

Das Weinblatt

45. Ausgabe, 23. Mai 2006

Weinreise ins Piemont



Seit langem haben wir es ins Auge gefasst, nun wird es wahr: Gemeinsam mit Onda-Tours, einem kleinen aber feinen Reiseveranstalter und als Unternehmen damit ganz zu uns passend, werden wir eine Weinreise ins Piemont anbieten! Als Termin haben wir Freitag, 29. September bis Dienstag, 3. Oktober 2006 festgelegt. Also voraussichtlich zur besten Lesezeit. Hier ein kleiner Überblick über das Programm:

Freitag, 29. September Anreise und Treffen im Agriturismo, der uns als Standort für die Ausflüge dient. Am Nachmittag machen wir einen Spaziergang mit einem Trüffelsucher. Er wird uns Einblicke in die mühevollen Arbeit des Trüffelsuchens geben. Den Abend können Sie frei gestalten.

Am Samstag fahren wir gemeinsam zum Weingut von Franco Roero, wo Sie die Möglichkeit haben, die Ernte mitzuerleben und – wenn Sie Lust haben – auch selbst ein wenig bei der Lese helfen dürfen. Natürlich wird Franco Ihnen



auch zeigen, wo und wie sein Barbera d'Asti Superiore entsteht, der bei der Einführung im vergangenen Jahr die Herzen – nicht nur

der Barbera-Fans – im Sturm erobert hat. Für diesen Besuch haben wir den ganzen Tag eingeplant, damit Sie genügend Zeit haben einen Einblick in die Welt des Weinbaus zu bekommen. Der Abend steht wiederum zu Ihrer freien Verfügung.

Am Sonntag, 1. Oktober, reisen wir in das kleine Städtchen Barbaresco und besuchen Valter Musso und evtl. auch die Distilleria di Barbares-

co, in der die feinen Brände von Valter Musso destilliert werden. Ein Mittagessen in einem gepflegten Restaurant mit typischer lokaler Küche beendet den Vormittag. Anschließend unternehmen wir eine Rundfahrt durch das Barolo-Gebiet und am Nachmittag werden wir das Städtchen Alba erreichen, das Sie sich in Eigenregie anschauen können. Abends fahren wir gemeinsam zum Agriturismo.

Für den Montag haben wir eine Reise nach Turin geplant. Dort werden wir eine Stadtführung bekommen, die uns auch die Schokoladenseite der Autostadt zeigen wird, denn wir planen eine Schokoladenmanufaktur zu besuchen. Anschließend werden

Sie Zeit haben, die Hauptstadt des Piemont auf eigene Faust zu erkunden und gegebenenfalls shoppen zu gehen. Abends fahren wir gemeinsam zum Agriturismo, wo wir bei einem gemeinsamen mehrgängigen Menü den Tag beschließen werden.

Für den Dienstag haben wir eine Reise nach Asti vorgesehen. Dort werden wir die kleine Kaffeerösterei von Egidio Ponchione besichtigen und beim Rösten zusehen. Zum Abschluss unserer Reise unternehmen wir noch einen Ausflug ins Stadtzentrum von Asti, wo Sie sich nach Lust und Laune umsehen können.

Ich hoffe Ihnen mit diesem kleinen Abriss Appetit auf die Reise gemacht zu haben.

Veranstalter dieser exklusiven Weinreise im kleinen Kreis (die Teilnehmerzahl ist auf 10-14

Weinreise in das Piemont

29.09. – 03.10.2006

Begleiten Sie uns auf eine kulinarisch vinophile Reise ins Land des Trüffels.

Anmeldeschluß ist der 19. Juni 2006



Unsere Sommerangebote

2004 Frascati Superiore Casale Marchese

0,75 l € 6,70
(Grundpreis 8,93 €/Liter)
12 Flaschen € 69,95
(Grundpreis 7,77 €/Liter)

2005 „Poggerissi“ Rosato di Toscana

Renzo Masi
0,75 l € 4,45
(Grundpreis 5,93 €/Liter)
12 Flaschen € 47,95
(Grundpreis 5,33 €/Liter)

2005 Il Rosso

Giacomo Vaccaro
0,75 l € 4,95
(Grundpreis 6,60 €/Liter)
12 Flaschen € 49,95
(Grundpreis 5,55 €/Liter)

Die Sommerangebote gelten bis 31.07.06,
bzw. solange Vorrat reicht.



Personen begrenzt) ist Onda Tours, sie können sich aber sowohl bei uns, als auch direkt bei Onda Tours anmelden (www.ondatours.de).

Die Anreise erfolgt in Eigenregie. Frau Heidrun Mann von Onda Tours, die uns auf der Reise begleiten wird, ist aber gerne bei der Buchung von Flügen behilflich. Wir haben die Terminplanung auf Flüge mit HLX Stuttgart-Mailand / Mailand-Stuttgart abgestimmt. Den Transfer von Mailand zum Agriturismo werden wir ggf. gerne organisieren.

Falls Sie länger bleiben möchten, als die Reise von uns aus geplant ist, können Sie gerne auch über Onda Tours Zimmer und Anreise buchen. Näheres dazu auf Anfrage.

Der Preis für die komplette Reise inklusive Halbpension und allen Ausflügen beträgt pro Person 675 € bei Übernachtung im Doppelzimmer. Wenn Sie alleine reisen, müssen wir einen Einzelzimmerzuschlag berechnen. Hierzu erbitten wir ggf. Ihre Anfrage.

Anmeldeschluss ist der 19. Juni 2006.

Wenn Sie noch Fragen haben oder ausführlichere Infos möchten, sprechen Sie uns bitte an. Gerne senden wir Ihnen einen Reiseprospekt zu.

Unsere Weine in der Presse

Wieder einmal fanden zwei unserer Weine lobende Erwähnung in der Presse.

„Der Feinschmecker“ verkostete für seine Ausgabe 5/2006 Weine aus der Rebsorte Vermentino aller italienischer Regionen. Es hat uns sehr gefreut den „Tyrnos“ Vermentino di Sardegna unter den besten zehn zu finden, wengleich leider aufgrund einer Panne der 2003er anstelle des 2005ers verkostet wurde. Wir können jedoch aus tiefster Überzeugung sagen, der 2005er dürfte keinen Deut schwächer sein!



Essen & Trinken hat in der Ausgabe 5/2006 den Blanc de Sers von unserem langjährigen Lieferanten Casata Monfort sehr lobend erwähnt. Aber lesen sie selbst, wie die Redaktion der Zeitschrift ihn beurteilt:

„Flüssiges Projekt“

„Hier kommt Ihr Wein zur Vorspeise: Er schmeckt fruchtig, reif-zitronig, knackig frisch. Und es handelt sich auch noch um ein höchst interessantes Projekt zur „Rückgewinnung“ alter Rebsorten. Das Trentiner Weingut Casata Monfort macht diesen Wein nämlich aus Wanderbara, Vernaza, Veltliner Rosato und Nosiola – und weil die Oldies für eine DOC-Cuvée nicht zugelassen sind, ist es eben ein Landwein.“

Veranstaltungen

Am 1. und 2. Juli findet im Rathaus in Heumaden (Mannspergerstraße 48) eine kleine, aber feine Ausstellung statt, bei der der Holz-Bildhauer Herbert Gromes, der unseren Kunden durch seine Werke bereits bekannte Geza Spiegel und die Keramikerin Katharina Strubelt einige Beispiele ihrer Schaffenskraft geben werden. Abgerundet wird die Ausstellung, die am Samstag von 11-20 Uhr und am Sonntag von 11-18 Uhr geöffnet sein wird, durch eine Präsentation einiger Weine unseres Sortiments. Der Eintritt ist frei. Wir würden uns sehr freuen, Sie an einem der beiden Tage begrüßen zu dürfen.

Die Heumadener Unternehmen veranstalten am Samstag, 15. Juli einen Aktionstag, bei dem in einem ganzen Teil der Unternehmen Kunstwerke verschiedener Künstler gezeigt werden. Bei uns können Sie an diesem Tag einige Werke von Herbert Gromes und Geza Spiegel

Flüssiges Projekt

2004 Blanc de Sers Casata Monfort

0,75 l € 8,45
(Grundpreis 11,27 €/Liter)



Veranstaltungen

Ausstellung im alten Rathaus in Heumaden

Samstag, 1. Juli 06, 11-20 Uhr
Sonntag, 2. Juli 06, 11-18 Uhr
Eintritt frei

Aktionssamstag in Heumaden

Samstag, 15. Juli 06, 11-16 Uhr
Kunstaussstellung in
teilnehmenden Betrieben.
Verkostung unserer
Sommerweine nur bei uns.
Eintritt frei



bewundern. Wir werden Ihnen an diesem Tag eine Kostprobe unserer Sommerweine anbieten.

Natürlich ist auch bei dieser Veranstaltung der Eintritt frei.

Neues bei Strien

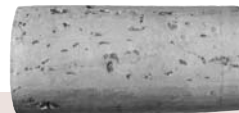
Mit dieser Ausgabe können wir Ihnen wieder ein paar Neuheiten vorstellen. Allen voran möchten wir dabei die Weine der kleinen Kellerei Poggiosecco aus der Toskana nennen. Das Weingut liegt in der Nähe von Vinci in der Toskana, der Geburtsstadt von Leonardo da Vinci, im Gebiet des Chianti Montalbano. Entsprechend produziert das Weingut, das sich gerade in Umstellung zum Biobetrieb befindet, natürlich schwerpunktmäßig Chianti. Nun werden Sie sich vielleicht fragen: "Warum nimmt der Strien denn noch einen Chianti ins Programm?" Diese Frage ist schnell beantwortet: Weil wir selten einen Wein verkostet haben, der uns spontan so beeindruckt hat wie der Chianti "Poggiosecco"! Dabei prahlt er nicht mit Marmeladennoten und dunkler Farbe, sondern vielmehr mit einer Feinheit und Vielschichtigkeit, wie man sie nur selten in einem Chianti findet. Dazu fanden wir das Preis-Qua-



litäts-Verhältnis absolut überzeugend. Die Tatsache, dass Poggiosecco auch einen interessanten Weißwein aus der Lokaltraube San Colombano – wenn auch mit einem Anteil Trebbiano – keltert, und dies in unsere Bemühungen um autochthone Rebsorten bestens hineinpasst, hat uns in unserem Entschluss noch bestärkt. Wir sind gespannt, ob Sie von den Weinen genauso überzeugt sein werden wie wir es sind!

Zwei weitere Neuheiten in unserem Sortiment kommen aus der Region Marken. Der eine ist aus einer in Deutschland noch nahezu unbekanntem heimischen Traubensorte gekeltert, der Pecorino. Castello Fageto hat diesen strukturierten Weißwein erstmals in 2005 abgefüllt.

Der andere – ein Verdicchio – kommt aus einer Kellerei, die in Deutschland bisher noch nicht am Markt ist. Das Weingut Terra Vignata liegt in dem Städtchen Matelica, in einem Tal des Appenin, das sich ins Landesinnere öffnet und damit gegen die Winde des Meeres abgeschottet ist. Das ist der entscheidende Unterschied zwischen den beiden Anbauzonen des Verdicchio. Das bekannte-



Aktuell



Frascati mit Herkunftsgarantie

Das Schutzkonsortium für den Frascati hat seit kurzem die Möglichkeit geschaffen, die Herkunft jeder einzelnen Flasche des Frascati zu verifizieren. Sie senden einfach eine SMS mit der auf der Banderole angegebenen Nummer an 0039-340-7675082 und kurz darauf bekommen Sie eine SMS zurück mit Angabe des Herstellers und einigen Analyse-daten. Aus unserer Sicht eine absolut wirkungsvolle Methode, Fälschungen einen Riegel vorzuschieben. Probieren Sie es einfach aus! Unseren Frascati Superiore von Casale Marchese beziehen wir – wie alle anderen Weine unseres Sortiments – direkt ab Weingut. Bei diesem Wein brauchen Sie also ohnehin keine Sorgen wegen eventueller Fälschungen zu haben.

re Gebiet, aus dem der Verdicchio dei Castelli di Jesi kommt, liegt nah am Meer und ist vom Klima her deutlich milder als die Zone des Verdicchio di Matelica. Aus unserer Sicht kommen die spannen-deren, charaktvolleren Weine aus Matelica, weshalb wir uns auch für diesen Wein entschieden haben.

Wir sind überzeugt mit diesen beiden Tropfen unser Weißweinsortiment zu bereichern.

Leider konnten wir bis zum Redaktionsschluss des Weinblatts noch keine Einigung mit einem Winzer aus der Emilia-Romagna erzielen, dessen Lambrusco wir Ihnen gerne ebenfalls in diesem Weinblatt vorgestellt hätten. Wir werden Sie informieren, sobald er lieferbar ist.

Neues bei Strien

2004 Verdicchio di Matelica

Terra Vignata
0,75 l € 10,70
(Grundpreis 14,27 €/Liter)

2005 „Fenesio“ Pecorino

Castello Fageto
0,75 l € 9,95
(Grundpreis 13,27 €/Liter)

2004 Chianti „Poggiosecco“

Poggiosecco
0,75 l € 10,95
(Grundpreis 14,60 €/Liter)





Probier-Abonnement

Auch diesmal war der Ausgang bei der Wahl zur Selezione dell'Intenditore eindeutig. Bei Rotwein-Abo ging der Sieg an einen Wein aus einem sogenannten kleinen Jahrgang, was unsere These einmal mehr bestätigt: Erst probieren, dann urteilen. Der Rosso di Montepulciano aus dem Jahrgang 2002 ist ein guter Wein. Und das nicht trotz des schwierigen, weil regnerischen Weinjahres, sondern gerade wegen des klimatisch schwierigen Jahres! Sie wundern sich über diese Aussage? Das kann ich Ihnen nicht verdenken, die Erklärung ist aber einfach: Die Barioffs haben sich entschieden aus dem Jahrgang 2002 keinen VINO Nobile abzufüllen, sondern die Qualität, die ursprünglich für den Nobile vorgesehen war, komplett zum Rosso di Montepulciano zu deklassieren.

Auch das Preis-Qualitäts-Verhältnis des Siegers wurde sehr gelobt, und so freuen wir uns, Ihnen – und das können wir nach Ihrem eigenen Urteil mit Fug und recht behaupten – einen Wein zum wahrhaften Schnäppchenpreis anbieten zu können. Zwar haben wir nur eine begrenzte Menge am Lager, aber noch können Sie

sich eindecken.

Bei den Weißweinen ging der 2005 „Tyrso“ Vermentino di Sardegna als Sieger hervor. Das hat uns nicht wirklich überrascht, wurde doch der 2003er jüngst auch im Feinschmecker als einer der besten Vermentino Italiens lobend hervorgehoben (siehe Text unter „Unsere Weine in der Presse“).

Im zweiten Wein-Abo diesen Jahres haben wir einige Neuheiten für Sie ausgesucht. Da sind zum einen zwei interessante Weine aus den Marken, beide weiß und aus autochthonen Rebsorten: der Verdicchio und der Pecorino. Außerdem ein weißer Toskaner aus San Colombano und Trebbiano sowie der Chianti von Poggiosecco. Nähere Infos zu diesen Weinen finden Sie in diesem Weinblatt unter „Neues bei Strien“

- Rotwein: 2004 Rosso Piceno von Castello Fageto (Marken), Lambrusco di Sorbara von Zucchi (Emilia-Romagna), 2004 „Poggiosecco“ Chianti von Poggiosecco (Toskana).
Paketpreis € 24,50 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)
 - Weißwein: 2004 Verdicchio di Matelica von Terra Vignata (Marken), 2005 „Fenesio“ Pecorino von Castello Fageto (Marken), 2005 Etrah von Poggiosecco (Toskana).
Paketpreis € 25,50 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)
 - Gemischt: 2004 Verdicchio di Matelica von Terra Vignata (Marken), 2005 Etrah von Poggiosecco (Toskana), 2004 „Poggiosecco“ Chianti von Poggiosecco (Toskana).
Paketpreis € 26,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)
- Wenn Sie bereits Abonnent sind, werden wir Ihnen das Paket Anfang Juni zustellen.



Selezione dell'intenditore

2002 Rosso di Montepulciano

Fattoria Le Casalte

0,75 l € 9,95

(Grundpreis 13,27 €/Liter)

2005 „Tyrso“ Vermentino di Sardegna

Attilio Contini

0,75 l € 8,45

(Grundpreis 11,27 €/Liter)



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



Weinimport
Strien
Italienische Weine