifer geworden, sondern er hat obendrein eine Goldmedaille beim renommierten, internationalen Weinpreis „Mundus Vini“ errun-

gen. Wenn das keine Referenz ist! Wir finden ihn so interessant, dass wir ihn für unser Probierabonnement vorgesehen haben.

Ein ganz erheblicher Teil unserer Sortimentsergänzungen wurde jedoch durch die jüngst begonnene Zusammenarbeit mit einem kleinen Importeur in Köln möglich. Wir hatten uns im Juni anlässlich eines Workshops auf Sardinien kennengelernt und dort bereits lose über Kooperationsmöglichkeiten für Produkte gesprochen, die sich für jeden Einzelnen von uns nicht lohnen, bei denen man aber möglicherweise gemeinsam etwas machen könne. So nach und nach sondierten wir, in welche Bereichen es möglich wäre, und Ende November – leider etwas knapp vor Weihnachten – wurden wir uns einig und konnten mit der Zusammenarbeit beginnen. Ab sofort importieren wir beispielsweise die Ge-

## Neues bei Strien

**Safranfäden**  
Monreale

0,5g € 3,95

(Grundpreis 7,90 €/Gramm)

**Verschiedene Gewürze**  
Im handgefertigten  
Terracotta-Töpfchen  
Monreale

5g € 6,95

(Grundpreis 1,39 €/Gramm)





würze der Firma Monreale gemeinsam, insbesondere den echten sardischen Safran. Die Produkte erfreuen sich exzellenter Qualität und sind in wunderschönen, handgefertigten Terracotta-Töpfchen verpackt.

Desweiteren freuen wir uns, Ihnen nun diverses Gebäck wie den klassischen Panettone, Cantuccini und Torrone aber auch etwas ausgefallener Delikatessen wie Spongata, ein Mürbteiggebäck mit einer Füllung aus kandierten Früchten, Panforte Margherita oder mit Schokolade überzogene, geröstete Kaffeebohnen anbieten zu können.

Ebenfalls neu im Sortiment ist ein VinSanto in der 0,375 l-Flasche. Die Cantuccini und den VinSanto bieten wir Ihnen natürlich auch zusammen als kleines Präsent an.

Auf vielfachen Kundenwunsch haben wir auch einen preisgünstigen Kaffee neu in unser Sortiment aufgenommen. Neben unserem allseits

beliebten Panchione-Kaffee, für den wir aufgrund seiner außergewöhnlichen Qualität bereits Kunden in fast ganz Deutschland haben, bieten wir jetzt auch einen Caffè aus dem hübschen Städtchen Lucca in der Toskana an. Bei Et Nannini bieten eine sehr ansprechende Qualität, eine Mischung aus Arabica und Robusta-Caffè, zu einem vernünftigen Preis an. Natürlich ist er mit dem Kaffee des Kleinrösters Egidio Panchione nicht vergleich-

bar, aber jeden Tag Rolls Royce zu fahren wird dem einen oder anderen auf die Dauer vielleicht langweilig.

Zum guten Schluss noch der Hinweis auf zwei Weine, die wir kurzfristig mal versuchsweise in unser Angebot aufgenommen hatten und so gut angenommen wurden, dass sie zum festen Bestandteil unseres Sortiments werden sollen: zwei Bag-in-Box-Weine! Der Nero d'Avola von Giacomo Vaccaro (Sizilien) ist in der Drei-Liter-Box (11,45 € / 3,82 €/Liter), der Merlot in der Fünf-Liter-Box (13,95 € / 2,79 €/Liter) kommt von Simoni aus dem Trentino.

## Neues bei Strien

### Torrone

Serio

Fest mit Caffè oder klassisch weich

100 g € 3,45

(Grundpreis 34,50 €/kg)

### Panettone

Muggia

1.000 g € 9,95

### Spongata Tradizionale

Muggia

250 g € 5,95

(Grundpreis 21,80 €/kg)



## Erntebericht

Das Jahr 2005 wird sicher nicht als eines der besten in die italienischen Weingesichtsbücher eingehen. Zu schwierig war die Ernte in den meisten Teilen Italiens. Zwar verlie-

fen Austrieb, Blüte und die erste Reifezeit normal und ohne größere Probleme, die letzten Tage bzw. Wochen der Vegetationszeit waren dann jedoch umso schwieriger. Verbreitete, andauernde Regenfälle erschwerten die Bedingungen enorm. Nicht nur, dass die Reife beeinträchtigt wurde und der anhaltende Regen für einige Schimmelprobleme sorgte, auch die Ernte selbst war natürlich durch den matschigen Boden partiell stark beeinträchtigt. Wohl dem, der frühzeitig auf geringe Erträge gesetzt hat, so waren die Beeren hartschaliger und von daher resistenter gegen Pilzbefall. Glück hatte auch, wer seine Weinberge in exponierten, gut ventilierten Lagen hat, denn so konnte der Wind die Trauben schnell wieder abtrocknen.

Kurz: 2005 ist mit Sicherheit ein Weinjahr, in dem sich großer Fleiß im Weinberg bezahlt machen wird. Dies gilt nicht nur für die Reifezeit, sondern in ganz besonderem Maß auch für die Ernte, bei der man um besondere Qualitäten erzielen zu können, größte Sorgfalt bei der Traubenauswahl walten lassen musste.

Fast alle Winzer klagen jedoch wegen Schimmelbefall über erhebliche Einbußen bei der Menge. Enrico Pozzesi, der Leiter des Familienweingutes Fattoria Rodano klagte darüber, dass Anfang September wunderschöne, kerngesunde Trauben am Rebstock hingen und es eine phantastische Qualität hätte werden können, wenn der Regen nicht gekommen wäre. Durch skrupulöse Selektion im Weinberg gelang es ihm dennoch eine sehr gute Qualität in den Keller zu bringen. Aber auch auf seinem Weingut mussten viele Trauben hängen bleiben, da sie wegen Schimmelbefalls nicht für die Qualitätsweinbereitung geeignet waren.

Riccardo Lanza, Inhaber der Podere Pruneto, sprach von etwa 30% Mengeneinbußen bei ordentlicher Qualität.

## Vino Nobile zum Schnäppchen-Preis

**1997 Vino Nobile di Montepulciano**  
Fattoria Le Casalte

0,75 l € ~~23,00~~ 15,95

(Grundpreis ~~30,67~~ 21,27 €/Liter)

Angebot gültig bis 31.12.2005



Chiara Barioffi äußerte sich nach einer schwierigen Ernte und ebenfalls erheblichen Verlusten durch Schimmel überrascht von der sehr guten Qualität die sie nach dem Gärprozess in ihren Tanks hatte.

Franco Roero, als fanatischer Weinbergsarbeiter bekannt, ist bislang ebenfalls sehr optimistisch, was die Qualität des Weines angeht.

Lorenzo Simoni von Casata Monfort sieht 2005 als einen guten Weinjahrgang, der nach den bisherigen Eindrücken

sehr fruchtige Weine hervorbringen könnte.

Vor einer endgültigen Bewertung wollten die Winzer jedoch unisono den weiteren Verlauf der Reifung und bei den Rotweinen die malolaktische Gärung abwarten.

Man darf also gespannt sein, Grund für Pessimismus gibt es aber offenbar trotz der schwierigen Bedingungen nicht. Bleibt zu hoffen, dass die Betriebe trotz der mengenmäßigen Einbußen die Preise werden halten können.

### Probier-Abonnement

Ein spannendes Kopf-an-Kopf-Rennen gab es bei den Rotweinen der dritten Ausgabe des Jahres 2005, wobei die Weine offenbar stark polarisierten. Dies gilt ganz besonders für den Grignolino

d'Asti von Franco Roero. Dieser Wein wurde entweder ziemlich rundweg abgelehnt, oder aber er stieß nachgerade auf Begeisterung. Umso mehr freut es uns, Ihnen diesen Wein vorgestellt zu haben, auch wenn der eine oder andere Abonnent natürlich eine

Enttäuschung erlebt hat. Wir finden, es ist das Salz in der Suppe, wenn völlig unbekannte und zweifellos charaktervolle Weine auf diesem Wege Freunde finden.

Der zweite Wein, an dem sich die Geister schieden war der Campo de Massi. Dem einen war er offenbar zu weich und rund – meist jenen, die

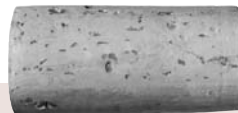
### Kleine Präsente

**VinSanto e Cantuccini**  
250g Cantuccini

1 Flasche VinSanto 0,375 l  
€ 11,54

**Proseccino e Panettoncino**  
1 Flasche Prosecco Brut 0,375 l

1 Panettoncino 100g  
€ 10,96



## Aktuell

Helfen Sie uns zählen: Auch in diesem Jahr findet unsere beliebte Jahresschlussaktion natürlich wieder statt. Vom 27. - 31.12.2005 bieten wir Ihnen wieder verschiedene Restposten aus allen Bereichen unseres Sortiments an. Um Ihre Chance auf die besten Schnäppchen zu erhöhen empfehlen wir Ihnen uns Ihre Faxnummer (am besten per Fax) oder Ihre E-Mail-Adresse an [mailing@strien.com](mailto:mailing@strien.com) zu senden. Dann erhalten Sie am 26.12. die Liste der Restposten. Ansonsten werden wir die Liste per Post verschicken, können aber für ein rechtzeitiges Eintreffen – da wir die Artikel ja sehr kurzfristig zusammenstellen – nach den Erfahrungen der vergangenen Jahre nicht garantieren.

Die sicherste Möglichkeit ist natürlich einfach am 27.12. um 10 Uhr vor unserem Laden zu stehen und als Erster „abzuräumen“.

den Grignolino besonders schätzten – manchen gefiel gerade die Geschmeidigkeit dieses Tropfens. Zwischen diesen beiden Polen ging zu unserer Überraschung der Lagrein ein wenig unter. Zwar wurde er gleichmäßig gut bewertet, die Auszeichnung Selezione dell'intenditore wurde ihm aber nur ein einziges Mal zugesprochen.

Bei den Weißweinen gibt es diesmal keinen Sieger, da der Rücklauf zu klein bzw. nicht auswertbar war, dafür wurde der Umbria Rosato von Giulio Freddano sehr gelobt und erhielt allerbeste Noten! Das freut uns aus zwei Gründen ganz besonders: Zum einen dürfte es einmal mehr radikal mit dem Vorurteil aufräumen, Bio-Weine seien eben bestenfalls Durchschnitt, zum anderen wird dem Rosato gerne nachgesagt er sei „nicht Fisch und nicht Fleisch“. Genau das aber wurde beim Freddano-Rosato gelobt: „charaktervoll, interessant, schöner Körper“ waren Adjektive, mit denen er



## Selezione dell'intenditore

### 2003 Campo de' Massi

Giulio Freddano

0,75 l € 7,95

(Grundpreis 10,60 €/Liter)

### Grignolino d'Asti

Franco Roero

0,75 l € 6,95

(Grundpreis 9,27 €/Liter)

### 2004 Umbria Rosato

Giulio Freddano

0,75 l € 6,95

(Grundpreis 9,27 €/Liter)



belegt wurde. Das könnte doch auch für Sie ein Grund sein sich mal an einen Rosato heranzuwagen! Zu hellem Fleisch oder Geflügel bietet er sich auch im Winter unbedingt an, und man kann ihn auch ohne weiteres kellerkühl genießen – so zeigt er seine Vorzüge sogar fast noch besser als direkt aus dem Kühlschrank.

Die letzte Ausgabe des Jahres 2005 könnte zumindest im Rotweimbereich wieder polarisieren. Der Rosso Piceno Novello wird möglicherweise manchem Genießer zu fruchtig, zu leicht sein. Der Donna Marina wird vielleicht wegen seiner markanten Aromatik nicht jedem zusagen. Wir sind jedenfalls sehr gespannt, wie Sie die Weine diesmal bewerten. Anlässlich der bevorstehenden Feiertage haben wir bewusst zwei etwas höherwertigere Weine im Abonnement platziert, denn zum guten Essen gönnt man sich doch auch gerne mal einen guten Wein.

Beim Weißwein und im gemischten Abo haben wir diesmal gegen ein Prinzip verstoßen. Denn eigentlich möchten wir nicht zwei Weine einer Kellerei in einem

Paket präsentieren. Da der Trentino Pinot Grigio aber eine hohe Auszeichnung erhielt, wollten wir ihn Ihnen nicht vorenthalten. Beim flaschenvergorenen Spumante Brut von Lorenzo Simoni dachten wir: „Besser passt er zu keiner Jahreszeit.“ Wir hoffen in Ihrem Sinne entschieden zu haben.

- Rotwein: 2005 Rosso Piceno Novello von Castello Fageto (Marken), 1999 Chianti Classico Riserva „Viacosta“ der Fattoria Rodano (Toskana), 2003 Donna Marina von Casata Monfort (Trentino).

Paketpreis € 44,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)

- Weißwein: 2004 Vernaccia di San Gimignano von Fratelli Vagnoni (Toskana), 2004 Trentino Pinot Grigio von Casata Monfort (Trentino), Casata Monfort Brut von Casata Monfort (Trentino).

Paketpreis € 29,50 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)

- 2005 Rosso Piceno Novello von Castello Fageto (Marken), 2003 Donna Marina von Casata Monfort (Trentino), Casata Monfort Brut von Casata Monfort (Trentino).

Paketpreis € 38,- (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)

## Der Sekt zum Jahreswechsel

### Casata Monfort Brut

Casata Monfort

0,75 l € 14,95

(Grundpreis 19,93 €/Liter)

6 Flaschen € 79,50

(Grundpreis 17,00 €/Liter)



Wenn Sie bereits Abonnent sind, werden wir Ihnen das Paket in den nächsten Tagen zustellen.



## Unsere Öffnungszeiten:

Montag-Mittwoch

16.00-18.30 Uhr

Donnerstag + Freitag

16.00-20.00 Uhr

Samstag 10.00-14.00 Uhr

Und nach Vereinbarung

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](http://www.strien.com)

Weinimport  
**Strien**  
Italienische Weine