

Das Weinblatt

46. Ausgabe, 04. Oktober 2006

Das Weinblatt mit Verspätung

Aufgrund der sehr späten Sommerferien in Baden-Württemberg und Verzögerungen bei der Organisation unserer Veranstaltungen erscheint das Weinblatt diesmal mit Verspätung. Wir planen die letzte Ausgabe in diesem Jahr dennoch bereits Ende November zu versenden. Dann mit einem Erntebericht und voraussichtlich wieder mit interessanten neuen Weinen.



Gedanken zur Weinauswahl

In den letzten Wochen wurden uns sehr viele Weine angeboten. Häufig von Kellereien, die wir noch nicht kannten, teilweise von Kellereien, die neu auf dem Markt sind. Natürlich wäre es nicht richtig, Weine abzulehnen, ohne sie verkostet zu haben. Also haben wir uns an die Arbeit gemacht und zahllose Muster verkostet. Eine Arbeit, von der viele unserer Kunden und Freunde sagen: „Den Job möchte ich auch haben, den ganzen Tag Wein verkosten.“ Klar, ich räume gerne ein, dieser



Teil der Arbeit macht bisweilen wirklich Freude. Es ist spannend und natürlich eine absolute Notwendigkeit, um den Gaumen zu schu-

len, das eigene Sortiment kritisch zu beleuchten und Erfahrungen in Bezug auf Sortentypizität zu sammeln. Leider genügt aber ein großer Teil der verkosteten Weine nicht unseren Ansprüchen und es sind mehr Weine dabei, als man annehmen sollte, die – gelinde gesagt – nicht eben zur Freude gereichen. Nichtsdestotrotz, auch wenn wir bestimmt 90% der angebotenen Weine sofort aussortieren, es ist wirklich ein sehr interessanter

und bisweilen vergnüglicher, wengleich anstrengender Teil unserer Arbeit.

Sicher fragen Sie sich jetzt, warum ich das schreibe und was letztendlich unsere Kriterien für die Aufnahme eines Weines in unser Sortiment sind. Auch werden wir sehr oft gefragt, warum

wir diesen oder jenen Wein, der hohe Auszeichnungen gewonnen hat, nicht in unser Sortiment aufnehmen. Das ist eigentlich ganz einfach erklärt, denn unsere Philosophie war und ist es, Ihnen Weine anzubieten, die aus unserer Sicht einen deutlichen Sortentyp

aufweisen und die einen klar erkennbaren eigenen Charakter haben. Uns ist es nicht egal – und das scheint bei vielen Verkostungsgremien anders zu sein – ob ein Wein auch schmeckt, wie er schmecken sollte, wenn er aus der entsprechenden Rebsorte gekeltert wird, oder ob er vom Geschmack her auch ein Wein aus jeder beliebigen anderen Region und Rebe sein könnte und einfach nur lecker ist.

Deshalb haben wir uns beispielsweise für den Barolo von Accomasso entschieden. Er schmeckt nicht nur nach Nebbiolo, er ist auch aus dieser Traube und er ist, wenn man sich ihm mit allen Sinnen zuwendet, ein Wein mit einer enormen Vielschichtigkeit, wie wir sie bei den „modernen“ Weinen noch seltener finden als bei den nach traditionellen Methoden gekelterten. Das soll nicht heißen, wir würden die moderne Kellertechnik rundweg ablehnen. Nein, auch wir haben Weine im Sortiment, bei denen seitens der Kellerei

Feinstes vom Gardasee

**2004 Bardolino Superiore
„Santa Lucia“
Cavalchina
0,75 l € 10,95
(Grundpreis 14,60 €/Liter)**



großer Wert auf Trinkigkeit gelegt wird – das Wort „süffig“ verwende ich nicht mehr so gerne, weil häufig mit diesem Begriff ein lieblicher Geschmack in Verbindung gebracht wird – es können aber dennoch Weine mit klarem Charakter und auch Sortentyp sein. Zum Beispiel wurde

10 Jahre gereift

**1996 Barbaresco
„Bricco Rio Sordo“**

Valter Musso

0,75 l € ~~25,00~~ 14,95

(Grundpreis ~~33,33~~ 19,93 €/Liter)

Das Angebot gilt bis 31.12.2006



von dem von mir sehr geschätzten Andreas März in seiner Weinzeitschrift „MERUM“ zuletzt Bardolino Superiore verkostet. Sein Urteil fiel vernichtend aus. Er titelt: „Hände weg vom Superiore“ und schreibt weiter: „Immer noch keine Empfehlung kann

ich mit Ausnahme von Cavalchina [...] für die Superiore abgeben. Bezüglich dieser DOCG-Version des Bardolino haben die Produzenten offenbar noch immer keine klaren Vorstellungen.“ Seit Jahren verkaufen wir mit Erfolg den Bardolino Superiore „Santa Lucia“ von Cavalchina, obwohl die Kellerei unserer Ansicht nach auch eher zu denen zählt, die der „modernen“ Weinbereitung nahe steht. Aber sie verleihen ihren Weinen dennoch einen klaren, unverwechselbaren Charakter und Sortentyp! Diesbezüglich wollen wir uns auch nicht auf Kompromisse einlassen.

Etliche der uns angebotenen Weine könnten wir zu sehr günstigen Preisen ein- und ergo auch verkaufen. Nur, was nützt es Ihnen und uns, wenn wir Ihnen einen – um bei diesem Beispiel zu bleiben – Bardolino für 4,95 € anbieten, der absolut beliebig schmeckt, der kaum Frucht aufweist und eher als „Säuerling“ einzustufen ist? Wir haben uns entschieden, Ihnen lieber die beiden Versionen von Cavalchina anzubieten, zwei herausragende Weine dieser DOC bzw. DOCG, die aber eben etwas mehr kosten. Qualität hat ihren Preis.

Von den vielen Weinen, die wir in letzter Zeit verkostet haben, waren etliche im günstigeren Preisbereich angesiedelt. Dies haben wir ganz bewusst so ausgesucht, denn auch uns ist natürlich nicht entgangen, das verfügbare Einkommen, welches man für Wein anlegen kann, ist in den vergangenen Jahren knapper geworden. Wir sind aber nicht bereit Weine anzubieten, hinter denen wir nicht stehen. Und also werden wir unserer Linie treu bleiben und Kaufkraft hin, sparen her, auch weiterhin nur Weine für Sie aussuchen, die uns wirklich überzeugen und zwar bei Preis und Qualität. Leider gibt es nicht viele Betriebe, die

wirklich gute Weine im unteren Preisbereich anbieten können, aber erfreulicherweise gibt es ja auch Erzeuger wie Pietrantoni, Vaccaro oder Renzo Masi, die es uns Fachhändlern ermöglichen, Ihnen schöne, charaktervolle und vergnügliche Weine bereits ab 3,25 € pro Flasche anzubieten. Und sogar im „Bag-in-Box“-Bereich sind wir fündig geworden und haben seit einiger Zeit zwei sehr angenehme Rotweine – den Nero d'Avola von Vaccaro und den Merlot von Simoni – zu äußerst günstigen Preisen im Sortiment.

Unsere Weine und Olivenöle in der Presse

Wie bereits unter „Gedanken zur Weinauswahl“ erwähnt, hat Andreas März im Merum Ausgabe 04/06 Bardolino und Bardolino Superiore verkostet. Beide Weine von Cavalchina bekamen drei von fünf Sternen, womit Cavalchina zu den absoluten Top-Winzern gehört.

Ebenfalls in der Ausgabe 04/06 bewertet Andreas März den Vernaccia di Oristano. Der Spitzenbetrieb schlechthin ist – es überrascht uns eigentlich nicht – Attilio Contini, das wohl traditionsreichste Haus für den Vernaccia di Oristano.

Ebenfalls in MERUM, allerdings in Heft 03/06 wird der Lambrusco di Sorbara von Zucchi mit 4 von 5 Sternen bewertet – die höchste Bewertung, die bei dieser Degustation vergeben wurde. Dazu schreibt Andreas März:

„Helles Himbeerrot; Noten von Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren; sehr feiner Schaum, trocken, aber gute Fülle, ausgeprägte Johannisbeerfrucht, sehr frisch und geschmeidig, toller Sorbara.“

Und nochmal MERUM Ausgabe 03/06: Zu den besten 77 Olivenölen Italiens zählt der Verkoster das Olivenöl der Fattoria di Basciano. Leider ist die kleine Flasche dieses exzellenten „flüssigen Goldes“ bereits ausverkauft, die 0,75 l-Flasche ist noch vorrätig.



Veranstaltungen

**„Weinlesung“
mit Stefan Dierichs,
Samstag, 28. Oktober 2006,
18 Uhr
Teilnahmegebühr 25 €/p.P.**

**Vino & Cioccolato
Samstag, 25. November 2006,
18 Uhr
Eine Präsentation hochwertiger
Schokoladen in Kombination
mit Wein. Näheres auf Anfrage.
Teilnahmegebühr 25 €/p.P.**



Veranstaltungen

Für den Herbst haben wir – neben der Reise ins Piemont, die in wenigen Tagen stattfindet – zwei ganz besondere Veranstaltungen für Sie geplant.



Zunächst wird uns am Samstag, 28.10. Stephan Dierichs, Autor, Schauspieler und früherer Leiter eines Weingutes in der Toskana, besuchen und in unseren Räumen eine „Weinlesung“ zum besten geben.

Dabei handelt es sich nicht um einen Vortrag irgendwelcher harter Fakten rund um den Weinbau, nein vielmehr wird es eine humorige

und unterhaltsame Lesung aus einem Buch von Lily Prior. Dass Sie am Rande auch einiges Wissenswertes über Wein erfahren werden, versteht sich dabei von selbst, hat Stephan Dierichs durch vier Jahre, die er als Winzer in der Toskana lebte, doch zweifellos eine Sachkompetenz, die ihresgleichen sucht. Einen Eindruck von Herrn Dierichs können Sie sich auf den folgenden Webseiten verschaffen: www.weinlesung.de und weinlesung.blog.de.

Dafür, dass die Lesung im doppelten Wortsinn nicht trocken wird, sorgen neben dem überaus lebendigen und vergnüglichen Vortrag natürlich einige Weine aus unserem umfangreichen Sortiment. Die Weine werden mit den Speisen, die wir Ihnen passend zu der vorgetragenen Geschichte servieren, korrespondieren. Nach der Lesung laden wir Sie ein, noch ein bisschen mit uns zu verweilen um bei Gesprächen und einem – oder mehreren – Gläschen Wein den Abend gemütlich ausklingen zu lassen.

Freuen Sie sich auf einen kurzweiligen, stimmungsvollen Abend mit Eindrücken für alle Sinne.

Ihre verbindliche Anmeldung erbitten wir bis zum 21.10.2006. Bis zu diesem Zeitpunkt sollten Sie auch die Teilnahmegebühr von 25 € pro Person beglichen haben.

Beginn der Veranstaltung ist 18 Uhr.

Die zweite Veranstaltung haben wir für Samstag, den 25. November vorgesehen. Leider konnten wir bis Redaktionsschluss des Weinblatts noch keine Einzelheiten mit dem Chocolatier vereinbaren. Bisher können wir nur verraten, dass mit

großer Wahrscheinlichkeit ein kleiner Hersteller exzellenter Schokoladen anwesend sein wird, um Ihnen die Welt der Schokoladenkunst näherzubringen. Dazu werden wir Ihnen ausgewählte Weine vorstellen.

Wenn Sie Fragen zu dieser Veranstaltung haben, zögern Sie bitte nicht uns ab etwa 10. Oktober anzusprechen. Bis dahin müsste alles in trockenen Tüchern sein.

Beginn der Veranstaltung, die wie immer bei uns im Laden stattfindet, wird 18 Uhr sein. Anmeldungen erbitten wir bis zum 18. November. Die Teilnahmegebühr wird bei 25 Euro pro Person liegen.

Neues bei Strien

In der letzten Ausgabe hatten wir es bereits angekündigt, und kurzfristig konnten wir den Wein sogar noch in unser Probierabo aufnehmen: Wir haben wieder einen Lambrusco im Angebot! Und es ist nicht irgendein beliebiger, nein, ich denke wir können mit Fug und Recht behaupten es ist der beste Lambrusco! Zumindest der beste Lambrusco di Sorbara. Das ist nicht nur unsere Meinung, vielmehr hat er Sie, liebe Kunden, –

zumindest einen große Zahl unter Ihnen – spontan überzeugt. Und auch Andreas März bewertet ihn in der Zeitschrift „MERUM“ ganz exzellent, besser als (fast) alle anderen. Im kommenden Frühjahr werden wir aller Voraussicht nach noch eine zweite Version des Lambrusco der Azienda Agricola Zucchi in unser Sortiment aufnehmen. Einen Lambrusco, der sich vom

Lambrusco di Sorbara erheblich unterscheidet. Er ist dunkler in der Frucht, etwas weicher aber nicht weniger trinkig. Freuen Sie sich auf diesen Wein, wir sind sicher, er wird all diejenigen unter Ihnen ansprechen, denen der Sorbara etwas zu leicht und zu säurebetont ist.

Wir haben unser Sortiment mit einem weiteren Wein der Familie Zucchi ergänzt, einem weißen, leicht perlenden Wein aus der Lokalrebsorte Pignoletto. Dieser fruchtig frische Weißwein stellt



Neues bei Strien

Lambrusco di Sorbara

Zucchi

0,75 l € 6,95

(Grundpreis 9,27 €/Liter)

2005 Pignoletto dell'Emilia

Zucchi

0,75 l € 5,95

(Grundpreis 7,93 €/Liter)

2005 „Il Rosso“ Syrah

Giacomo Vaccaro

0,75 l € 6,95

(Grundpreis 9,27 €/Liter)





zweifellos eine interessante Alternative zum Prosecco dar. Probieren Sie ihn, auch er hat spontan viele Freunde gefunden!

Ebenfalls neu ist der Syrah von Giacomo Vaccaro aus seiner Linie „Il Rosso“. Mit der Hereinnahme dieses Weines zeigen wir einmal mehr, dass wir nicht dogmatisch an Weinen autochthoner Rebsorten hängen, sondern auch Weinen aus internationalen Trauben eine Chance geben, wenn sie klar, sauber und eigenständig im Charakter sind. Bei der Verkostung des Syrah haben wir folgendes notiert: „Sehr einladendes Bouquet mit dichter Frucht, Brombeeren, auch etwas Cassis; am Gaumen schöne Frische, mittlerer Körper, einladende, ganz leicht bittere Frucht, unreife Preiselbeere, wieder etwas Cassis, auch Pfeffer, schöne Länge auf feiner Säure; exzellent zu einem schönere Steak mit Rosmarinkartoffeln.“

Aller Voraussicht nach können wir Ihnen im nächsten Weinblatt, welches bereits Ende November erscheinen soll, eine weitere neue Kellerei vorstellen. Eine Kellerei, die einen der bekanntesten Weine Italiens auf eine Art und Weise bereitet, die uns wahrhaft begeistert hat: den Brunello di Montalcino.



Probier-Abonnement

Wieder einmal gab es bei beiden Abonnements ein eindeutiges Votum. Klarer und einstimmiger Sieger beim Rotwein war der Chianti „Poggiosecco“ von unserem neuen Partner Poggiosecco. Es freut uns sehr, dass dieser Wein, bei dem wir wegen

seiner Herkunft lange überlegt haben, ob er unser Angebot wirklich noch bereichert, solchen Anklang bei Ihnen findet. Nebenbei erhielt er noch eine wirklich überragende Durchschnittspunktzahl: auf 17 Punkte haben es bislang noch nicht viele Weine geschafft, vor allem nicht in dieser Preisklasse. Auch das Preis-Qualitäts-Verhältnis wurde von Ihnen mit „gut“ bewertet, was sich absolut mit unserer Einschätzung deckt.

Beim Weißwein war der Verdicchio di Matelica klarer Gewinner. Das überrascht uns insofern ein wenig, als wir der Meinung waren, mit dem Pecorino ebenfalls einen exzellenten Weißwein als Konkurrenten „aufgestellt“ zu haben. Aber natürlich freuen wir uns, mit der Aufnahme dieses Weines offenbar wieder einen Volltreffer gelandet zu haben.

Selezione dell'intenditore

2004 Chianti „Poggiosecco“

Poggiosecco

0,75 l € 10,95

(Grundpreis 14,60 €/Liter)

2004 Verdicchio di Matelica

Terra Vignata

0,75 l € 10,70

(Grundpreis 14,27 €/Liter)



In der aktuellen Ausgabe des Weinabos sind wieder einige Neuheiten enthalten, aber auch neue Jahrgänge bewährter Weine. Wir wünschen Ihnen auch diesmal viel Spaß beim Verkosten:

- Rotwein: 2005 „Il Rosso“ Syrah von Giacomo Vaccaro (Sizilien), 2005 Sankt Magdalener von Kössler (Südtirol), 2004 Valpolicella Classico von Brigaldara (Venetien). Paketpreis € 21,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)
- Weißwein: 2005 Pignoletto dell'Emilia von Zucchi (Emilia-Romagna), 2005 „Luna Gialla“ von Giacomo Vaccaro (Sizilien), 2004 Orvieto Classico Superiore „Vigne del Sole“ von Giulio Freddano (Umbrien). Paketpreis € 18,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)
- Gemischt: 2005 „Il Rosso“ Syrah von Giacomo Vaccaro (Sizilien), 2005 Sankt Magdalener von Kössler (Südtirol), 2004 Orvieto Classico Superiore „Vigne del Sole“ von Giulio Freddano (Umbrien). Paketpreis € 22,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)



Wenn Sie bereits Abonnent sind, werden wir Ihnen das Paket um den 10. Oktober 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

Weinimport
Strien
Italienische Weine