

# Das Weinblatt

63. Ausgabe, 03. Dezember 2010

## Der Wein und die Moden

Neulich stieß ich bei der Durchsicht älterer Unterlagen auf einen interessanten Schriftwechsel mit Dr. Giuseppe Liberatore, seines Zeichens Präsident des „Consorzio del Marchio Storico Chianti Classico“ – oder, wie es früher hieß, Consorzio Gallo Nero. Für die Marketing-Schrift I/1999 des Konsortiums hatte Dr. Liberatore einen längeren Artikel über die schwierige Marktsituation des Chianti in der Welt, insbesondere in Europa, und hier vor allem in Deutschland, verfasst. Als Ursachen für den damals stagnierenden Markt sah Dr. Liberatore zum einen die negative konjunkturelle Entwicklung in Gesamteuropa und besonders in Deutschland



### Riserva vom Feinsten

#### 2004 Chianti Classico Riserva „Viacosta“

Fattoria Rodano

0,75 l € 21,95

(Grundpreis 29,27 €/Liter)



die seit Jahren stagnierenden Verbraucherschichten. Nicht unerwähnt ließ er eine weitere wichtige Entwicklung: Die Preise des Chianti Classico waren damals konstant im Steigflug, und insbesondere

das als legendär gefeierte Weinjahr 1997 brachte nochmals massive Preissteigerungen. In dieser Zeit hatten viele Weingüter ihre Preise innerhalb von fünf Jahren verdoppelt. Der Präsident des Schutzkonsortiums verteidigt in dem Artikel die Preispolitik als vollkommen gerechtfertigt, da sich die Qualität des Weines in gleichem Maße entwickelt habe.



Die seiner Meinung nach enorme Qualitätssteigerung des „Markenproduktes“ Chianti Classico rührte laut Dr. Liberatore primär von den erheblichen Bemühungen des Consorzio und der

Winzer her das Produkt zu verbessern. Dafür war das „Projekt Chianti 2000“ ins Leben gerufen worden. Ziel war es besonders geeignete Klone der Sangiovese zu finden, bessere Rebuterlagen zu erforschen und alternative Rebsorten zu testen. Ganz vorne auf der Agenda stand damals der Cabernet-Sauvignon, der seinerzeit in Italien als Heilsbringer betrachtet wurde. Mithilfe dieser ursprünglich französischen Rebsorte und durch die Verwendung von Barriques wollte sich Italien, und vorneweg der Chianti Classico, in die absolute Weltspitze katapultieren.

Nun, unsere langjährigen Kunden wissen, und viele von Ihnen schätzen es: Wir haben uns stets für den Erhalt der traditionellen Rebsorten und gegen die Internationalisierung italienischer Weine gewandt. Eine Erhöhung des zulässigen Cabernet-Anteils im Chianti Classico von 10% auf 15% (am 5. August 1996 verabschiedet) war uns ein Dorn im Auge. Also schrieb ich Herrn Dr. Liberatore einen Brief, in dem ich sowohl die Erhöhung des zulässigen Cabernet-Anteils, als auch die massiven Preiserhöhungen der vergangenen Jahre deutlich kritisierte. Ich warf dem Konsortium vor durch die Erhöhung des Anteils anderer Rebsorten dem Verlust des Charakters des Chianti Classico Vorschub zu leisten und dadurch langfristig seine Marktposition eher zu gefährden als zu stabilisieren. Ich warnte, der Chianti Classico würde sein klares Profil verlieren und in der Masse der Cabernet-Weine dieser



### Die Klassiker

#### 2007 Chianti Classico

Podere Pruneto

0,75 l € 13,95

(Grundpreis 18,60 €/Liter)

#### 2005 Chianti Classico

Fattoria Rodano

0,75 l € 12,45

(Grundpreis 16,60 €/Liter)



## 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)

### Tagliolini al Barolo

250g € ~~2,95~~ 1,45  
(Grundpreis ~~11,80~~ 5,80 €/kg)

Alle MHD 31.12.2010



Welt untergehen. Fortan würden viele Konsumenten den Chianti Classico nicht mehr kaufen, weil er ein Chianti Classico ist, sondern nur noch, wenn er günstiger als andere Cabernet-Weine dieser Welt ist, denn sein Profil und damit sein Alleinstellungsmerkmal habe er verloren und ginge eben deshalb im Meer internationaler Weine unter.

Außerdem gab ich zu bedenken, die Cabernet-

Mode würde vorübergehen und ich würde befürchten, dass anschließend Merlot und/oder Syrah Verwendung finden würden. Der Chianti Classico also sein ohnehin schon verwaschenes Profil endgültig verlieren würde. Dr. Liberatore teilte meine Ansicht seinerzeit nicht. Vielmehr argumentierte er, man habe ja gleichzeitig die Möglichkeit geschaffen den Chianti Classico auch zu 100% aus der Sangiovese-Traube zu keltern. Im übrigen habe sich der Chianti insbesondere deshalb verändert, weil die Zulassung der Beigabe weißer Traubensorten abgeschafft wurde. Außerdem sei sehr viel in die Modernisierung der Kellertechnik und die Neupflanzung alter Rebanlagen investiert worden, was ebenfalls zu einer erheblichen Verbesserung der Qualität geführt habe.

Er resümierte Cabernet Sauvignon, Merlot und andere Rebsorten hätten letztendlich zur Verbesserung, nicht aber zum Verlust des Charakters des Chianti Classico beigetragen.

Heute, elf Jahre nach diesem Schriftwechsel, stellt sich die Situation für mich etwas anders dar. Viele Winzer verzichten inzwischen wieder darauf einen Blend aus Sangiovese, Cabernet-Sauvignon und/oder Merlot zu keltern. Eine große Zahl rühmt sich stattdessen damit einen reinen Sangiovese, oder gar einen Chianti aus Sangiovese- und Canaiolo-Trauben abzufüllen. Keiner der Winzer hat es damit begründet, er wolle zugunsten der Tradition auf bessere Qualität verzichten. Vielmehr loben alle die phantastische Qualität ihrer ausgesuchten Sangiovese bzw. Canaiolo-Klone und stellen die besonderen Charakter- und Geschmackseigenschaften dieser Rebsorte/n heraus.

Wir konnten in den letzten Jahren die Beobachtung machen, und zahllose Artikel in der einschlägigen Presse untermauern dies, der Trend geht ganz klar weg von internationalen, hin zu autochthonen, also heimischen Rebsorten. Diesen Weg haben wir von Anfang an gewählt und es erfüllt uns mit Freude hier sozusagen „konservativer“ Avantgardist gewesen zu sein.

Unsere beiden Lieferanten für den Chianti Classico, die Fattoria Rodano in Castellina und die Podere Pruneto in Radda, haben in all den Jahren an den traditionellen Rebsorten festgehalten. Deshalb waren es stets Weine, die ihren besonderen Charakter behalten haben – und Sie als unsere Kunden haben diesen Weinen die Treue gehalten. Vielen Dank!

## Frisch eingetroffen

### 2008 „Cellarino“ Barbera d'Asti

Franco Roero  
0,75 l € 13,45  
(Grundpreis 17,93 €/Liter)

### 2008 Barbera d'Asti Superiore

Franco Roero  
0,75 l € 24,95  
(Grundpreis 33,27 €/Liter)



## Neues bei Strien

Diesmal können wir ausnahmsweise nur zwei Neuheiten vorstellen. Die eine ist, ein Weißwein, der Lugana „Benedictus“, eine Auswahl der besten Turbiana-Trauben aus den Rebanlagen der Familie Zenato. Ein Teil der Trauben gärt im Barrique, der größte Teil wird im Stahltank vergoren, allerdings mit Schalenkontakt. So entsteht ein kräftiger, körperreicher Lugana, wie es nur wenige gibt.

Die zweite „Neuheit“ ist der Pinot Nero von Casata Monfort. „Neuheit“ in Anführungszeichen, weil wir ihn vor Jahren schon einmal im Sortiment hatten, dann aber ein paar Jahrgänge als zu holzdominiert empfunden haben, weshalb wir ihn nicht mehr anbieten wollten. Den 2007er fanden wir wieder recht gelungen. Was meinen Sie dazu?

## Neues bei Strien

### 2007 Trentino Pinot Nero Casata Monfort

0,75 l € 13,95  
(Grundpreis 18,60 €/Liter)

### 2009 Lugana „Benedictus“ Valerio Zenato

0,75 l € 13,45  
(Grundpreis 17,93 €/Liter)



## Nachlese: Jahgangsprobe 1990 – Überraschend!

Am Montag, 22. November traf sich ein kleiner Kreis Neugieriger um zu testen, was der Jahrgang 1990 noch zu bieten hat. Zur Verkostung standen:



Südtiroler Sauvignon „Kössler & Ebner“ – Wein- und Sektkellerei Kössler; Chianti Rufina Riserva – Fattoria di Basciano; Vino Nobile di Montepulciano Riserva – Fattoria Le Casalte; Chianti Classico Riserva „Viacosta“ – Fattoria Rodano; Etrusco – Cennatoio; Brunello di Montalcino – Casanova di Neri; Barbera d’Asti „La Bogliona“ – Antica Casa Vinicola Scarpa; Acanzio – Mauro Molino; Barolo „Mariondino“ – Armando Parusso; Orvieto Classico Abboccato – Palazzone.

Die erste sehr positive Überraschung kam gleich zu Beginn! Der Sauvignon aus Südtirol überzeugte schon beim Einschenken mit heller, klarer Farbe – keine Spur vom klassischen goldgelb (über-) reifer Weißweine! Der sehr klare Sortentyp im Duft war eine wahre Freude und im

Trunk zeigte er sich erstaunlich vital mit feiner Säure. Lediglich die Frucht war schon etwas ausgezehrt. Insgesamt aber für alle Teilnehmer eine Freude!

Es würde zu weit führen jetzt alle Weine im Einzelnen zu beschreiben. Soviel sei jedoch gesagt: lediglich zwei Weine enttäuschten die Erwartungen, die meisten anderen überraschten zumindest was ihre Frische und Finesse bzw. ihren noch festen Körper angeht. Insgesamt eine sehr vergnügliche, spannende Probe, wobei in der keineswegs reprä-

### Probierpaket

#### Festtagsweine

Je 1 Flasche à 0,75 l

Casta Monfort Brut

Casata Monfort

2006 Barbaresco „Pora“

Valter Musso

2005 „Serrone“ Marche Rosso

Castello Fageto

2007 „Clemens“ Lazio Bianco

Casale Marchese

2005 „Bosco del Falco“ Aglianico del Vulture

Lucania

2007 Nobile di Montepulciano

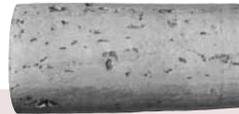
Fattoria Le Casalte

Paketpreis frei Haus

€ ~~116,20~~ € 98,50

Sie sparen über 15% gegenüber dem regulären Preis

Das Angebot gilt bis 24.12.2010



## Aktuell

- Helfen Sie uns zählen: Wie in jedem Jahr, müssen wir unsere Bestände zum 31.12. wieder zählen. Dazu ist uns Ihre Hilfe natürlich sehr willkommen. Helfen Sie uns wieder? Vom 27. – 31.12. haben Sie die Gelegenheit stark reduzierte Restposten aus unserem Lager zu räumen. Die Öffnungszeiten sind von 10 – 12.30 Uhr und von 15 – 18.30 Uhr. An Silvester haben wir von 10 – 12.30 Uhr geöffnet. Wenn wir Ihre E-mail-Adresse bereits haben, bekommen Sie die Liste automatisch. Wenn nicht, teilen Sie sie uns bitte rechtzeitig mit. Ein Versand der Liste per Post kann aus Aktualitäts- und Kostengründen nicht erfolgen.
- Betriebsferien: Wegen Inventur und Jahresabschlussarbeiten bleibt unser Ladengeschäft vom 02. bis 11. Januar 2011 geschlossen. Ab 12. Januar sind wir wieder für Sie da.



sentativen Auswahl, die Toskaner erstaunlicherweise die Nase gegenüber den Piemontesern vorne hatten.

Eine ganz besondere Freude stellte der Orvieto Classico Abboccato dar. Ein Dessertwein mit moderater Restsüße, der restlos überzeugen konnte!

Ein paar Teilnehmer waren, sagen wir einmal vorsichtig, erstaunt über die „Niederlage“ der Piemonteser. Deshalb haben wir uns spontan überlegt: wir bieten eine Revanche an! Ich bin überzeugt, die zweite Runde wird nicht minder spannend und ich kann schon jetzt ankündigen,

ein Barolo von Accomasso wird ebenso dabei sein wie der Monna Claudia von Rodano! Insgesamt werden wir voraussichtlich acht Weine präsentieren. Haben Sie Lust dabei zu sein? Dann melden Sie sich bitte bis zum 21. Januar 2011 an. Die Probe



**Montag, 24. Januar 2011  
19.30 Uhr**

Die Fortsetzung – 20 Jahre  
Ein „Jahrhundertjahrgang“ im  
Test

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

Ihre Anmeldung erbitten wir bis zum  
21. Januar 2011



findet am Montag, 24.01.2011 ab 19.30 Uhr in unserem Ladengeschäft in Heumaden statt.

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



## Probier-Abonnement

Bei der dritten Ausgabe des Probierabos rot in diesem Jahr haben sich der Rosso Toscana und der Trentino Marzemino den Platz auf dem Treppchen geteilt.

Beim Weißweinabo gab es einen klaren Sieger: den Irpinia Fiano von Ciro Picariello aus Kampanien. Selten hat ein Weißwein so gute Bewertungen bekommen. Das freut mich persönlich ganz besonders, da wir für diesen Familienbetrieb bis heute der einzige Importeur in Deutschland sind. Offensichtlich haben wir bei der Auswahl Ihren Geschmack sehr gut getroffen!

### Selezione dell'intenditore

#### 2008 Rosso Toscana

Fattoria Le Casalte

0,75 l € 8,95

(Grundpreis 11,93 €/Liter)

#### 2009 Trentino Marzemino

Casata Monfort

0,75 l € 9,45

(Grundpreis 12,60 €/Liter)

#### 2009 Irpinia Fiano

Ciro Picariello

0,75 l € 9,80

(Grundpreis 13,07 €/Liter)



Für das letzte Rotweinabo des Jahres haben wir wie gewohnt etwas hochwertigere Weine ausgesucht. Den kräftigen „Rusus“ Rosso Piceno aus der Region Marken, den Trentino Pinot Nero von Casata Monfort, den wir einige Jahre nicht im Sortiment hatten, und einen absoluten Klassiker: den Chianti Classico „Viacosta“ von der Fattoria Rodano.

Für das Superiore-Abo haben wir den Amarone „Ca' Coato“ von Antolini gewählt, den wir erst seit kurzer Zeit im Sortiment haben.

Im Weißweinabo finden Sie diesmal auch einen Spumante, der im traditionellen Flaschengärverfahren hergestellt wurde, den Casata Monfort Brut. Ein hochwertiger Sekt, der sich hinter einem Champagner nicht verstecken muss. Neu im Sortiment ist der Lugana „Benedictus“ von Valerio Zenato, das Flaggschiff unter den Weißweinen der Kellerei. Erst seit kurzem im Sortiment ist der Greco di Tufo von Ciro Picariello, der das weiße Abo komplettiert.

Für das gemischte Abo haben wir einen sehr strukturierten Rosato ausgewählt: den 2009 „Cerano“ Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo.

Wir freuen uns, wenn es uns wieder gelungen ist, eine interessante Auswahl zu treffen, die Ihnen zusagt, und zu Ihren leckeren Festtags Speisen passt.

Für Abonnenten stehen die Pakete voraussichtlich ab dem 10. Dezember 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](http://www.strien.com)

Weinimport  
**Strien**  
Italienische Weine