

# Strien Weinimport

Italienische Weine

## Das Weinblatt

5. Ausgabe 4. September 1995

Das Fleisch etwa 2½ Stunden schmoren und anschließend aus der Sauce nehmen. Die Sauce durch ein Sieb passieren.

Als Beilage ist Polenta mit Pilzen besonders zu empfehlen.

Luciano Piona hat uns folgendes Rezept anvertraut:

### Gemüsesuppe mit Reis und Zimt - Grana Padano - Hut

Zutaten: 500g Kürbis (gewürfelt), 1 Knolle Sellerie, 1 große Kartoffel, 2 Karotten, 1 Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch, 50g Butter, 70g Olio extravergine di oliva, 100g Reis.

Das Gemüse in Stücke schneiden und langsam im Öl und der Hälfte der Butter anbraten. Nach etwa 10 Minuten den Kürbis hinzufügen und auch diesen einige Minuten anbraten. Salzen, Pfeffern und mit Hünerbrühe bedecken. Alles zusammen etwa 1 Stunde köcheln lassen und anschließend pürieren. Durch ein Sieb gießen, denn Reis hinzugeben und nochmals kochen. Mit dem Grana und der Butter binden und abschmecken und mit etwas Zimt verfeinern. Vor dem servieren mit einem "Hütchen" aus Grana Padano und Zimt garnieren.

In einer Schüssel 40g Grana Padano mit wenig Zimt vermischen, in eine feuerfeste Form streuen und auf ganz kleiner Flamme erwärmen. Mit Hilfe einer Backschaufel auf einen "kleinen Ziegel" formen. Diesen als "Hütchen" auf die Suppe legen.

Wir wünschen viel Spaß beim Ausprobieren und einen guten Appetit.

Lucianos Großvater im Jahr 1962 einen neuen Weißwein zu kreieren. Anfangs tat man sich sehr schwer diesen Wein zu plazieren; als er in den siebziger Jahren dann die DOC erhielt, konnte er in Deutschland führt der Bianco di Custoza bis heute noch ein Schattendasein, zu übermächtig ist die Konkurrenz des Soave. Wir dürften einer der wenigen Weinhändler sein, bei dem wesentlich mehr Custoza als Soave verkauft wird. Und darauf sind wir stolz, schließlich werden Sie sehr lange suchen müssen, um einen Soave in dieser überzeugenden Qualität zu einem ähnlich günstigen Preis zu finden.



Luciano Piona

Gleiches gilt für den Bardolino Chiaretto, der, obwohl unser derzeit teuerster, mit Abstand meistverkaufter Rosé ist.

Allerhöchste Anerkennung erhielt in diesem Jahr der Bardolino von Luciano Piona. Das Schutzkonsortium für den Bardolino zeichnete ihn als besten seines Jahrgangs aus!

Fast noch bemerkenswerter als die Weine von Cavallina, ist sein "Vigneto del Falcone", ein Cabernet-Sauvignon mit geringem Merlot-Anteil, den er aus den Weinbergen seines zweiten Gutes, der Azienda Agricola La Prendina in Monzambano/Lombardei zaubert. Er gehört zweifellos zu den größten und zugleich preiswertesten Cabernet-Weinen, die Italien hervorbringt. Da dieser Spitzenwein nur in sehr kleiner Menge produziert werden kann, gleichzeitig aber die Nachfrage sehr groß ist, bekommen wir selten mehr als 240 Flaschen davon.

Sollten Sie noch nicht zu den Fans der Weine dieser beiden Ausnahmewinzer gehören, dann bestellen Sie sich schnell ein Probepaket, denn das Leben ist viel zu kurz um mäßige Weine zu trinken.

Wir wissen, viele Freunde unseres Hauses sind auch begeisterte Köche, deshalb haben wir Stefano und Luciano gebeten uns ihre Lieblingsrezepte zu verraten. Viel Spaß beim Kochen!  
Stefano Cesari empfiehlt:

### Schmorbraten all'Amarone

Zutaten: 1 Stück Rinderhinterkeule ohne Knochen, Sellerie, Karotten, Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, 2 Nelken, ¼ Zimtstange.  
Amarone della Valpolicella, Olio extravergine di oliva, Pfeffer und Salz.

Das Fleisch und die Gewürze mindestens 36 Stunden mit dem Amarone marinieren.  
Das Gemüse und das Fleisch kurz anbraten, dann den Wein und die Gewürze hinzugeben.

### Neues von der Fattoria di Basciano

Seit Dr. Paolo Masi, Sohn des Inhabers Renzo Masi, die Geschichte der Kellerei immer fester in seine Hand nimmt, nehmen die Innovationen in dieser Kellerei kein Ende. Die Eltern Masi haben volles Vertrauen in den engagierten, zielstrebigsten Sohn und wenden entsprechende Mittel auf, damit seine Ideen auch umgesetzt werden können.

1991 wurde damit begonnen, sämtliche Weinberge der Fattoria di Basciano neu zu bestocken - vollständig nach den Ideen von Paolo. Er erhöhte die Stockdichte auf ca. 5.000 Stöcke pro Hektar, wobei er Sangiovese pflanzte er auch Cabernet-Sauvignon und ein paar kleine Parzellen mit verschiedenen Trauben für Versuche.

1993 wurde das Kellereigebäude in Rufina modernisiert und mit unterirdischen Edelstahltanks versehen, die eine optimale Temperaturkontrolle mit verhältnismäßig geringem Energieaufwand ermöglichen. Gleichzeitig wurden einige Holzrässer angeschafft.

Zur Zeit laufen Vorbereitungen für eine neue, zusätzliche kleine Cantina in unmittelbarer Nähe der Weinberge. Damit möchte Paolo die Qualität seiner Weine weiter verbessern.

### Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag 16.00 bis 18.30 Uhr  
Donnerstag 16.00 bis 20.30 Uhr  
Samstag 10.00 bis 14.00 Uhr  
Langer Samstag 10.00 bis 16.00 Uhr

Montags geschlossen!

### Grappa: Was ist das eigentlich?

Informationen über die Herstellung

Dieses Artikel mußten wir aus Platzgründen leider verschieben. Im nächsten Weinblatt können Sie ihn in jedem Fall lesen.

### Das nächste Weinblatt

... erscheint voraussichtlich Ende November und informiert Sie unter anderem über folgendes:

- Lorenzo und Elena Accomasso: Wie ein Geschwisterpaar einen außergewöhnlichen Barolo erzeugt.
- Feines aus Donoratico: La Dispensa di Campagna oder das Geheimnis feinsten Saucen.
- Grappa: Was hat es auf sich mit der Moderspirituose?
- Über die Schwierigkeiten den "richtigen" Wein zu kaufen.

Gesamproduktion des Jahrgangs 1993, die rund 13.000 Flaschen beträgt, 10% bekommen. Wengleich dies nach viel aussieht, bei dem Erfolg den wir bisher mit seinen Reserve hatten, können wir nicht versprechen wie lange dieser feine Wein verfügbar ist. Übrigens: Der 1991er Reserva ist ebenfalls vor kurzem eingetroffen. Trotz aller Bemühungen konnte er uns davon, wegen der allgemein großen Nachfrage, jedoch nicht mehr als 600 Flaschen zuteilen. Erfahrungsgemäß reicht uns diese Menge maximal bis zum Frühjahr 1996, zögern Sie also nicht zu lange mit Ihrer Bestellung ...

Was uns bei den Leistungen und Erfolgen der Familie Masi am meisten beeindruckt, ist die Tatsache, daß sie nach wie vor mehr als faire Preise machen. Unsere Verkaufszahlen bestätigen, diese Politik ist absolut richtig!

### Vor kurzem eingetroffen:

1991  
Chianti Rufina Riserva  
Fattoria di Basciano  
0,75 l DM 14,20

### Merum

Das Echo auf unser Angebot, Ihnen ein kostenloses Probeheft der aktuellen Ausgabe dieser neuen Weinzeitung zu senden, war enorm. Fast ebenso groß war das Interesse, die beiden ersten Ausgaben von Merum zu beziehen. Wir haben inzwischen einige Exemplare erhalten, die wir Ihnen gerne zum Preis von DM 15,- pro Heft zuzüglich Porto zusenden. Wer das Heft abonnieren möchte, kann dies entweder über uns oder aber direkt bei der Merumpress AG Engelsingasse 105 CH-4020 Basel tun. Der Bezugspreis im Abonnement beträgt für 4 Ausgaben im Jahr DM 56,- inklusive Versandkosten. Wenn Sie direkt bestellen, tun Sie Merumpress bitte einen kleinen Gefallen: Schreiben Sie auf die Bestellung, daß Sie ein Probeheft von uns erhalten haben. Dann natürlich möchte der kleine, junge Verlag gerne wissen, welche Form der Werbung die effektivste ist.

### Unsere Neuheit des Jahres

1993  
"Vigna Il Coto"  
Fattoria di Basciano  
0,75 l DM 17,20

Aber auch bei den Weinen gibt es Neuheiten. Natürlich war es Paolo, der im Jahr 1988 - gegen die Vorstellungen seines Vaters Renzo - die erste Produktion einer Chianti Rufina Riserva durchsetzte. Renzo Masi, ein Winzer alter Schule, ist zwar nicht immer einer Meinung mit seinem Sohn, läßt ihn aber seinen Weg gehen und unterstützt Paolo soweit es in seinen Kräften steht.

Die letzte Neuheit ist der "Vigna Il Coto", ein Tafelwein zu 90% aus der Sangiovese-Traube und zu 10% aus Cabernet-Sauvignon gekeltert. Nach einer etwa sechs monatigen Passage im Eichenbarrique und kurzm erhalten. Dank unserer freundschaftlichen Beziehung zu Paolo haben wir von der

## Alte "Weinblätter"

Viel Lob haben wir von Ihrer Seite für unser Weinblatt bekommen. Herzlichen Dank! Wir freuen uns, dass diese Informationsschrift so gerne gelesen wird. Insbesondere, weil wir nach der zweiten Ausgabe offen gestanden, kurze Zeit darüber nachgedacht hatten kein weiteres Weinblatt mehr herauszugeben. Offenbar hat es sich aber doch etabliert und wir sind trotz der vielen Arbeit, die seine Entstehung erfordert sehr froh darüber. Ist es doch ein weiterer Beweis dafür, daß Sie als unser Kunde mehr erfahren. In letzter Zeit erreichten uns einige Anfragen, ob denn auch die älteren Weinblätter noch erhältlich wären. Natürlich sind sie das! Rufen Sie uns an, oder geben Sie einfach bei Ihrer nächsten Bestellung an, welche Ausgaben Sie noch haben möchten. Wir schicken sie Ihnen selbstverständlich kostenlos zu!

## Rosato des Monats

1994  
Bardolino Charetto  
Cavalchina

0,75 l DM 10,80  
ab 12 Flaschen DM 10,00

(Das Angebot ist bis 30. September 1995 gültig)

## Korken sammeln

In der 3. Ausgabe von "Das Weinblatt" hatten wir zum Kork sammeln aufgerufen. Auch hier erhielten wir große Resonanz. Vielen Dank!

Auf vielfachen Wunsch nennen wir Ihnen die Adresse, wo Sie Korken hinschicken können:

Epilepsiezentrum Kork  
Landstraße 1  
77694 Kehl/Kork

Selbstverständlich können Sie die Korken auch weiterhin zu uns schicken. Von Heumraden aus gehen regelmäßig größere Transporte mit einem Lieferwagen nach Kehl.

## Strien Präsentenservice

Viele von Ihnen haben schon davon Gebrauch gemacht, es soll aber immer noch Kunden geben, die von unserem umfangreichen Präsentenservice nichts wissen!

Wein, Sekt, Grappa aber auch Weingläser und Lebensmittelspécialitäten sind beliebte Geschenke für Freunde, Geschäftsfreunde, Kollegen und Kunden, nicht nur zu Weihnachten, sondern auch für viele andere Anlässe wie Geburtstage, Jubiläen etc. Wir beraten Sie nicht nur bei der Zusammenstellung Ihres Geschenks und der Auswahl der Verpackung - bei der wir viele Extras anbieten -, wir übernehmen auch die Verpackungs- und Versandabwicklung während des ganzen Jahres für Sie. Daß wir Ihnen unseren kompletten Service, der auch Eigenketten und Sonderabfüllungen umfaßt, soweit möglich schon ab einem Paket anbieten, ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

## Neue Tendenzen im Weinbau

Nicht nur die Kellertechnik, auch die Arbeit im Weinberg und die Anbau- und Erziehungstechniken der Rebstöcke wandeln sich. Natürlich kann man in gewisser Weise auch hier von einer Mode sprechen, ich meine jedoch, daß es kurzlebige Strömungen wie in der Kellertechnik - z.B. extremer Einsatz des Barrique - im Weinberg nicht gibt. Vielmehr sind es bei den qualitätsorientierten Winzern Änderungen der Erfordernisse, beziehungsweise die Erkenntnis, mit bestimmten Veränderungen in der Weinbergsarbeit höhere Traubenqualität erzielen zu können. In den sechziger und siebziger Jahren wurde in aller Regel mit einer Stockdicke von 2.000 - 3.000 Pflanzen pro Hektar gesetzt, da diese Art der Bepflanzung optimalen Maschineneinsatz, selbst maschinelle Ernte zuließ. Auch stellte man sich fest, daß so jede Pflanze viel Licht bekommt und zu ungläublichen Erträgen in der Lage ist. Dem in der Zeit, als Deutschland noch begeisterter Abnehmer von Chianti, Valpolicella, Lambrusco, Soave, Frascati und Co. in 2-Liter Flaschen war, wurden die Jahre noch nach der Ertragsmenge und nicht nach der Traubenqualität bewertet. Erntemengen von 300 bis 500 Doppelzentnern pro Hektar waren die Regel. Heute sieht die (Wein-) Welt schon ganz anders aus. Die Zellen sind geprägt von ruckläufigem Weinkonsum und der Bereitschaft, zum Ausgleich für den geringeren Verbrauch höhere Preise zu zahlen. Deshalb wird seit einigen Jahren eine drastische Ertragsreduzierung zugunsten besseren Traubenguts praktiziert. In älteren Pflanzungen mit geringerem Stockdicke führt dies zu enormer Handarbeit, denn ab Mitte Juli müssen die Trauben von Hand ausgeschritten werden, um den wenigen am Stock verbleibenden die ganze Kraft der Rebe zukommen zu lassen. Inzwischen weiß man, daß sich dieses Problem durch eine höhere Stockdicke vor selbst. Ist. Heutzutage werden pro Hektar 5.000 bis 8.000, in Einzelfällen auch bis 12.000 Rebstöcke angepflanzt. So verringert sich der Ertrag pro Pflanze auf natürliche Weise, weil das Licht und Nährstoffangebot eben nur für wenige Trauben ausreicht. Häufig werden pro Stock nur noch eine maximal drei Trauben geerntet.

## Wein des Monats

1994  
Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli  
Valeritino Battusi

0,75 l DM 14,20  
ab 12 Flaschen DM 12,80

(Das Angebot ist bis 30. September 1995 gültig)

Paolo Masi erntete im Jahr 1993 für seinen "Vigna Il Cotto" nur ca. 1,4 kg Trauben pro Pflanze, das heißt 70 Doppelzentner pro Hektar. Guido Bartoffi von LeCasalle und Enrico Pozzani von der Fattoria di Rondano machen Versuche mit 8.000 Pflanzen pro Hektar und dem vor allem in Apulien und Sizilien gebrauchlichen, Abtreibe-System. Bei dieser Erziehungsmethode werden die Reben nur etwa 50 bis 70cm hoch in Baumchenform ohne Drahtspalier erzogen. Der Ertrag pro Stock ist minimal, die Bearbeitung, insbesondere bei der Ernte, allerdings ausgesprochen aufwendig.

Wir sind überzeugt, in den nächsten Jahren von den ungläublichen Dessertweinen, den "Flari del Pigno". Insgesamt hat er etwa 15 Hektar Rebberge und 5 Hektar Oliverraine, aus denen er das wundervolle "Uliva" Olio extravergine di oliva gewinnt.

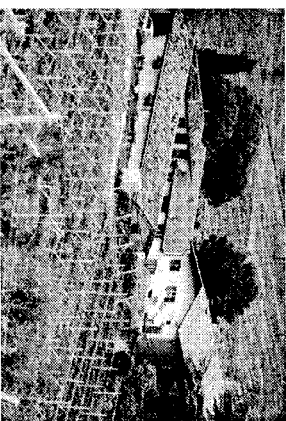
## Das Winzerporträt

Stefano Cesari (Brialdara)  
Luciano Piona (Cavalchina/La Pendenza)

In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen zwei Winzer vor, nicht weil wir Angst hätten "Das Weinblatt" sonst nicht fühlen zu können - interessanter Themen gibt es genug -, nein, es schien uns einfach nicht richtig, die beiden Freunde in verschiedenen Ausgaben zu erwähnen. Vor allem deshalb, weil sie relativ nah beieinander leben und arbeiten und beide in Gebieten Weine produzieren, die nicht eben den allerbesten Ruf genießen.

## Stefano Cesari (Brialdara)

Vor Jahren, als unsere Zusammenarbeit mit Stefano Cesari noch jung war, sagte uns der engagierte Winzer bei einem Besuch seines Weinguts mit ernstem Gesicht: "Viel lieber wäre ich in einer Region wie dem Piemont oder der Toskana geboren, in der man große Rotweine machen kann. Aber ich komme nun mal aus der Valpolicella-Zone, also muß ich Valpolicella machen, auch wenn es nie ein großer Wein wird." Natürlich, keiner wird einen Valpolicella ernsthaft als einen der großen Weine der Welt bezeichnen, der Amatore della Valpolicella hingegen kann sich durchaus mit internationalen Maßstäben messen lassen. Insbesondere dann, wenn er von einem Winzer geschaffen wird, dem das Allerbeste eigentlich noch nicht gut genug ist!



Die Azienda Agricola Brialdara in San Fiorano (VR)

Zu einer Zeit, da in Deutschland noch kein Weinloster hätte, weil man Kopyfen und Magenbeschwerden auch auf anderem Wege häufig genug hat, begann er seinen Weinberg zu terrassieren und neu zu bepflanzen. Zu den traditionellen Traubensorten Corvina, Molinara und Rondinella pflanzte er auch einige Stöcke eines ausgesuchten Sangiovese-Klons um Versuche zur Qualitätsverbesserung seines Valpolicella zu unternehmen. Außerdem hat er eine Parzelle mit der weißen Garganega-Traube - die Winzer aus der Zone um den Ort Soave erzeugen aus ihr den bekannten Soave Classico - und etwas Cabernet, Neben seinem tolen Weißwein, den er einfach "Garganega" nennt

erzeugt er aus einem kleinen Teil der Ernte einen ungläublichen Dessertwein, den "Flari del Pigno". Insgesamt hat er etwa 15 Hektar Rebberge und 5 Hektar Oliverraine, aus denen er das wundervolle "Uliva" Olio extravergine di oliva gewinnt.

## Rarität des Monats

1990  
Recioto della Valpolicella  
Amandorlato Classico  
Brialdara

0,75 l DM 36,00

Der Jahrgang 1990 bescherte ihm eine ganz außerordentliche Rarität: einen Recioto della Valpolicella, Amatore Classico Amandorlato. Die Besonderheit dieses Weines besteht darin, daß während des Gärprozesses für eine sehr kurze Zeit, ohne das der Winzer Eritius darauf nehmen kann, ein charakteristischer Mandelgeschmack entsteht. Die Kunst diesen Wein zu machen besteht also, neben einer optimalen Traubenauswahl, vor allem in einer perfekten Kontrolle des Gärvorganges, damit ein Teil des Weines abgezogen und die Gärung gestoppt werden kann.

Es ist kein Zufall, daß Stefano immer wieder Auszeichnungen bei professionellen Verkostungen erhält und inzwischen zu den allerbesten Winzern der Zone gehört. Der Weg dorthin war aber nicht leicht. Nach einer langjährigen Durststrecke, in denen Stefano seine Weine nur schwer an den Mann, respektive die Frau brachte, war von ihm Ende des vergangenen Jahres erstmals zu hören: "Quasi tutti i miei vini sono esauriti! - Fast alle meine Weine sind ausverkauft!" Herzlichen Glückwunsch zu diesem verdienten Erfolg!



Dr. Stefano Cesari (links) im Gespräch mit Ulrich Strien

## Luciano Piona (Cavalchina/La Pendenza)

Sein Freund Luciano Piona, der ein kleines Stück südlich des Gardasees in Cusioza, das Weingut Cavalchina betreibt, hat diesen Sprung schon etwas früher geschafft. Er gilt in Insiderkreisen als der ungekrohte König des Bianco di Cusioza, Bardolino Charetto und Bardolino. Freilich, der Bianco di Cusioza wurde auch auf Cavalchina angebaut! Denn der Anbau neuer Trauben und die nicht zu brechende Monopolstellung des veroneser Weißweins, des Soave, veranlaßten