

# Das Weinblatt

56. Ausgabe, 5. März 2009

## Aperitivo – Mehr als ein Gläschen Wein vor dem Essen



In Deutschland meint man mit einem „Aperitivo“ in aller Regel ein Gläschen Weißwein, einen Schluck Sekt, einen Bitter oder in manchen Regionen auch ein Glas Bier vor dem Essen. In Gourmetkreisen erfreute sich in den letzten Jahren auch der Genuss von edlem Essig als Aperitif einer gewissen Beliebtheit. Der Fantasie sind bei der Auswahl des „Magenöffners“ fast keine Grenzen gesetzt. Es geht uns hier auch ganz und gar nicht darum, Ihre liebgewonnenen Gewohnheiten zu kritisieren, nein, wir stehen sowieso auf dem Standpunkt: Genießen Sie was Ihnen schmeckt und machen Sie einen Bogen um alles, was Ihnen von einem selbsternannten Gourmet-Papst als das „Ultimative“ angepriesen wird oder in der Zeitschrift X 100 Punkte bekommt, wenn

### Das Frühjahrs-Angebot

2008 „Luna Rossa“

Sicilia Rosso

Giacomo Vaccaro

0,75 l € 4,95

(Grundpreis 6,60 €/Liter)

12 Flaschen á 0,75 l € 49,95

(Grundpreis 5,55 €/Liter)

Angebot gültig bis 31. März 2009



es Ihnen nicht mundet oder Sie nicht reizt!

Die Intention dieses Artikels ist es vielmehr Ihnen sozusagen einen Genussbericht zu schreiben. Der eine oder die andere von Ihnen wird vielleicht bereits Zeuge dieser über-

aus kommunikativen und erfreulichen Art einen Abend zu beginnen geworden sein. Vielleicht haben Sie auch schon Erfahrung, wie man in einigen Regionen (Nord)-Italiens – am ausgeprägtesten ist die Aperitivo-Kultur im Piemont – den Arbeitstag beendet bzw. den Abend beginnt.

Man trifft sich auf ein Gläschen in einer Bar. Nicht in irgendeiner, sondern in einer Aperitivo-Bar. Die zeichnet sich dadurch aus, dass es zu dem Gläschen Wein, dem Cocktail, oder was immer Sie sich aussuchen mehr oder weniger aufwändige, kleine Häppchen gibt. Die itaphilen Weingenießer unter Ihnen wissen, gegessen wird in Italien – je nach Region – nicht vor acht Uhr am Abend, häufig später.



Zum Aperitivo trifft man sich ab etwa 18.00 Uhr. Völlig unverfänglich, zunächst zum Plaudern, Naschen, Entspannen. Vielleicht geht man anschließend gemeinsam etwas essen – oder eben nicht. Beim Aperitivo sitzt man je nach Lust und Laune eine Stunde oder zwei, manchmal auch länger.

Als ich diese Kultur das erste Mal kennenlernte, traf es mich völlig unvermittelt. Ich war zum Essen eingeladen, wir fuhren in das nächstgelegene Städtchen und – ich konnte es kaum glauben – gingen in ein sehr schlichtes Etablissement mit nur wenigen Tischen und stellten uns an den Tresen. Mein Italienisch war damals noch sehr lückenhaft und deshalb verstand ich nicht so richtig, was wir hier wollen. Essen, in diesem Lokal? Naja, nicht dass ich übertrieben anspruchsvoll wäre, aber das schien mir doch etwas, sagen wir einfach, für eine geschäftliche Einladung zum Essen. Ich wurde gefragt was ich trinken möge und wir machten es uns gemütlich. Zusammen mit dem Getränk brachte der Inhaber einige sehr lecker anmutende Kleinigkeiten. Wir plauderten, scherzten, knabberten, tranken aus und kaum war mein Glas leer, wurde mir beschieden, es sei Zeit zu gehen. War's das? Ein





bisschen knapp für ein Abendessen! Aber wir machten uns schnurstracks auf den Weg zum Auto. Hätte ich den Gastgeber nicht bereits gekannt, ich hätte mir wohl Gedanken gemacht, wo ich später noch „heimlich“ meinen Hunger stillen könne. So konnte ich sicher sein, wenig-

stens noch ein bisschen zu essen zu bekommen. Um es kurz zu machen, es gab nicht nur ein bisschen. Wir hatten noch ein herrliches Abendmenü und am Ende war ich weit mehr als sattgegessen.

Dieses Erlebnis blieb mir in Erinnerung, aber es sollte einige Jahre dauern, bis ich wieder in den Genuss eines solchen „Aperitivo“ kam – und es war seitdem jedesmal eine große

Freude. Manchmal gab es nur kleine, mehr oder weniger phantasievoll zubereite Häppchen, manchmal einfache, aber nicht weniger leckere eingelegte Gemüse und Brot oder Grissini, selten aber auch eine fast unüberschaubare Auswahl verschiedenartigster Spezialitäten, an denen man sich alleine schon fast hätte satt sehen und essen können. Selbstredend tut man das aber nicht, das gebietet der Anstand! Oder man bestellt eben nicht nur ein Getränk – das kostet zur Aperitivo-Zeit oft deutlich mehr als üblich – sondern drei oder vier. Dann ist es auch legitim sich mehrfach zu bedienen bzw. bedienen zu lassen. Auch hier gibt es Unterschiede: Manchmal wird mit dem Getränk ein Teller gebracht, mal gibt es regelrecht ein Buffet.

Nun fragen Sie sich vielleicht, warum wir Ihnen so eine lange Geschichte „servieren“. Italien ist weit und kaum einer hat die Gelegenheit, regelmäßig dieses schöne Land zu besuchen, um dort einen Aperitivo zu nehmen. Ganz einfach, wir wollen Ihnen Italien ein Stückchen näher bringen! Genießen Sie italienische Aperitivokultur bei uns in Stuttgart – oder besser gesagt – in Heumaden. Ab Freitag den 13. März können Sie in unserem Laden jeden Freitag ab

18.00 Uhr verschiedene Aperitivi genießen. Dann suchen wir einige Weine aus, die wir glasweise anbieten. Dabei haben Sie die Auswahl, ob Sie einen einfachen „Bianco“ oder „Rosso“ möchten, „un bicchiere di Spumante“ oder vielleicht einen Barolo. Der Preis pro Glas richtet sich natürlich nach der Güte des Weins und im Glaspreis ist ein Tellerchen mit „stuzzichini“ – kleinen Häppchen – bereits enthalten. Und keine Angst, wir schmeißen Sie nicht um 20 Uhr raus. Wenn Sie gerade nett plaudern, dürfen Sie auch gerne länger bleiben.

Wie finden Sie die Idee? Wir freuen uns auf Sie und wären dankbar, wenn Sie sich einen Tag vorher anmelden würden. Es muss nicht sein, würde uns aber gerade am Anfang helfen zu disponieren.



## Zum Aperitivo

### Peproncini mit Thunfisch gefüllt

Alfieri  
180g € ~~8,30~~ 6,95  
(Grundpreis ~~46,11~~ 38,61 €/kg)

### Grissini Rubata Classica al mais

Alfieri  
250g € ~~2,45~~ 2,10  
(Grundpreis ~~9,80~~ 8,40 €/kg)

Angebote gültig bis 31. März 2009



## Weinreisen 2009

Nachdem sich unsere Weinreisen in den vergangenen Jahren als fester Bestandteil unseres Veranstaltungsangebotes etablieren konnten, bieten wir Ihnen auch im Jahr 2009 wieder zwei Weinreisen an.

Die erste führt uns vom 16. - 21. Juni ins Veneto. Wohnen werden wir im Herzen des Valpolicellagebietes in wunderschöner Höhenlage. Dabei stehen nicht nur der Wein und andere kulinarische Genüsse auf dem Programm. Auch Kunst und Kultur kommen nicht zu kurz.

Padova, wo wir uns unter anderem die leuchtenden Fresken von Giotto in der Capella degli Scrovegni anschauen, die Villa Rotonda, eine der berühmtesten Villen von Andrea Palladio und der Besuch der Kellerei La Biancarea von Angiolino Maule in Gambellara sind die Höhepunkte des ersten Reisetages.

Am Donnerstag fahren wir Richtung Norden ins Trentino. Mit dem Besuch der Kellerei Maso Cantanghel, die sich in einer beeindruckenden Befestigungsanlage befindet, beginnen wir das



## Aperitivo

Ab Freitag, 13. März 2009  
jeden Freitag ab 18.00 Uhr  
Aperitivo bei Strien

Voranmeldung erbeten, aber nicht erforderlich.



## Neue Jahrgänge

2008 „Carbunè“ Barbera d'Asti  
Franco Roero  
0,75 l € 9,45  
(Grundpreis 12,60 €/Liter)

2008 Monferrato Dolcetto  
Franco Roero  
0,75 l € 7,70  
(Grundpreis 10,27 €/Liter)



Tagesprogramm. Nach einem Aperitivo genießen wir ein phantasievolles Mittagmenü mit begleitender Weinprobe.



Anschließend fahren wir durch die schöne Berglandschaft des Valle di Cembra zur Destille der Pilzer Brüder. Warum die Brände zu den

besten Destillaten Italiens gehören, werden Sie verstehen, wenn Bruno Ihnen einige seiner Geheimnisse verraten hat. Natürlich lernen Sie auch wie man Grappa verkostet. Nach einer kurzweiligen Rückfahrt lassen wir den Tag auf der Terrasse unseres Domizils ausklingen.

Wie Aceto Balsamico di Modena, bzw. Aceto Balsamico tradizionale di Modena entsteht, und was der Unterschied zwischen diesen beiden ist, erfahren Sie in der Acetificio Guerzoni. Lorenzo Guerzoni wird uns alles Wesentliche zeigen und erklären. Selbstredend werden wir auch einige Aceti verkosten. Mittags genießen wir ein leckeres Aceto-Menü. Auf der Rückfahrt machen wir einen Abstecher nach Mantova; dort haben Sie Zeit durch das hübsche Städtchen zu bummeln. Gemeinsam lassen wir den Abend mit ausgewählten Weinen und kleinen Häppchen in unserer Unterkunft ausklingen.

Am letzten Tag besuchen wir die Kellerei Brigaldara. Stefano Cesari wird uns zeigen wo sein vielfach ausgezeichnete Amarone della Valpolicella – einer der bekanntesten Weine Italiens – entsteht. Bei einem kleinen Spaziergang genießen wir die herrliche Aussicht über das Valpolicella-Gebiet, zum Gardasee und weit in die Poebene. Giorgio Soave erwartet uns anschließend in seinem heimeligen Ristorante, um uns

mit seiner Kochkunst zu verzauern. Ein kulinarischer Höhepunkt. Abends fahren wir Sie nach Verona um in der Arena di Verona eine Aufführung von Giuseppe Verdis Aida zu erleben. Allein schon die Atmosphäre unter freiem Himmel und natürlich die großartige

## Neues bei Strien

### 2006 Sicilia Bianco Grecanico

Giacomo Vaccaro

0,75 l | € 9,95

(Grundpreis 13,27 €/Liter)

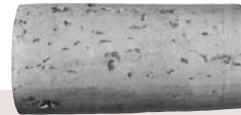
### 2008 „Luna Gialla“

Sicilia Bianco

Giacomo Vaccaro

0,75 l | € 4,95

(Grundpreis 6,60 €/Liter)



## Aktuell

- **Neues von Freddano:** Von den Veränderungen bei unserem langjährigen Partner Giulio Freddano hatten wir berichtet. Lange sah es so aus, als könnten wir die Zusammenarbeit nicht fortführen, da die neuen Inhaber der Kellerei das Weinprogramm komplett umstellen wollten. Als einziger Wein sollte der „Vigna del Sole“ Orvieto Classico Superiore übrig bleiben, die anderen Trauben sollten zu „namenlosen“ Weinen verarbeitet werden. Nicht zuletzt aufgrund unserer Intervention haben die neuen Besitzer ihre Entscheidung revidiert: Ab dem Jahrgang 2008 wird es auch wieder den beliebten Bio Orvieto Classico geben. Nachdem wir uns – auch aufgrund der Kommunikationsprobleme mit den neuen Inhabern – fast schon entschieden hatten, die Zusammenarbeit zu beenden, nehmen wir den korrigierten Kurs zum Anlass nun doch noch eine kleine Partie des „Vigna del Sole“ 2007 zu ordern, der voraussichtlich ab Mitte März lieferbar sein wird. Wann die Weine des Jahrgangs 2008 verfügbar sein werden steht noch nicht fest. Wir werden Sie informieren.
- **ProWein:** Auch in diesem Jahr stellen wir wieder auf der Fachmesse ProWein in Düsseldorf vom 29. bis 31. März aus.

Inszenierung dieser Oper versprechen einen unvergesslichen Abend.

Nach abwechslungsreichen, intensiven Tagen werden Sie bestimmt viele unvergessliche Eindrücke mit nach Hause nehmen.

Fast schon eine Tradition ist die Herbstreise ins Piemont geworden. Auch hier erwartet Sie ein vielseitiges Programm: die Besichtigung der Kellereien von Franco Roero und Valter Musso und der Distilleria di Barbaresco, der Besuch eines Reisanbaubetriebes, eine Führung und ein Stadtbummel durch Turin – natürlich mit abschließendem Aperitivo! Außerdem begleiten Sie einen Trüffelsucher und seine Hunde auf der Suche nach dieser kostbaren Leckerei. Natürlich werden wir an diesen Tagen auch die vielseitige und leckere Küche des Piemont und etliche feine Weine kennenlernen.

Allein schon die Tatsache, dass wir diese Reise zum fünften Mal veranstalten, zeigt: Es lohnt sich mitzureisen!

Nähere Informationen zu unseren Reisen, die wir wie immer in Zusammenarbeit mit ondatours in Reutlingen veranstalten, bekommen Sie bei uns oder auf [www.ondatours.de](http://www.ondatours.de).



Übrigens, für das kommende Jahr planen wir bereits weitere Reisen. Wir werden Sie im Weinblatt informieren, sobald wir Konkretes sagen können.

## Olivenölseminar

Auf mehrfachen Wunsch bieten wir Ihnen wieder ein Olivenölseminar an, bei dem Sie nicht nur Wissenswertes über die Ernte und Bereitung von Olivenöl, über das wahre Extravergine und die Methoden der Fälscher erfahren. Wir werden Sie auch in die Kunst der Verkostung dieses wertvollen Lebensmittels einführen. Selbstverständlich gibt es zum Abschluss der Verkostung auch ein typisches Gericht mit Olivenöl und natürlich „ein Gläschen“ Wein. Wir freuen uns auf Sie!

## Olivenölseminar

**Montag, 23. März 2009  
19.30 Uhr**

Wissenswertes rund um das Olivenöl

Teilnahmegebühr 18,00 € incl. Verkostung, Wein, Wasser, und einem typischen Gericht mit Olivenöl



## Probier-Abonnement

Die „Weihnachtsausgabe“ unseres Probierabos brachte wieder keinen eindeutigen Sieger hervor. Kopf an Kopf gingen der 2005 Vno Nobile di Montepulciano und der 2006 „Cellarino“ Barbera d'Asti über die „Ziellinie“. Ganz knapp geschlagen, der 2005 Colline Novaresi Vespolina, der jedoch insgesamt auch sehr sehr gute Bewertungen bekam.



Für das erste Rotwein-Paket des neuen Jahres haben wir neben dem Colline Novaresi Uva Rara, den wir Ende letzten Jahres in unser Sortiment aufgenommen haben, neue Jahrgänge von zwei „Klassikern“ unseres Sortiments ausgesucht.

Für das Weißwein-Abo haben wir bereits einen Wein aus dem Jahrgang 2008 ausgesucht. Einen anderen haben wir ganz neu im Programm: den Grecanico aus Sizilien, eine sehr alte Rebsorte, die vermutlich ursprünglich aus Griechenland stammt.

Die aktuellen Abos setzen sich wie folgt zusammen:

- Rotwein: 2005 Montepulciano d'Abruzzo „Selezione“ von Italo Pietrantoni (Abruzzo), 2007 Colline Novaresi Uva Rara von Ioppa (Piemont), 2008 „Luna Rossa“ Sicilia Rosso von Giacomo Vaccaro (Sizilien).

Paketpreis € 19,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)

- Weißwein: 2006 Grecanico Sicilia Bianco von Giacomo Vaccaro (Sizilien), 2007 Trentino Traminer Aromatico von Casata Monfort (Trentino), Custoza von Cavalchina (Venetien).

Paketpreis € 29,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)

- Gemischt: 2007 Colline Novaresi Uva Rara von Ioppa (Piemont), 2008 „Luna Rossa“ Sicilia Rosso von Giacomo Vaccaro (Sizilien), Custoza von Cavalchina (Venetien).

Paketpreis € 22,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)

Für Abonnenten stehen die Pakete voraussichtlich ab dem 11. März 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](http://www.strien.com)

## Selezione dell'intenditore

### 2005 Vno Nobile di Montepulciano

Fattoria Le Casalte  
0,75 l € 18,95  
(Grundpreis 25,27 €/Liter)

### 2006 „Cellarino“ Barbera d'Asti

Franco Roero  
0,75 l € 12,95  
(Grundpreis 17,27 €/Liter)



Weinimport  
**Strien**  
Italienische Weine

