

Das Weinblatt

62. Ausgabe, 20. Oktober 2010

Neues bei Strien

Wir freuen uns sehr, Ihnen in dieser Ausgabe des Weinblatts zwei neue Weine aus den Weinbergen von Ciro Picariello in Kampanien vorstellen zu können. Beides Weine aus klassischen Lokaltrauben. Der Greco di Tufo gehört zu den bekanntesten Weinen der Region um den Vesuv und wurde im Jahrgang 2009 erstmals von Ciro Picariello gekeltert. Es ist ein schöner, strukturierter Weißwein mit sehr klarer Textur. Der zweite ist ein Irpinia Fiano. Vielleicht kennen Sie ja bereits den Fiano di Avellino aus dieser Kellerei. Der Irpinia Fiano ist leichter, etwas verspielter und unkomplizierter, aber dennoch ein ausge-

sprochen vergnüglicher Tropfen. Wir empfehlen diese Weine unbedingt zu probieren.

Aus dem Keller der Familie Ioppa im Piemont haben wir ebenfalls zwei neue Weine im Sortiment. Faszinierend und überraschend ist der „Rusin“ Nebbiolo

Rosato. Einerseits typisch Nebbiolo, andererseits herrlich frisch! Ein ausdrucksstarker, strukturierter Roséwein, der auch in der kalten Jahreszeit richtig Spaß macht. Überaus interessant präsentiert sich der „San Grato“ ein Weißwein aus den lokalen Sorten Timorasso und Erbaluce, ergänzt durch ein paar Prozent Traminer um ihm noch mehr Würze zu geben. Auch diese beiden Weine sollten Sie sich keinesfalls entgehen lassen!



Neues bei Strien

2009 Irpinia Fiano

Ciro Picariello

0,75 l € 9,80

(Grundpreis 13,07 €/Liter)

2009 Greco di Tufo

Ciro Picariello

0,75 l € 15,30

(Grundpreis 20,40 €/Liter)



Erntebericht

Das klimatisch schwierige Jahr 2010 nehmen wir zum Anlass, um Ihnen erste Stimmen unserer Winzer zur Qualität des Jahrgangs zu übermitteln.

Bei uns, zumindest hier im Südwesten der Republik, war der Sommer alles andere als toll. Viel Tristesse, kalte, graue und viele nasse Tage im Wechsel mit extrem hohen Temperaturen, die sich allerdings primär auf drei Wochen im Juni beschränkten. Ähnliches ungewöhnliches Klima herrschte in weiten Teilen Italiens. Häufigere und stärkere Regenfälle auch in Monaten, in denen es normalerweise keine Niederschläge gibt. Teilweise extrem hohe, teilweise ungewöhnlich niedrige Temperaturen. Hagelschlag zu ungewöhnlichen Zeiten. Alles in allem schwierig. Entsprechend war ich etwas überrascht, jetzt zum Zeitpunkt der Ernte sehr viele positive Stimmen zu hören.

Fabio Zenato vom Weingut Valerio Zenato ist sehr zufrieden mit der Ernte. Ich habe ihn am 04. Oktober besucht und aus drei Tanks den (fast) fertig vergorenen Wein seiner Auswahl für den Vigneto Mandolara verkostet: überzeugend! Ein Weißwein von erstaunlicher Dichte und Komplexität, der sehr reich an Aromen ist. Natürlich wird man noch abwarten müssen, wie seine weitere Entwicklung sein wird, aber der erste Eindruck ist sehr gut.



Sonderaktion Pasta von Bordone

Penne

500g € ~~3,45~~ 1,95(Grundpreis ~~6,90~~ 3,90 €/kg)

Spaghetti Bianconeri

500g € ~~4,95~~ 2,95(Grundpreis ~~9,90~~ 5,90 €/kg)

Tagliatelle Tartufo e Funghi

500g € ~~8,95~~ 3,95(Grundpreis ~~17,90~~ 7,90 €/kg)

Alle MHD 31.12.2010



Neues bei Strien

2009 San Grato Bianco

Ioppa

0,75 l € 9,60

(Grundpreis 12,80 €/Liter)

2009 „Rusin“ Nebbiolo Rosato

Ioppa

0,75 l € 9,60

(Grundpreis 12,80 €/Liter)



weil die Ernte ungefähr 7-10 Tage später war als sonst, was die Regengefahr erheblich erhöht, nun, nach Abschluss der Ernte am Samstag, 09.10. allerdings sehr zufrieden. „Wieder ein sehr, sehr gutes Jahr besonders für die Selektionen „Carbone“, „Cellarino“ und den Barbera d’Asti Superiore, sagte er mir heute am Telefon, allerdings unter dem Vorbehalt, dass sich natürlich gerade diese Weine noch alle in der Fermentation befinden – eine der heikelsten Phasen nach der Ernte.

Probierpaket

Die Lieblingwildweine vom Strien-Team

Je 1 Flasche à 0,75 l

2009 Teroldego Rotaliano
Casata Monfort

2008 Ruché di Castagnole
Monferrato
Luca Ferraris

2007 Valpolicella Classico
Superiore Ripasso
Antolini

2005 Nieddera Rosso
Contini

2009 Campania Rosso
Ciro Picariello

2008 Rosso di Montepulciano
Fattoria Le Casalte

Paketpreis frei Haus

€ 70,10 € 59,50

Sie sparen über 15% gegenüber dem regulären Preis

Das Angebot gilt bis 14.11.2010



Auch Lorenzo Simoni von Casata Monfort im Trentino betrachtet 2010 bis jetzt als einen zumindest guten Jahrgang, was die Rotweine angeht. Für die Weißen könnte es ein sehr guter Jahrgang sein.

Franco Roero vom gleichnamigen Weingut im Piemont zeigte sich auch sehr zufrieden. Zunächst sorgenvoll,

Sehr positiv klingen auch die Prognosen von den Agricole Vallone aus Apulien. Die sehr guten Wasserreserven durch die starken Regenfälle im vergangenen Herbst und Winter, unterstützt durch einen warmen, aber nicht zu heißen Sommer, haben für einen optimalen Vegetationsverlauf gesorgt. Der Ertrag liegt etwas über dem Vorjahr, die Qualität wird derzeit als sehr gut bis hervorragend eingeschätzt.

Carmelo Vaccaro aus Sizilien ist ebenfalls sehr zufrieden. Die Wetterbedingungen waren ähnlich wie in Apulien. Leichte Regenfälle im September sorgten für das nötige Wasser, ohne aber Schimmelbefall zu verursachen. Zwar liegt

der Ertrag etwa 50% unter Vorjahr, die Qualität allerdings ist seiner Aussage nach so gut wie seit Jahren nicht mehr.

Etwas weniger positiv äußerte sich Riccardo Lanza von der Podere Pruneto im Herzen des Chianti Classico Gebietes über den Jahresverlauf. Niedrige Temperaturen und viel Regen bis Ende Juni verursachten Rebkrankheiten und Schimmel während des Sommers. Dadurch wird der Ertrag ca. 30% unter dem Vorjahr liegen. Die Trauben hatten bis Mitte September nur einen geringen Zuckergehalt und eine hohe Säure. Danach kam schlagartig die Änderung. Zwar wird der Ertrag niedrig bleiben, der Zuckergehalt ist in den letzten Tagen vor der Ernte aber deutlich angestiegen, die Säure auf Normalmaß zurückgegangen. Dadurch erwartet Riccardo nun einen guten Jahrgang 2010.

Veranstaltung: Ein „wildes“ Fest

Nein, nein, keine Angst, wir beabsichtigen kein Fest mit Hip Hop-Musik, Table-Dance oder sonstigen „Highlights“ dieser Art zu veranstalten. Das „wild“ bezieht sich vielmehr auf das Buffet, das wir zu den Weinen vorbereiten werden. Passend zur Saison werden wir verschiedene Wild- (und Pilz-) gerichte anbieten und dazu die entsprechenden Weine aussuchen. Wir möchten Ihnen heute noch nicht versprechen, was genau wir auf den Tisch bringen werden, denn letztendlich müssen wir abwarten, was wir tatsächlich bekommen werden, angedacht sind aber in jedem Fall Reh, Hirsch, Wildschwein und Feldhase. Für all diejenigen, die mit so wilder Küche nichts anfangen, werden wir auch vegetarische Speisen wie Pasta mit Pilzsauce, Risotto mit Steinpilzen, Polenta und eventuell ein Trüffelgericht anbieten.

Bei der Weinauswahl werden wir natürlich den Schwerpunkt auf Rotweine legen, den einen oder anderen Weiß- und Roséwein werden Sie aber selbstverständlich auch verkosten können.

Frisch eingetroffen

2008 Rosso di Toscana

Le Casalte

0,75 l € 8,95

(Grundpreis 11,93 €/Liter)

2009 „Cerano“ Montepulciano d’Abruzzo

Cerasuolo (Rosato)

Italo Pietrantoni

0,75 l € 12,95

(Grundpreis 17,27 €/Liter)



Genießen Sie den Ruchè di Castagnole Monferrato 2008, den Teroldego Rotaliano 2009, den Dolcetto d'Alba „Rocchettevino La Pria“ 2007 – der nur in sehr, sehr kleiner Menge verfügbar ist – den Vino Nobile 2007, den Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2007 von Antolini, den „Cerano“ Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo 2009, den „Rusin“ Colline Novaresi Nebbiolo Rosato 2009 oder den Greco di Tufo 2009, um nur eine kleine Auswahl zu nennen.



Veranstaltung: 20 Jahre – Jahrgangprobe 1990

Als im Herbst 1990 die Trauben gelesen wurden bezeichneten viele Journalisten den Jahrgang als Jahrhundertjahrgang.

Am 22. November um 19 Uhr, fast exakt 20 Jahre nach Abschluss der Fermentation, wollen wir schauen, ob die Weine noch das halten, was man sich damals davon versprochen hat.

Wir werden einige Weine dieses Jahrgangs entkorken, vom „Vino da Tavola“, der damals

sowohl im Piemont als auch in der Toskana bei vielen Weingütern das Flaggschiff war, bis hin zu den großen Gewächsen Brunello und Barolo. Ganz genau können wir noch nicht sagen, welche Weine es sein werden, wir können Ihnen aber versprechen, es wird keine „getürkte“ Probe sein, bei der wir ausgewählte Weine vorstellen – um eine Vorprobe durchzuführen haben wir von den meisten Weinen zu wenige Flaschen –

sondern wir werden eine mehr oder weniger zufällige Auswahl von voraussichtlich acht Weinen präsentieren. Definitiv dabei sein werden:

Vino Nobile di Montepulciano Riserva von Le Casalte, Chianti Classico Riserva „Viacosta“ von Rodano, „Etrusco“ von Cennatoio oder „Monna Claudia“ von Rodano, Barbera d'Asti „Bogliona“



Aktuell

- Barbera d'Asti Superiore 2008: Voraussichtlich Anfang November werden wir den Barbera d'Asti Superiore 2008 von Franco Roero auf Lager haben. Wie Sie wissen, ist die Menge sehr limitiert. Die Gesamtproduktion beträgt 4.000 Flaschen, von denen wir wiederum rund 10% bekommen werden. Der Preis für den 2008er liegt unverändert bei 24,95 €, bei verbindlicher Bestellung und Bezahlung bis zum 30. Oktober 2010 bekommen Sie ihn zum Preis von 22,95 €.
- Novum beim Moscato d'Asti. Eine etwas ungewöhnliche Grundlage für die Festlegung des Hektarhöchstertages wurde dieser Tage für die Appellation Moscato d'Asti beschlossen. Künftig richtet sich die Bemessung der Obergrenze nach dem Lagerbestand bei den Winzern zum 31.08. des Jahres, also vor Erntebeginn. Auf diese Weise sollen Marktspekulationen vermieden und vernünftige Preise gesichert werden.
- 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.



Veranstaltungen

**Samstag, 06. November 2010
18 Uhr**

Ein „wildes“ Fest
Weine für die kalte Jahreszeit
Mit verschiedenen Wildgerichten

Teilnahmegebühr 35 € p.P. incl. Speisen,
Wein + Wasser

Ihre Anmeldung erbitten wir bis zum
30. Oktober

**Montag, 22. November 2010
19 Uhr**

20 Jahre
Ein „Jahrhundertjahrgang“
im Test

Teilnahmegebühr 20 € p.P. incl. Speisen,
Wein + Wasser

Ihre Anmeldung erbitten wir bis zum
19. November



von Scarpa, außerdem ein Barolo, voraussichtlich der Barbaresco „Pora“ von Valter Musso, ein „Vino da Tavola“ aus dem Piemont, eventuell ein weiterer Chianti und eine Bordeaux-Cuvée aus dem Veneto oder der Lombardei.

Welche Weine wir genau auswählen werden, hängt auch von der Anzahl der Teilnehmer ab, da wir teilweise nur noch einzelne Flaschen dieser Weine haben und in jedem Fall eine Ersatzflasche vorhalten wollen, falls ein Korkschröcker dabei sein sollte.

Dazu werden wir kein üppiges Buffet anbieten, aber auch nicht nur „trockenes Brot“ ...



Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme, für die wir pro Kopf einen Kostenbeitrag von 20 € benötigen.

Ihre Anmeldung erbitten wir bis zum 19. November 2010



Probier-Abonnement

Wie meistens gab es auch beim letzten Probierabo Rot wieder keinen eindeutigen Sieger. Zwar hatte am Ende der Rosso Piceno die meisten Stimmen als Selezione, das beste Preis-Qualitäts-Verhältnis sahen Sie aber beim „Versante“ von Vallone. Nur knapp dahinter war der Grignolino, der die gleiche Punktzahl erzielte wie der „Versante“ und auch ebenso oft zur Selezione gewählt wurde. Es ist schön zu sehen, dass es für die drei sehr unterschiedlichen Weine jeweils Liebhaber gibt. Das bestätigt uns, weiter an einer vielseitigen Auswahl zu arbeiten und auch weiterhin weniger bekannte Rebsorten anzubieten und nicht mehr oder weniger beliebige, standardisierte Weine auszusuchen, die „jedem gefallen“, aber niemanden wirklich begeistern.

Selezione dell'intenditore

2008 Rosso Piceno

Castello Fageto

0,75 l € 7,95

(Grundpreis 10,60 €/Liter)

2009 Soave

Brigaldara

0,75 l € 9,20

(Grundpreis 12,27 €/Liter)



Auch beim Weißen war es ein spannendes Rennen. Am Ende hatte aber doch der Soave von Brigaldara die Nase vorne. Das hat uns insofern nicht überrascht, als er auch aus unserer Sicht der reichste der drei Weine ist. „Bollicine“, wie der Italiener zu perlenden Weinen gerne sagt, sind nicht jedermanns Sache und der „Versante“ Bianco bekam zwar gute Bewertungen auch beim Preis-Qualitäts-Verhältnis, allerdings weniger Stimmen zur Selezione und eine geringere Gesamtpunktzahl. Aber der Preisunterschied muss natürlich auch irgendwo herkommen.

Für das aktuelle Rotweinabo haben wir wieder zwei recht unbekannte Rebsortenweine ausgesucht. Aus dem Friaul den Refosco dal peduncolo rosso – den Refosco mit dem roten Stiel – und aus dem Trentino den Marzemino,

eine sehr alte Rebsorte, die in Mozarts Don Giovanni bereits besungen wurde. Der dritte Rote kommt von der Fattoria Le Casalte und gehört seit einiger Zeit zu den beliebtesten toskanischen Weinen in unserem Sortiment: Der Rosso Toscana aus dem Jahrgang 2008.

Bei den Weißweinen stellen wir Ihnen zwei Neuheiten vor. Den San Grato von Ioppa aus dem Piemont und den Irpinia Fiano von Ciro Picariello aus Kampanien. Der dritte Weißwein ist ebenfalls aus einer weniger bekannten Rebsorte gekeltert, der Friulano, die bis vor zwei Jahren noch Tocai Friulano hieß, dann aber wegen der Namensgleichheit mit dem ungarischen Süßwein die Bezeichnung „Tocai“ opfern musste.

Für das gemischte Abo haben wir ebenfalls eine Neuheit ausgesucht, den „Rusin“ Nebbiolo Rosato von Ioppa.

Wir sind wie immer sehr gespannt, wie Sie die Weine beurteilen.

Für Abonnenten stehen die Pakete voraussichtlich ab dem 23. Oktober 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