

# Das Weinblatt

48. Ausgabe, 19. Februar 2007

## Reise zum Wein ins Veneto und Trentino

Nach der begeisterten Resonanz auf unsere 1. Wein-Reise im vergangenen Jahr ins Piemont gab es keinen Zweifel: Wir werden auch 2007 wieder eine Weinreise in Zusammenarbeit mit onda tours anbieten. Unser diesjähriges Ziel werden die Region Venetien und das Trentino sein.

Natürlich steht auch diesmal der Wein im Mittelpunkt der Reise, darüber hinaus haben wir uns gemeinsam mit Frau Mann von onda tours wieder einiges mehr einfallen lassen, um Ihnen neben vinophil-kulinarischen Genüssen auch kulturelle Highlights bieten zu können.

Hier ein kurzer Überblick über das Programm:

Am Dienstag, 28. August reisen wir an und sind bis Sonntag, 2. September unterwegs. Wir besuchen unter anderem das Valpolicella-Gebiet, in dem wir auch wohnen werden. Dort können Sie sich ein Bild von der aufwändigen Arbeit der Amarone-Erzeugung machen. Dr. Stefano Cesari von der Azienda Agricola Brigaldara wird sich die Zeit nehmen, Ihnen seine Kellerei zu zeigen und die Bereitung dieses weltberühmten Weines zu erklären. Das Mittagessen werden wir ganz in der Nähe in einem der besten Restaurants der Zone einnehmen. Natürlich werden wir dazu die Weine von Stefano genießen!

Ein Abend gehört der Kultur: Wir erleben die Oper Nabucco in der Arena di Verona. Falls Sie kein Interesse am Opernbesuch haben, können Sie in dieser Zeit durch die Straßen dieser reizvollen Stadt schlendern – sicherlich ebenfalls ein kurzweiliges Erlebnis.

Auch ansonsten wird es Ihnen auf unserer Reise nicht langweilig werden. Als einen weiteren Programmpunkt haben wir einen Besuch der Kellerei Rive della Chiesa vorgesehen, unser Lieferant für Prosecco und den lokaltypischen Weißwein

Manzoni. Bei der Lese des Letztgenannten werden wir uns tatkräftig beteiligen, und versuchen, das Erntergebnis der Piemontreise, als wir Barbera geerntet haben, noch zu überbieten. Zur Stärkung werden uns dort einige lokaltypische Leckereien zubereitet.

Erinnern Sie sich an unsere Weinpräsentation mit Angiolino Maule? Er stellte gemeinsam mit Niccolò Bensa nicht nur seine Weine vor, sondern vielmehr seine Idee – und die etlicher gleichgesinnter Winzer – einen möglichst naturbelassenen, nahezu schwefelfreien Wein zu produzieren. Sie werden die Möglichkeit haben seine Kellerei zu besichtigen und die Besonderheiten seiner Methoden kennenzulernen. Vom Weinberg bis zur Gärung

und Reifung seiner Weine in Tonamphoren wird er uns alles erklären. Das wir seine Weine verkosten werden ist selbstverständlich. Dazu werden wir Käse von La Casara genießen – regelmäßigen Besuchern unserer Veranstaltungen von der legendären Wein- und Käseprobe im November 2000 her gut bekannt.

Einen Tag werden wir uns in die Nachbarregion Trentino begeben um die Kellerei Casata Monfort in Lavis zu besichtigen, die alle wichtigen Rebsorten des Trentino im Angebot hat. Hier werden wir sowohl interessante Informationen über die Herstellung eines klassischen Flaschengärungssektes als auch über die seltene Rebsorte Moscato Rosa – zu deutsch Rosenmuskateller – bekommen. Nach einer Stärkung reisen wir weiter ins Valle di Cembra. Dort werden uns die Gebrüder Pilzer ihre Destillerie zeigen – übrigens anerkanntermaßen einer der besten Brennerei-Betriebe Europas und





noch dazu ein architektonisch sehr anspruchsvolles Gebäude!

Damit die Reise nicht zu weinlastig wird, werden wir noch einen Ausflug in die Natur unternehmen und uns außerdem die Stadt Padua mit den weltberühmten Fresken von

Giotto in der Capella degli Scrovegni ansehen.

Wenn Sie Detailinformationen zu der Reise wünschen, dann kommen Sie doch zur Reisevorstellung am 7. März ab 19.30 Uhr in unseren Laden oder fordern Sie den Reiseprospekt bei uns, oder bei onda tours an.

Übrigens, die Teilnehmerzahl ist auf 16 Personen begrenzt!

## Veranstaltungen

### Reisen zum Wein

7. März 2007, 19.30 Uhr

Wir stellen Ihnen unsere beiden Reisen des Jahres 2007 vor  
Teilnahmegebühr 12,- €/p.P.

### Olivenölseminar

12. März 2007, 19.30 Uhr

Eine Einführung in die Welt des Olivenöls mit Verkostung  
Teilnahmegebühr 12,- €/p.P.

### Der Jahrgang 1997 nach zehn Jahren

2. April 2007, 19.30 Uhr

Horizontalprobe durch den „Jahrhundertjahrgang“ 1997  
Teilnahmegebühr 12,- €/p.P.

### Veneto-Weinprobe

21. April 2007, 18.00 Uhr

Präsentation unserer Weine aus dem Veneto und der Lombardei mit lokaltypischen Speisen  
Teilnahmegebühr 20,- €/p.P.

### Einführung in die Welt des Weins

14. Mai 2007, 19.30 Uhr

Wie verkostet man Wein, was steht auf dem Etikett, typische Merkmale einiger Rebsorten  
Teilnahmegebühr 12,- €/p.P.



Und wenn Sie lieber die Reise ins Piemont machen möchten – kein Problem! Aufgrund der gelungenen Premiere haben wir uns entschlossen Ihnen dieses Vergnügen wieder anzubieten! Reiseterrmin ist 30. September bis 4. Oktober 2007.

## Veranstaltungen

Für dieses Jahr haben wir uns wieder einige interessante Veranstaltungen überlegt. Beginnen werden wir am 7. März um 19.30 Uhr mit der Vorstellung unserer beiden Reisen zum Wein, bei der wir Sie mit einer kleinen Auswahl an Weinen aus Venetien, dem Trentino und Piemont ein wenig einstimmen werden.

Ab März haben wir für jeden zweiten Montag im Monat, jeweils ab 19.30 Uhr Proben zu verschiedenen Themen vorgesehen. Beginnen werden wir am Montag, 12. März mit einem Olivenölseminar.

Der nächste Termin fällt wegen Ostern gleich aus der Reihe: Am Montag, 2. April 19.30 Uhr laden wir Sie ein verschiedene Weine aus dem „Jahrhundertjahrgang“ 1997 zu verkosten. Schauen wir gemeinsam, wie sie sich jetzt – zehn Jahre später – präsentieren.

Am Montag, 14. Mai 2007 geben wir Ihnen eine Einführung in die Welt des Weins. Wie verkostet man Wein, was steht auf dem Etikett, typische Merkmale einiger Rebsorten etc.

Die Teilnahmegebühr für alle genannten Veranstaltungen beträgt 12,- € pro Person.

Am Samstag, 21. April stellen wir Ihnen unsere Weine aus dem Veneto vor. Luciano Piona, Inhaber der Weingüter Cavalchina (Veneto) und La Prendina (Lombardei) präsentiert seine Weine persönlich. Aber natürlich können Sie auch Prosecco, Amarone etc. verkosten. Dazu reichen wir typische venezianische Spezialitäten. Teilnahmegebühr 20,- € pro Person.

Die Anmeldung erbitten wir bis jeweils eine Woche vor der Veranstaltung.

## Die Regionen Italiens – Marken und Abruzzen

Mit dieser Ausgabe beginnend, werden wir Ihnen nach und nach die Regionen Italiens und dazu ein entsprechendes Probierpaket vorstellen. Dabei soll es nicht nur um Wein gehen, vielmehr wollen wir Ihnen auch ein paar Besonderheiten der Gebiete vorstellen – in kulinarischer wie auch in touristischer Hinsicht.

Den Auftakt bilden die beiden Regionen des östlichen Mittelitaliens Marken und Abruzzen.

Sozusagen der Höhepunkt der Abruzzen ist der Gran Sasso d'Italia, der mit seinen 2912 Metern die anderen Gipfel des Appenin imposant überragt. Besonders beeindruckend zeigt er sich, wenn man von Teramo kommend, auf der Autobahn direkt auf ihn zufährt. Der Nationalpark Gran Sasso, stellt ein Eldorado für Wanderfreunde und Wintersportler dar. Er weist mit rund 141.000 Hektar eine beachtliche Größe auf. Nur wenige Kilometer entfernt laden weit über 120 km Küstenstreifen, teils Sandstrand, teils Felsküste zum Baden ein.

Beim Wein bestimmen die rote Montepulciano- und die weiße Trebbiano-Traube die Landschaft. Eine wichtige Rolle spielt auch die Olivenölproduktion. Exzellentes Beispiel ist das Olivenöl von Coppini, das wir vor kurzem neu in unser Programm aufgenommen haben, da Italo Pietrantoni nur sehr kleine Mengen erzeugt. Die Küche wird



von Schaf- respektive Lammfleisch in den Bergen und Fisch an der Küste dominiert.

Die Marken, nördliche Nachbarregion der Abruzzen, im Westen hauptsächlich von Umbrien begrenzt, sind von der Landschaft her etwas milder. Der Appenin erhebt sich hier nicht ganz so



hoch, bildet von der Küste her gesehen dennoch ein imposantes Bild. Bekanntester Badeort dürfte San Benedetto del Tronto sein, der mit seinen

Palmenpromenaden zum Flanieren einlädt. Besonders reizvoll fand ich das Städtchen Ascoli Piceno und dort vor allem die Piazza – eine der schönsten die ich kenne! Die weitläufigen Hochflächen, auf denen sich unter anderem das äußerst reizvolle Renaissance-Städtchen Urbino befindet, sind ein Paradies für Trüffel-freunde. Seit Generationen lebt hier, in einer der trüffelreichsten Gebiete Italiens, die Familie Longhi, von der wir unsere Trüffelspezialitäten beziehen. Auch die Pasta-Herstellung hat in den Marken eine lange Tradition. Seit wenigen Wochen führen wir die exzellenten Eierteigwaren des kleinen, handwerklichen Betriebes Filotea.

Der Weinanbau wird, wie in den Abruzzen, von der roten Montepulciano-Traube bestimmt. Allerdings ist auch die Sangiovese hier weit verbreitet. Kein Wunder, dass die beiden wichtigsten DOC-Weine der Zone (Rosso Piceno und Rosso Cònero) eine Cuvée aus den beiden Trauben sind, wobei der wichtigere – der Rosso Piceno – auch einen höheren Anteil der edlen Sangiovese-Traube enthalten muss. Bei den Weißweinen nimmt die

## Probierpaket Marken/Abruzzen

Je 1 Flasche 2003 „Arboreo“ Montepulciano d’Abruzzo, 2005 Rosso Piceno, 2004 Verdicchio di Matelica, 2005 „Fenesia“ Offida Pecorino, 250 g Tagliatelle, 250 g Chittarone, 500 ml Olio Extravergine di Oliva, 90 g Tomatensauce mit weißem Trüffel.

Paketpreis frei Haus € 64,95



autochthone Verdicchio die Majorität der Anbaufläche ein. Aber auch andere Lokalsorten wie Pecorino (nicht zu verwechseln mit dem Käse), Passerina und Bianchetto haben eine erhebliche Bedeutung.

In unserem Probierpaket finden Sie eine Auswahl typischer Weine und Spezialitäten.



## Aktuell

- **Drei Gläser im Gambero Rosso:** Unser langjähriger Partner Cavalchina hat in diesem Jahr für seinen 2004 „Amedeo“ Custoza Superiore die begehrten „tre bicchieri“ im Gambero bekommen. Zum Zeitpunkt der Auszeichnung war der Weißwein jedoch leider bereits vergriffen. Durch unsere exzellenten Beziehungen zu Cavalchina – seit 18 Jahren unser Lieferant – konnten wir uns noch eine kleine Partie des 2005ers sichern, der vom Jahrgang her zweifellos höher zu bewerten ist. Luciano Piona, Inhaber der Kellerei, wird am 21. April übrigens persönlich bei unserer Veneto-Probe anwesend sein.
- **ProWein 2007:** Wie in den vergangenen Jahren stellen wir auch 2007 wieder auf der Fachmesse ProWein vom 18.-20. März in Düsseldorf unser ausgefallenes Italien-sortiment dem Fachpublikum vor.



## Neues bei Strien

Gleich zum Jahresbeginn können wir Ihnen einige Neuheiten in unserem Sortiment vorstellen. Von Italo Pietrantoni, unserem langjährigen

Lieferanten in den Abruzzen, haben wir die Auswahl durch den 2003 „Arboreo“ Montepulciano ergänzt. Damit tragen wir der großen Nachfrage nach dem Montepulciano Rechnung und vor allem dem Wunsch, noch eine

Qualität über der „Selezione“ anzubieten. Wir sind sehr gespannt auf Ihr Urteil!

Ebenfalls neu ist der Basiswein von LeCasalte, der im Jahr 2004 zum ersten Mal gekeltert wurde.

Nachdem wir einige Jahre ausgesetzt hatten, haben wir nun auch wieder den „Vigna Flaminio“ Brindisi Rosato im Sortiment.

Im vergangenen Jahr haben wir einen exzellenten Pastaproduzenten in der Region Marken kennengelernt. Seine „pasta all’uovo“ – Eierteigwaren

## Der Ausgezeichnete

**2005 „Amedeo“ Custoza Superiore**

Cavalchina

0,75 l € 11,95

(Grundpreis 15,93 €/Liter)





– sind von überzeugender Qualität und obendrein noch sehr attraktiv verpackt. Wir haben fünf verschiedene Sorten für Sie ausgesucht: Linguine (ungefähr 2 mm breite Streifen), Tagliatelle (etwa 4 mm), Pappardelle (etwa 6 mm), Chittarone (rechteckige „Spaghetti“) und Chittarone mit Knoblauch und Petersilie.

Ebenfalls neu im Sortiment ist das aromatische, sehr harmonische Olio Extravergine di Oliva der Azienda Agricola Coppini.

### Probier-Abonnement

In der letzten Ausgabe des roten Probierabonnements im Jahr 2006 hatten wir neben unserem neuen Rosso di Montalcino „Madonna delle Grazie“ von Il Marroneto auch einen gereiften Wein: den Barbaresco

„Pora“ 1997 von Valter Musso. Leider müssen wir davon ausgehen, dass starke Unterschiede zwischen den einzelnen Flaschen bestehen, denn wir erhielten Bewertungen wie „phantastische Frucht, lebendig, ein toller Wein“ bis „überreif, hat die besten Zeiten hinter sich“. Zunächst einmal möchten wir uns bei allen entschuldigen, die eine offenbar enttäuschende Flasche erwischte haben. Wir hatten den Wein selbstverständlich verkostet, bevor wir ihn für das Probierabo ausgesucht haben, und kamen zu einem sehr positiven Urteil. Falls Sie das Pech einer überreifen Flasche hatten, lassen Sie es uns bitte wissen.

Die besten Noten bekam der Rosso di Montalcino. Das freut uns sehr, bestätigt es uns doch, mit der Hereinnahme der Kellerei Il Marroneto eine gute Wahl getroffen zu haben.

Bei den Weißweinen wurde der Bianco Elisena zum Sieger gekürt.

Für die erste Ausgabe des Rotweinabos in 2007 haben wir neben zwei neuen Weinen einen „alten Bekannten“ aus dem aktuellen Jahrgang ausgesucht. Das Weißweinabo setzt sich aus zwei Weinen unseres Stammsortiments und einer Neuheit zusammen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Verkosten und freuen uns auf einen regen Rücklauf der Bewertungsbögen.

- Rotwein: 2003 „Arboreo“ Montepulciano d’Abruzzo von Italo Pietrantoni (Abruzzen), 2003 „Vigna Flaminio“ Brindisi Rosso von Agricole Vallone (Apulien), 2004 Rosso Toscana von Le Casalte (Toskana).

Paketpreis € 20,50 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)

- Weißwein: 2005 Piemonte Moscato von Franco Roero (Piemont), 2005 Trentino Nosiola von Casata Monfort (Trentino), 2005 „Amedeo“ Custoza Superiore von Cavalchina (Venetien).

Paketpreis € 27,50 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)

- Gemischt: 2003 „Arboreo“ Montepulciano d’Abruzzo von Italo Pietrantoni (Abruzzen), 2004 Rosso Toscana von Le Casalte (Toskana), 2005 „Amedeo“ Custoza Superiore von Cavalchina (Venetien).

Paketpreis € 24,50 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)

Für alle Abonnenten stehen die Abos voraussichtlich ab 22. Februar zur Abholung bereit bzw. werden an Sie versandt.



## Neues bei Strien

### Olio Extravergine di oliva

Azienda Agricola Coppini

0,5 l € 14,95

(Grundpreis 29,90 €/Liter)

### Pasta all'uovo

Verschiedene Sorten

Filotea

250g € 3,95

(Grundpreis 15,80 €/kg)



## Selezione dell'intenditore

### 2004 Rosso di Montalcino „Madonna delle Grazie“

Il Marroneto

0,75 l € 21,45

(Grundpreis 28,60 €/Liter)

### 2005 Bianco Elisena

Castello Fageto

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

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