

Das Weinblatt

60. Ausgabe, 16. März 2010

Neues bei Strien



Diesmal geht es bei unseren Neuheiten ausnahmsweise mal nicht um Wein, sondern um unser Spezialitätenangebot. Aus verschiedenen Gründen haben wir uns nach einem neuen Lieferanten für Reis umgesehen und haben wiederum im nördlichen Piemont einen Bio-Betrieb gefunden, der nicht nur sehr guten Reis, sondern auch eine gewisse Vielfalt, bis hin zu sehr guten Risotto-Kreationen anbietet, die man nur noch kochen muss – fertig! Und das hat nichts mit zweifelhaften Fertiggerichten zu tun, sondern bewegt sich auf hohem Niveau. Würden wir es Ihnen sonst anbieten?

Die Tenuta Margherita ist bio-zertifiziert, existiert seit 1562 und ist seit über 100 Jahren in Familienbesitz. Sie liegt in dem kleinen Ort Desana, im Herzen des Anbaugebietes der Provinz Vercelli. Insgesamt werden ca. 250 Hektar bewirtschaftet. Unserer Einschätzung nach gehört der Betrieb zu den besten in der Zone.

Neues bei Strien

Baldo Reis „Superfino“ BIO

Tenuta Margherita

500g € 3,95

(Grundpreis 7,90 €/kg)

Carnaroli Reis „Superfino“ BIO

Tenuta Margherita

500g € 3,95

(Grundpreis 7,90 €/kg)

Reis Nero Venere BIO

Tenuta Margherita

500g € 6,20

(Grundpreis 12,40 €/kg)



Welche Reissorten und Risotti wir ins Programm genommen haben, entnehmen Sie bitte beiliegender Bestellliste.



Veranstaltung: Rund um den Reis



Eine kleine Einführung in die Vielfalt von Reis möchten wir Ihnen am Montag, 19. April 2010 um 18 Uhr geben. Frühlingshafte Zubereitungen: Bunte Reissalate, duftiger Spargelrisotto, verführerische Reis-Desserts und natürlich passende Frühlings- und Sommerweine werden wir an diesem Abend vor-

stellen und Ihnen ein paar nützliche Tipps zur Risotto-Zubereitung geben. Kennen Sie die beiden raren und sehr aromatischen Sorten Nero Venere und Rosso Ermes? Wenn nicht, können wir Ihnen ein ganz neues, aromatisches Reiserlebnis versprechen!

Ich muss zugeben, als ich den Riso Nero Venere vor wenigen Jahren im Piemont kennen gelernt habe, war ich sofort begeistert. Zunächst irritiert die schwarze Farbe etwas, bietet aber neben seinem tollen Aroma phantastische Möglichkeiten mit Farben zu spielen und mit einfachen Mitteln ein nicht nur sehr leckeres, sondern auch optisch bemerkenswertes Gericht zu zaubern.

Lassen sie sich begeistern von der Vielfalt dieses Getreides!

Ihre Anmeldung zu dieser Veranstaltung erbiten wir bis zum 10.04.2010 Die Teilnahme kostet 22 € pro Person inkl. Wein, Wasser und Speisen.

Rund um den Reis

**Montag, 19. April 2010
um 18 Uhr**

Einführung in die Vielfalt
des Reis

Mit Verkostung unserer Wein-
empfehlungen zum Spargel
und für's Frühjahr

Teilnahmegebühr 22 € p.P.

Anmeldeschluss: 12.04.2010



Rezeptempfehlung

Riso Nero Venere mit Garnelen und Zucchini

Die Neuaufnahme seltener Reissorten in unser Sortiment nehmen wir zum Anlass, Ihnen mal wieder ein Rezept vorzustellen. Geschmacklich ein Erlebnis und optisch sehr ansprechend.

Zutaten für 4 Personen: 300g Riso Venere, 1 kleine Schalotte, etwa 200g Garnelen, 2 mittlere Zucchini, 1 Esslöffel feingehackte Frühlingszwiebel, etwas Olivenöl Extra Vergine, 1 Glas Weißwein (z.B. Arneis oder Passerina), Salz, Pfeffer und Knoblauch je nach Geschmack.

Den Reis in einem Topf kaltem Salzwasser auf die Herdplatte stellen und auf großer Flamme für ca. 20-25 Minuten kochen. Der Riso Venere ist nur von den äußeren Spelzen befreit, gibt also kaum Stärke ab, daher bleibt er körnig. Wenn er einen angenehmen Biss hat, von der Platte nehmen und ggf. übriges Wasser abgießen.

Parallel die Schalotte fein Hacken und in einer kleinen Pfanne mit etwas Olivenöl Extra Vergine glasig werden lassen, die Garnelen und, je nach Geschmack, eine Knoblauchzehe dazugeben und garen. Die Zucchini in Würfel schneiden und ebenfalls in etwas Olivenöl bissfest garen.

Nun den Reis wieder auf die Platte stellen und mit dem Weißwein ablöschen. Wenn der Weißwein verdunstet ist, mischen Sie ihn mit den Garnelen und den Zucchini, streuen etwas feingehackte Frühlingszwiebel darüber und servieren ihn.

Anstelle der Garnelen kann man auch kleine Tintenfische nehmen. Statt Frühlingszwiebel gibt auch feingehackte Petersilie schöne Frische und einen weiteren Farbtupfer.

Die Zubereitung ist sehr einfach. Die Kochzeit beträgt ca. 25 Minuten, Vorbereitungszeit etwa 5-10 Minuten.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

Die neuen Weingesetze in Italien

Im Zuge der Einführung der EU- Weinmarktordnung wurden auch in Italien in den letzten Jahren etliche Neuerungen eingeführt, zum Gut-

teil noch so schnell, dass die Italiener sie selbst festlegen durften, ohne die EU-Kommission um Erlaubnis zu bitten. Insbesondere wurden viele neue DOCs und DOCGs geschaffen, die Klassifikation „Tafelwein“ ist verschwunden

und auch viele sogenannte IGTs wurden in DOCs umgewandelt. Dafür gibt es seit Kurzem eine neue unterste Kategorie. Schon beim Lesen der Bezeichnung bekomme ich Gänsehaut: „Wein“, die Angabe von Jahrgang, Herkunft und Traubensorte sind freigestellt. Was verbirgt sich dahinter?

Ganz einfach: Das was auf dem Etikett steht, also ein Weiß-, Rot- oder Roséwein. Durch Angabe der Traubensorte, Region oder des Landes kann er näher spezifiziert werden, muss aber nicht. Sicher werden diese Weine oft keller technisch perfekt, dafür aber bar jeden Charakters sein. Im günstigsten Falle erkennt man noch die Traubensorte. Mit dem Kulturgetränk Wein hat so eine Brühe sicher nichts mehr zu tun.

Aber zurück zu den neuen DOCs und DOCGs. Wir möchten Sie hier nicht mit einer langen Auflistung der neuen Zonen langweilen, sondern greifen stellvertretend eine der neuen heraus. Ihre Schaffung hat in der Branche große Wellen geschlagen, nicht zuletzt weil dieser Wein inzwischen fast schon der

Prosecco wie er sein soll

Prosecco frizzante

Rive della Chiesa

0,75 l ~~€ 6,60~~ € 6,20

(Grundpreis ~~€ 8,80~~ 8,27 €/Liter)

12 Flaschen € 69,50

(Grundpreis ~~€ 5,80~~ 7,72 €/Liter)

Das Angebot gilt bis 30.04.2010



Frisch eingetroffen

2009 Falerio dei Colli Ascolani

Castello Fageto

0,75 l € 6,95

(Grundpreis 9,27 €/Liter)

2009 Rosato di Basciano

Fattoria di Basciano

0,75 l € 6,70

(Grundpreis 8,93 €/Liter)



Probierpaket

Die Lieblingsrotweine vom Strien-Team

Je 1 Flasche à 0,75 l

2006 Montepulciano d'Abruzzo „Selezione“ Italo Pietrantoni

2006 „Vereto“ Salice Salentino Rosso Agricole Vallone

2006 „Gricos“ Aglianico del Vulture Lucania

2008 Colline Novaresi Uva Rara Fratelli Ioppa

2004 Chianti Classico Fattoria di Rodano

2008 Valpolicella Classico Antolini

Paketpreis frei Haus

~~€ 59,90~~ € 49,90

Sie sparen über 16% gegenüber dem regulären Preis

Das Angebot gilt bis 30.04.2010



Inbegriff des erfrischenden italienischen Weißweins, beinahe schon eine Form italienischer Lebensart geworden ist. Aber auch, weil das Schutzkonsortium endlich eine bessere Positionierung für die qualitätsorientierten Winzer erreichen und ihn aus der Ramschecke holen wollte. Sie ahnen schon um welchen Wein es geht, es ist der Prosecco. Nun, das alles war nicht so einfach, denn ursprünglich kommt der Prosecco, der eigentlich Glera heißt, aus dem kleinen Ort Prosecco im Friaul. Die Winzer des Ortes Prosecco beanspruchten nun verständlicherweise auch in die DOC aufgenommen zu werden. Also kam es hier zu einem Novum: Eine DOC, die sich über verschiedene Provinzen zweier Regionen erstreckt. Alles was nicht aus dem festgeleg-



Neue Ernte

2009 Olio Extravergine di Oliva

Castello Fageto

0,75 l | € 17,95

(Grundpreis 23,93 €/Liter)

2009 Olio Extravergine di Oliva

Italo Pietrantoni

0,75 l | € 17,95

(Grundpreis 23,93 €/Liter)

Ab einer Bestellung von 2 Flaschen Olivenöl à 0,75 l erhalten Sie einen Ölausgießer aus Olivenöl gratis dazu!

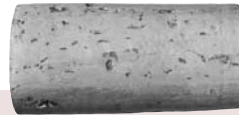
Das Angebot gilt bis 30.04.2010



ten Anbauggebiet kommt, muss künftig den Traubennamen Glera tragen, denn Prosecco ist ab sofort kein Traubenname mehr, sondern eine Gebietsbezeichnung. Eine ganz wesentliche Neuerung aber ist, dass Prosecco jetzt im Ursprungsgebiet abgefüllt werden muss und nicht mehr in deutschen oder auch bspw. piemontesischen

Abfüllbetrieben als Prosecco etikettiert werden darf. Auch kann nun viel effektiver kontrolliert werden, ob der Prosecco tatsächlich aus Glera-Trauben ist (an diesen Namen müssen wir uns noch gewöhnen), oder mittels Dokumentenbezug aus sizilianischem oder apulischem Wein in wundersamer Weise zu Prosecco wurde.

In der Tat hatten wir gehofft, das Image des Prosecco könne durch diese relativ restriktiven Regelungen steigen. Leider jedoch findet sich inzwischen Prosecco DOC zum Ramschpreis in den Regalen zweier Discounter. Wir können nur hoffen, dass dies ein einmaliger Ausrutscher war, denn der angebotene Preis ist entweder für den Erzeuger oder für den Vertreiber oder für alle beide nicht kostendeckend. Vor allem aber wäre dann der Versuch dem beliebten Prickler ein neues, besseres Image zu verschaffen kläglich gescheitert.



Aktuell

- **ProWein 21.-23.03.2010:** Bereits zum neunten Mal werden wir in diesem Jahr auf der Fachmesse ProWein in Düsseldorf in Halle 3 Stand B 139 unsere „Großen Weine von kleinen Erzeugern“ präsentieren. Vom 19.-24.03. ist deshalb leider kein Versand möglich.
- **MERUM Degubox:** Entgegen der Ankündigung im letzten Weinblatt können wir Ihnen leider die aktuellen Ausgaben der Degubox doch noch nicht anbieten. Es haben sich unerwartete bürokratische Hindernisse ergeben, um deren Lösung sich der Verlag jedoch intensiv bemüht. Wir werden Sie auf dem Laufenden halten...
- **Sie wollen auf dem Laufenden bleiben?** Um Ihnen regelmäßiger aktuelle Informationen zukommen lassen zu können, bitten wir Sie uns Ihre E-Mail-Adresse zukommen zu lassen. Am besten senden Sie uns ein Mail und schreiben einfach in die Betreffzeile „Info“, dann sind Sie künftig dabei. Wenn Sie unser Weinblatt bereits per E-Mail bekommen, erübrigt sich das natürlich.



Unser Partner Michele Gasparetto von Rive della Chiesa sieht die neue DOC bzw. DOCG als Gewinn für die Zone – und das obwohl der Großteil seiner Weinberge außerhalb der DOCG-Zone liegt. Seiner Meinung nach wird das Image insgesamt aufgewertet, weil Prosecco keine Massenware mehr sein wird, sondern ganz klar mit der Region verankert ist. Für ihn als Traubenproduzent ändert sich nur insofern etwas, als der zulässige Höchsterttrag pro Hektar gegenüber der bisherigen IGT spürbar reduziert wurde. Das wird aus seiner Sicht insofern ausgeglichen, da bei der IGT praktisch keine Kontrollen existierten, bei der DOC Kontrollen regelmäßig erfolgen und Betrug massiv erschwert wurde. Also steigen seine Chancen einen realen Preis für einen realen Wein zu bekommen.

Insgesamt betrachtet stehen wir der Vermehrung der DOC-Gebiete und der Einführung der obligatorischen Banderolen sehr positiv gegenüber, denn so wird eine wesentlich bessere Kontrolle möglich, die Zahl der Billigst-Weine mit klangvollen Namen wird (hoffentlich) kleiner. Die Ertragsmöglichkeiten für kleine Winzer werden vielleicht hier und da wieder besser.



Neues bei Strien

Risotto al Radicchio Rosso

Tenuta Margherita

Kochfertig zubereitet

300 g € 6,20

(Grundpreis 20,67 €/kg)

Risotto ai Funghi Porcini

(mit Steinpilzen)

Tenuta Margherita

Kochfertig zubereitet

300 g € 6,20

(Grundpreis 20,67 €/kg)



Für uns persönlich ändert sich insofern nichts, da wir weiterhin den bisher eingeschlagenen Weg verfolgen werden, keine Weine von Großabfüllern, sondern von kleinen Betrieben anzubieten, die die Trauben für ihre Weine selbst anbauen.

Probier-Abonnement

Wie gewohnt gab es beim Rotwein-Abo wieder keinen Sieger, und fast hätten diesmal alle drei Weine die gleiche Anzahl Stimmen bei der Wahl zur „Selezione dell'Intenditore“ gehabt. Fast, denn im Schlussspurt musste sich der Barbaresco „Bricco Rio Sordo“ dann doch ganz knapp geschlagen geben. Die höchste Punktzahl bekam der Valpolicella Classico Superiore Ripasso von Antolini, der Neuzugang in unserem Sortiment. Das freut uns natür-

lich insofern ganz besonders, als es zeigt, dass wir auch Ihrer Meinung nach eine gute Wahl getroffen haben. Dass Sie ihm nebenbei noch das beste Preis-Qualitäts-Verhältnis attestiert haben, ist gewissermaßen noch das Sahnehäubchen. Wobei wir uns insgesamt sehr über die wirklich guten Noten für die Weine gefreut haben. Bemerkenswert sind übrigens die sehr geringen Abweichungen in ihren Beurteilungen. Ein Indikator für die große Fachkompetenz von Ihnen als Teilnehmer/in am Probierabo!

Selezione dell'intenditore

2007 Valpolicella Classico Superiore Ripasso

Antolini

0,75 l € 16,95

(Grundpreis 22,60 €/Liter)

2005 „Damaschito“ Aglianico del Vulture

Lucania

0,75 l € 17,95

(Grundpreis 23,93 €/Liter)



Einen kleinen Wermutstropfen gibt es bezüglich des Valpolicella Ripasso allerdings: Er hat viele unserer Kunden so überzeugt, dass er bereits wenige Tage vor Weihnachten ausverkauft war! Der 2007er, den wir inzwischen auf Lager haben, steht aus unserer Sicht dem 2006er allerdings nicht nach. Wir haben uns deshalb die Freiheit genommen, den aktuellen Jahrgang als „Selezione dell'Intenditore“ vorzustellen.

Beim Weißwein-Abo haben wir dieses Mal ein deutliches Preisgefälle zwischen den drei Weinen in Kauf genommen. Wir haben mit dieser Entscheidung lange gezögert, denn ein Wein für 11,95 € hat natürlich mehr Klasse als einer für 4,60 €. Da es sich jedoch bei allen drei Weinen bereits um 2009er handelt, haben wir uns aus Aktualitätsgründen für diese Zusammensetzung entschieden.

Im Rotweinabo finden Sie unter anderem unseren neuen Valpolicella Classico und den neuen Jahrgang des „Vigna Flaminio“ Brindisi Rosso – übrigens beides Weine die MERUM mit sehr guten Bewertungen bedacht hat!

Für die gemischten Abos haben wir den 2009 Rosato di Toscana von der Fattoria di Basciano ausgesucht. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Verkosten und freuen uns auf Ihre Bewertungen!

Um Ihnen etwas mehr Informationen rund um den Wein und andere italienische Leckereien geben zu können, haben wir diesmal erstmals darauf verzichtet die genauen Zusammensetzungen der Abonnements aufzulisten. So wird das Probierabo gleichzeitig zum Überraschungsabo. Wenn Sie gerne wieder vorab über Inhalt und Preis informiert werden möchten, geben Sie uns bitte kurz Bescheid, dann werden wir im nächsten Weinblatt die Pakete wieder detailliert vorstellen.

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



Unsere Öffnungszeiten:

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

