

# Das Weinblatt

68. Ausgabe, 4. Mai 2012

## Planungen...

...sind dafür da, der Realität zu weichen. Es war wie verhext, das Weinblatt war im Prinzip fertig, das Probierabo zusammengestellt, dann kam die Meldung: „wir füllen erst später ab“. Okay, kein Problem, Probierabo neu zusammenstellen. Als die neue Auswahl fertig war, kam ein Großkunde und hat einen der vorgesehenen Jahrgänge fast komplett abgenommen. Da kann man nicht nein sagen, also neu planen. Jetzt passte aber das Schwerpunktthema für das Weinblatt nicht mehr. Also, neues Thema. Schön dachte ich, dann nehme ich die Vintaly und die im Vorfeld, teils für das Probierabo vorgesehenen und schon vor längerer Zeit ausgesuchten neuen Weine als Thema. Auf der Vintaly musste ich feststellen:

Zwei der vorgesehenen Weine kommen nicht in Frage: Der neue Jahrgang entspricht nicht meinen Vorstellungen. Und jetzt ist

ein komplett neues Weinblatt und eine fast ganz neue Zusammenstellung der Probierabos fertig. Hoffentlich kommt bis zur Fertigstellung nichts mehr dazwischen...

Das nur als Erklärung für die erhebliche Verspätung. Nun zu den:

## Messeimpressionen

Seit der Gründung der Strien Weinimport im Jahre 1988 ist es zu einer gerne gesehenen Pflichtveranstaltung geworden, die Vintaly in Verona zu besuchen. Es ist die bedeutendste Messe für italienische Weine, auf der alles in

allem weit über 5000 italienische Produzenten zugegen sind.

Für mich bietet sie nicht nur die Möglichkeit, nahezu alle unserer Lieferanten zu treffen und unter anderem die neuen Jahrgänge zu verkosten. Vielmehr ist es natürlich auch eine fantastische Gelegenheit, zahllose Weine zu verkosten, und mir so ein Bild über die Qualität und die besonderen Merkmale eines Jahrgangs, einer einzelnen Weinsorte oder der aktuellen Situation in einer Region zu verschaffen. Dabei versuche ich immer, auch genug Zeit zu finden einen breiten, regionsübergreifenden Eindruck zu gewinnen und zu prüfen, ob sich der Qualitätsstandard sowohl in der Spitze als auch in der Breite verändert hat.

Den Sonntag, dem ersten Tag der Messe, beginne ich mit einer Bestandsaufnahme in Kalabrien. Die Region hat sich enorm ent-

wickelt. Es gibt dort inzwischen etliche technisch saubere und sogar einige bemerkenswerte Weine – das ist eine große Überraschung für mich.

Ein mir bisher unbekannter Winzer stellt mir beispielsweise zwei Weine aus Rebsorten zur Verkostung, deren Namen ich noch nicht einmal kenne. Und was ich im Glas habe: Respekt! Tadellose, technisch saubere, interessante Weine – Kalabrien hat sich zumindest in der Spitze sehr gut entwickelt!

Vielleicht ein Thema für eine Neuaufnahme in unser Sortiment. Das wird unter anderem die Nachverkostung zu Hause zeigen.



Rote Böden bei La Zerba  
Hier wächst der Gavi „Terrarossa“.



## Neuheiten

### Piemonte Barbera

La Zerba

0,75 l € 9,30

(Grundpreis 12,40 €/Liter)

### Pinot Bianco Garda

La Prendina

0,75 l € 7,20

(Grundpreis 9,60 €/Liter)





Nach dieser positiven Überraschung bin ich sehr gespannt auf die Weine der Basilikata. Sie als unser Kunde werden die Region vom Namen her kennen, denn wir führen seit einigen Jahren vorzügliche Rotweine aus den Weinbergen am und um den erloschenen Vulkan Monte Vulture. Nicht umsonst wird der Aglianico auch als „der Barolo des Südens“ bezeichnet. Erinnern Sie sich noch an die fast schon legendäre Verkostung des Aglianico del Vulture 1982 Riserva anlässlich unseres 20-jährigen Jubiläums? Im Jahr 2008 erwies er sich noch als überaus schmackhafter Wein – mit 26 Jahren!

Auch hier war ich erstaunt, wie stark die Qualität sowohl in der Breite als auch in der absoluten Spitze angestiegen ist. Die Zahl der abfüllenden Betriebe hat stark zugenommen, die Zahl der Betriebe, die zumindest sehr ordentliche Weine erzeugen, mehr als proportional dazu.

Ein Punkt an dem die „Leiden“ eines passionierten, leidenschaftlichen Weinhändlers anfangen: Zwar haben wir mit Grifalco ein absolutes Juwel der Region bereits seit Jahren im Programm, aber es gibt inzwischen mehr als dieses eine! Was zählt nun mehr, Kontinuität und die Treue zu Menschen, die deutlich mehr als nur Lieferanten sind, oder der Wunsch und Wille, Ihnen als Italophile Weintrinker nichts vorzuenthalten, das ich für wirklich bemerkenswert halte? Vielleicht kommen Sie, zumindest

wenn Sie Bezieher unseres Probierabos sind, schon bald in den Genuss eines weiteren Weines aus Lucanien, wie die Bewohner ihre Region nennen.

Der Messetag endet mit einem langen Gespräch und einer gemeinsamen Verkostung diverser Weine – insbesondere aus der Basilikata – mit einem veroneser Sommelier, den ich zufällig kennenlerne. Er hatte mich bei der Verkostung der Aglianico beobachtet. Das weckte sein Interesse mit mir gemeinsam zu verkosten. Auch er ist übrigens beeindruckt von meiner Entdeckung



## Unser Tipp zum Spargel

### 2010 Friulano

Valentino Butussi

0,75 l € 10,45

(Grundpreis 13,93 €/Liter)

6 Flaschen € 54,50

(Grundpreis 12,11 €/Liter)

Das Angebot gilt bis 31.05.2012 bzw. solange Vorrat reicht

### 2010 „Versante“ Salento Bianco

Agricole Vallone

0,75 l € 6,70

(Grundpreis 8,93 €/Liter)

12 Flaschen € 69,00

(Grundpreis 12,11 €/Liter)

Das Angebot gilt bis 31.05.2012 bzw. solange Vorrat reicht



in der Basilikata, aber das nur am Rande.

Am Ende des Tages stehen Notizen zu ca. 100 verkosteten Weinen in meinem „Tagebuch“.

Montag: Heute stehen Besuche bei einigen befreundeten Winzern an, bei Winzern, die sich in der engeren Auswahl für eine Zusammenarbeit befinden, und Verkostungen bei mir völlig unbekannte Kellereien.

Der erste Termin morgens um 9.30 Uhr ist bei Casale Marchese. Der Frascati 2011 ist extra für die Messe bereits abgefüllt. Noch sehr unreif aber richtig gut! In



Die Rebstöcke erwachen aus dem Winterschlaf. In wenigen Monaten wird es ein toller Weißwein sein.

Der Rosso der Kellerei vor den Toren der ewigen Stadt überzeugt mich dieses Jahr eher weniger.

Antolini: mit dem sympathischen Pier Paolo gibt es wie immer viel zu lachen. Begeistert präsentiert er mir eine Neuheit, die im Laufe dieses Jahres auf den Markt kommen soll: einen Valpolicella Classico Superiore 2010. Lecker! Phantastisch seine beiden Amarone aus dem Jahrgang 2008. Sensationell ist sein Recioto! Süß aber nicht zu süß, perfekt balanciert. Wer ihn verkostet, wird ihn lieben! Er brennt auf eine Präsentation seiner Weine bei uns in Stuttgart – wollen Sie dabei sein?

Bruno Pilzer und seine unglaublich klaren, extrem leckeren Brände – eine Herausforderung am Vormittag! Zum Glück ist unter Profis das Ausspucken des Probierten völlig normal, sonst wäre ich bereits morgens nach dieser Probe um 11 Uhr vollkommen handlungsunfähig. Vor allem wäre mein Urteil nichts mehr wert!

Diverse Primitivo und andere Weine aus Apulien, die Weine von Casata Monfort, Kampagnen mit einem potentiellen neuen Lieferanten und einer begeisternden Verkostung bei unserem Lieferanten Ciro Picariello, intensive Gespräche und ausführliche Verkostungen bei Vallone, Franco Roero, Enrico Pozzesi von der Fattoria Rodano und Castello Fageto runden den Tag ab. Natürlich gehören hier und da ein paar private Worte dazu, denn mit vielen ist der Kontakt schon sehr freundschaftlich geworden, nur leider sehen wir uns nicht sehr oft. Der Tag verging wie im Flug. Resümee: Spannend, unterhaltsam,



vergnülich und unglaublich anstrengend. Insgesamt habe ich im Laufe des Tages rund 70 Weine und 6 Grappe verkostet.

Dienstag: Auch heute steht primär Lieferantenpflege auf dem Programm.

Der Tag beginnt „in der Toskana“ mit den neuen Jahrgängen der Fattoria Basciano und von Renzo Masi. Im Laufe der 23 Jahre unserer Zusammenarbeit hat sich ein sehr persönliches Verhältnis entwickelt. Dennoch – wir sind nicht zum Plaudern in Verona. „Business as usual“ heißt in diesem Fall: 10 Weine „zum Frühstück“ um 9.30 Uhr. Gleich anschließend rund 15 Vernaccia di San Gimignano auf der Suche nach dem überzeugenden Wein aus der Stadt mit den Geschlechtertürmen – Gutes habe ich gefunden – mehr nicht. Weiter geht's, Besuch der Weinkellerei Warasin aus Südtirol. Das persönliche Gespräch und die Erklärung des Jahrgangs und seiner Eigenheiten aus Sicht des Winzers sind, neben der Verkostung der Weine, einfach unersetzlich. 12.00 Uhr, mein Gaumen durfte sich bereits mit rund 35 Weinen auseinandersetzen. Aber der Tag ist noch lang. Ioppa, La Zerba, Valter Musso, Luca Ferraris, Butussi und Hans Ebner, mein Freund und Ziehvater, sind weitere Stationen. Ein sehr langes, sehr persönliches Gespräch mit intensiver Verkostung der Weine von Chiara



## Wieder eingetroffen

### Grissini Rubatà alla casareccia al mais

Alfieri

250 g € 2,45

(Grundpreis 9,80 €/kg)

### Peperoncini farciti

Mit Thunfisch gefüllte

Mini-Paprika

Alfieri

180 g € 8,30

(Grundpreis 46,11 €/kg)



Barioffi (LeCasalte) und eine Visite bei Rive della Chiesa beschließen den (Messe-)Tag. Insgesamt stehen rund 90 verkostete Weine und einige spannende, interessante, befruchtende Gespräche im „Tagebuch“.

Mittwoch: Sehr gespannt bin ich wie es heute mit der Disziplin der Winzer aussieht.

Da ich ab ca. 13.00 Uhr – die Messe endet um 18.30 Uhr – mit leeren Ständen rechnen muss, habe ich für den Nachmittag Termine vereinbart.

Auch am Morgen habe ich einige mehr oder weniger feste Verabredungen. Unter anderem mit einem potentiellen neuen Partner in der Region Marken – vielversprechend! Ein Ausflug nach Sizilien – leider mit eher enttäuschenden Weinen – und ein paar Verkostungen bei Winzern, die mir

empfohlen wurden bzw. von Weinen, die mich neugierig gemacht haben.

Sozusagen als Finale furioso habe ich um

14.00 Uhr einen Termin am Stand des Consorzio del Brunello. Die Klimabedingungen in der Halle sind aufgrund des herrlichen Wetters alles andere als ideal, wie auch der für mich zuständige



Trauben für den Amarone nach dem Trocknen

Sommelier konstatiert. Vielleicht ist mein Eindruck auch deshalb alles andere als begeisternd. Und das, obwohl ich meine „Pappenheimer“ kenne und neben einigen Brunello mir unbekannter Winzer auch solche von Produzenten in die Probe aufnahme, von denen ich weiß, dass sie in jedem Jahr zu den besten Produzenten gehören. Sicher ist – und dabei stimmt mir auch ein exzellenter Kenner des Brunello zu – das Preis-Qualitäts-Verhältnis des Brunello ist alles andere als gut. Für uns beide gilt: Lieber ungefähr zum halben Preis einen Vino Nobile oder (das ist meine ganz persönliche Meinung) einen Chianti Classico Riserva „Viacosta“ von Rodano.

Noch kurz ein paar Musterflaschen einsammeln, dann verlasse ich die Messe gegen 16 Uhr. Nicht nur, weil ich müde bin – immerhin habe ich heute wieder etwa 60 Weine degustiert – sondern auch, weil immer mehr Stände bereits verwaist sind.

Bilanz der Messe: Wieder einmal gab es einige bemerkenswerte bis herausragende Weine zu verkosten, wie üblich war manche Enttäuschung aber auch die eine oder andere positive Überraschung dabei. Es gab aber auch ein paar interessante Neuentdeckungen. Inwieweit wir Ihnen diese in absehbarer Zeit präsentieren können, hängt natürlich auch von Ihnen ab. Wir freuen uns jedenfalls sehr darauf Ihnen wieder spannende neue Weine präsentieren zu dürfen.

## Blindverkostung

Am 23. Januar traf sich eine kleine Gruppe mutiger Verkoster zur Blindprobe unserer Weine unter 10 €. Interessanterweise hatte die Mehrzahl der Teilnehmer das Probierpaket nicht vorher getestet, einige kannten aber zumindest die meisten Weine.

Die Weine waren in Karaffen vorbereitet, damit es eine echte Blindprobe ist – aber so einfach wollte ich es den Teilnehmern nicht



## Probierpaket Spargelweine

Paket mit je 1 Flasche à 0,75 l

„Versante“ Bianco del  
Salento, Friulano,  
„Letizia“ Offida Passerina,  
Pinot Bianco Garda,  
Bardolino Chiaretto,  
Grignolino d'Asti

Paketpreis frei Haus € 49,50

Das Angebot gilt bis 31.05.2012 bzw.  
solange Vorrat reicht



machen: Ich hatte acht Karaffen vorbereitet und angekündigt, es sei eine Gemeinheit dabei. Nicht gefärbt, nicht aromatisiert oder ähnliches, aber gemein. Um es vorwegzunehmen – keiner hat die Gemeinheit ohne Hilfestellung erkannt. Und – auch das sei zugegeben – ob ich sie erkannt hätte weiß ich nicht.

Es entwickelte sich ein überaus vergnüglicher und langer Abend. Mancher Wein wurde richtig erkannt, mancher eben nicht. Die Dublette die ich untergejubelt hatte – der Rosso Piceno war zwei Mal enthalten – hat wie gesagt niemand ohne Hilfestellung entlarvt. Aber allen Beteiligten hat es einen Riesenspaß gemacht und für mich war die Frage, ob es denn stimmen würde, dass keiner dieser Weine über 10 € kostet, natürlich die größte Genugtuung. Dem Wunsch eine Probe dieser wieder zu veranstalten, werden wir sehr gerne nachkommen.



## Probier-Abonnement

Es wäre unehrlich zu behaupten, das Ergebnis der Wahl zur Selezione dell'intenditore beim letzten Probierabo Rot hätte uns überrascht. Es war eindeutig, wenngleich alle drei Weine sehr gute Bewertungen bekommen haben. Und das sowohl bezüglich der Qualität, als auch das Preis-Qualitäts-Verhältnis betreffend. Sieger wurde der Barbera d'Asti Superiore von Franco Roero.

Beim aktuellen roten Abo rechnen wir wieder eher mit einem Kopf-an-Kopf-Rennen. Ausgesucht haben wir den „Vereto“ Salice Salentino Riserva von Vallone, der im Jahrgang 2006 erstmals produziert wurde. Den zweiten Wein haben wir ausgewählt, weil wir seit unserer Veranstaltung zum 20 jährigen Jubiläum der Strien Weinimport immer wieder angesprochen wurden ob wir ihn nicht ins Programm nehmen wollen: es ist der Piemonte Barbera von La Zerba. Vom Stil her ganz anders als die Barbera d'Asti von Franco Roero, also wollten wir ihn Ihnen als Abonnenten diesen Wein nicht länger vorenthalten. Der Dritte im Bunde ist der Piemonte Dolcetto von Franco Roero, sehr frisch und jung. Wir sind auf Ihre

Bewertungen sehr gespannt!

Bei den Weißweinen haben wir eine autochthone Rebsorte aus den Abruzzen für Sie ausgewählt: den Pecorino von Pietrantoni. Dazu den Pinot von La Prendina aus der Lombardei und den „Poggerissi“ Bianco aus der Toscana – mittlerweile ein Klassiker in unserem Angebot.

Für Abonnenten stehen die Pakete voraussichtlich ab dem 11. Mai 2012 zur Abholung bereit bzw. werden an Sie versandt.



## Selezione dell'intenditore

2009 Barbera d'Asti  
Superiore

Franco Roero

0,75 l € 24,95

(Grundpreis 33,27 €/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](http://www.strien.com)

Weinimport  
**Strien**  
Italienische Weine