

Das Weinblatt

65. Ausgabe, 12. Mai 2011

Wir sind umgezogen

Wie im letzten Weinblatt bereits angekündigt, sind wir umgezogen und haben unseren neuen Laden in der Nellinger Straße 30, im Blumenfachgeschäft Gehrung, planmäßig am 16. April eröffnet.

Herzlichen Dank an dieser Stelle für die vielen positiven, aber auch kritischen Rückmeldungen. Neues muss wachsen und so werden wir Ihre Anregungen sicher noch auf die eine oder andere Art in die weitere Gestaltung einfließen lassen.

Eine Anregung haben wir bereits aufgegriffen: Wir haben, entgegen unserer ursprünglichen Ankündigung, nun auch freitags von 15-18 Uhr geöffnet. Darüber hinaus können Sie sowohl für Beratungsgespräche als auch für Abholungen selbstverständlich gerne einen Termin vereinbaren. Ob wir in Zukunft zusätzliche feste Öffnungszeiten anbieten, hängt entscheidend von Ihren Wünschen ab. Lassen Sie sie uns bitte wissen!

Sie kennen unseren neuen Laden noch nicht? Dann wird's Zeit! Wir laden Sie ganz herzlich ein mit uns – wenn auch etwas verspätet – die Eröffnung zu feiern. Das neue Ambiente bietet sich an, dem ganzen in Kooperation mit der Gärtnerei Gehrung einen größeren Rahmen zu geben. Das Motto unserer Veranstaltung heißt:

Die Kunst (zu) genießen

Dem entsprechend vielfältig wird das Genussangebot, das wir Ihnen am Samstag, 28. Mai 2011 von 9-18 Uhr präsentieren, auch sein. Im Vordergrund stehen die neuen Jahrgänge, denn von den meisten Weißweinen haben wir bereits die 2010er auf Lager. Die Rosés sind durchweg aus dem jüngsten Jahrgang und bei den Rotweinen sind ebenfalls etliche neue Jahrgänge eingetroffen.

Darüber hinaus können Sie auch die Kunst der Floristen mit eigens für unsere Eröffnung kreierten floristisch-kulinarischen Geschenkkörben und ideenreichen mediterranen Blumensträußen bewundern und natürlich erwerben. Erfreuen Sie sich am Duft und der Blütenpracht einer umfangreichen Auswahl an Pflanzen für Haus und Garten und lassen Sie sich von der Vielfalt inspirieren.

Abrunden werden wir den Kunstgenuss mit einer Ausstellung von Werken des Holzbildhauers Herbert Gromes aus Heumaden. Vielen von Ihnen sind zumindest zwei seiner Werke bereits bekannt: Seine Figuren „Wurz“ und „Barbericus“ fühlen sich zwischen unseren italienischen Weinen und Spezialitäten bereits seit Jahren wohl.

Außerdem zeigt Tanja Gromes kunstvoll und farbenfroh im Stile von Mandalas bemalte Steine. Voraussichtlich werden auch die Esslinger Künstlerin Karin Helm und der Stuttgarter Künstler Geza Spiegel einige ihrer Werke zeigen.

Sie sehen, beim Besuch unserer Eröffnungsfeier können Sie vielfältig genießen.

Selbstverständlich werden wir auch über den Wein hinaus für Ihr leibliches Wohl sorgen. Diesmal in Form eines „Aperitivo“, wie wir ihn vor zwei Jahren vorgestellt und eingeführt hatten. Das heißt wir werden zumindest überwiegend kalte Spezialitäten der italienischen Küche kreieren.

Eröffnungsfeier

Samstag, 28. Mai 2011
9-18 Uhr

In Kooperation mit der Gärtnerei Gehrung laden wir Sie ein mit uns die Eröffnung unseres neuen Ladengeschäfts in der Nellinger Straße 30 zu feiern.

Wir freuen uns auf Sie!





Da es eine offene Veranstaltung ist, ist es nicht erforderlich sich anzumelden. Wir freuen uns aber natürlich, wenn Sie es dennoch tun, damit wir besser planen können.

Für die Teilnahme an der Weinprobe berechnen wir 10 € pro Teilnehmer.

Das Weinblatt

Auf die Ankündigung im letzten Weinblatt unsere „Hauszeitung“ nun eventuell nicht mehr

in Papierform zu verschicken bekamen wir viele bedauernde Rückmeldungen. Deshalb haben wir uns entschlossen Ihnen, soweit Sie die gedruckte Ausgabe bevorzugen, das Weinblatt auch weiterhin in Papierform zu zusenden.

Neues bei Strien

**2006 „Vigna Flaminio“
Brindisi Rosso Riserva
Agricole Vallone**
0,75 l € 12,45
(Grundpreis 16,60 €/Liter)



Impressionen von der Vinitaly

Wie in jedem Jahr war ich auch in diesem April wieder in Verona, um die wichtigste Messe für italienische Weine zu besuchen. Dort konnte ich natürlich viele neue Jahrgänge verkosten, auch von einigen Weinen, die erst im Laufe dieses Jahres abgefüllt werden und voraussichtlich im Herbst bei uns eintreffen werden. Ich will Ihnen meine Eindrücke nicht vorenthalten.

Rodano, Chianti Classico 2006: durch die besonderen klimatischen Verhältnisse ist es kein wirklich typischer Rodano. Ungewöhnlich weich und konzentriert mit satter Frucht und großer Fülle, er hat vielleicht nicht die Feinheit, die man sonst von den Chianti Classico aus dieser Kellerei kennt. Meines Erachtens ist es dennoch ein überaus trinkiger Wein, der sehr viel Spaß machen wird. Kein Wein für eine lange Lagerung, aber warum lagern, wenn er unseren Gaumen bereits direkt nach Erscheinen erfreuen wird? Etwas erstaunt war ich über die Skepsis mit der Enrico mir diesen Wein vorgestellt hat. Er war sehr gespannt auf mein Urteil, weil er wegen des etwas anderen Stils Sorgen hatte, ob er mir zusagen würde. Ich konnte ihn beruhigen! An dieser Stelle sei angemerkt: Die meisten Winzer verkaufen bereits heute den Chianti Classico aus dem Jahrgang 2009, Enrico verkauft aktuell noch den Jahrgang 2005! Und das nicht, weil er die Altbestände nicht los wird, sondern aus der Überzeugung heraus, dass sein Wein eben eine

längere Reifezeit braucht – seine Ansicht teile ich zu 100%!

Freudestrahlend und voller Begeisterung hingegen begrüßte mich Pier Paolo Antolini. Er konnte es kaum erwarten, mir seinen 2009er Valpolicella Classico Superiore Ripasso einzuschicken. Schon der erste Eindruck beim Hineinriechen ins Glas ließ mich lächeln – eine Bombe!! Kräftig, saftig, sehr konzentriert, aber nicht überladen. Trotz seiner Fülle enorm vielschichtig und elegant. Großartig! Ich freue mich schon heute auf den Erstverkaufstag, der voraussichtlich Mitte September sein wird. Ein kleiner Wermutstropfen: Aus dem kleinen Weingut kommt eben nur eine kleine Menge dieses phantastischen Weins. Der 2008er, der erst im September letzten Jahres erhältlich war, war bereits im Dezember restlos ausverkauft! Für die Fans dieses Weines bieten wir die Möglichkeit der Vorbestellung an.

Ebenfalls überzeugend sein Amarone 2007, den ich allerdings noch nicht in dem Blend verkosten konnte, wie er ihn abfüllen wird. Pier Paolo experimentiert mit verschiedenen Holzsorten und wird das genaue Mischungsverhältnis aus den verschiedenen Fässern erst Mitte des Monats festlegen.

Sehr zufrieden ist auch Chiara Barioffi mit ihrem Vino Nobile di Montepulciano aus dem Jahrgang 2008. Er präsentierte sich eleganter und feiner als der 2007er, dafür zwar weniger füllig, das ist meines Erachtens jedoch keineswegs ein Malus für diesen Wein. Apropos Fattoria LeCasalte. In den vergangenen Monaten sind wir immer wieder auf eine Weinprobe angesprochen worden, die inzwischen bereits 10 Jahre (!!) zurückliegt. Eine Probe – wir hatten damals die Jahrgänge 1988–1998 verkostet – die offenbar zumindest bei der Mehrzahl der Teilnehmer einen tiefen Eindruck hinterlassen hat.

Frisch eingetroffen

**Olio Extravergine di Oliva
Ernte 2010**
Italo Pietrantoni
0,75 l € 19,95
(Grundpreis 26,60 €/Liter)



Vorbestellung

**2009 Valpolicella Classico
Superiore Ripasso**
Antolini
0,75 l € 15,00
(Voraussichtlicher Listenpreis:
€ 16,95)

Der Sonderpreis gilt bei verbindlicher
Bestellung bis zum 31.07.2011





Sie werden es schon ahnen: ich habe Chiara angesprochen, ob sie bereit wäre nochmal eine Vertikalprobe ihres *Vino Nobile* zu moderieren. Sie ist! Hier also die Vorankündigung: Voraussichtlich am Samstag, 19.11.2011, fast auf den Tag genau nach 10 Jahren, wird es wieder eine Vertikalprobe *Vino Nobile* geben! Zwar haben wir noch nicht festgelegt welche Jahrgänge wir vorstellen werden, es ist aber durchaus wahrscheinlich, dass es eine Auswahl aus den Jahrgängen 1988-2008 wird. Natürlich nur eine Auswahl, denn wir haben nicht mehr aus allen Jahrgängen *Vino Nobile* im Keller. Und im übrigen wollen wir Ihren Gaumen auch nicht überstrapazieren. Wenn Sie an dieser Probe teilnehmen möchten, empfehlen wir Ihnen sich schon einmal unverbindlich vormerken zu lassen, denn wir gehen fest davon aus, dass es sehr viele Interessenten geben wird, eine „Massen“-Veranstaltung wollen wir aber in keinem Falle daraus machen.

Aber zurück zu den Verkostungsimpressionen auf der VinItaly.

Begeistert haben mich einmal mehr die *Aglianico del Vulture* von Lucania. Mit dem 2009er *Gricos* und *Grifalco* dürfen wir uns schon heute auf zwei Weine freuen, die in der Region und aus dieser Rebsorte ihresgleichen suchen – insbesondere, was das Preis-Qualitäts-Verhältnis angeht. Allerdings werden Sie sich auch für diese beiden Weine noch etwas gedulden müssen. Vor Oktober 2011 werden sie kaum verfügbar sein.

Sehr gut haben uns auch die 2008er *Barbaresco*

von Valter Musso und der 2009er *Barbera d'Asti Superiore* von Franco Roero gefallen. Wie immer werden wir vom *Barbera Superiore* nur eine relativ kleine Menge bekommen. Sie sollten also möglichst bald ein Zeichen geben, wenn Sie sich ein paar Flaschen davon sichern wollen. Wir gehen davon aus ihn nicht vor Oktober des Jahres im Haus zu haben.

Frisch eingetroffen

2010 Lugana „Vigneto Mandolara“

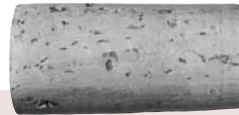
Valerio Zenato
0,75 l | € 10,20
(Grundpreis 13,60 €/Liter)

2010 „Carbunè“ Barbera d'Asti

Franco Roero
0,75 l | € 9,95
(Grundpreis 13,27 €/Liter)

Vormerktermin

Samstag, 19. November 2011
Vertikalprobe *Vino Nobile*
mit Chiara Barioffi



Aktuell

- In Süditalien gibt es noch immer viel Neues zu entdecken. Im Mezzogiorno ist weinbautechnisch nach wie vor Bewegung. So oft ich Weine aus dem Süden verkoste, sind neue Kellereien dabei, von denen ich noch nichts gehört hatte. Andere, die ich schon seit Jahren kenne, haben qualitativ einen enormen Sprung gemacht. Deshalb werde ich vom 21.-25. Mai nach Kampanien reisen, um mir mal wieder einen aktuellen Überblick zu verschaffen.
- Drei Gläser im *Gambero Rosso*: Wie Sie vermutlich wissen, vertrauen wir lieber auf unsere Zunge und auf unseren Sachverstand als auf die Bewertungen in irgendwelchen Führern. Dies insbesondere, da aus unserer Sicht häufig sehr glatte, geschliffene und „internationalisierte“ Weine, denen nicht selten der Charakter fehlt, hohe Auszeichnungen bekommen. Umso mehr hat es uns gefreut, dass *Ciro Picariello*, und damit ein kleiner Winzer, der seinen Weinen Charakter und Stil verleiht, die höchste Bewertung in diesem allgemein hoch angesehenen Führer bekommen hat. Ausgezeichnet wurde der *Fiano di Avellino 2009*, der nicht vor September auf den Markt kommen wird.

Insgesamt war mein Eindruck von der Messe und dem Jahrgang 2010 sehr positiv. Zwar wird es hier und da Preissteigerungen geben, weil viele Winzer gezwungen sind die höheren Preise für Energie, Kartons, Glas etc. weiterzugeben, es bleibt aber im moderaten Rahmen.

Probier-Abonnement

Die erste Ausgabe des Probierabonnements 2011 brachte sowohl bei den Rotweinen als auch bei den Weißen einen klaren Sieger hervor.

Der 2009er *Poggialupi* der *Fattoria Rodano* war Ihr klarer Favorit. Ehrlich gesagt keine wirkliche Überraschung für uns, denn wir hatten ihn ja nach einigen Jahren wieder ins Programm genommen, weil er uns überzeugt hat. Besonders freuen wir uns natürlich über die sehr gute Bewertung des Preis-Qualitäts-Verhältnisses.



Seit vielen Jahren sind wir der Meinung: die Preise der Fattoria Rodano sind mehr als fair!

Für das aktuelle Probierabo rot haben wir einen Wein der Agricole Vallone ausgesucht, den die Kellerei aus dem Jahrgang 2006 erstmals selektiert hat: Den „Vigna Flaminio“ Brindisi Rosso Riserva. Auf meiner Apulienreise im Februar habe ich ihn zum ersten Mal verkostet und war sofort beeindruckt. Auch bei der Verkostung zu Hause und einer erneuten Probe auf der Vinltaly konnte er uns überzeugen. Nun sind Sie gefragt.

Die beiden anderen ausgesuchten Weine sind an und für sich „alte Bekannte“. Mit dem 2010 Merlot Garda von La Prendina und dem 2010 Bardolino von Cavallina können Sie sich einen ersten Eindruck über die Qualität des Jahrgangs verschaffen, von dem die Winzer unisono sagen: „Wir hatten große Befürchtungen wegen des späten Regens und sind sehr positiv überrascht, dass er am Ende viel besser wurde, als wir zu hoffen gewagt hatten.“

Obwohl keine italienische Rebsorte haben wir aus Überzeugung seit dem Jahrgang 1988 den Langhe Chardonnay von Valter Musso im Programm. Für uns ist es einer der schönsten, klarsten, typischsten Vertreter seiner Rebsorte aus Italien. Auch Sie hat er wieder überzeugt. Das ist auch insofern kein Wunder, als Valter Musso zu den ersten gehörte, der im Piemont auf die ursprünglich französische Rebsorte gesetzt hat. Damit haben seine Rebstöcke inzwischen ein Alter erreicht, das bei entsprechender Auswahl des Weinbergs, guter Pflege und einem angemessenen Ertrag fast schon von alleine für Qualität bürgt. Seine Fähigkeiten und seine Sorgfalt als Kellermeister garantieren Jahr für Jahr einen auch in schwierigen Jahren beeindruckenden Wein.

Für die Mai-Ausgabe des Probierabos Weiß haben wir neben dem 2009 Trentino Pinot Grigio von Casata Monfort und dem 2010 Lugana „Vigneto Mandolara“ von Valerio Zenato einen süßen, prickelnden Klassiker ausgesucht. Wir wissen, beim einen oder anderen Weinliebhaber werden wir damit anecken. Der Piemonte Moscato von Franco Roero ist aus unserer Sicht aber so überzeugend, so saftig, so herrlich fruchtig, dass wir Sie sehr gerne davon überzeugen würden. Vielleicht überzeugt er ja auch Sie?

Für Abonnenten stehen die Pakete voraussichtlich ab dem 20. Mai zur Abholung bereit bzw. werden an Sie versandt.



Selezione dell'intenditore

2009 Poggialupi

Fattoria di Rodano

0,75 l € 8,20

(Grundpreis 10,93 €/Liter)

2010 Langhe Chardonnay

Valter Musso

0,75 l € 10,95

(Grundpreis 14,60 €/Liter)



Unsere Öffnungszeiten in der Nellinger Straße 30 (im Blumenfach- geschäft Gehring):

Freitag 15.00–18.00 Uhr
Samstag 09.00–13.00 Uhr

Abholungen und Vorbestellungen möglich:

Montag–Freitag
08.00–13.00 Uhr
14.30–18.00 Uhr

Samstag 08.00–13.00 Uhr

Mittwoch Nachmittag
geschlossen!

Und nach Vereinbarung



Nellinger Straße 30
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