

Das Weinblatt

50. Ausgabe, 15. August 2007

Die 50. Ausgabe des Weinblatts!

Üblicherweise werden solcherlei Jubiläumsbetrachtungen mit dem Rückblick verknüpft wie viele Bleistifte verbraucht, wieviel Kilo Papier für Entwürfe erforderlich waren etc. Ich gebe unumwunden zu, dass ich erstens keine Lust für Betrachtungen dieser Art habe und zweitens 99% aller Arbeiten fürs Weinblatt natürlich am PC erledigte.

Dennoch, das 50. Weinblatt – ich bin erstaunt. Wirklich schon so lange? Ich krame das erste Weinblatt heraus. Noch mit unserem ersten Logo, mit einfachsten Mitteln gestaltet und vollgepfropft mit Text. Entstanden ist das erste Weinblatt im Oktober 1994 anlässlich einer Präsentation Südtiroler Weine. Wir wollten Ihnen umfangreiche Infos über die Region mit an die Hand geben, und so sah das erste Weinblatt auch aus: Information zum Weinland Südtirol pur.

große optische Schnitt. Diese Ausgabe nutzten wir, um unser neues Logo vorzustellen – das Logo, welches wir bis heute beibehalten haben. Gleichzeitig wurde auch die Optik des Weinblattes völlig überarbeitet.

Da ich persönlich mit der neuen Gestaltung nie warm wurde, und wir uns auch nach relativ kurzer Zeit mit der neuen Werbeagentur überworfen hatten, ging der nächste Wechsel ziemlich schnell: nach nur 10 Ausgaben bekam das Weinblatt sein drittes Gesicht. Von winzigen Variationen abgesehen haben wir diese Gestaltung bis heute beibehalten.

Geblieben ist bis heute auch das oft sehr positive Echo von Ihrer Seite aus das Weinblatt. An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön dafür! Behalten habe ich bis heute auch die Freude am Texten des Weinblattes und auch die Intention, die mich zum Schreiben des ersten Weinblattes brachte, ist bis heute geblieben: Wir wollen Sie nicht mit irgendwelchem leeren Werbegeschwafel langweilen. Wir wollen Sie informieren, sachlich und korrekt. Und wenn Sie das mit dazu animiert, Ihre Weine und andere italienische Leckereien bei uns zu erwerben, dann freut es uns ganz besonders!

Um Ihnen diesen Schritt zu erleichtern haben wir ein Jubiläumspaket geschnürt. Enthalten sind ausschließlich Leckereien von Winzern bzw. Produzenten, mit denen wir bereits mindestens seit Mitte der neunziger Jahre arbeiten. Der Jubiläumspreis beträgt natürlich 50 €.



Das Weinblatt-Jubiläums-Angebot

Praeclarus Brut

Wein- und Sektkellerei Kössler
0,75 l € 13,29 (statt 15,95)
(Grundpreis 17,72 €/Liter)

Das Angebot gilt bis 30.09.2007



Kössler. Übrigens der einzige (Schaum-) Wein, den wir bereits im Gründungsjahr 1988 angeboten haben und der bis heute im Programm geblieben ist! Ihn bekommen Sie anlässlich unseres Weinblatt-Jubiläums zu dem Preis, den wir in der zweiten Ausgabe des Weinblattes angeboten hatten!

Nach diversen kleineren kosmetischen Arbeiten erfolgte mit der 10. Ausgabe des Weinblattes der

Es wäre schön, wenn Sie auch beim nächsten Weinblatt-Jubiläum noch zu unseren Kunden gehören und ich würde mich sehr freuen Sie auch weiterhin mit interessanten und unterhaltsamen Texten erfreuen zu dürfen.

Die richtige Trinktemperatur

Um es vorweg zu sagen: DIE richtige Trinktemperatur gibt es nicht! Nehmen wir an, Sie haben sich den Luxus eines Weinklimaschranks gegönnt, sitzen mit Freunden auf der Terrasse und holen ein Fläschchen Teroldego Rotaliano von Casata Monfort aus dem auf 18°C temperierten Fach Ihres Schrankes. Sie öffnen ihn, schenken ihn in schöne, nicht zu kleine Gläser ein. Die

Außentemperatur beträgt 26° C und Sie haben etwa 0,15 l in die Gläser eingeschenkt. Der erste Schluck dürfte bei vielleicht 18,5°C Ihre Zunge berühren. Vermutlich wird Ihnen der Wein relativ kühl vorkommen, seine Aromen aber wunderschön entfalten. Sie plaudern, essen ein Häppchen und nehmen den zweiten Schluck. In dem dünnwandigen Weinglas hat sich der Wein aber

bereits auf 20°C erwärmt, was Sie vermutlich nicht wirklich wahrnehmen. Und der letzte Schluck des ersten Glases hat vermutlich bereits eine Temperatur von 24°C erreicht. Sie haben ihn dennoch mit Genuss getrunken. Welches war nun die richtige Temperatur? Ich würde sagen jede, denn Sie hatten Spaß bis zum letzten Schluck!

Oder, um ein anderes Beispiel zu wählen: Vor vielen Jahren, unser Verkaufsraum war noch der alte, große, wunderschöne Gewölbekeller in Stuttgart-Sillenbuch, kam ein Kunde um verschiedene Weißweine zu probieren. Es war zweifellos ein Mensch, der sich sehr intensiv mit dem Thema Wein auseinandergesetzt hatte. Ich schenkte ihm einen Schluck eines Südtiroler Weißweines ein. Er zückt sein Weinthermometer, hält es ins Glas, schaut welche Trinktemperatur auf der Flasche als Empfehlung angegeben ist und teilt mir mit: „Der Wein ist zwei Grad zu warm, bei dieser Temperatur ist er nicht zu beurteilen!“ Unverrichteter Dinge zieht er von dannen. Ich kam nicht mehr dazu ihn zu fragen, ob er sein Glas zu Hause auch nach jedem Schluck schnell

wieder in den optimal eingestellten Klimaschrank stelle. Naja, vielleicht wäre diese Frage auch ungehörig gewesen. Aber zurück zum Thema: Wussten Sie schon, dass es ein beliebter Profi-Trick um Fehler in einem Weißwein festzustellen ist, den Weißwein in der Hand deutlich zu erwärmen? Nein, ich will jetzt kein Plädoyer für warmen Wein halten, aber es ist zweifellos so, dass bei jeder Temperatur andere Aromen zu Tage treten. Also muss jeder für sich entscheiden, welche Aromen ihm die angenehmsten sind.

Als klare Regel kann man sagen, je kälter ein Wein ist, desto weniger Aromen gibt er frei. Daraus darf aber nicht gefolgert werden, je wärmer er ist, desto mehr Aromen bekomme ich. Ein Rotwein mit 30°C getrunken wird sicherlich den wenigsten unter Ihnen Freude machen. Er wirkt in aller Regel platt, langweilig und alkoholscharf. Die filigranen Fruchtaromen sind nicht mehr wahrnehmbar, weil sie insbesondere vom Alkohol überlagert werden.

Unsere persönliche Empfehlung gerade für die warmen Sommertage ist es, ruhig auch mal einen Rotwein für eine Weile in den Kühlschranks zu stellen um ihn auf eine angenehme Temperatur zu bringen. Denn es ist eine Mär, dass Rotwein im Kühl-

schranks „kaputt“ ginge. Stellen Sie ihn anschließend in einem Kühler auf den Tisch, um das Erwärmen des Weines zu verlangsamen und schenken Sie nicht zu viel ins Glas, denn dort steigt die Temperatur sehr schnell an.

Die grundsätzliche Regel, man trinke Weiß- und Roséweine kalt und Rotwein bei Zimmertemperatur ist auch nicht richtig. Je leichter ein Weißwein, je weniger dicht seine Struktur ist, desto kälter würden wir ihn zu trinken empfehlen. Es gibt aber durchaus Weiß- und Roséweine, die Ihre wahre Aromenvielfalt erst bei einer Temperatur von 18-20°C offenbaren! Den „Cerano“ Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo zum Beispiel, oder auch den „Vigna del Sole“ Orvieto Classico Superiore bevorzuge ich bei einer Temperatur



Neues bei Strien

**2006 „Bric d'Bianc“
Ruché di Castagnole
Monferrato**
Luca Ferraris
0,75 l € 14,95
(Grundpreis 19,93 €/kg)

2006 „Il Rosso“ Rosato
Giacomo Vaccaro
0,75 l € 4,75
(Grundpreis 6,33 €/Liter)







deutlich über „kühlschränkalt“. Dagegen ein Lambrusco bei Zimmertemperatur? Für mich bitte nicht! Ich bevorzuge ihn aus dem Kühlschrank.

Kurz gesagt: wenn Sie die Grundregel, die für alle Weine gilt, beachten: Je weniger Dichte und Struktur der Wein besitzt, desto kühler sollte er

serviert werden, dürften Sie selten Enttäuschungen erleben. Viel wichtiger aber ist: Wählen Sie die Temperatur, bei der Ihnen der Wein am besten schmeckt und lassen Sie sich nicht von irgendwelchen Dogmen beeinflussen!

Veranstaltungen

Samstag, 6. Okt. 07, 18.00 Uhr
Der krönende Abschluss...

...eines Abendessens mit Dessertwein, Caffè und Grappa. Vergnügliches, Leckeres und Interessantes rund um den Genuss *nach* dem Essen.

Teilnahmegebühr 22 €/p.P.



Veranstaltungen

Im dritten „Quartal“ des Jahres haben wir wegen der Sommerferien und der anstehenden Weinreisen ins Veneto/Trentino und das Piemont nur eine Veranstaltung vorgesehen. Am Samstag, 6. Oktober um 18 Uhr möchten wir Ihnen ein kleines Stück der italienischen Genusskultur näher bringen. Etwas, das in Deutschland aus unserer

Sicht oft noch ein bisschen kurz kommt: kulinarische Genüsse *nach* dem Essen. Wir stellen Ihnen interessante Kombinationen zu und mit Dessertweinen vor, erzählen Ihnen Interessantes zur Caffè-Kultur – wobei der Genuss eines (oder mehrerer) Espresso selbstverständlich dazu gehört – und runden das Ganze mit einem kleinen Grappa-Seminar mit Kostproben ab.

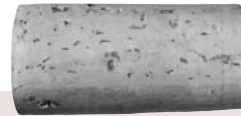
Das wir Ihnen zu Beginn, sozusagen als Grundlage, ein paar kulinarische Leckerbissen reichen werden, versteht sich von selbst.

Wir würden uns freuen, wenn Sie diesen Abend mit uns verbringen und bitten Sie sich bis spätestens 29. September anzumelden. Die Teilnahme kostet pro Person 22 €.

Weinblatt Jubiläumspaket

Je 1 Flasche 2006 Bianco Vergine, 2006 Trentino Pinot Grigio, 2005 Bardolino, 2005 Rosso di Toscana, 1 Pkg. „Torchietti“ Pasta von Caponi, 1 Glas Salsa Campagnola, 1 Pkg. Caffè Oro, 1 Fl. Grappa di Traminer 0,1 l

Paketpreis frei Haus € 50



Aktuell

• Brunello di Montalcino von Il Marroneto:

Vor wenigen Tagen traf der Brunello aus dem Jahrgang 2002 von Il Marroneto bei uns ein. Über diesen Jahrgang gibt es im Grunde nicht viel Positives zu schreiben: kühles, regnerisches Wetter herrschte vor, und so hatten die Winzer ihre liebe Mühe gesundes, hochwertiges Lesegut in ihre Keller zu bekommen. Das man auch in einem schwierigen Jahr einen guten Wein ohne Einsatz der Mostkonzentration erzeugen kann, beweist Il Marroneto. Damit Ihnen die Entscheidung einen sehr guten Brunello aus einem kleinen Jahr zu probieren leichter fällt, bieten wir Ihnen einen attraktiven Sonderpreis von 29,95 € für diesen Tropfen an.

• Korken für Kork:

Durch die 1991 gestartete Aktion „Korken für Kork“ sind inzwischen für 12 behinderte Menschen Arbeitsplätze entstanden. Jedes Jahr werden insgesamt 3.500 m³ Korken gesammelt, das entspricht 140 Millionen Flaschenkorken und damit mehr als 10% des Gesamtaufkommens in Deutschland! Die Korken werden für den ökologischen Hausbau und andere Bereiche recycelt. Helfen auch Sie mit, sammeln Sie Korken und bringen Sie sie uns, damit wir sie an die Diakonie Kork weiterleiten können! Näheres über „Korken für Kork“ finden Sie unter www.diakonie-kork.de



Übrigens, der 6. Oktober wird gleichzeitig der letzte Arbeitstag von Herrn Kirsch bei uns sein. Der angehende Architekt muss sich dann mit ganzer Konzentration seiner Diplomarbeit widmen und wird uns höchstens noch sehr sporadisch zur Verfügung stehen.

Neues bei Strien

Auch im Jubiläums-Weinblatt können wir Ihnen wieder einige Neuheiten vorstellen. Auf der ProWein diesen Jahres haben wir den jungen, engagierten Luca Ferraris aus dem Piemont kennengelernt. Er produziert einen ganz exzellenten Ruché di Castagnole Monferrato aus der autochthonen Ruché-Traube. Sein „Bric d'Blanc“ ist ein



wunderschön weicher, harmonischer Wein mit absolut eigenständiger Frucht.
Ein bemerkenswerter Tropfen, den Sie unbedingt probieren sollten!

Unsere „Sommer- hits“ 2007

Pignoletto dell'Emilia

Davide Zucchi

0,75 l € 6,20

(Grundpreis 8,27 €/Liter)

Orvieto Classico BIO

Giulio Freddano

0,75 l € 6,20

(Grundpreis 8,27 €/kg)



Unsere Weinauswahl aus Sizilien haben wir mit drei Weinen von Giacomo Vaccaro ergänzt. Den Grillo, ein Weißwein aus der gleichnamigen autochthonen Rebsorte, die in erster Linie für den Marsala Verwendung findet. Den „Il Rosso“ Rosato einen leichten, schlanken, sehr trinkigen Rosé aus Nero d'Avola Trauben. Und den roten Nerello Mascalese, ebenfalls eine autochthone sizilianische Rebsorte. Ein kräftiger Wein mit spürbaren Tanninen, dabei aber dennoch trinkig. Er eignet sich sehr gut zu gegrilltem Fleisch oder kräftigen, würzigen Gemüsegerichten.

Von Casale Marchese aus dem Latium konnten wir uns eine kleine Partie des „Clemens“ sichern, ein körperreicher, interessanter Weißwein aus der Malvasia del Lazio und Chardonnay.

Auch im Bereich Kulinarik haben wir unser Sortiment wieder ein wenig ergänzt. Neu sind die Salsa Boscaiola (eine Steinpilzsauce), die Artischocken-Creme, der Pesto alla Rucola, der Pesto Rosso und die Bio-Pelati von La Dispensa di Toscana. Von Alfieri aus dem Piemont haben wir die Bagna Caôda, die Paté aus Kanninchenleber und die Crema Capriccio (aus Peperoni und Thunfisch)

neu im Sortiment. Zu guter Letzt runden wir mit der Polenta von Tenuta Castello unser Sortiment weiter ab.

Selezione dell'intenditore

„Marascone“ Lambrusco di Modena

Davide Zucchi

0,75 l € 6,95

(Grundpreis 9,27 €/Liter)



Probier-Abonnement

Für jeden etwas, so könnte das zweite Probierabo des Jahres beschreiben. Wieder einmal ohne klaren Sieger und erstmals mit der gleichen Anzahl Stimmen für alle drei Rotweine wussten wir diesmal absolut nicht, wem wir die Ehre des Siegerweines zu Teil werden lassen sollen. Wir haben uns letztlich für einen Wein entschieden, der bei uns den Sprung zu einem absoluten Bestseller geschafft hat – obwohl sein Image kaum schlechter sein könnte:

Beim Weißweinabo kam diesmal leider kein Rücklauf, so dass wir keine Selezione präsentieren können.

Die aktuellen Abos setzen sich wie folgt zusammen:

- Rotwein: 2006 „Bric d'Bianc“ Ruché di Castagnole Monferrato von Luca Ferraris (Piemont), 2005 „Tonaghe“ Cannonau di Sardegna von Atillio Contini (Sardinien), 2005 Nerello Mascalese von Giacomo Vaccaro (Sizilien).

Paketpreis € 35,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)

- Weißwein: 2005 Clemens von Casale Marchese (Latium), 2006 Sicilia Bianco Grillo von Giacomo Vaccaro (Sizilien), Prosecco frizzante von Rive della Chiesa (Venetien).

Paketpreis € 25,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)

- Gemischt: 2006 „Bric d'Bianc“ Ruché di Castagnole Monferrato von Luca Ferraris (Piemont), 2006 Sicilia Bianco Grillo von Giacomo Vaccaro (Sizilien), Prosecco frizzante von Rive della Chiesa (Venetien).

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

Für Abonnenten stehen die Pakete voraussichtlich ab dem 20. August zur Abholung bereit bzw. werden an Sie versandt.

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