

Das Weinblatt

55. Ausgabe, 15. Dezember 2008

Una bellissima festa – Zum 20-jährigen Jubiläum



Ganz herzlichen Dank an alle, die an unserem Fest zum 20-jährigen Firmenjubiläum teilgenommen haben! Es war – so der einhellige Tenor aller Besucher, aller Winzer und aller Helfer und Mitarbeiter – ein tolles Fest!

Vielen Dank auch für die vielen lobenden Worte. Ganz sicher werden wir eine Präsentation dieser Art wieder einmal organisieren.

Es waren sage und schreibe elf unserer Lieferanten aus Italien angereist, die meisten nur für dieses Fest! Und das obwohl die Weinlese gerade erst abgeschlossen, bzw. bei einigen noch im Gange war. Von Nord nach Süd haben Hans Ebner (Wein- und Sektkellerei Kössler) aus Südtirol, Bruno Pilzer aus dem Trentino, Angelo

Das Jubiläums-Angebot

Olio extravergine di oliva „Dominus“

FAM

0,75 l € 11,95 -20% = € 9,56

(Grundpreis ~~15,99~~ 12,75€/Liter)

Angebot gültig bis 31. Januar 2009



Butussi aus dem Friaul, Michele Gasparetto (Rive della Chiesa) aus Venetien, Fabio Zenato aus der Lombardei, Franco Roero, Luca Ferraris, Francesco Lorenzi (La Zerba) und Andrea Ioppa

aus dem Piemont, Claudi Di Ruscio (Castello Fageto) aus den Marken und Cecilia Naldoni (Grifalco di Lucania) aus der Basilikata die lange Reise auf sich genommen, um an unserer festa teilzunehmen und ihre Weine persönlich vorzustellen. Ganz besonders freut uns dabei, dass Andrea Ioppa von der Kellerei Ioppa im Nord-Piemont angereist war, obwohl wir (noch) nicht mit ihm zusammengearbeitet hatten. So bot sich Ihnen die Gelegenheit mitzuentcheiden ob die-

ses Weingut einen Platz in unserem Sortiment findet. Um es vorweg zu nehmen: Sie haben uns in unserer Entscheidung bestärkt! Wir wagen uns, ermutigt durch Ihr überaus positives Echo auf die Weine von Ioppa, in die nahezu unbekannt Region des Ghemme vor. Mehr dazu unter „Neues bei Strien“.



Auch unsere Freunde aus Italien waren mit dem Verlauf des Tages sehr zufrieden – nach der Veranstaltung strahlten sie alle und waren begeistert ob der Resonanz und Ihrer Fachkenntnis!

Nicht nur bei den zehn Winzern wurde eifrig verkostet und gefachsimpelt, auch die Destillate von Bruno Pilzer erfreuten sich großer Beliebtheit. An dieser Stelle nochmal ganz herzlichen Dank an Bruno, dass er trotz der fortgeschrittenen Stunde am Ende unseres Jubiläumsmenus noch bereit war eine „Sonderschicht“ einzulegen, allen Teilnehmern persönlich eine Grappa oder einen Obstbrand zu empfehlen und Sie alle nochmal eingehend zu beraten, damit auch der Schlusspunkt perfekt passt.

Nun hätte ich aber fast einen wesentlichen Punkt übersprungen: eben das Jubiläumsmenü. Durch den enormen Einsatz aller Mitarbeiter und Winzer – und sogar einiger Gäste – ist es uns gelungen innerhalb einer knappen Stunde den Saal in ein stimmungsvolles „Restaurant“ umzuwandeln. Hier gebührt unserer Dekorateurin Meike Treiber – www.dekomeike.de – ganz besonderer Dank und ein dickes Lob! Was sie in dieser kurzen Zeit geleistet hat ist für mich ein Wunder. Die zauberhafte, herbstliche Tischdekoration war eine Augenweide. Sie ist auch dafür verantwort-



lich, dass es ein stimmungsvolles Candle-Light-Dinner war, denn die Kerzenbeleuchtung hatte sie komplett geplant und realisiert.



Aber was wäre die schönste Tischdekoration, das stimmungsvollste Ambiente ohne ein entsprechendes Essen? Hier haben Ottmar und Ursula Bischof einmal mehr

unter Beweis gestellt, dass sie ihr Handwerk wirklich beherrschen. Das sieben gängige Menü war nicht nur sehr schön komponiert, sondern obendrein äußerst appetitlich angerichtet und lecker zubereitet. Es wird mir immer ein Rätsel bleiben, wie man für fast 50 Personen in so beengten Verhältnissen in so kurzer Zeit ein so

leckeres Essen auf den Tisch bringt. Herzlichen Dank auch an Euch!

Zu guter Letzt gilt mein ganz besonderer Dank Frau und Herrn Bosshammer, die uns eine CD mit Impressionen von unserem Jubiläum erstellt haben. Einen kleinen Auszug haben wir für dieses Weinblatt verwendet.

Der 25. Oktober 2008 wird hoffentlich nicht nur mir und uns, sondern auch Ihnen allen in bester Erinnerung bleiben.

Neues bei Strien

2007 Colline Novaresi Uva Rara loppa

0,75 l € 8,95

(Grundpreis 11,93 €/Liter)

2005 Colline Novaresi Vespolina loppa

0,75 l € 18,95

(Grundpreis 25,27 €/Liter)

2004 Ghemme loppa

0,75 l € 24,95

(Grundpreis 33,27 €/Liter)



Neues bei Strien

Auch in der letzten Ausgabe des Weinblattes im Jahr 2008 stellen wir Ihnen wieder Neuheiten in unserem Sortiment vor. Aktuellste Neuzugänge sind vier Weine von der Azienda Vitivinicola loppa aus dem Norden des Piemonts. In der Provinz Novara liegt die kleine DOCG-Zone Ghemme, die den Namen einer kleinen Stadt trägt – wie Barolo und Barbaresco. Und wie die beiden berühmten „Verwandten“ ist der Ghemme ein Nebbiolo-Wein, allerdings nicht reinsortig. Die Lokaltraube Vespolina verleiht dem Ghemme eine dunklere Farbe und eine üppigere Frucht, als Sie es von den meisten Barbaresco oder Barolo kennen.



Wir haben zwei Ghemme dieser Kellerei für Sie ausgesucht: den „Basis“-Wein und den beeindruckenden Cru „Bricco Balsina“, der eine enorme Fruchtfülle aufweist und dabei sehr geschmeidig und weich ist.

Außer diesen beiden Tropfen bieten wir Ihnen ab sofort auch den Uva Rara aus dem Jahrgang 2007 an, ein etwas einfacherer, ausdrucksstarker Wein mit angenehmem Tanningerüst und sehr einladender Frucht, sowie den Vespolina 2005 mit saftiger, reicher Frucht und enormer Fülle und Dichte. Ein Wein der bisher nur Insidern bekannt ist, den Sie aber unbedingt probieren sollten. Seinen Namen hat er übrigens angeblich bekommen, weil die Wespen (ital.: vespe) die Trauben so besonders gerne mögen. Sicherlich eine Mutprobe ihn zu ernten und zu keltern, wenn er denn tatsächlich die Wespen so magisch anzieht.

Neu ist auch ein Wein von Lucania aus der Basilikata, wiederum ein reiner Aglianico, aus den Trauben des Weinbergs „Maschito“ gekeltert, der in 2005 besonders bemerkenswerte Qualitäten hervorbrachte. Diejenigen unter Ihnen, die an unserer „bellissima festa“ teilgenommen haben, hatten ja schon die Gelegenheit ihn zu verkosten.

Veranstaltungen

Solche Höhepunkte, wie unsere festa zum 20-jährigen Jubiläum lassen sich natürlich nicht regelmäßig wiederholen, wir werden Ihnen im neuen Jahr aber dennoch wieder einige interessante Veranstaltungen anbieten.

Neues bei Strien

2005 „Damaschito“ Aglianico del Vulture

Lucania

0,75 l € 17,95

(Grundpreis 23,93 €/Liter)



Neue Jahrgänge

2005 Dolcetto d'Alba „Rocchettevino La Pria“

Lorenzo Accomasso

0,75 l € 13,95

(Grundpreis 18,60 €/Liter)

2003 Barolo

„Le Mie Vigne“

Lorenzo Accomasso

0,75 l € 36,95

(Grundpreis 49,27 €/Liter)



Dank der Zusammenarbeit mit Frau Mariscal – unserer neuen Mitarbeiterin (wir haben im letzten Weinblatt berichtet) – die über sehr viel



Erfahrung bei der Leitung und Moderation von Veranstaltungen verfügt, bieten wir Ihnen ab Ende Januar eine Seminar-Reihe an. Es freut mich sehr

die Planung und Durchführung zumindest einiger dieser Veranstaltungen in die Hände von Frau Mariscal legen zu können.

Beginnen werden wir mit einem Einsteiger-Seminar „Wein-Basics“. Es ist ein Grundlagenseminar bei dem Sie viel Wissenswertes über Aromen, Rebsorten, Jahrgänge und Düfte erfahren – das klingt kompliziert, ist es aber nicht.



Nach einem WeinBasics Seminar kennen Sie die wichtigsten Rebsorten, den Unterschied zwischen Weißwein, Rotwein und Rosé und die Auswirkungen der unterschiedlichen Ausbaumethoden (Stahltank, Holzfaß usw.). Die wichtigsten Kriterien für den Weineinkauf, sowie die richtige

Lagerung sind ebenso Teil der Weingrundlagen.

Das zweite Seminar befasst sich mit den klassischen Weinbauregionen Italiens. Auch dieses Seminar wird Helena Mariscal moderieren.

Weitere geplante Themen sind: „Die autochthonen Rebsorten Italiens“, Seminare zu Besonderheiten einzelner Regionen, z.B. Piemont und Süditalien, aber auch ein Olivenöl-Seminar und ein Aceto Balsamico-Seminar haben wir geplant. Wir würden uns freuen, wenn diese Veranstaltungen auf reges Interesse stoßen.

Veranstaltungen

Mittwoch, 28. Januar 2009

19.30 Uhr

Grundlagenseminar Wein

Wenn Sie gerne Wein trinken und etwas mehr dazu erfahren möchten

Moderation: Helena Mariscal
Teilnahmegebühr 59,00 €
incl. Wein, Wasser, kulinarische Stärkung und Literatur

Mittwoch, 4. März 2009

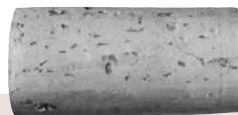
19.30 Uhr

Seminar Italiens klassische Weinbaugebiete

Moderation: Helena Mariscal
Teilnahmegebühr 65,00 €
incl. Wein, Wasser, kulinarische Stärkung und Seminarunterlagen



Wir würden uns freuen, wenn diese Veranstaltungen auf reges Interesse stoßen.



Aktuell

- **Barbera d'Asti Superiore 2006:** Nachdem dieser Wein in einer italienischen Zeitschrift unter der Überschrift „Der perfekte Barbera“ vorgestellt wurde, haben wir dieses Jahr leider nur eine etwas geringere Menge des „Flaggschiffs“ unseres Freundes Franco Roero bekommen, denn er wird ihm förmlich aus den Händen gerissen. Wenn Sie sich ein paar Fläschchen dieses konzentrierten, reichen Weines sichern wollen, sollten Sie nicht zu lange zögern.
- **Accomasso:** Endlich sind die Weine von Lorenzo Accomasso eingetroffen! Neben dem 2003er Barolo „Le Mie Vigne“ haben wir auch den 2005er Dolcetto d'Alba und eine Neuheit bekommen: den 2001er Barolo „Rocchette“ Riserva – von dem allerdings nur wenige Flaschen...
- **Helfen Sie uns zählen:** Natürlich findet auch in diesem Jahr zwischen Weihnachten und Silvester wieder unsere beliebte Aktion „Helfen Sie uns zählen“ statt. Sie würden es uns sehr vereinfachen und für sich selbst ein rechtzeitiges Eintreffen der Angebote sichern, wenn Sie uns Ihre Email-Adresse mitteilen, an die wir dann die Liste mit den Angeboten senden können. Bitte schicken Sie uns ein Mail an mailing@strien.com und schreiben Sie in die Betreffzeile „Helfen Sie uns zählen“. Wir können für diese Aktion nur Mails berücksichtigen, die bis zum 22.12. bei uns eingehen.



Darüber hinaus möchten wir Ihnen aber auch wieder Verkostungen mit einem anschließenden „gemütlichen Beisammensein“ anbieten. Die Termine werden wir jeweils rechtzeitig im Weinblatt ankündigen.

Probier-Abonnement

Langsam wird das Kopf-an-Kopf-Rennen bei der Auswahl der Selezione dell'Intenditore zur Gewohnheit. Spannend war es auch diesmal wieder, und nach den Kritiken der ersten eingegangenen Bewertungen hat uns letztendlich überrascht, dass der Chianti Classico von Pruneto gewonnen hat. Es scheint ein Wein zu sein,



der gewissermaßen die Zungen spaltet. Nein, wir glauben nicht, dass irgendjemand mit „gespaltener Zunge“ bewertet hat, es war jedoch interessant wie unterschiedlich gerade dieser Wein bewertet wurde. Die einen lobten seine Feinheit, die Eleganz der Frucht, die Ausgewogenheit, die anderen kritisierten seine markante Säure. Wir verstehen das nicht als negative Kritik, wir finden es vielmehr interessant und sehen es eigentlich als Kompliment für einen charaktvollen Wein – der



Selezione dell'intenditore

2004 Chianti Classico

Podere Pruneto

0,75 l | € 13,45

(Grundpreis 17,93 €/Liter)

2007 Cataratto Salaparuta

„Gocce di Passione“

Giacomo Vaccaro

0,75 l | € 5,95

(Grundpreis 7,93 €/Liter)



kann nicht jedem gefallen! Sehr viel Lob bekamen auch die beiden anderen Rotweine. Der „Vereto“ erhielt eine sensationelle Beurteilung für sein Preis-Qualitäts-Verhältnis, der Nero d'Avola hat bei fast allen Verkostern nahezu die gleiche Punktzahl erzielt und wurde wegen seiner Ausgewogenheit und Harmonie ganz besonders gelobt.

Beim Weißweinabo gab es indes einen ganz klaren Sieger: den Cataratto Salaparuta von Vaccaro. Dass beide Sizilianer so gut abgeschnitten haben freut uns allein deshalb ganz besonders, weil wir wieder einmal der erste Importeur in Deutschland waren, der dieses Weingut entdeckt hat und der wachsende Zuspruch zu diesen Weinen eine tolle Bestätigung unserer sorgfältigen und kompetenten Auswahl ist.



Die aktuellen Abos setzen sich wie folgt zusammen:

- Rotwein: 2006 „Cellarino“ Barbera d'Asti von Franco Roero (Piemont), 2005 Colline Novaresi Vespolina von Ioppa (Piemont), 2005 Vino Nobile di Montepulciano von Le Casalte (Toskana).

Paketpreis € 48,50 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)

- Weißwein: 2006 Blanc de Sers Casata Monfort (Trentino), 2007 „Sassaia“ Gambellara von La Biancara (Venetien), Prosecco del Montello e dei Colli Asolani Extra Dry von Rive della Chiesa (Venetien).

Paketpreis € 31,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)

- Gemischt: 2006 „Cellarino“ Barbera d'Asti von Franco Roero (Piemont), 2005 Colline Novaresi Vespolina von Ioppa (Piemont), 2007 „Sassaia“ Gambellara von La Biancara (Venetien).

Paketpreis € 44,50 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)

Für Abonnenten stehen die Pakete voraussichtlich ab dem 17. Dezember zur Abholung bereit bzw. werden an Sie versandt. Es wird dieses Jahr also eine echte Weihnachtsüberraschung...



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



Unsere Öffnungszeiten vom 22. – 31.12.:

Montag, Dienstag 10.00 bis 12.30 Uhr

22. + 23.12. 16.00 bis 18.30 Uhr

Mittwoch, 24.12. 10.00 bis 12.30 Uhr

Samstag, 27.12. 10.00 bis 16.00 Uhr

Montag, Dienstag 10.00 bis 12.30 Uhr

29. + 30.12. 16.00 bis 18.30 Uhr

Mittwoch 31.12. 10.00 bis 12.30 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

