

Das Weinblatt

54. Ausgabe, 22. September 2008

Una Festa – zum 20-jährigen Jubiläum

Liebe Kunden, liebe Freunde des Hauses, wie bereits in der letzten Ausgabe des Weinblattes angekündigt, möchten wir mit Ihnen zusammen das 20-jährige Bestehen der Strien Weinimport



Der Weinberg „Maschito“ von Lucania

gebührend feiern. Natürlich haben wir uns für diesen Anlass etwas Besonderes einfallen lassen.

Damit Sie in großer Zahl kommen können, und wir die Teilnehmerzahl nicht begrenzen müssen, findet das Fest nicht in unserem Laden, sondern im nahegelegenen Gemeindehaus der evangelischen Kirchengemeinde Heumaden Nord statt. Dort haben wir den nötigen Platz, damit auch einige Winzern kommen und mitfeiern können. Bisher haben rund zehn unserer Partner ihr Kommen zugesagt! Viele von ihnen waren noch nie zu einer Veranstaltung bei uns, so dass auch für „alte Hasen“ unter unseren Kunden viel Neues zu entdecken sein wird.

Folgende Winzer werden voraussichtlich anwesend sein:

Cecilia Naldoni von Lucania in der Basilikata.

Mit dem jungen Weingut arbeiten wir erst seit diesem Jahr zusammen. Die Probier-Abonnetten unter Ihnen kennen bereits den 2005 „Grifalco“ Aglianico del Vulture und haben ihn zur Selezione dell'intenditore gewählt!

Erstmals werden wir auch den 2005 Aglianico del Vulture „Damaschito“ vorstellen, eine Selektion aus dem Weinberg Maschito, der im Jahr 2005 besonders bemerkenswerte Qualität hervorbrachte.

Folgende Winzer werden voraussichtlich anwesend sein:

Cecilia Naldoni von Lucania in der Basilikata.

Mit dem jungen Weingut arbeiten wir erst seit diesem Jahr zusammen. Die Probier-Abonnetten unter Ihnen kennen bereits den 2005 „Grifalco“ Aglianico del Vulture und haben ihn zur Selezione dell'intenditore gewählt!

Erstmals werden wir auch den 2005 Aglianico del Vulture „Damaschito“ vorstellen, eine Selektion aus dem Weinberg Maschito, der im Jahr 2005 besonders bemerkenswerte Qualität hervorbrachte.

Franco Roero vom gleichnamigen Weingut im Piemont wird neben seinen bekannten Weinen – allen voran dem „Carbunè“, einem der Rotweine, die von Ihnen am liebsten getrunken werden – auch den neuen Jahrgang seines schon fast legendären Barbera d'Asti Superiore vorstellen. Außerdem wird er voraussichtlich eine Fassprobe des 2008er Barbera d'Asti mitbringen!

Aus Kampanien hat *Ciro Picariello* sein Kommen zugesagt und wird Ihnen seine beiden Weine Fiano di Avellino und den Campania Rosso vorstellen.

Die Zusammenarbeit mit ihm haben wir Ende des vergangenen Jahres begonnen und insbesondere sein Rotwein hat schnell viele Freunde gefunden.

Besuch erwarten wir auch aus der Emilia-Romagna. Seit drei Jahren bieten wir einen Wein von der Azienda Agricola Davide Zucchini an, der trotz seines etwas ramponierten Images Ihre Gunst sehr schnell erworben hat: den Lambrusco. Über die verschiedenen Spielarten des Lambrusco sowie unseren Senkrechtstarter unter den frizzante-Weinen, den Pignoletto, werden Sie direkt mit einem Verantwortlichen der Kellerei reden können.

Ebenfalls noch recht jung ist die Zusammenarbeit mit Luca Ferraris aus dem Piemont. Neben seinem Ruchè wird er auch den „Il Rosé“ und den Sensazioni sowie seinen Grappa di Ruchè vorstellen.

Ebenfalls noch recht jung ist die Zusammenarbeit mit Luca Ferraris aus dem Piemont. Neben seinem Ruchè wird er auch den „Il Rosé“ und den Sensazioni sowie seinen Grappa di Ruchè vorstellen.



20. Anniversario

**Samstag, 25. Oktober 2008
14.00 – 18.00 Uhr**

Una Festa zum 20. Firmenjubiläum

Näheres hierzu entnehmen Sie bitte dem Artikel

**Samstag, 25. Oktober 2008
19.00 Uhr**

Festmenü zum 20. Firmenjubiläum

Näheres hierzu entnehmen Sie bitte dem Artikel

Teilnahmegebühr 75 € / p.P.



Jubiläumsangebot

2006 Campania Rosso

Ciro Picariello

0,75 l € 9,45 -20% = € 7,56

(Grundpreis 10,08 €/Liter)

Angebot gültig bis 31. Oktober 2008



Michele Gasparetto, der Inhaber der Kellerei Rive della Chiesa, wird Ihnen gerne alles Wissenswerte über Prosecco, die Zone, die Sektbereitung und seinen Betrieb erzählen. Natürlich können Sie auch die verschiedenen Versionen

von Frizzante über Brut bis zum Dry verkosten.

Wir freuen uns auch sehr, dass Bruno Pilzer von der Distilleria Pilzer uns mit seinem Besuch beehren wird. Bei ihm können Sie alles Wichtige über die Kunst des Destillierens erfahren und lernen, wie man Grappa fachmännisch verkostet. Schließlich ist Bruno Pilzer auch Dozent an der Weinbauschule in San Michele! Die Brennerei der Gebrüder Pilzer gehört nach Meinung der wesentlichen Fachleute für Grappa zu den absoluten Topbetrieben Italiens.



Mit Valerio Zenato arbeiten wir erst seit diesem Jahr zusammen, dennoch lässt Fabio es sich nicht nehmen, die Reise nach Stuttgart anzutreten, um Ihnen sein Weingut und den Lugana „Vigneto Mandolara“ vorzustellen. Dazu hat er sicher noch einen weiteren Lugana im Gepäck, damit Sie sich ein Bild von dem Weingut machen können.

Seit vielen Jahren genießen Sie Gavi aus dem Hause La Zerba in Tassarolo, im südlichen Piemont. Auch aus dieser Kellerei wird einer der Verantwortlichen zu unserer Jubiläumsfeier kommen um Ihnen die Weine zu präsentieren und zu erklären, welches die besonderen Merkmale der Zone sind.

Lecker zu Wild

2006 „Bric d'Bianc“

Ruchè di Castagnole Monferrato

Luca Ferraris

0,75 l € 14,95

(Grundpreis 19,93 €/Liter)



Wegen des Termins so knapp nach der Lese haben die meisten Winzer unter einem gewissen Vorbehalt zugesagt. Sollte der eine oder andere kurzfristig absagen müssen, haben wir natürlich Verständnis. Zumal einige weitere

Produzenten keine verbindliche Zusage gegeben haben, möglicherweise aber kurzfristig doch kommen können. So rechnen wir auch damit, Angelo Butussi begrüßen zu dürfen. Seit rund 19 Jahren arbeiten wir mit der Familie Butussi zusammen und konnten beobachten, wie sich das Weingut stetig verbessert hat. Probieren Sie die neue Linie, die die junge Generation erst in diesem Jahr eingeführt hat.

Sie sehen, es lohnt sich an unserer Festa teilzunehmen, wobei sich die Zahl der präsentierten Weine nicht „nur“ auf die der anwesenden Winzer beschränken wird. Vielmehr werden wir eine sehr umfassende Auswahl aus unserem Sortiment zur Verkostung öffnen.

Aber Strien Weinimport, das sind ja nicht nur Weine! In all den Jahren haben wir

unser Sortiment mit Lebensmittelspezialitäten stetig erweitert. Inzwischen haben wir eine beachtliche Auswahl exzellenter Leckereien, die Sie unbedingt kennenlernen sollten. Selbstverständlich können Sie nicht nur Aceto Balsamico und Olivenöl verkosten, sondern wir werden Ihnen auch einige mit unseren Gaumenfreuden zubereitete Häppchen anbieten.

Unsere Festa haben wir wie folgt geplant:

Es wird zwei Bereiche geben. Im einen werden wir eine repräsentative Auswahl unseres Sortiments zur Verkostung anbieten, wobei

der Schwerpunkt bei Weinen im unteren bis mittleren Preissegment liegen wird. Dazu werden wir Ihnen kleine Kostproben unserer Lebensmittelspezialitäten reichen. Der Eintritt in diesen Verkostungsbereich ist frei. Im zweiten Bereich werden die Winzer ihre Kellereien vorstellen. Darüber hinaus können Sie dort noch viele weitere Weine bis hin zu Brunello und Barolo verkosten. Die Kostproben aus unserem Lebensmittelsortiment sind umfangreicher.



Die Acetaia von Guerzoni



Das Jubiläums-Paket

12 Weine aus 20 Jahren Strien Weinimport

2005 „Vereto“ Salice Salentino (Apulien)

2006 Malvasia della Valle Peligna (Abruzzen)

2005 „Grifalco“ Aglianico del Vulture (Basilikata)

2007 Friulano (Friaul)

2007 Fiano di Avellino (Kampanien)

2006 „Cellarino“ Barbera d'Asti (Piemont)

2005 „Tonaghe“ Cannonau di Sardegna (Sardinien)

2007 „Gocce di Passione“ Nero d'Avola BIO (Sizilien)

Praeclarus Brut (Südtirol)

2005 Vino Nobile di Montepulciano (Toskana)

2006 Teroldego Rotaliano (Trentino)

2007 Custoza (Venetien)





Für diesen Bereich müssen wir einen Kosten-deckungsbeitrag von 15 € pro Person erheben. Beide Bereiche werden am 25. Oktober von 14 – 18 Uhr geöffnet sein.

Für ca. 15.30 Uhr ist eine Rede zur Firmenge-schichte geplant, wobei wir sie nicht mit langen Monologen langweilen wollen, sondern auch Men-schen zu Wort kommen lassen wollen, die unseren Weg schon über Jahre begleitet haben. In diesem Zusammenhang freut es mich sehr auch zwei langjährige Mitarbeiter begrüßen zu dürfen. Alex-ander Kirsch, der sein Studium zwischenzeitlich beendet hat und in seinem Beruf arbeitet, wird ebenso kommen, wie auch seine Vorgängerin Helena Mariscal.

Einen weiteren Höhepunkt dieser Veranstaltung stellt ein vielfältiges, zur Jahreszeit passendes, ita-lophiles Menü mit korrespondierenden Weinen dar. Es freut uns sehr, einen alten Bekannten dafür gewonnen zu haben, den wir bereits seit vielen Jahren kennen: Ottmar Bischof. Früher als Wirt der Rose in Heumaden weit über die Ortsgrenzen hin-aus bekannt und geschätzt, betreibt er seit etlichen Jahren mit seiner Frau Ursula einen Partyservice und hat schon bei einigen unserer Veranstaltun-gen seine Kochkunst unter Beweis gestellt. Freuen Sie sich schon jetzt auf ein abwechslungsreiches, mehrgängiges Menü mit ausgesuchten Weinen. Apropos Weine: hier werden wir mindestens einen Tropfen aus unserem Keller holen, der in besonde-

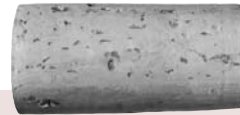


Präsent
„Dolce Far
Niente“

rem Zusammenhang mit der Gründung unserer Firma steht.

Für diesen Teil der Veranstaltung bitten wir um verbindliche Anmeldung bis späte-stens 18. Oktober. Was wir Ihnen genau servie-ren werden, stand bei Drucklegung des Wein-blatts noch nicht end-gültig fest. Wenn Sie es wünschen, bekommen

Sie auf Anfrage gerne die Menüliste, sobald sie fer-tig ist – oder lassen Sie sich einfach überraschen. Lecker wird es allemal! Für die Teilnahme am Menü müssen wir Ihnen 75 € pro Person berechnen, die mit Eingang der Teilnahmebestätigung, spätestens am 18.10.2008 fällig werden. Dieser Preis versteht sich selbstverständlich inklusive aller Weine, Was-ser, Grappa und Caffè.



Aktuell

- „Neue“ Mitarbeiterin: Wir freuen uns sehr in diesen Tagen eine neue, alte Mitarbeiterin zu bekommen: Helena Mariscal hat bereits während ihrer Studienzzeit von 1998 bis 2000 bei uns gearbeitet. Anschließend blieb sie dem Wein treu und wechselte zu einem sehr geschätzten Kollegen, für den sie bis 2005 im Einkauf und Marketing arbeitete. Etliche Fort-bildungen und drei Jahre Selbständigkeit, in denen sie zahllose professionelle Proben koor-diniert, organisiert und geleitet, Seminare ver-anstaltet und Kellereien beraten hat, machen sie zu einer überaus kompetenten Weinexper-tin, die manchen Impuls geben wird. Wir freu-en uns auf eine konstruktive, angenehme Zusammenarbeit!
- Präsentideen 2008: Auf unserer Homepage www.strien.com finden Sie bereits etliche neue Präsentideen. In den nächsten Tagen werden wir die Auswahl noch komplettieren. Nutzen Sie unseren umfangreichen Service. Ob für Sie pri-vat oder als Firmenpräservent, wir überneh-men die komplette Abwicklung. Vom Verpacken, über das Beilegen von Grußkarten, Adressierung und Versand – Sie brauchen sich um nichts zu kümmern. Wenn Sie unter unseren Präsentvor-schlägen nichts passendes finden: kein Problem! Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Präsent zusammen. Fordern Sie uns!
- Katalog 2008: Der neue Katalog ist da! Sollten Sie ihn nicht automatisch erhalten, melden Sie sich bitte bei uns, wir senden ihn selbstver-ständlich gerne zu.
- Besitzerwechsel bei Freddano: Zwar war es schon länger bekannt, dass Giulio Freddano seine Kellerei aus Altersgründen bzw. mangels Nachfolge verkauft, bisher sah es jedoch so aus, als würde er selbst weiterhin wesentlichen Einfluss auf die Produktpalette nehmen kön-nen. Heute, am 10. September, erfuhr ich jedoch, dass die neuen Eigentümer selbst ent-scheiden wollen. Soviel scheint sicher, den Orvieto Classico und den „Torrone“ Rosso wird es nicht mehr geben. Der Orvieto Classico Superiore ist abgefüllt, aber noch nicht etiket-tiert. Ob es den Campo de' Massi weiterhin geben wird ist noch zweifelhaft. Wir werden Sie auf dem laufenden halten.



Um uns die Planung zu erleichtern, wären wir Ihnen sehr dankbar, wenn Sie sich auch für die Teilnahme an der Nachmittagsveranstaltung anmelden würden, es ist jedoch nicht zwingend erforderlich.

Jubiläumspaket 12 Weine aus 20 Jahren

Anlässlich unseres Jubiläums haben wir natürlich auch ein Weinpaket für Sie zusammengestellt. Berücksichtigt haben wir dafür Weine von Winzern, mit denen wir (fast) von Anfang an zusammenarbeiten bis hin zu denen, die erst seit kurzer Zeit zu unseren Lieferanten zählen. Es ist aber nicht nur ein Streifzug durch die Jahre, sondern auch durch das ganze Land. Von Südtirol – vertreten durch den Praeclarus Brut von unserem ersten Lieferanten – bis nach Sizilien. Wir haben dabei Wert darauf gelegt, dass es Weine sind, die typisch für die Region sind. Jedem Paket legen wir obendrein eine kleine Überraschung bei.

Probier-Abonnement

Und wieder war es spannend bis zur letzten Stimme! Erst zum Schluss setzte sich – und buchstäblich mit der letzten Einsendung des Bewerbungsbogens – der 2005 „Grifalco“ Aglianico del Vulture durch! Er bekam mit durchschnittlich 15,5 Punkten die höchste Punktzahl und die meisten Stimmen als Selezione. Der Dolcetto von Franco Roero allerdings wurde von Ihnen zu dem Wein mit dem besten Preis-Qualitäts-Verhältnis gewählt!

Unter den Abonnenten des gemischten Paketes setzte sich der Rosé frizzante von Rive della Chiesa knapp durch.

Beim Weißweinabo gab es diesmal keinen Sieger. Es freut uns sehr, mit der Zusammenstellung der Pakete in letzter Zeit in schöner Regelmäßigkeit insofern ins Schwarze zu treffen, als für jeden etwas dabei zu sein scheint. Und auch die Bewertungen sowohl der Qualität als auch des Preis-Qualitäts-Verhältnisses bestätigen uns, dass wir mit unserer Weinauswahl ein „gutes Näschen“ haben – und das im wahrsten Sinn des Wortes!

Die aktuellen Abos setzen sich wie folgt zusammen:

- Rotwein: 2005 „Vereto“ Salice Salentino Rosso von Vallone (Apulien), 2007 „Gocce di Passione“ Nero d'Avola Salaparuta BIO von Giacomo Vaccaro (Sizilien), 2004 Chianti Classico von Pruneto (Toskana).

Paketpreis € 29,50 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)



Selezione dell'intenditore

2005 „Grifalco“ Aglianico del Vulture

Lucania

0,75 l € 12,45

(Grundpreis 16,60 €/Liter)

Rosé frizzante

Rive della Chiesa

0,75 l € 6,95

(Grundpreis 9,27 €/Liter)



- Weißwein: 2007 Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli von Angelo Butussi (Friaul), 2007 Piemonte Chardonnay von Franco Roero (Piemont), 2007 „Gocce di Passione“ Cataratto Salaparuta BIO von Giacomo Vaccaro (Sizilien).

Paketpreis € 24,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)

- Gemischt: 2005 „Vereto“ Salice Salentino Rosso von Vallone (Apulien), 2007 „Gocce di Passione“ Cataratto Salaparuta BIO von Giacomo Vaccaro (Sizilien), 2004 Chianti Classico von Pruneto (Toskana).

Paketpreis € 27,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)

Für Abonnenten stehen die Pakete voraussichtlich ab dem 27. September zur Abholung bereit bzw. werden an Sie versandt.



Lecker zu Wildschwein

2006 Rosso di Montepulciano

Fattoria Le Casalte

0,75 l € 11,95

(Grundpreis 15,93 €/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

Weinimport

Strien
Italienische Weine

