

Das Weinblatt

51. Ausgabe, 19. November 2007

Nachlese: Reise zum Wein Veneto und Trentino und Weinreise ins Piemont

Am 28. August trafen wir uns im Relais Castrum in dem winzigen Ort Castelrotto bei San Pietro in Cariano im Herzen des Valpolicella-Gebietes bei hochsommerlichen Temperaturen zum Aperitivo di Benvenuto. Anschließend genossen wir ein 4-Gang-Menü auf der Terrasse und stimmten uns auf den ersten Reisetag ein.

Den Mittwoch begannen wir mit einem Besuch der Azienda Agricola Brigaldara, wo uns Stefano Cesari – der Inhaber des Betriebes – die Weinberge zeigte und die Besonderheiten der Zone erklärte. Der anschließende Besuch des Kellers und besonders der Räume, in denen die Trauben für den Amarone getrocknet werden, war überaus spannend und informativ. Danach stand ein kurzweiliger Spaziergang durch die Hügellandschaft auf dem Programm. Herrliche Ausblicke in die Poebene, auf den Gardasee und die Alpen und das Sammeln kleiner Reiseandenken in Form von Bruchstücken des rosafarbenen Valpolicella-Marmor waren die Glanzlichter dieses Ausflugs, der Appetit auf das bevorstehende Menü im Spitzenrestaurant "Grotto de Corgnan" machte.

Ich darf, glaube ich, für alle Reisetage sprechen, wenn ich dieses herrliche, leckere "Vielgang"-Menü als einen der Höhepunkte der Reise bezeichne. Die

Stunden des Essens und Trinkens vergingen wie im Flug und schon war es Zeit, uns Richtung Verona zu orientieren, wo der Besuch der Oper Nabucco in der beeindruckenden Arena di Verona auf dem Programm stand. Faszinierend! Nicht nur

die Akustik, auch das Ambiente und die Auf-
 führung hinterließen bei uns allen einen bleibenden Eindruck.



Der zweite Reisetag führte uns ins Trentino und dort zunächst zum Weingut Maso Cantanghel, ein Kleinod, welches unser langjähriger Partner Lorenzo Simoni als Inhaber der Kellerei Casata Monfort vor zwei Jahren übernehmen konnte. Die Führung durch das Kellereigebäude –

eine alte Festung aus dem 19. Jahrhundert – war beeindruckend, noch eindrucksvoller war fast das anschließende Mahl im Restaurant „Maso Cantanghel“, wo uns exzellente Trentiner Küche serviert wurde – die Weine von Maso Cantanghel und Casata Monfort standen dem in nichts nach!

Eine vergnügliche Fahrt durch die Berglandschaft führte zur phantastisch gelegenen Distilleria Pilzer. Obwohl an diesen Tagen bei Pilzers Hochbetrieb herrschte und trotz eines kurz vor unserem Kommen aufgetretenen technischen Defektes, nahm sich Bruno Pilzer unendlich viel Zeit, uns seine Destille zu zeigen. Die anschließende Grappa-Probe war eine echte Herausforderung, aber äußerst interessant und lehrreich. Dieser Besuch stellte einen weiteren Höhepunkt der Reise dar!

Das abendliche, mehr als reichhaltige Buffet mit einer umfangreichen Weinauswahl überforderte uns alle! Satt und zufrieden gingen wir ins Bett – nicht ohne Vorfriede auf den nächsten Tag.

Bestseller zum Sonderpreis

**2004 Chianti „Poggiosecco“
 Poggiosecco**

0,75 l € ~~10,95~~ € 9,95

(Grundpreis ~~14,60~~ 13,27 €/Liter)

Bei Bestellung von 12 Flaschen bekommen Sie zusätzlich die zwölfte Flasche gratis!
 Angebot gültig bis 24.12.2007





An dem stand neben dem Besuch des Prosecco-Anbaugebietes und der Kellerei Rive della Chiesa auch Kultur auf dem Reiseplan. Mit großem Interesse folgten die Reisenden den Erklärungen von Michele Gasparetto, dem Inhaber des Weinbaubetriebes. Besonders interessant, wenn auch tragisch war der Besuch eines Weinberges, der am Vortag durch einen massiven



Hagelschlag komplett „abgeerntet“ wurde. Wir trauten unseren Augen nicht, als wir die Rebanlage sahen, an dem keine Traube, kein

Blatt mehr hing! Selbst das Unkraut am Boden war völlig zerstört. Michele erklärte, dass diese Rebstöcke vermutlich auch im nächsten Jahr wenn überhaupt, dann nur einen Minimalertrag liefern werden. Was für ein Drama wenige Tage vor der Ernte, welche finanzielle Einbußen für den Winzer. Wir waren alle fassungslos.

Auf der Rückfahrt besuchten wir die Gedenkstätte für und von Antonio Canova, einem der herausragenden Bildhauer im Europa des 18. Jahrhunderts, in Possagno. Ein toll gelegener, faszinierender Bau, der nicht eben von Bescheidenheit des Künstlers zeugt. Auch aus dem Museum konnten wir Eindrücke seiner Kunst mit auf den Rückweg ins Valpolicella-Gebiet nehmen. Dort wurden wir mit einem leckeren 4-Gang-Menü und einer reichhaltigen Weinauswahl der Weingüter Cavalchina und La Prendina empfangen.

Am letzten Reisetag jagte ein Höhepunkt den anderen. Die Besichtigung von Padua alleine ist schon eine Reise wert, die Krönung des Besuchs stellte allerdings die Besichtigung der Capella degli Scrovegni mit ihren phantastischen Giotto-Fresken dar. Doch damit nicht genug, auf der Rückfahrt konnten wir noch die Baukunst des berühmten Architekten Andrea Palladio betrachten, dessen sogenannte Villa Rotonda wir besuchten.

Der Besuch der Kellerei La Bianca sollte dann der würdige Abschluss einer tollen Reise werden, die von Heidrun Mann, Inhaberin der Firma onda tours, wieder exzellent organisiert wurde. Das bestätigten auch die 14 Reisetilnehmer, die gespannt unserer nächsten Weinreise entgegensehen.



Am Sonntag hieß es Abschied nehmen aus dem schönen Valpolicella-Gebiet, das nicht nur mit seinen Weinen und der exzellenten Küche beeindruckt hat, sondern auch landschaftlich äußerst reizvoll ist. Viele Eindrücke werden uns noch lange begleiten!

Bereits zum zweiten Mal fand unsere Weinreise ins Piemont statt. In diesem Jahr hat sie 14 Reisende begeistert, wobei wir wieder Petrus danken müssen, der es sehr gut mit uns meinte. Bei gutem bis bestem Wetter konnten wir die Tage in dem herrlichen Agriturismo Bricco San Giovanni in vollen Zügen genießen. Zwar war es uns durch die in diesem Jahr witterungsbedingt extrem frühe Ernte nicht vergönnt bei der Weinlese mitzuwirken, dennoch hatten wir nicht nur auf dem Weingut von Franco Roero viel Spaß! Es war insgesamt eine informative, vergnügliche und kulinarisch reiche Reise. Für all diejenigen, die noch nicht teilnehmen konnten, haben wir gute Nachrichten: Wir werden die Reise auch im Jahr 2008 wieder anbieten, und zwar wiederum Ende September/Anfang Oktober.



Reise zum Wein 2008 – Ein Ausblick

Begeisterte Reisende, viele Ideen und mit onda tours ein hervorragender Partner haben uns davon überzeugt, Ihnen auch im kommenden Jahr wieder eine neue Weinreise anzubieten. Noch stehen Details nicht fest, klar ist aber, die Reise wird uns nach Mittelitalien führen. Klar ist auch, die Reise wird Ende Juli stattfinden. Neben interessanten Weinbaubetrieben werden wir auch kulinarische und kulturelle Höhepunkte einbauen. Sie werden auch auf dieser Reise Eindrücke gewinnen, die eben nur dann möglich sind, wenn man nicht nur kompetente und sachkundige Reisebegleiter hat, sondern obendrein von langjährigen Kontakten profitieren kann.

Unsere Bestseller 2007

2006 "Carbunè"

Barbera d'Asti

Franco Roero

0,75 l € 8,40

(Grundpreis 11,27 €/Liter)

2004 "Arboreo" Monte-

pulciano d'Abruzzo

Italo Pietrantoni

0,75 l € 5,95

(Grundpreis 7,93 €/kg)



Kulinarisches Probierabo



Viele von Ihnen kennen unser Wein-Probier-Abonnement, das wir Ihnen bereits seit acht (!) Jahren anbieten. Nun hatten wir eine neue Idee: Über die Jahre haben wir sehr viele Kontakte zu exzellenten, handwerklichen Produzenten feiner

Neues bei Strien

**2003 "Il Vegro" – Valpolicella
Classico Superiore Ripasso
Brigaldara**

0,75 l € 19,95
(Grundpreis 26,60 €/kg)

**2004 Pinot Nero
Maso Cantanghel**

0,75 l € 14,95
(Grundpreis 19,93 €/Liter)

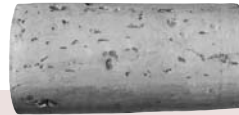


Lebensmittelspezialitäten geknüpft. Aufgrund unserer Ausrichtung und der starken Spezialisierung auf Wein können wir Ihnen viele dieser Entdeckungen nicht wirtschaftlich vertretbar regelmäßig anbieten. Wir finden es aber bei so Vielem sehr bedauerlich, es Ihnen vor-

enthalten zu müssen, dass wir die Idee hatten Ihnen – ähnlich dem Weinabo – einmal im Quartal ein Paket mit Lebensmittelspezialitäten zusammenzustellen, das Sie im Abonnement beziehen können. Auf diese Weise können wir gezielt für diese Aussendung einkaufen und somit exzellente, frische Ware anbieten. Das Abonnement würde unserer Vorstellung nach aus sehr unterschiedlichen Leckereien bestehen. Käse- und Wurstspezialitäten würden genauso ihren Platz finden wie Olivenöl, Aceto Balsamico, Caffè, Pasta, Reis,



Polenta, Süßigkeiten und vieles mehr. Manches Unbekannte, regionale und saisonale Spezialitäten, würden wir in diesem Paket für Sie zusammenpacken. Der Preis pro Paket würde sich pro Aussendung auf ca. 30-50 € zzgl. einer überschaubaren Versandpauschale belaufen. Hätten Sie Interesse an einem derartigen Angebot? Dann melden Sie sich bitte per E-Mail, Fax oder auch telefonisch. Wir würden uns sehr freuen, Ihnen das Gourmetland Italien noch näher bringen zu können!



Aktuell

- **„Lust auf Genuss“:** Vom 22.-25. November stellen wir auf der neuen Landesmesse am Stuttgarter Flughafen unser Wein- und Spezialitäten-Angebot vor. Sie finden uns in Halle 4 Stand B 41. Neben einer großen Anzahl von Weinen, die wir zur Verkostung anbieten, werden Sie auch nähere Informationen zu unserer Reise zum Wein 2008 nach Mittelitalien bekommen. Die Firma onda tours wird Ihnen an unserem Gemeinschaftsstand viele weitere interessante, unvergleichbare Reisen nach Italien und das Jahresprogramm 2008 vorstellen.
- **Trüffel Vorbestellung:** Gerne möchten wir Ihnen wieder die Möglichkeit zur Trüffel-Vorbestellung geben. Wie immer beziehen wir den frischen Trüffel von unserem langjährigen Partner Longhi Tartufi. 100g schwarzer Trüffel kosten derzeit 86 €, 10g weißer Trüffel liegen bei 68 €. Die Mindestbestellmenge liegt beim schwarzen Trüffel bei 30g, beim weißen bei 10g. Wir werden die Lieferung voraussichtlich am 12. Dezember erhalten. Bei Versand bekommen Sie die Lieferung voraussichtlich am 13. Dezember. Für den Versand berechnen wir 8,50 €. Bitte geben Sie bei Bestellung unbedingt Ihre Telefonnummer und/oder E-Mail-Adresse an, damit wir Sie über Lieferverzögerungen ggf. unterrichten können. Bestellschluss ist der 7. Dezember.
- **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.praesentideen.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 die beliebte Aktion mit attraktiven Restposten-Angeboten mit tollen Sonderpreisen auch in diesem Jahr vom 27.-31.12. stattfinden. Ein entsprechendes Angebot werden wir kurzfristig per Post versenden. Wenn Sie die Liste unserer Restposten-Angebote per E-Mail oder Fax wünschen, geben Sie uns bitte rechtzeitig Bescheid. Wenn Sie ohnehin in unserem E-Mail-Verteiler sind, brauchen Sie nichts weiter tun, als den Eingang unserer E-Mail – voraussichtlich am 26.12. – zu erwarten.



Probier-Abonnement

Bei dieser Ausgabe des Probierabos gebe ich zu, einen persönlichen Favoriten gehabt zu haben, einen Wein, von dem ich überzeugt war, es wird ein Sololauf. Manchmal kommt es eben anders! Zwar hat der von mir als Favorit gesetzte Wein



schlussendlich gewonnen, aber denkbar knapp mit nur einer Stimme Vorsprung! Mein Favorit war der „Bric d'Bianc" Ruchè di Castagnole Monferrato, der durch eine sehr ausdrucksstarke Frucht besticht. Aber Ihnen hat auch der Nerello Mascalese von Giacomo Vaccaro sehr gut gefallen. Von der durchschnittlichen Punktzahl und vom Preis-Qualitäts-Verhältnis wurde er sogar noch etwas höher bewertet! Das freut mich sehr, denn es zeigt, dass Ihnen genau die Weine besonders gut gefallen, die einen eigenen, ausgeprägten Charakter haben – und den würde ich dem Nerello Mascalese auch zusprechen. Mit ihm hatte ich nur deshalb

nicht als Sieger gerechnet, weil er nach unserem Empfinden weniger weich und charmant ist, als der Ruchè.



Das Weißweinabo hingegen hatte einen eindeutigen Sieger, den Grillo von Giacomo Vaccaro.

Die aktuellen Abos setzen sich wie folgt zusammen:

- Rotwein: 2005 Barbera d'Alba von Valter Musso (Piemont), 2003 Chianti Classico von Fattoria Rodano (Toskana), 2003 "Il Vegro" Valpolicella Classico Superiore von Brigaldara (Venetien).
Paketpreis € 41,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)
- Weißwein: 2006 Sensazioni von Luca Ferraris (Piemont), 2006 Sot Sas von Maso Cantanghel (Trentino), Garganega von Brigaldara (Venetien).
Paketpreis € 34,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)
- Gemischt: 2003 Chianti Classico von Fattoria Rodano (Toskana), 2006 Sot Sas von Maso Cantanghel (Trentino), 2003 "Il Vegro" Valpolicella Classico Superiore von Brigaldara (Venetien).

Paketpreis € 44,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)

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

Selezione dell' intenditore

2006 „Bric d'Bianc" Ruchè di Castagnole Monferrato

Luca Ferraris

0,75 l | € 14,95

(Grundpreis 19,93 €/Liter)

2006 Sicilia Bianco Grillo

Giacomo Vaccaro

0,75 l | € 7,80

(Grundpreis 10,40 €/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

Weinimport
Strien
Italienische Weine