

Das Weinblatt

58. Ausgabe, 5. September 2009

Wie lange ist Wein lagerfähig?

Kann ich Rotwein länger lagern als Weißwein? Zwei typische Fragen, die uns immer wieder gestellt werden, aus diesem Grund nehmen wir uns des Themas etwas ausführlicher an.

Eine allgemeingültige Antwort auf die erste Frage ist nicht möglich, denn Wein ist zwischen wenigen Tagen und vielen Jahren lagerfähig. Das hängt zunächst vom Verhältnis und der Art des Weins ab. Kauft man beim Winzer Offenwein in einer großen Glasflasche, sollte er innerhalb weniger Tage getrunken werden. Nicht nur, weil er eben nicht unter Luftabschluss und steril abgefüllt wurde, sondern weil es sich dabei immer um einfache Weine handelt, die nicht so sorgsam stabilisiert werden, wie die Weine, die in Flaschen in den Verkauf gelangen.

Genausowenig ist die Frage allgemeingültig zu beantworten, ob Rot- oder Weißwein länger lagerfähig ist: Es hängt von der Art des Weines ab. Bei einem jung abgefüllten, leichten Rotwein, wie beispielsweise einem Bardolino, empfehlen wir keine lange Lagerung. Ein großer Riesling von einem exzellenten Winzer aus einem guten

Anbaugebiet kann unter Umständen Jahrzehnte überdauern und seine Aromatik noch deutlich ausprägen. Aber hier kommt es auch darauf, was Sie persönlich von der

Lagerung erwarten. Mögen Sie lieber reife als frische Aromen? Erwarten Sie sich eine Harmonisierung des Weines, oder wollen Sie den Wein einfach nur aus Leidenschaft lagern? Dazu muss man wissen, Wein verändert sich ab dem ersten

Tag permanent – auch dann noch, wenn er in der Flasche ist. Es laufen schlicht Oxidationsprozesse ab, abhängig von der Größe des Gebindes, der Temperatur und des Lichteinflusses, um die wichtigsten Faktoren zu nennen. Je kühler der Wein gelagert und je weniger er direktem Licht ausgesetzt ist, desto langsamer wird er reifen bzw. oxidieren.

Zurück zum Beispiel des Bardolino: Wenn er jung ist überzeugt er – zumindest bei guten Winzern – durch eine frische, saftige Frucht und moderate Säure. Allerdings ist gerade die frische, lebendige

Frucht ganz besonders oxidationsanfällig und verliert sich über die Monate immer mehr. Der Wein ist vielleicht auch 24 Monate nach der Abfüllung noch angenehm zu trinken, im Vergleich zu den ersten Monaten nach der Abfüllung aber viel weniger fruchtig und wird tendenziell „langweilig“, auch wenn die Farbe noch absolut intakt ist und noch keine Oxidationsnoten spürbar sind. Der Wein ist noch mit Genuss trinkbar, hat seinen Zenit aber überschritten.

Während ich diese Zeilen schrieb, beschloss ich einen 2001er Bardolino von Cavalchina aus dem Keller zu holen und zu verkosten. Folgendes habe ich dabei notiert: Farbe etwas gezehrt mit einem Hauch von Ziegelrot am Glasrand, absolut klar; in der Nase überreife, leicht eingekochte Frucht, ganz leichter Madeiraton; am Gaumen weich, sehr verhaltene, überreife Frucht, leicht teerig, Lakritze, insgesamt mager, fehlt Frische, wenig einladendes Finale auf Lakritze, von moderater, schlecht eingebundener Säure begleitet.



Aperitivo

**Jeden Freitag ab 18.00 Uhr
Aperitivo bei Strien**

Voranmeldung erbeten, aber nicht erforderlich.



Gereifter Wein

1996 Barolo „Rocchette“

Lorenzo Accomasso

0,75 l € 41,-

(Grundpreis 54,67 €/Liter)





Sicher keine sehr einladende Verkostungsnotiz. Hier im Vergleich die Notiz von einer Verkostung des selben Jahrgangs vom 16.04.2002: Intensive, dennoch feine Nase, Sauerkirschmarmelade; im Trunk lebendige Säure, die von der dichten Frucht gepuffert wird, wieder Sauerkirschmarmelade, verspielt, langer Abgang.

Zweifellos eine ungleich einladendere Beschreibung. Ich denke, anhand dieser Notizen wird deutlich, was im Laufe der Jahre mit einem Wein geschieht. Ganz anders sieht der Entwicklungsprozess natürlich bei einem erstklassigen

Neues bei Strien

2008 Vermentino Riviera di Ligure Ponente

Durin

0,75 l € 11,45

(Grundpreis 15,27 €/Liter)

2008 Pigato Riviera di Ligure Ponente

Durin

0,75 l € 11,45

(Grundpreis 15,27 €/Liter)



Riesling oder einem großen, traditionellen Barolo aus – insbesondere bei einem Accomasso-Barolo. Hier läuft die Oxidation deutlich langsamer ab. Ein junger Barolo, der erst wenige Wochen abgefüllt ist, wird in der Regel wenig Freude bereiten, da die Gerbstoffe die Frucht noch dominieren. Hier muss zunächst die Gerbsäure etwas oxidieren damit die Frucht ihre volle

Aromatik zeigen kann. Der Grund hierfür liegt zunächst in den völlig anderen Inhaltsstoffen der Traubensorte und daraus resultierend aus der, im Vergleich zum Bardolino, vollkommen unterschiedlichen Gärtechnik. Insbesondere der höhere Säure- und Extraktgehalt spielen hierbei eine Rolle. Die lange Lagerfähigkeit des Barolo begründet sich unter anderem durch den hohen Gerbstoffgehalt und auch Alkohol dient als Konservanz.

Dass sich eine starke, bewusst herbeigeführte Oxidation auch sehr positiv auf einen Wein auswirken kann, zeigen Beispiele wie VinSanto, Vernaccia di Oristano, Marsala oder Sherry, Port und Madeira. Bei diesen Weinen wird gezielt eine schnelle Oxidation herbeigeführt, unter anderem, indem die Fässer nicht vollständig gefüllt werden. Das Ergebnis können sehr beeindruckende Weine mit enormer Aromenvielfalt sein. Ein weiterer Vorteil: Wenn Sie einen Jahrgangsw Wein suchen, haben Sie bei diesen Weinen, soweit sie von seriösen, qualifizierten Erzeugern stammen, die größte Wahrscheinlichkeit, dass sie auch nach 25 oder mehr Jahren noch ausgesprochen gut sind!



Eine weitere häufig gestellte Frage: „Wird Wein zu Essig, wenn man ihn zu lange lagert?“ Grundsätzlich lässt sich die Frage mit einem klaren Nein beantworten. Sind keine Essigsäurebakterien vorhanden, kann kein Essig entstehen. Sind Essigsäurebakterien vorhanden, wird der Wein zu Essig – allerdings setzt die Essigsäuregärung dann relativ schnell ein und nicht erst nach Jahren. Fazit: ein gealterter Wein wird nur dann zu Essig, wenn er unsauber gearbeitet war, oder später mit Essigsäurebakterien „infiziert“ wurde. Die können aber nur durch einen defekten Korken in die Flasche gelangen. Falls Sie selbst Essig produzieren, sollten Sie unbedingt darauf achten, ihn nicht im selben Keller gären zu lassen in dem Ihr Wein lagert.

Abschließend zu einer ebenfalls verbreiteten Frage: „Wie lange muss ich den Wein nach dem Transport lagern, bevor ich ihn trinken kann?“ Das hängt von den Transportbedingungen und der Entfernung ab. Die meisten Weine sind heute so stabil, dass man sie direkt nach dem Transport gut trinken kann und kaum jemand wird einen Unterschied zwischen dem frisch transportierten und einem bereits seit vier Wochen „abgelagerten“ Wein feststellen können. Ausnahme sind Weine, die ein sogenanntes Depot haben, also Ablagerungen, die sich bei einer stehenden Flasche am Boden sammeln. Diese Ausfällungen, die in den allermeisten Fällen keinen Makel darstellen, vermischen sich durch den Transport mit dem Wein und beeinträchtigen den Geschmack. Hier ist eine stehende (!) Lagerung für einige Tage zu empfehlen. Legen sie diesen Wein hin, wird das Depot beim Aufrichten der Flasche erneut aufgewühlt.

Wenn Sie mehr zum Thema Lagerung und Lagerfähigkeit von Wein erfahren wollen, dann melden Sie sich zu unserem Seminar mit Verkostung „Wein und seine Entwicklung in der Flasche“ am Dienstag, 15.09.2009 ab 19.30 Uhr an. Der Kostendeckungsbeitrag für diese Probe liegt bei 22 € pro Person. Selbstverständlich reichen wir Ihnen dazu eine leckere Stärkung.

Ihre Anmeldung erbitten wir bis 08.09.2009.

Aperitivo bei Strien

Im 56. Weinblatt (auf unserer Homepage als Download verfügbar) hatten wir ausführlich über die Aperitivo-Kultur in Italien und unser neues Angebot, freitags ab 18 Uhr bei uns einen Aperitivo zu genießen, berichtet. Inzwischen hat sich der Aperitivo schon etabliert. Falls Sie die Gelegenheit noch nicht wahrgenommen haben,



laden wir Sie hiermit nochmals ganz herzlich ein: Erleben Sie italienische Aperitivo-Kultur jeden Freitag ab 18 Uhr bei uns im Laden. Wir suchen einige, von Freitag zu Freitag wechselnde Weine aus, die wir glasweise anbieten. Dabei reicht die Auswahl, vom einfachen „Bianco“ oder „Rosso“, über einen 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“ – 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

Wieder einmal können wir Ihnen interessante Neuheiten in unserem Sortiment vorstellen. Mit der Aufnahme dreier Weine und eines Olivenöls aus Ligurien vom Familienbetrieb Durin ver-

Neues bei Strien

2008 Rossese Riviera di Ligure Ponente
Durin

0,75 l € 11,45
(Grundpreis 15,27 €/Liter)

Olio Extravergine di Oliva
Durin

0,5 l € 15,95
(Grundpreis 31,90 €/Liter)



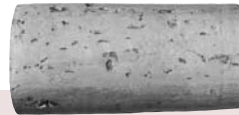
schwindet gleichzeitig ein weißer Fleck von unserer Weinlandkarte.

Bereits seit mehr als einem Jahr stehen wir mit der Kellerei in Kontakt und haben sämtliche Weine des Betriebes verkostet, teils mehrfach, zum Teil auch aus mehreren Jahrgängen. Da wir uns natürlich auch

in Ligurien vor allem für die autochthonen – also heimischen – Rebsorten interessieren, haben wir drei absolut typische Rebsorten ausgewählt: die Weißweine Vermentino und Pigato und den Rotwein Rossese. Das Olivenöl wird zu 100% aus eigenen Taggiasca Oliven gepresst und gehört aus unserer Sicht zu den besten Olivenölen aus dieser Sorte. Wir sind überzeugt, damit eine echte Bereicherung unseres Sortiments gefunden zu haben.

Veranstaltungen

Neben dem Seminar „Wein und seine Entwicklung in der Flasche“ am Dienstag, 15.09.2009 um 19.30 Uhr (siehe unser Artikel auf Seite 1 + 2)



Aktuell

- **Barbera d'Asti Superiore 2007:** Franco hat uns ein recht großes Kontingent seines „Flaggschiffs“ zur Verfügung gestellt, dadurch haben wir noch etliche Kartons auf Lager. Wenn Sie sich noch mit „dem perfekten Barbera“ (wie eine italienische Zeitschrift den 2006er nannte) eindecken möchten, zögern Sie nicht zu lange. Der Preis liegt bei 24,95 €.
- **Weinreise ins Piemont:** Für die Weinreise ins Piemont vom 29.09. bis 04.10.2009 sind aktuell noch 4 Plätze frei. Haben Sie Lust uns beim Ernten, bei der Trüffelsuche, zu Valter Musso, in die Distilleria di Barbaresco und den vielen anderen Höhepunkten dieser wunderschönen Reise zu begleiten? Gerne senden wir Ihnen die Reiseunterlagen zu, oder Sie besuchen einfach die Internetseite unseres Reiseveranstalters www.ondatours.de.
- **Kunstaussstellung im Alten Rathaus in Heumaden:** Am 7. und 8. November jeweils von 11-18 Uhr findet im Alten Rathaus in Stuttgart-Heumaden eine Kunstausstellung statt, bei der drei lokale Künstler ihre Werke zeigen werden: Herbert Gromes stellt seine Holzsulpturen aus, Magda Pulm zeigt Gemälde und Silvia Hörner ihre „Dicken Figuren“ aus Keramik. Wir freuen uns die Veranstaltung mit einer Weinprobe bereichern zu können.



haben wir eine weitere, sicher sehr interessante und vergnügliche Veranstaltung für Sie geplant:

Am Samstag, 14. November beginnen wir um 17 Uhr mit einem Aperitivo, wobei wir an diesem Tag auch Aceto Balsamico als Aperitif anbieten. 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.

Um 18 Uhr erfahren Sie aus berufenem Munde alles Wissenswerte über Ursprung und Herstellung von Aceto Balsamico di Modena und Aceto Balsamico tradizionale di Modena. Lorenzo Guerzoni, unser langjähriger Lieferant für den wahren Aceto Balsamico, kommt eigens für diese Veranstaltung zu uns, und erklärt Ihnen die Herstellungsverfahren und den Unterschied zwischen den beiden oben genannten Bezeichnungen.



Veranstaltungen

**Dienstag, 15. September
2009, 19.30 Uhr**

Seminar und Verkostung

**Wein und seine Entwicklung
in der Flasche**

Geführte Vergleichsprobe ver-
schiedener Weine aus jüngeren
und älteren Jahrgängen

Teilnahmegebühr 22,- € p.P.

incl. Speisen, Wein + Wasser

Samstag, 14. November 2009

Ab 17.00 Uhr Aperitivo

Teilnahmegebühr je nach „Aperitivo“

**18.00 Uhr Seminar und Ver-
kostung**

**Aceto Balsamico
(tradizionale) di Modena**

Teilnahmegebühr 15,- € p.P.

Anschließend kalt-warmes Buf-
fet mit Aceto Balsamico

Gerichten

Teilnahmegebühr 25,- € p.P.

incl. Wein + Wasser



Weine einer Kellerei für das Weißweinabo ausgesucht haben. Da beide Weine jedoch neu im Sortiment und sehr unterschiedlich im Geschmack sind, denken wir, es ist trotzdem eine interessante Mischung für Sie. Wir würden uns sehr über einen regen Rücklauf freuen, denn wir sind natürlich gespannt, ob Sie den Pigato oder den Vermentino bevorzugen.

Selezione dell'intenditore

**2007 Barbera d'Asti „Vigna
del Martin“**

Luca Ferraris

0,75 l € 9,95

(Grundpreis 13,27 €/Liter)



Superiore von Freddano (Umbrien).

Paketpreis € 34,- (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)

Gemischt: 2007 „Vigna Flaminio“ Brindisi Rosato von Vallone (Apulien), 2008 Rossese Riviera di Ligure Ponente von Durin (Ligurien), 2008 Pigato Riviera di Ligure Ponente von Durin (Ligurien).

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

Für Abonnenten stehen die Pakete voraussichtlich ab dem 8. September zur Abholung bereit bzw. werden an Sie versandt.



gen. Außerdem können Sie unter seiner fachkundigen Anleitung lernen, wie man Aceto Balsamico verkostet, und worauf Sie besonders achten müssen.

Anschließend laden wir Sie ein, mit uns ein kalt-war-
mes Buffet auf Aceto Balsamico-Basis zu genießen. Dazu
schenken wir – unter anderem – einen besonderen Wein
aus der Heimat des Aceto Balsamico aus: Lambrusco!

Alle drei Programmpunkte sind unabhängig voneinan-
der und einzeln buchbar.

Ihre Anmeldung erbitten wir bis spätestens 7. November.

Probier-Abonnement

Nach längerer Zeit gab es mal wieder einen Sieger bei
der Selezione dell'intenditore in Rot: Knapp war es wie-
der, aber am Ende bekam der Barbera d'Asti „Vigna del
Martin“ von Luca Ferraris die meisten Stimmen als Sele-
zione dell'intenditore. Den zweiten Platz mussten sich der
„Gricos“ Aglianico del Vulture und der Erta e China teilen.
Interessant dabei ist, dass von den drei Weinen der Gricos
die höchste, der Barbera die niedrigste Durchschnitts-
punktzahlerhielt! Beim Preis-Qualitäts-Verhältnis waren
die beiden genannten Weine exakt gleichauf.

Beim Weißwein kam diesmal leider kein Rücklauf.
Schade!

Für das aktuelle Rotwein-Paket haben wir natürlich den
neuen Ligurischen Wein ausgewählt. Außerdem den „Car-
bunè“ Barbera d'Asti und den Südtiroler Blauburgunder.
Alle drei Weine sind aus dem Jahrgang 2008. Das
Weißweinabo steht diesmal ganz im Zeichen der neuen
ligurischen Weine. Es ist das erste Mal, dass wir zwei

Die aktuellen Abos setzen sich wie folgt zusammen:

Rotwein: 2008 Rossese Riviera di Ligure Ponente von
Durin (Ligurien), 2008 Barbera d'Asti „Carbunè“ von Fran-
co Roero (Piemont), 2008 Südtiroler Blauburgunder von
Kössler (Südtirol).

Paketpreis € 30,- (bei Versand zzgl. € 5,- Versand-
kostenanteil)

Weißwein: 2008 Pigato Riviera di Ligure Ponente von
Durin (Ligurien), 2008 Vermentino Riviera di Ligure
Ponente von Durin (Ligurien), 2007 Orvieto Classico



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