

Das Weinblatt

47. Ausgabe, 20. November 2006

Weinreise ins Piemont – Ein Rückblick

„Ich hatte, bevor ich mich angemeldet habe, große Vorbehalte gegen eine Gruppenreise.“ Das war der fast einhellige Tenor der Teilnehmer beim Begrüßungsaperitivo am 29.09. im wunderschön



gelegenen Agriturismo Bricco San Giovanni in Isola d'Asti. Ich möchte hier der Fairness halber ergänzen: Auch ich, als Initiator der Reise, hatte vorher noch

nie an einer Gruppenreise teilgenommen und war ebenfalls unsicher, was mich erwarten würde. Dies insbesondere vor dem Hintergrund, dass ich zwar volles Vertrauen zur Organisation durch onda tours, aber noch keinerlei Erfahrung mit diesem Reiseveranstalter hatte.

Doch es begann schon gut beim Begrüßungsaperitivo am 29.09. im wunderschön gelegenen Agriturismo Bricco San Giovanni in Isola d'Asti. Denn bereits dort – bei den humorvollen Begrüßungsworten von Frau Mann – der Inhaberin von onda tours, zeichnete sich ab, dass es sehr vergnügliche Tage werden könnten.

Gleich am Freitag Nachmittag war ein erster Ausflug vorgesehen: Die Gruppe, bestehend aus zehn Teilnehmern sowie der Reiseleiterin Frau Mann und mir, begab sich auf den Weg zum „Trifulau“ dem Trüffelsucher, der uns eine kleine Einführung in die mysteriöse Welt des Trüffels gab. Anschließend durften wir die beiden Brüder Natale und Gianni und ihren Trüffelhund Birba auf der Suche nach der edlen Knolle des Piemont in den Wald begleiten. Und tatsächlich, unter der Anleitung der erfahrenen Trüffelsucher ent-

deckte Birba zwei weiße Trüffel, die wir beim anschließenden Imbiss mit großem Genuss vertilgten. Ein erster Höhepunkt war gesetzt.

Der zweite folgte beim gemeinsamen Abendessen auf Bricco San Giovanni. Nicole, als perfekte Gastgeberin, servierte uns ein fabelhaftes, von ihrem Mann Gianfranco ebenso liebevoll wie gekonnt vorbereitetes, mehrgängiges Menü – natürlich mit Trüffel!

Der Samstag war komplett für einen Besuch des Weingutes von Franco Roero reserviert. Dieser Tag sollte sich – so die übereinstimmende Meinung aller Teilnehmer – zum absoluten Highlight der Reise entwickeln. Zunächst begleitete uns Lucia – Francos Ehefrau – durch die Weinberge, später übernahm der Winzer selbst die Führung durch „sein Reich“, und das, obwohl er mitten in der Barbera-Ernte war, und eigentlich wichtigere Aufgaben hatte. Wir konnten uns den kompletten Ernteverlauf anschauen, waren immer mittendrin, ob es das Einmaischen war, die Messung des Zuckergehalts, das Umpumpen der Weine, eine Probe der in Gärung befindlichen Weine. Erlebnisse, die man so schnell nicht vergessen wird.

Das anschließende Mittagessen bei der überaus gastfreundlichen Familie Roero forderte alle Teilnehmer bis zur Grenze, so üppig wurden feinste piemonteser Spezialitäten aufgetischt. Doch die Kalorien wurden bei der nachmittäglichen Barbera-Ernte gleich wieder verbrannt. Alle Teilnehmer packten tatkräftig an, und so standen am Ende rund 600kg Trauben zur Kelterung bereit, wobei der



Spaß bei dieser körperlich anstrengenden Arbeit keine Sekunde auf der Strecke blieb. Abends blieb genug Zeit sich ein wenig zu entspannen und das herrliche Wetter zu genießen.

Übrigens, das Ergebnis der Erntearbeit wird es im nächsten Frühjahr auch für Sie zu kosten geben – in Form des Barbera d'Asti 2006!



Am Sonntag brachte uns ein Bus in das Weingut von Valter Musso in Barbaresco, der sich trotz der laufenden Nebbiolo-Ernte viel Zeit nahm, um uns

seinen Keller zu zeigen. Eine kleine Verkostung einiger Weine aus Valters Betrieb schloss sich an, dann gingen wir zu Fuß in die Distilleria di Barbaresco, wo die feinen Grappe der Azienda Agricola Musso gebrannt werden. Valter selbst erklärte den Ablauf der Destillation und zeigte uns den gesamten Betrieb.

Ein exzellentes Mittagessen im schön gelegenen Ristorante Rabaja, begleitet von einer Auswahl von Valters Weinen, eine Rundfahrt durchs Barolo-Gebiet und die Besichtigung des Städtchens Alba – wie im Flug verging der dritte Tag unserer Reise, an dem, dank der blendenden Stimmung aller Teilnehmer, wieder einmal der Humor nicht zu kurz kam.

Montag – schon relativ früh mussten wir aus den weichen Federn, denn eine Zugfahrt in die piemonteser Hauptstadt Turin stand auf dem Programm. Unsere Gastgeberin Nicole ließ es sich nicht nehmen, uns auf dem Rundgang durch die Stadt mit den kilometerlangen Laubengängen zu begleiten. Da sie einige Jahre in Turin gelebt hat, führte sie uns zielsicher durch die Stadt. Frau Mann, die auch diesen Tag mal wieder bestens organisiert hatte, fand das perfekte Maß an Information und Unterhaltung und hatte die besten Cafés der Stadt ausgesucht, um uns mit „Bicerin“, „Gianduiotti“ und der Kultur des Aperitivo in Turin vertraut zu machen. Das abendliche, wiederum mehrgängige Abschlussmenü auf Bricco San Giovanni, war eine absolute Gaumenfreude und bildete einen würdigen Abschluss des Tages.

Der Dienstag, und damit der letzte Tag unserer kurzweiligen Genussreise, brach an. Die Zeit war wie im Flug vergangen. Nach der Stärkung am üppigen Frühstücksbuffet machten wir uns auf den Weg nach Asti in die kleine Torrefazione von Egidio Ponchione. Voller Stolz zeigten uns Vater

und Sohn die neuen Anlagen der kleinen Kaffeerösterei, die in diesen Tagen wieder einmal eine Auszeichnung als eine der drei besten Kleinröstereien Italiens erhält. Nach der Besichtigung kamen wir noch in den Genuss eines Tässchens des edelsten und feinsten Kaffees der Welt: dem Jamaica Blue Mountain.

Noch ein kleiner Rundgang durch Asti, der von den Teilnehmern zum Einkauf des einen oder anderen „Souvenirs“ genutzt wurde, und nun zum letzten Mal den Berg hinauf auf Bricco San Giovanni, wo uns Nicole bereits mit verschiedenen kleinen Leckereien zum Abschied erwartete. Zum Abschluss einer Reise, die nicht im eigentlichen, klassischen Sinne eine Gruppenreise war, sondern eine individuelle Reise in einer kleinen Gruppe.

Beste Stimmung und viel lobende Worte für die kaum zu überbietende Vorbereitung und Durchführung der Reise durch Frau Mann veranlassten uns dazu, bereits vage in die Planung unserer 2. Weinreise mit *onda tours* einzusteigen. Näheres hierzu, Ziel und Termin erfahren Sie im nächsten Weinblatt.

Übrigens, *onda tours* führt viele schöne, individuelle, informative und vergnügliche

Reisen durch. Schauen Sie mal unter www.ondatours.de ins Programm. Ob eine Koch- und Wanderreise ins Cilento, eine Reise zu den Puccini-Festspielen oder... sicher ist für jeden eine empfehlenswerte Reise mit der überaus kompetenten, humorvollen Reiseleiterin dabei...

Erste Eindrücke vom Weinjahrgang 2006

Nach ersten Telefonaten bzw. Gesprächen vor Ort mit den Winzern gehen wir von einem qualitativ sehr guten, teilweise sogar außergewöhnlich guten Jahrgang 2006 in weiten Teilen Italiens aus. Besonders lobend äußerte sich insbesondere Lorenzo Simoni von Casata Monfort, der meinte er könne sich kaum an einen Jahrgang erinnern, in dem die Trauben bei bester Gesundheit in ähn-

Süßes bei Strien

Panettone

Muggia

1.000g € 9,95

(Grundpreis 9,95 €/kg)

Gianduiotti Tradizionali

Gianduiotti al Caffè

Bramardi

300g € 9,95

(Grundpreis 33,16 €/Liter)

Marroni al cioccolato

Bramardi

300g € 14,95

(Grundpreis 49,83 €/kg)



licher Qualität und Ausgewogenheit sowohl Frucht als auch Säure und Alkohol entwickelt hätten.

Vom Witterungsverlauf her war 2006 zwar eher schwierig für die Winzer, die im Verlaufe des August sogar einen schlechten Jahrgang befürchteten, ein optimaler September mit hohen

Novello

2006 Rosso Piceno „Novello“

Castello Fageto

0,75 l € 5,95

(Grundpreis 7,93 €/Liter)



Tagestemperaturen, niedrigen Nachttemperaturen und genau dem richtigen Maß an Regen hat dann für diese überraschend positive Entwicklung gesorgt.

Auch Valter Musso und Franco Roero (Piemont) sowie Angelo Butussi (Friaul), Chiara Barioffi von Le Casalte (Toskana) und Claudio DiRuscio von Castello Fageto (Marken) äußerten sich sehr positiv. Lediglich Riccardo Lanza (Fattoria di Rodano) ist etwas unsicher, was der Jahrgang bringen wird, denn einen Teil der Trauben hat er in nicht ganz optimalem Reifezustand geerntet, weil Regen angesagt war. Der kam auch, dauerte aber nur wenige Tage und die Schönwetterperiode die auf den Regen folgte sorgte für einen optimalen Reifeverlauf beim zweiten Teil der Ernte. Wie ich Riccardo kenne, wird er die erste Charge nicht auf Flaschen füllen, dafür eine kleine Menge eines exzellenten Weines als Chianti Classico vermarkten...

Jetzt bereits eine abschließende Bewertung für den Weinjahrgang abgeben zu wollen, wäre völlig verfrüht. Lassen wir die Weine reifen und sehen, was dann im kommenden Frühjahr tatsächlich auf die Flasche kommt. Wir sind aber sehr optimistisch, Ihnen außergewöhnlich leckere Tropfen aus dem neuen Jahrgang anbieten zu können.

Neues bei Strien

Kurz vor Jahresende haben wir nochmal einen kleinen „Schlusspurt“ eingelegt und weitere neue Weine und Leckereien in unser Sortiment aufgenommen.

Besonders froh sind wir über die Neuaufnahme der Kellerei „Il Marroneto“ aus Montalcino. Nachdem wir mit unseren Partnern in diesem Anbaug Gebiet zuletzt wenig Glück hatten, sind wir nunmehr überzeugt, den richtigen Partner für eine langfristige Zusammenarbeit gefunden zu haben. Dieser Optimismus leitet sich nicht zuletzt daraus ab, dass sich unsere Philosophien sehr ähneln und



Aktuell

- **Präsent-Ideen:** Auch in diesem Jahr haben wir wieder einige neue Präsent-Ideen für Sie zusammengestellt. Die komplette Liste unserer Angebote finden Sie unter www.praesent-ideen.de. Wenn Sie eigene Ideen zur Zusammenstellung Ihrer Präsente haben, sprechen Sie uns an, wir unterbreiten Ihnen gerne ein individuelles Angebot.
- **Versand vor Weihnachten:** Ihre Versandbestellungen, die bis zum 16.12. bei uns eintreffen, werden – soweit die Ware am Lager ist – garantiert von uns so rechtzeitig gepackt, dass sie unter „normalen“ Umständen noch bis zum Weihnachtsfest bei Ihnen eintreffen.
- **Helfen Sie uns zählen:** Selbstverständlich wird diese beliebte Aktion auch in diesem Jahr vom 27.-30.12. stattfinden. Wir werden zu dieser Aktion kein reguläres Mailing herauschicken, das ist zeitlich nicht machbar. Wenn Sie eine Liste unserer Restposten-Angebote wünschen, geben Sie uns bitte Bescheid, dann bekommen Sie die Liste per mail oder Fax. Wenn Sie ohnehin in unserem E-mail-Verteiler sind, brauchen Sie nichts weiter tun, als den Eingang unserer mail – voraussichtlich am 26.12. – zu erwarten.

wir auch über die Weinbereitung sehr ähnliche Ansichten haben. Oder kurz gesagt: Dr. Alessandro Mori, der Inhaber der Kellerei, ist ein traditionell orientierter Winzer. Einen „marmeladigen“ Brunello mit Vanille-Aromen suchen Sie bei ihm vergeblich. Sie finden dafür einen sehr vielschichtigen, dichten, ungeheuer nuancenreichen Wein – egal ob Rosso di Montalcino oder Brunello. Er macht ohnehin keinen Unterschied zwischen den beiden Weinen. Die Basis ist die gleiche, der Rosso wird lediglich früher abgefüllt!

Fleißig waren wir auch auf ganz anderem Gebiet: im Feinkost-Sektor. Und zwar nicht nur im „salzigen“ Bereich, wo wir unser Sortiment durch Tortellini, Sardellen, eingelegte Zwiebeln und



vieles anderes erweitert haben, sondern auch im süßen Bereich, wo wir – auch inspiriert durch die Piemont-Reise – das Angebot unter anderem mit einigen Schokoladen-Spezialitäten wie Gianduiotti – eine Turiner Nougat-Spezialität – Marroni al Cioccolato und Amaretti di Mombaruzzo und natürlich den traditionellen Weihnachtskuchen, den Panettone ergänzt haben.

Probier-Abonnement

Zum dritten Mal in Folge gab es einen eindeutigen Sieger beim Probierabo Rot. Einerseits war die Entscheidung diesmal nicht so deutlich, denn allen Weinen wurde nicht nur eine sehr gute Qualität, sondern obendrein auch ein beachtliches Preis-Qualitäts-Verhältnis attestiert.

Andererseits aber war das Ergebnis an Deutlichkeit nicht zu überbieten: 100% der Stimmen entfielen auf den Valpolicella Classico!

Einstimmig auch das Urteil bei den Weißweinen: der Orvieto Classico Superiore „Vigna del Sole“ von Giulio Freddano wurde von Ihnen als Selezione ausgewählt.

Interessant, dass zwei Weine, die vom Image her nicht gerade zu den großen Namen gehören, gewinnen konnten. Das spricht für Sie als Verkoster, da Sie unabhängig eines ramponierten Namens wirklich nur die Qualität des Weines sehen, andererseits aber auch für die Winzer, die beweisen, dass man in diesen schlecht angesehenen DOC-Gebieten dennoch beachtliche Weine keltern kann.

Die letzte Ausgabe des Weinabos beinhaltet wieder einen neuen Wein im roten Bereich sowie zwei Neuheiten im Weißweinbereich:

- Rotwein: 2005 Barbera d'Asti von Franco Roero (Piemont), 1997 Barbaresco „Pora“ von Valter Musso (Piemont), 2004 Rosso di Montalcino „Madonna delle Grazie“ von Il Marroneto (Toskana).
Paketpreis € 45,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)
 - Weißwein: 2005 Ribolla Gialla von Angelo Butussi (Friaul), 2005 Bianco Elisena von Castello Fageto (Marken), Praeclarus Brut von Kössler (Südtirol).
Paketpreis € 34,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)
 - Gemischt: 2005 Bianco Elisena von Castello Fageto (Marken), Praeclarus Brut von Kössler (Südtirol), 2004 Rosso di Montalcino „Madonna delle Grazie“ von Il Marroneto (Toskana).
Paketpreis € 45,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)
- Für alle Abonennten stehen die Abos voraussichtlich ab 23. November zur Abholung bereit bzw. werden an Sie versandt.



Neues bei Strien

2005 Rosso di Montalcino „Madonna delle Grazie“ Il Marroneto

0,75 l € 21,45
(Grundpreis 28,60 €/Liter)

Brunello di Montalcino Il Marroneto

0,75 l € 43,50
(Grundpreis 58,00 €/Liter)



Selezione dell'intenditore

2004 Valpolicella Classico Brigaldara

0,75 l € 8,50
(Grundpreis 11,33 €/Liter)

2004 Orvieto Classico Superiore

„Vigna del Sole“
Giulio Freddano

0,75 l € 8,95
(Grundpreis 11,93 €/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