

Das Weinblatt

49. Ausgabe, 16. Mai 2007

Spannende Welt des Olivenöls

Anlässlich des 14. Olivenölpreises „Premio Montiferru“ in Seneghe (Provinz Oristano) auf Sardinien bekam ich zusammen mit einigen wenigen anderen Importeuren aus Deutschland



die Gelegenheit an einem Olivenölseminar teilzunehmen. Der „Premio Montiferru“ gilt als einer der beiden wichtigsten Olivenöl-Wett-

bewerb Italiens. Entsprechend hochkarätig war das Verkosterteam besetzt. Der Chef des Olivenöl-Panels von Florenz Marco Muggelli, gleichzeitig eine weltweit anerkannte Kapazität unter den Olivenölverkostern, als Panelchef, Salvatore Spatola, Vorsitzender des Panels von Sizilien, und Pierpaolo Are, Vorsitzender des Panels von Sardinien, sowie 10 weitere Mitglieder verschiedener Olivenöl-Panels aus Italien verkosteten blind die 60 italienischen Olivenöle, die aus 322 eingereichten Ölen den Sprung ins Finale geschafft hatten.

Diese drei Panel-Leiter waren es auch, die uns eine Einführung in die Verkostung von Olivenöl gaben. Ich denke es erübrigt sich zu sagen, dass das Seminar bei so geballter Sachkompetenz überaus interessant und lehrreich war.

Ganz besonders bemerkenswert fand ich dabei, dass sich seit dem Olivenölseminar, welches ich vor rund drei Jahren besucht hatte, einige Bewertungskriterien verändert haben. Das zeigt, wie sehr diese Materie noch im Fluss ist. Vieles ist noch nicht wirklich fixiert, Manches müssen sogar die großen Kapazitäten noch erfahren und verstehen lernen.

Einige Ölproduzenten aus verschiedenen Regionen Italiens waren als Finalteilnehmer vor

Ort und wir hatten Gelegenheit, alle Öle dieser teils sehr kleinen Produzenten zu verkosten. Völlig unterschiedliche Olivenöle, teils sogenannte monovarietà-Öle – also aus einer Olivensorte – teils aus verschiedenen Sorten gepresste Öle. Die Unterschiede waren gewaltig! Regionalcharakter war bei den meisten Ölen sogar für weniger erfahrene Verkoster wie uns erkennbar.

Am Abend vor der Preisverleihung bekamen wir die Möglichkeit, in dem offiziellen Verkostungsraum unter Anleitung der Panel-Mitglieder Olivenöl zu verkosten – und zwar im Prinzip unter den Bedingungen, wie sie beim Panel-Test herrschen! Das heißt, wir wussten nicht, welches Olivenöl wir im Glas hatten und saßen in einer abgeschlossenen Kabine (siehe Bild). Wir hatten keine Möglichkeit, die Bewertungen der Kollegen einzusehen. Einziger Unterschied zu einer tatsächlichen Panel-Verkostung: Das betreuende Panel-Mitglied hat uns angeleitet. Es war mir natürlich

eine große Freude von einem „Capo-Panel“, nämlich dem Sizilianer Salvatore Spatola eingewiesen worden zu sein. Noch größer war meine Freude, als ich das zweite Öl, welches ich ohne Anleitung verkosten und bewerten „musste“, erkannte. Ich hatte es im Rahmen des workshops bereits verkostet und konnte es nicht nur der richtigen Region, sondern obendrein dem richtigen Produzenten zuordnen. Angesichts der Vielzahl der verkosteten Öle kein leichtes Unterfangen.



Neues bei Strien

Lambrusco di Sorbara Rosato

Davide Zucchi

0,75 l € 6,95

(Grundpreis 9,27 €/Liter)

Malvasia Valle Peligna

Italo Pietrantoni

0,75 l € 8,95

(Grundpreis 11,93 €/kg)



Für mich ganz persönlich war die Teilnahme an dieser Veranstaltung ein großer Gewinn. Die Auffrischung der Kenntnisse aus meiner letzten Seminarteilnahme, die aktuellen Informationen,



die Verkostung unter Anleitung eines äußerst erfahrenen und angesehenen Fachmannes und die persönliche Bekanntschaft mit den Größen des Olivenöl-Know-Hows – alles Erfahrungen, die haften bleiben.

Aller Voraussicht nach werden auch Sie noch von meiner Teilnahme am Premio Montiferru profitieren können. Nicht nur weil unsere Olivenölauswahl noch kompetenter werden wird, sondern auch weil wir durch den intensiven Kontakt vermutlich noch in diesem Jahr ein Olivenölseminar unter der Leitung eines Capo-Panel veranstalten werden. Selbstverständlich werden wir Sie diesbezüglich rechtzeitig informieren.

Im Augenblick können wir noch keines der auf Sardinien verkosteten Öle zum Kauf anbieten, da wir noch in Gesprächen mit den Produzenten sind. Wir hoffen, Ihnen aber schon bald wenigstens eines der prämierten Öle anbieten zu können. Schauen Sie doch einfach Anfang Juni mal auf unsere Internetseite www.strien.com, dort werden wir Sie umgehend informieren.



Weinreisen Veneto/Trentino und Piemont

In den letzten beiden Ausgaben des Weinblattes haben wir ausführlich über unsere Weinreisen berichtet. Die Veneto/Trentino-Reise ist zwischenzeitlich praktisch ausgebucht. Lediglich zwei Plätze stehen noch zur Verfügung, wobei wir nicht verschweigen möchten, dass sich alle 10 Teilnehmer unserer letztjährigen Piemont-Reise für die Veneto/Trentino-Reise angemeldet haben. Ein größeres Lob für eine gelungene Reise kann man wohl kaum bekommen!

Für die Piemont-Reise sind noch einige Plätze frei. Um Ihnen noch mehr Appetit auf diese Reise zu machen, werden wir sie Ihnen am Montag den

9. Juli gemeinsam mit Frau Mann, Inhaberin von „ondatours“, bei einem typischen piemonteser Gericht und einigen Weinen aus der Region vorstellen. Sie werden dabei auch den 2006er Barbera d'Asti,

Der „Selbstgeerntete“

2006 Barbera d'Asti

Franco Roero

0,75 l € 7,20

(Grundpreis 9,60 €/Liter)



bei dessen Ernte unsere Reisegruppe letztes Jahr tatkräftig mitgewirkt hat, verkosten können.

Veranstaltungen

Im letzten Weinblatt haben wir die Regionen Marken und Abruzzen ein wenig näher vorgestellt. Im Juni werden wir Ihnen nicht nur einen etwas tieferen Einblick in diese Gebiete verschaffen, wir werden Ihnen auch unser gesamtes Weinsortiment aus den beiden Landstrichen und zumindest einen Winzer persönlich vorstellen. Claudio di Ruscio, Inhaber der Kellerei Castello Fageto hat sein Kommen für unsere Veranstaltung am Samstag, 16. Juni 2007 um 18 Uhr zugesagt. Er wird uns einige Spezialitäten aus seiner Heimat mitbringen und seine Weine präsentieren.

Bitte melden Sie sich für diese Veranstaltung bis spätestens 9. Juni bei uns an. Die Teilnahmegebühr beträgt 18 € pro Person.

Am 9. Juli um 19.30 Uhr werden wir Ihnen bei einer Bagna Cauda und verschiedenen piemonteser Weinen unsere Weinreise ins Piemont vorstellen. Frau Mann wird eine Diashow vorbereiten, und wir werden Ihnen alle Fragen rund um die Reise beantworten.

Für diese Veranstaltung erbitten wir Ihre Anmeldung bis zum 5. Juli. Die Teilnahme kostet 10 € pro Person.

Der Lambrusco steht im Mittelpunkt unserer Grillparty am 6. August um 19.30 Uhr, die wir in - und auf dem Platz vor - unserem Laden veranstalten. Neben den verschiedenen Versionen des Pricklers aus der Emilia-Romagna bieten wir noch einige weitere Sommerweine zur Probe an.

Ihre Anmeldung sollte uns bis 2. August erreicht haben. Als Kostendeckungsbeitrag überweisen Sie uns bitte 22 € pro Person.



Veranstaltungen

Samstag, 16. Juni 07, 18 Uhr
Weinprobe: Weine aus den Marken und Abruzzen
Vorstellung unseres Sortiments aus den beiden mittelitalienischen Regionen mit lokalen Spezialitäten
Teilnahmegebühr 18 € / p.P.

Montag, 9. Juli 07, 19.30 Uhr
Reise zum Wein
Wir stellen Ihnen die Weinreise ins Piemont vor
Teilnahmegebühr 10 € / p.P.

Montag, 6. August 07, 19.30 Uhr
Grillparty mit Lambrusco
...und anderen Sommerweinen
Teilnahmegebühr 22 € / p.P.

Bitte melden Sie sich rechtzeitig an!



Die Regionen Italiens – Venetien

Einige markante Punkte der Region Venetien dürften den meisten Italienreisenden bekannt sein, allen voran der Gardasee (den sich Venetien allerdings mit der Lombardei und dem Trentino teilen muss), aber auch die Hauptstadt Venedig wird schon manch einer von Ihnen besucht haben. Verona ist zweifellos durch die dramatische Liebesgeschichte von Romeo und Julia und natürlich die Arena mit fantastischen Opernaufführungen bekannt. Wussten Sie aber auch, dass die südlichen Ausläufer der Alpen und die Wintersportstadt Cortina d'Ampezzo zum Veneto – wie Venetien italienisch heißt – gehören? Auch Vicenza, Padua und die südlich dieser reizvollen Stadt gelegenen Colli Euganei mit Abano Terme als bekanntestem Ort gehören zum Veneto.



Was den Weinbau angeht, gehört das Veneto zu den mengenmäßig bedeutendsten Erzeugungsbereichen Italiens und auch einige der bekanntesten – wenn auch nicht renommiertesten – Weinnamen entstammen dieser Region. Wer kennt sie nicht: Valpolicella und Bardolino bei den Rotweinen,

Soave und der Shootingstar der letzten Jahre, der beliebteste Perl- bzw. Schaumwein der Deutschen, der Prosecco. Die



Prosecco-Traube wird in der Zone um das Städtchen Treviso angebaut und meist nach der sogenannten Charmat- oder auch Tankgär-Methode zu einem mehr oder weniger perlenden Wein verarbeitet. Unser langjähriger Lieferant Rive della Chiesa erhielt erst vor kurzem große Anerkennung für seine beiden Spumante-Versionen – aber lesen Sie dazu mehr in dem folgenden Artikel.

Eine einheitliche Küche des Venetos gibt es nicht, zu unterschiedlich sind die Landschaften. Meeresfisch, Fische aus Binnenseen und Flüssen, fruchtbare Anbauflächen für Obst, Gemüse und Getreide, riesige Wiesenflächen für die Viehzucht und der Einfluss vieler Kulturen machen die venezianische Küche zu einer extrem vielseitigen.

Der Schwerpunkt unseres Sortiments liegt (noch) beim Weinbau, weshalb wir Ihnen aus dieser Region ein Probierpaket mit fünf Flaschen Wein und einem Olivenöl aus dem Valpolicella-Gebiet anbieten.



Aktuell



- **Il Mio Vino entdeckt unsere Weine:** In der deutschen Ausgabe vom Dezember 2006 der italienischen Weinzeitschrift „Il Mio Vino“ sind zwei Weine aus unserem Sortiment wegen ihres besonders vorteilhaften Preis-Qualitäts-Verhältnisses hervorgehoben worden: Der Teroldego Rotaliano von Casata Monfort und der „Tyrso“ Vermentino di Sardegna von Attilio Contini.
- **Vintaly 2007:** Insbesondere die Weißweine, aus dem Jahrgang 2006 hinterließen bei meinen Verkostungen anlässlich der Vintaly einen hervorragenden Eindruck. In über 19 Jahren als Italienspezialist kann ich mich nicht erinnern, je so viele derart ausgewogene Weine bemerkenswerter Qualität aus einem Jahrgang verkostet zu haben.

Rive della Chiesa mit Spitzenplatzierung

Im Dezember des vergangenen Jahres hat die angesehene amerikanische Weinzeitschrift „Wine Spectator“ eine Blindverkostung von rund 50 Prosecco durchgeführt. Rive della Chiesa erreichte bei dieser Probe den vierten Platz! Das wäre vielleicht nicht ganz so bemerkenswert, wenn sie nicht gleichzeitig die einzige Kellerei wäre, die mit beiden Versionen – also Brut und Extra Dry – unter die ersten 10 kam – und beide erreichten mit der gleichen Punktzahl den vierten Rang.

Was gäbe es für eine bessere Referenz, Ihnen bei dieser Gelegenheit einen neuen Prosecco Spumante dieser Kellerei vorzustellen? Durch noch sorgfältigere Traubenauswahl und ein

Probierpaket Ventien

Je 1 Flasche 2004 Valpolicella Classico, 2005 Bardolino, 2004 Manzoni, 2006 Bardolino Charetto, Prosecco del Montello e dei Colli Asolani frizzante, Olio Extravergine di Oliva von Brigaldara.

Paketpreis frei Haus € 64,95



etwas anderes Gärverfahren als für die „Basis-Linie“ hat Michele Gasparetto einen wirklich beeindruckenden Prosecco Dry auf die Flasche gebracht, den er unter dem Label „Gasparetto“ vermarktet. Auf der VinItaly errang er auf Anhieb die „Gran Menzione“, die höchste Auszeichnung, die auf der VinItaly vergeben wird.



Nachdem die Kellerei seit Jahren die Preise nicht erhöht hatte, mussten wir dieses Jahr eine leichte Steigerung akzeptieren. Da auch die Mehrwertsteuererhöhung, die wir bisher noch nicht an Sie weitergegeben haben, zu Buche schlägt, kommen wir nicht umhin, die Preise für den Brut und den Extra Dry ab sofort auf 9,70 € pro Flasche anzupassen.

Neues bei Strien

Im vergangenen Jahr haben wir neben dem Pignoletto dell'Emilia auch den Lambrusco di Sorbara von Davide Zucchi neu in unser Sortiment aufgenommen. Beide Weine haben in einem weit größeren Umfang Ihr Interesse gefunden, als wir es zu hoffen gewagt hatten! Dieser Erfolg hat uns ermutigt, Ihnen für diesen Sommer zwei weitere Lambrusco aus dem Hause Zucchi anzubieten: Den Lambrusco di Sorbara Rosato und den Lambrusco di Modena „Marascone“, der sich vom roten Lambrusco di Sorbara dadurch unterscheidet, dass er weicher, etwas milder in der Säure, voller und deutlich dunkler ist.

Ebenfalls neu im Sortiment ist der weiße Malvasia von Pietrantoni aus den Abruzzen, sowie der exzellente „Cerano“ Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo aus der sel-

ben Kellerei. Dieser sehr kräftige und körperreiche Rosato besticht neben seiner Kraft auch durch die enorme Finesse. Sie sind der Meinung Rosé-Weine seien „nicht Fisch und nicht Fleisch“? Dann probieren Sie den! Wir sind überzeugt, Sie werden Ihre Meinung ändern.

Die Weinauswahl von unserem langjährigen Partner Agricole Vallone haben wir durch den weißen „Corte Valesio“ aus der Sauvignon Blanc-Traube ergänzt. Das außergewöhnliche Jahr 2006 hat den besten Weißwein entstehen lassen, den wir von Vallone je probiert haben!

Probier-Abonnement

Ein spannendes Kopf-an-Kopf-Rennen ohne Sieger gab es bei der letzten Ausgabe unseres roten Probierabos.

Daher haben wir uns entschlossen, diesmal zwei rote Siegerweine zu küren.

Die aktuellen Abos setzen sich wie folgt zusammen:

- Rotwein: „Marascone“ Lambrusco di Modena von Zucchi (Emilia-Romagna), 2004 „Terre di Greti“ Chianti von Poggiosecco (Toskana), 2005 Südtiroler Lagrein von Kössler (Südtirol).
Paketpreis € 28,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)
 - Weißwein: 2006 Malvasia Valle Peligna von Italo Pietrantoni (Abruzzen), 2006 „Corte Valesio“ Sauvignon der Agricole Vallone (Apulien), 2006 Chardonnay Langhe von Valter Musso (Piemont).
Paketpreis € 25,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)
 - Gemischt: 2006 „Corte Valesio“ Sauvignon der Agricole Vallone (Apulien), Lambrusco di Sorbara Rosato von Zucchi (Emilia-Romagna), 2004 „Terre di Greti“ Chianti von Poggiosecco (Toskana).
Paketpreis € 27,50 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)
- Für Abonnenten stehen die Pakete voraussichtlich ab dem 24. Mai zur Abholung bereit bzw. werden an Sie versandt.



Neues bei Strien

„Cerano“ Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo

Italo Pietrantoni
0,75 l € 13,95
(Grundpreis 18,60 €/Liter)

„Corte Valesio“ Sauvignon

Agricole Vallone
0,75 l € 7,70
(Grundpreis 10,27 €/kg)



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

Weinimport
Strien
Italienische Weine