

Das Weinblatt

61. Ausgabe, 2. Juli 2010

Neues bei Strien

Auch in dieser Ausgabe des Weinblatts können wir Ihnen wieder einige Neuheiten präsentieren. Der Pinot Grigio Ramato von Casata Monfort aus dem Trentino ist ein nahezu unbekannter Roséwein aus der Pinot Grigio-Traube. Wie er zu seiner zartrosa Farbe kommt, erfahren Sie weiter unten. Weiter geht's mit einem sehr bekannten italienischen Weißwein, dem Soave. Auch das Weingut, von dem wir ihn beziehen, ist unseren treuen Kunden seit langen bekannt: Die Azienda Agricola Brigaldara. Stefano Cesari hat ein paar Hektar im Soave-Gebiet erworben und kelterte

im Jahr 2009 zum ersten Mal diesen strukturierten, klaren Soave, der uns auf Anhieb gut gefiel.

Übrigens haben wir auf Wunsch einiger Kunden neben dem Valpolicella Classico von Antolini auch den von Brigaldara wieder in unser Sortiment aufgenommen.

Die beiden Weine sind so unterschiedlich, dass wir diejenigen, die den Sortimentswechsel bedauert haben, sehr gut verstehen. Bleiben wir im Valpolicella-Gebiet. Pierpaolo Antolini hat im Jahr 2000 einen kleinen Weinberg in allerbesten Lage im Örtchen Negrar erworben. Da sich der Charakter des Amarone della Valpolicella aus Negrar stark vom Amarone „Moròpio“ aus seinem Heimatort Marano unterscheidet, hat er sich entschlossen, die Trauben der beiden Weinberge separat zu vinifizieren und

mit dem Jahrgang 2006 erstmals den „Ca' Coato“ abzufüllen. Wir sind vollkommen einig mit ihm, die beiden Weine unterscheiden sich grundlegend. Der „Moròpio“ präsentiert sich als eher feiner, eleganter, dennoch sehr strukturierter Wein. Der „Ca' Coato“ hingegen ist der vielleicht etwas klassischere Amarone. Er zeichnet sich durch seine Kraft und Fülle und die besonders reizvolle Fruchtsüße aus. Wir empfehlen Ihnen beide zu probieren, jeder für sich ist ein großes Erlebnis!

Aus dem Nordosten Italiens kommt ein nur Insidern bekannter Rotwein, der Pignolo, aus einer autochthonen friulaner Rebsorte. Die Familie Butussi hat vor einigen Jahren einen kleinen Teil ihrer Rebanlagen mit dieser alten Sorte bestockt. Das Ergebnis kann sich schmecken lassen! Auch dieser Wein wurde im Jahrgang 2006 erstmals produziert.

Von den Agricole Vallone haben wir den „Versante“ Salento Bianco ins Sortiment aufgenommen. Ein Weißwein, der zu je 50% aus Chardonnay und Sauvignon Blanc gekeltert ist. Neben seinem aus unserer



Neues bei Strien

2009 „Versante“ Salento Bianco

Agricole Vallone

0,75 l € 6,70

(Grundpreis 8,93 €/Liter)

2009 Soave

Brigaldara

0,75 l € 9,20

(Grundpreis 12,27 €/Liter)



Sonderaktion Weine von Casata Monfort

Stellen Sie sich Ihre Auswahl aus dem Sortiment von Casata Monfort zusammen. Bei Bestellung von mindestens 12 Flaschen – auch gemischt – und Sie bekommen 10% Rabatt auf den Listenpreis

Das Angebot gilt bis 31.07.2010 bzw. so lange der Vorrat reicht



Sicht exzellenten Preis-Qualitäts-Verhältnis überzeugte uns, wie klar die Typizität beider Rebsorten herausgearbeitet wurde.



Pinot Grigio Ramato, was ist das?

Unter „Neues bei Strien“ haben wir auch den Pinot Grigio Ramato von Casata Monfort erwähnt. Sicher fragen Sie sich, was Ramato eigentlich bedeutet, denn Sie kennen Pinot Grigio zweifellos als Weißwein, vermutlich aber nicht als Rosé. Nun stellt sich natürlich die Frage: Wie wird ein Weißwein lachsfarben?

Neues bei Strien

2009 Pinot Grigio Ramato
Casata Monfort
0,75 l € 9,45
(Grundpreis 12,60 €/Liter)



Die Pinot Grigio ist die einzige weiße Rebsorte, deren Trauben nicht grünlich oder gelblich sind, sondern in der Vollreife eine gräulich-rötliche Färbung aufweisen. Viele Jahre war es Usus, dass Weißweine ohne Schalenkontakt vergoren werden.

Die Trauben wurden abgepresst und nur der Most kommt in die Gärtanks, also bleibt der Wein normalerweise weiß. Wenn man nun aber die Trauben abpresst und für kurze Zeit die Schalen mit in den Tank gibt, werden die rötlichen Farbstoffe aus der Haut teilweise extrahiert und der Wein bekommt diese herrliche lachsrosa Färbung.

„Ramato“ heißt er, weil die Farbe leicht an Kupfer erinnert und Kupfer im Italienischen Rama heißt, zu deutsch also der kupferfarbene Pinot Grigio.

Kleiner Nebeneffekt des kurzen Schalenkontaktes ist die Extraktion von Gerbstoffen, die sich ebenfalls weit überwiegend in der Schale befinden. Dadurch bekommt der Pinot Grigio Ramato auch eine etwas „ernstere“ Struktur als ein weiß gekelterter Pinot Grigio. Wir finden, er ist eine sehr interessante Variante eines Roséweines. Probieren Sie ihn!

Sonderaktion Weine von Casata Monfort

Seit vielen Jahren arbeiten wir mit der Kellerei Casata Monfort in Lavis im Trentino zusammen. Nun nehmen wir die Neuvorstellung des Pinot Grigio Ramato zum Anlass das komplette Sortiment der Kellerei zum Sonderpreis anzubieten. Bei Bestellung von wenigstens 12 Flaschen die-



ser Kellerei – auch gemischt – erhalten Sie 10% Rabatt auf den Listenpreis. Stellen Sie sich Ihre Lieblingsweine aus dem Pinot Grigio, Pinot Grigio Ramato, Blanc de Sers, Traminer Aromatico, Teroldego Rotaliano, Marzemino, Casata Monfort Brut, Moscato Giallo und Moscato Rosa zusammen. Das Angebot gilt bis zum 31.07.2010 bzw. so lange der Vorrat reicht.

Brunello 2005

Mit „guten Vorsätzen“ bin ich in diesem Jahr auf die Vintaly nach Verona gefahren. Die alljährlich stattfindende größte und wichtigste Messe für italienischen Wein bietet natürlich eine optimale Plattform, um sich einen aktuellen Überblick zu verschaffen und eventuelle Lücken im Sortiment zu schließen. Unter anderem wollte ich einen Familienbetrieb finden, der einen guten – im Wortsinn „preis-werten“ Brunello – produziert. Gut vorrecherchiert, habe ich eine Auswahl verkostet, habe ein paar Referenzweine mit hineingenommen von renommierten Weingütern bzw. von Weingütern, die ich seit Jahren kenne, gut finde, die aber aus unterschiedlichsten Gründen als Partner nicht in Frage kommen. Unbedingt wollte ich einen Brunello finden, der in unser Sortiment passt. Sowohl, was die Betriebsgröße angeht, als auch, was Qualität und Preiswürdigkeit betrifft, denn ein Italienspezialist ohne Brunello, einem der bekanntesten Rotweine Italiens? Undenkbar!

Um es vorwegzunehmen: Doch denkbar! Die Probe war niederschmetternd. Verstehen Sie mich nicht falsch, die Weine waren überwiegend nicht schlecht, oder sagen wir zu einem ganzen Teil sogar gut, für den Preis, den die Winzer verlangen allerdings bei

ser Kellerei – auch gemischt – erhalten Sie 10% Rabatt auf den Listenpreis. Stellen Sie sich Ihre Lieblingsweine aus dem Pinot Grigio, Pinot Grigio Ramato, Blanc de Sers, Traminer Aromatico, Teroldego Rotaliano, Marzemino, Casata Monfort Brut, Moscato Giallo und Moscato Rosa zusammen. Das Angebot gilt bis zum 31.07.2010 bzw. so lange der Vorrat reicht.

Probierpaket

**Die Lieblingssommerweine
vom Strien-Team**

Je 1 Flasche à 0,75 l

2009 „Letizia“ Marche Passerina
Castello Fageto

2009 Gavi „Terrarossa“
La Zerba

Pignoletto dell'Emilia
Zucchi

Lambrusco di Sorbara
Zucchi

2009 Grignolino d'Asti
Franco Roero

2008 „Luna Rossa Rosato“
Giacomo Vaccaro

Paketpreis frei Haus
~~€ 54,60~~ € 46,00

Sie sparen über 15% gegenüber dem regulären Preis

Das Angebot gilt bis 31.07.2010



weitem nicht gut genug! Ich finde ein Wein der für Sie als Konsument am Ende um die 40 € kostet, muss einen berühren, muss etwas erzählen, muss Emotionen wecken – eigentlich sollte er begeistern. Einen Wein, der diese Kriterien erfüllt, habe ich unter den Brunello des Jahrgangs 2005 nicht finden können. Kurze Zeit nach meiner Verkostung traf ich einen italienischen Kollegen, der eine noch weitaus größere Zahl Brunello verkostet hat. Sein Ergebnis: deckungsgleich mit meinem. Zum Teil gute Weine, die aber den Preis absolut nicht rechtfertigen. Schade! Es mag zum Teil am Jahrgang liegen, aber ich fürchte hier ist eine ganze Appellation dabei ihren klangvollen Namen zu ruinieren.

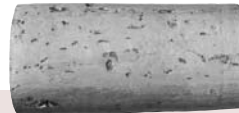
Deshalb werden wir bis auf weiteres auch keinen Brunello im Sortiment haben, denn ich bringe es nicht fertig, Ihnen einen Brunello als großen Wein zu verkaufen, wenn ich weiß in unserem Regal liegen mindestens ebenbürtige Weine aus der Toskana wie der Vino Nobile di Montepulciano von LeCasalte oder Chianti Classico Riserva „Viacosta“ der Fattoria di Rodano, die ungefähr die Hälfte eines Brunello kosten, aber deutlich mehr Trinkspaß bieten. Oder, um es noch etwas krasser auszudrücken: Wir fanden, der Chianti Classico 2005 von der Fattoria di Rodano, der seit kurzem verfügbar ist, war besser als die meisten Brunello die wir auf der VinItaly verkostet haben. Sein Preis: 12,45 €.

Veranstaltung: Festa del vino estivo

Bereits im vergangenen Jahr haben wir mit Ihnen die festa del vino estivo gefeiert. Ein Fest, dass allen Teilnehmern und auch uns sehr viel Spaß gemacht hat! Also dachten wir, vielleicht meint es Petrus auch in diesem Jahr wieder gut mit uns. Wie der Name schon sagt, soll es keine geführte, konzentrierte Weinprobe, sondern „una festa“ werden, bei der zwar der Wein eine wichtige Rolle spielt, das Essen, die Unterhaltung, das gemütliche Beisammensein aber im Vordergrund stehen sollen. Vielleicht können wir bei dieser

Gelegenheit ja den Titel des Fußballweltmeisters nachfeiern?

Probieren Sie unsere Sommerweine vom Arneis bis zum Vermentino – rund 30 ver-



Aktuell

- **Betriebsferien:** Ein paar Tage Ruhe müssen sein. Deshalb haben wir uns entschlossen vom 16.-31.08.2010 Betriebsferien zu machen. In dieser Zeit bleibt unser Laden geschlossen und auch Versand wird in dieser Zeit nicht möglich sein. Ab 1. September sind wir frisch erholt wieder für Sie da.
- **Sie wollen auf dem Laufenden bleiben?** Um Ihnen regelmäßiger aktuelle Informationen zukommen lassen zu können, bitten wir Sie uns Ihre E-Mail-Adresse mitzuteilen. Am besten senden Sie uns eine E-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.

schiedene Weiß-, Rosé- und Rotweine werden zur Verkostung bereit stehen. Und natürlich werden wir auch eine Speisenauswahl am kalt-warmen Buffet für Sie bereithalten. Vorgesehen haben wir neben dreierlei Fleischsorten vom Grill – wenn es nicht in Strömen regnet – Seppia al Aceto Balsamico, verschiedene Gemüse, Riso Nero Venere und Riso Rosso Ermes und natürlich ein Dessert.

Wie gewohnt werden wir von allem reichlich bereit halten.

Bei entsprechendem Wetter werden wir natürlich auf dem Platz vor unserem Laden wieder Tische aufstellen.

Wir würden uns sehr freuen, wenn wir auch Sie zu diesem unterhaltsamen Abend begrüßen dürften.

La festa del vino estivo

Samstag, 24. Juli 2010

La festa del vino estivo
Gemütliches Beisammensein
bei Sommerweinen und
sommerlich-mediterranen
Gerichten

Teilnahmegebühr 30 € p.P. incl. Speisen,
Wein + Wasser

Ihre Anmeldung erbitten wir
bis zum 19. Juli



Weinreise

Aus terminlichen Gründen können wir Ihnen dieses Jahr nur eine Reise anbieten: Die Weinreise ins Piemont. Es erwartet Sie ein vielseitiges Programm: die Besichtigung der Kellereien von



Franco Roero und Valter Musso sowie 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 Küche des Piemont und etliche feine Weine kennenlernen.

Nähere Informationen zu der Reise, die wir wie immer in Zusammenarbeit mit ondatours in Reutlingen veranstalten, bekommen Sie bei uns oder auf www.ondatours.de.

Frisch eingetroffen

Pignoletto dell'Emilia

Zucchi

0,75 l € 6,60

(Grundpreis 8,80 €/Liter)

Lambrusco di Sorbara

Zucchi

0,75 l € 7,45

(Grundpreis 9,93 €/Liter)



Probier-Abonnement

Seit langer Zeit gab es mal wieder einen Sieger beim Probierabo! Unsere Probierabonnenten haben den 2006 „Vigna Flaminio“ Brindisi Rosso zur Selezione dell'intenditore gewählt. Das Rennen um Platz zwei war allerdings auch diesmal wieder sehr eng und so mussten sich der Dolcetto d'Alba von Valter Musso und der Valpolicella Classico von Antolini den zweiten Platz teilen.

Der Brindisi allerdings hat alle „Kategorien“ für sich entscheiden können: die meisten Stimmen als Selezione, die höchste Durchschnittspunktzahl und das beste Preis-Qualitäts-Verhältnis. Das gab es schon lange nicht mehr! Wir sehen es als Beleg für die deutliche Qualitätssteigerung und vernünftige Priesgestaltung bei Agricole Vallone.

Für das Weißwein-Abo haben wir zwei neue Weine ausgesucht. Den „Versante“ Bianco von Vallone, ein Blend aus Chardonnay und Sauvignon, sowie den Soave von Brigaldara. Als dritten Weißwein haben wir einen Perlwein ausgewählt, den Shooting-Star der letzten drei Jahre: den Pignoletto dell'Emilia. Die Kellerei Zucchi, die ich zuletzt Mitte Mai besucht habe, ist ein kleiner Familienbetrieb, der lediglich 10 Hektar Rebanlagen besitzt. Weitere wenige Hektar hat die Familie noch gepachtet, bewirtschaftet sie jedoch auch selbst. Entsprechend kommen alle Trauben für ihre Weine aus eigener Produktion.

Für das Rotweinabo haben wir den 2007 „Versante“ Negroamaro von Vallone, den 2008 Rosso Piceno von Castello Fageto sowie den 2009 Grignolino d'Asti von Franco Roero ausgewählt. Drei Weine, die alle in einer ähnlichen Preisklasse liegen, von der Aromatik jedoch völlig unterschiedlich sind. Wir sind wieder einmal sehr gespannt, welcher der Weine Ihnen am besten gefällt und ob es einen eindeutigen Sieger geben wird. Wir wünschen jedenfalls schon jetzt viel Spaß beim Probieren!

Für die gemischten Abos haben wir den 2009 Pinot Grigio Ramato von Casata Monfort ausgesucht. Wir freuen uns auf Ihre Bewertungen!

Offensichtlich sind Sie, liebe Abonnenten, mit unserer Entscheidung den Inhalt und Preis der Pakete nicht mehr detailliert im Weinblatt aufzulisten, einverstanden. Wir haben es also in dieser Ausgabe beibehalten.

Für Abonnenten stehen die Pakete voraussichtlich ab dem 10. Juli zur Abholung bereit bzw. werden an Sie versandt.

Selezione dell'intenditore

2006 „Vigna Flaminio“ Brindisi Rosso

Vallone

0,75 l € 8,30

(Grundpreis 11,07 €/Liter)



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

