

Das Weinblatt

57. Ausgabe, 2. Juni 2009

Liebe Kunden, sicher wundern Sie sich über den Titel unseres Artikels



Weine in „Fachhandelsqualität“,

denn Sie werden von uns nichts anderes erwarten. Warum also diese Überschrift?

Seit einigen Monaten werben verschiedene Discounter immer mal wieder mit diesem Slogan. Das wäre ja nicht schlimm, zeigt es doch, dass die Unternehmen die von ihnen regulär angebotenen Weine nicht als „fachhandelsgeeignet“ einstufen. Außerdem offenbart es: Wir werden von diesen Unternehmen ernst genommen, ja gar als „lästiger“ Wettbewerber gesehen, und das, obwohl wir nicht im entferntesten an deren Absatzmengen herankommen – allein die beiden größten deutschen Discounter verkaufen

den Preiskampf mit den ganz Großen des Lebensmitteleinzelhandels einzusteigen. Vor allem, da ich hoffe, dass es den meisten Kollegen wie uns geht: Wir haben kein Interesse, Weine dieser Qualität und nicht selten zweifelhaften Ursprungs anzubieten. Ein Beispiel: Es werden insgesamt ca. 1,3 Millionen Hektoliter Prosecco DOC bzw. IGT erzeugt, verkauft werden aber ca. 2,5 Millionen Hektoliter.

Perfekter „Grillwein“

„Marascone“
Lambrusco di Modena

Zucchi

0,75 l € 7,45

(Grundpreis 9,93 €/Liter)



Wie also kam es, dass einer der großen Discounter zwei Weine anbot, die auch im deutschen Fachhandel vertreten sind? Im einen Fall handelte es sich um einen Rosso Piceno, der im Gambero Rosso mit zwei Gläsern ausgezeichnet worden war. Er wurde von einem Spitzenrestaurant im Ruhrgebiet importiert und mutmaßlich von dort an den Discounter weiterveräußert. Besagter Discounter offerierte den Wein für 6,99 €. Ein Fachhandelspreis – nein sogar darüber, denn einer unserer Kollegen importiert diesen Wein seit einigen Jahren und verkauft ihn bereits seit längerer Zeit zum Preis von 6,75 €.

Der andere Fall: Ein renommierter Erzeuger in der Lombardei, der mir auch persönlich bekannt ist, verkauft seinen Lugana ausschließlich an den Fachhandel und die gute Gastronomie. Umso überraschter war er, als eine bemerkenswert große Partie im Norden unserer Republik bei einem Discounter angeboten wurde, denn er hatte ihn nicht dorthin geliefert. Es stellte sich heraus, auch diese Partie war ursprünglich von Spitzenrestaurants erworben worden, und das noch nicht einmal von europäischen. Mal abge-



Neues bei Strien

2006 „Gricos“
Aglanico del Vulture

Lucania

0,75 l € 8,45

(Grundpreis 11,27 €/Liter)

2007 Barbera d'Asti
„Vigna del Martin“

Luca Ferraris

0,75 l € 9,95

(Grundpreis 13,27 €/Liter)



zusammen mengenmäßig rund 50% der in Deutschland an den Endverbraucher veräußerten Flaschenweine. Eigentlich, so sollte man meinen, könnten diese Betriebe ihre Finger von sogenannten Fachhandelsqualitäten weglassen. Sie haben nicht unser Know

How, können nicht dauerhaft unseren Qualitätsstandard erreichen und auch nicht die Sorgfalt bei der Auswahl der Lieferanten walten lassen, die sich jeder engagierte Fachhändler auf die Fahnen geschrieben hat. So wie wir als Fachhändler vernünftigerweise nicht probieren, in



Frisch eingetroffen

Pignoletto dell'Emilia

Zucchi

0,75 l € 6,45

(Grundpreis 8,60 €/Liter)

Lambrusco di Sorbara

Zucchi

0,75 l € 7,45

(Grundpreis 9,93 €/Liter)



sehen davon, dass es ausgesprochen eigenartige Beschaffungswege sind, derer sich der Discounter in beiden Fällen offenbar bediente, es sind auch Beschaffungswege, die gegenüber dem Fachhandel – insbesondere dem direkt importierenden wie uns – keine Vorteile haben. Sie verteuern die Ware und entsprechend

können noch nicht einmal die großen Discounter diese Weine zu einem wesentlich günstigeren Preis als der Fachhandel anbieten.

Nun frage ich mich, warum gehen einige Discounter diesen Weg? Die meisten kleinen Betriebe wollen ihre Weine gar nicht auf solchen Vertriebswegen veräußern. Sie befürchten zu Recht damit ihre angestammte Kundschaft, den Fachhandel und die gute Gastronomie, zu verlieren. Also müsste die Frage eigentlich lauten: Warum geht der Kunde, der sieben Euro oder mehr für eine Flasche auszugeben bereit ist, zu einem Discounter? Auch diese Frage ist im Grunde schnell beantwortet: Weil er glaubt, dort gegenüber dem Weinfachhandel einen Preisvorteil zu haben. Am Beispiel des Rosso Piceno haben wir weiter oben aufgezeigt: Unbesehen gilt das nicht. Ja, der Kunde unterliegt mitunter einem teuren Irrtum!

Aber es kommt noch ein gewichtiges Kriterium hinzu: Bei uns, wie auch bei vielen unserer Kollegen, können Sie einen Wein, den Sie erwerben wollen, vor dem Kauf probieren, zumindest einen Wein in der genannten Preisklasse! Erwerben Sie ihn im Versandhandel, haben Sie 14 Tage Rückgaberecht, und das ohne Angabe von Gründen. Außerdem werden Sie in einem Fachgeschäft, welches diesen Namen zu recht trägt, beraten. Fragen Sie doch mal bei einem Discounter, sollten Sie – außer an der Kasse – einem Angestellten ansichtig werden, ob dieser Wein Ihren persönlichen Vorlieben entspricht...

Es kommt noch eine pikante Note hinzu: Der oben zitierte Rosso Piceno war nicht nur im Gambero Rosso mit zwei Gläsern ausgezeichnet worden, Markus del Monego – einer der derzeit populärsten

Sommeliers des Landes – hatte ein Los dieses Weins für besagten Discounter getestet und als „empfehlenswert“ eingestuft. Das in der Aktion aufgetauchte Los Nr. 08198 wurde auch von Markus del Monego verkostet, allerdings nur noch als „verkehrsfähig“ eingestuft. Ein „kleiner“ Unterschied wie ich meine.

Nun könnten Sie natürlich sagen: „Der kann mir viel erzählen, letztendlich will er doch auch nur seine Weine verkaufen“. Klar wollen wir die von uns persönlich ausgesuchten und sorgfältig auf ihre Qualität kontrollierten Weine verkaufen, aber wir sind bereit uns dem „Wettbewerb“ zu stellen und laden Sie zu einer Blindprobe ein (zu einer Probe, bei der die Etiketten verdeckt sind):

„Discounter-Weine gegen Strien-Weine“

Wir bieten Ihnen Weine ab ca. 5 € an, die wir bei Discountern erworben haben, und stellen sie gegen Weine der gleichen Preisklasse aus unserem Sortiment! Zwar kann man

über Geschmack bekanntlich nicht streiten, wir sind dennoch überzeugt: Diesen Vergleich brauchen wir nicht zu scheuen!

Testen Sie uns und kommen Sie zu dieser Probe am Montag, 15. Juni 2009 um 19.30 Uhr. Als Kostenbeteiligung berechnen wir Ihnen 5 € pro Person. Sollten Sie zu dem Schluss kommen, dass wir mit unserer Behauptung recht behalten, erhalten Sie für Ihren (W)einkauf ab 50 € pro Person am Probenabend eine Gutschrift der Teilnahmegebühr.

Discounter Weine gegen Strien Weine

Montag, 15. Juni 2009

Blindprobe: Bei Discountern erworbene Weine gegen Weine der selben Preisklasse aus unserem Sortiment

Teilnahmegebühr 5,- € pro Person



Neues bei Strien

2008 Monferrato Chiaretto

Franco Roero

0,75 l € 7,70

(Grundpreis 10,27 €/Liter)



Aperitivo bei Strien

In unserem letzten Weinblatt hatten wir ausführlich über die Aperitivo-Kultur in Italien und unser neues Angebot, freitags ab 18 Uhr bei uns einen Aperitivo zu nehmen, berichtet. Über die positive Resonanz und etliche Aperitivo-Gäste haben wir uns sehr gefreut. Falls Sie die Gelegenheit noch nicht wahrgenommen haben, laden wir Sie hiermit nochmals ganz herzlich ein: Genießen Sie italienische Aperitivo-Kultur bei uns. In unserem Laden können Sie jeden Freitag ab 18 Uhr verschiedene Aperitivi genießen. Wir suchen einige, von Freitag zu Freitag wechselnde Weine aus, die wir glasweise anbieten. Dabei



reicht die Auswahl, vom einfachen „Bianco“ oder „Rosso“, über einem Spumante bis hin zu sehr hochwertigen Weinen. Der Preis pro Glas richtet sich natürlich nach der Güte des Weins und im Glaspreis ist ein Tellerchen mit „stuzzichini“ –

Aperitivo

Ab Freitag, 13. März 2009

jeden Freitag ab 18.00 Uhr
Aperitivo bei Strien

Voranmeldung erbeten, aber nicht erforderlich.



kleinen Häppchen – bereits enthalten. Keine Angst, wir schmeißen Sie nicht um 20 Uhr raus, Sie dürfen auch gerne länger bleiben.

Wir freuen uns auf Sie! Es würde

uns die Planung erleichtern, wenn Sie sich einen Tag vorher anmelden. Sie dürfen aber auch gerne spontan kommen.

Neues bei Strien

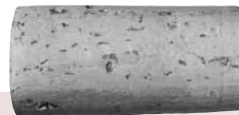
Auch in diesem Jahr war Cecilia Naldoni von der Kellerei Lucania in der Basilikata wieder mit uns auf der ProWein und hat uns das neueste „Kind“ ihrer Kellerei präsentiert: Den 2006 „Gricos“ Aglianico del Vulture. Mit diesem Wein sollen auch Weinfreunde angesprochen werden, die sich den Grifalco oder einen der beiden anderen Aglianico nicht leisten wollen. Wir waren spontan begeistert! So ein beeindruckender Wein zu diesem Preis? Erstaunlich! Keine Frage, wir haben ihn in unser Sortiment aufgenommen.

Ebenfalls neu ist der Barbera d'Asti „Vigna del Martin“ von Luca Ferraris. Noch ein Barbera? Aber warum nicht? Die Barbera von Franco Roero sind so beliebt, dass die Menge knapp wird und der von Luca ist so eigenständig und ganz anders als die von Franco – eine echte Bereicherung des Sortiments. Apropos Franco Roero: von ihm haben wir den Monferrato Chiaretto ins Programm genommen, ein wunderbar frischer, ganz leicht perlender Rosé aus Barbera- und Dolcetto-Trauben – ein herrlicher Sommerwein!

Ebenfalls neu ist der 2008 „Kret“ Friulano von Valentino Butussi. Die neue Linie „Kret“ von unserem langjährigen Lieferanten, der Familie Butussi besteht derzeit aus vier Weinen, von denen wir Ihnen zunächst nur den autochthonen Friulano – früher Tocai Friulano – vorstellen.

Veranstaltungen

Außer unserer Veranstaltung „Discounter-Weine gegen Strien-Weine“ am 15. Juni, haben wir eine weitere, sicher unterhaltsame Veranstaltung vorgesehen: „La festa del vino estivo“:



Aktuell

- **Barbera d'Asti Superiore 2007:** Voraussichtlich im Juli werden wir den Barbera d'Asti Superiore 2007 von Franco Roero bekommen. Wie Sie wissen, ist die Menge sehr limitiert. Die Gesamtproduktion beträgt 4.000 Flaschen, von denen wir voraussichtlich immerhin rund 10% bekommen werden. Der Preis für den 2007er liegt bei 24,95 €, bei verbindlicher Bestellung bis zum 20. Juni 2009 bekommen Sie ihn zum Preis von 22,95 €.
- **Sommerschlussverkauf:** Erstmals bieten wir Ihnen in diesem Jahr einen „Sommerschlussverkauf“ an. In der Woche vom 6. bis 11. Juli haben Sie dabei die Möglichkeit, einige Weiß- und Roséweine zu stark reduzierten Preisen zu erwerben. Wenn Sie eine Liste der Weine wünschen, senden Sie uns bitte ein E-mail mit dem Betreff: Sommerschlussverkauf. Bitte verstehen Sie, dass wir die Liste nur per E-mail am 4. oder 5. Juli versenden können.

Am Samstag, 18. Juli beginnen wir um 17 Uhr mit einem Aperitivo. Dazu gibt es – wie üblich – Teller mit „stuzzichini“ (kleinen Häppchen). Der Preis für die Teilnahme richtet sich nach dem, was Sie für sich als Aperitivo aussuchen.

Ab 18 Uhr können Sie eine breite Auswahl frischer, lebendiger Sommerweine von A wie Arneis, bis Z wie Zenato Lugana „Vigneto Mandolara“ verkosten. Selbstverständlich stehen auch einige Rosé- und Rotweine zur Degustation bereit. Obendrein haben Sie die Möglichkeit unsere umfangreiche Olivenöl- und Aceto Balsamico-Auswahl zu probieren.

Dazu werden wir Ihnen sommerlich-mediterrane Gerichte und eventuell Fleisch und Gemüse vom Grill anbieten – natürlich mit verschiedenen Ölen und Aceti zubereitet.

Wie der Name schon sagt, soll das ganze eher den Charakter eines sommerlich-gemütlichen Beisammenseins haben, als den einer „bierernsten“ Verkostung. Dennoch können Sie sich selbstverständlich wie gewohnt kompetent und umfassend beraten lassen. Wir freuen uns auf Sie!

Die beiden Programmpunkte sind unabhängig voneinander und einzeln buchbar.

Ihre Anmeldung erbitten wir bis spätestens 11. Juli.



Probier-Abonnement

Und wieder gab es beim Probierabo Rot keinen Sieger! Zwar sah es nach den ersten Rücksendungen so aus, als würde der 2006 Montepulciano d'Abruzzo „Selezione“ das Rennen klar für sich entscheiden können, im Schlussspurt konnte



La festa del vino estivo

Samstag, 18. Juli 2009

Ab 17 Uhr Aperitivo

Teilnahmegebühr je nach „Aperitivo“

Ab 18 Uhr

La festa del vino estivo

Gemütliches Beisammensein bei Sommerweinen und sommerlich-mediterranen Gerichten

Teilnahmegebühr 20,- € pro Person

incl. Speisen, Wein + Wasser



der „Luna Rossa“ Sicilia Rosso aber noch ausgleichen. Beiden Weinen wurde ein gutes bis sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis attestiert, wobei der Luna Rossa eine geringfügig bessere Note erreichte. Bei der Bewertung mit Punkten hatte hingegen der Montepulciano knapp die Nase vorn. Also ein echtes Kopf-an-Kopf-Rennen. Der Uva Rara konnte zwar weniger Stimmen als „Selezione dell'intenditore“ auf sich vereinen, wurde aber insgesamt mit der weitaus höchsten Punktzahl bewertet. Vielen Dank für die außergewöhnlich vielen Rücksendungen! Die Auswertung war sehr spannend, und es freut mich persönlich sehr, dass auch der Uva Rara – sicher kein gefälliger Wein – von Ihnen so gut bewertet wurde!

Beim Weißwein gab es einen klaren Sieger: Der Custoza wurde einstimmig zum Sieger gewählt!

Für das aktuelle Rotwein-Paket haben wir außer den beiden neuen Weinen (siehe „Neues bei Strien“) den Erta e China von Renzo Masi ausgesucht. Dieser Wein, je zur Hälfte aus Sangiovese und Cabernet-Sauvignon, gehört schon zu den Klassikern in unserem Angebot.

Für das Weißwein-Abo haben wir, neben zwei Weinen, die wir bereits seit längerer Zeit im Sortiment haben, ebenfalls einen neuen Wein vorgesehen, den „Kret“ Friulano von Valentino Butussi.



Selezione dell'intenditore

2008 Custoza

Cavalchina

0,75 l € 8,40

(Grundpreis 11,20 €/Liter)

2006 Montepulciano d'Abruzzo „Selezione“

Italo Pietrantoni

0,75 l € 5,45

(Grundpreis 7,27 €/Liter)

2008 „Luna Rossa“

Sicilia Rosso

Giacomo Vaccaro

0,75 l € 4,95

(Grundpreis 6,60 €/Liter)



Die aktuellen Abos setzen sich wie folgt zusammen:

Rotwein: 2006 „Gricos“ Aglianico del Vulture von Lucania (Basilikata), 2007 Barbera d'Asti „Vigna del Martin“ von Luca Ferraris (Piemont), 2007 „Erta e China“ Rosso di Toscana von Renzo Masi (Toskana).

Paketpreis € 26,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)

Weißwein: 2008 „Kret“ Friulano von Valentino Butussi (Friaul), 2008 Pinot Grigio Alto Mincio von La Prendina (Lombardei), 2007 Manzoni Bianco von Rive della Chiesa (Venetien).

Paketpreis € 23,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)

Gemischt: 2006 „Gricos“ Aglianico del Vulture von Lucania (Basilikata), 2008 Monferrato Charetto von Franco Roero (Piemont), 2008 „Kret“ Friulano von Valentino Butussi (Friaul).

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

Für Abonnenten stehen die Pakete voraussichtlich ab dem 5. Juni 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