

Das Weinblatt

70. Ausgabe, 14. Dezember 2012

Und wieder einmal: Der Flaschenverschluss



In den vergangenen Jahren haben wir – und nicht nur wir – immer wieder über den Flaschenverschluss für Wein geschrieben. Sie merken schon, ich schreibe bewusst nicht Korken! Aus aktuellem Anlass befaße ich mich wieder mit dem Thema. Dabei möchte ich auch kurz die Entwicklung der vergangenen Jahre zusammenfassen.

Die Diskussion fing damit an, dass die Zahl der sogenannten Korkschecker vor einigen Jahren signifikant zunahm. Über die Gründe dafür herrscht nach wie vor nur bedingt Einigkeit. Der Grund dürfte zum einen in der gestiegenen Zahl der abgefüllten Flaschen gelegen haben. Daraus resultierte wegen des erhöhten Korkbedarfs die Ernte qualitativ geringwertigerer Rinden der Korkeiche. Teils weil man sie nicht mehr lang genug wachsen ließ, teils weil eben auch weniger geeignetes Material geerntet wurde.

Erschwerend kamen Versäumnisse der Korkhersteller hinzu. Da Wein grundsätzlich mit Kork verschlossen wurde, hatten die Hersteller eine Art Monopolmarkt. „Warum also in Forschung und Maschinen zur Qualitätsverbesserung investieren, wenn wir doch sowieso alles verkaufen, was wir produzieren?“ So dürften viele der Produzenten gedacht haben.



Mit dem Aufkommen alternativer Flaschenverschlüsse, ging der Schuss plötzlich nach hinten los. Die Korkhersteller sahen ihre Felle davonschwimmen. Viele Abfüller wichen auf synthetische Flaschenverschlüsse aus, die vom Verbraucher, nach anfänglichen Irritationen, auch überwiegend gut angenommen wurden. Der Kult die Weinflasche mit einem Korkenzieher zu öffnen blieb erhalten. Das schien das wichtig-

ste. Allerdings traten bald schon erste Probleme mit den neuen Verschlüssen auf. Die einen waren der Meinung, der Wein schmecke nun generell nach Kunststoff. Die anderen fanden den Kunststoffverschluss schlicht unästhetisch. Einige Materialien stellten sich als ungeeignet heraus, weil sie schnell hart wurden und die Korke sich entweder nicht mehr ziehen ließen, oder man sie nicht mehr vom Korkenzieher herunter bekam, nachdem sie nun endlich aus der Flasche draußen waren.



Dann gab es DIE vermeintliche Alternative, der sogenannte Glasstopfen. Ich schreibe auch hier bewusst der „sogenannte“, weil es letztendlich eben doch wieder ein Kunststoffverschluss war, denn die Dichtigkeit wurde mit einer kleinen Kunststofflippe erreicht. So schnell wie diese vermeintliche Alternative aufkam und so hoch wie sie seinerzeit jubelt wurde, so schnell war sie auch fast wieder vom Markt

verschwunden. Einen nennenswerten Marktanteil hatte sie nie erzielt. Vielleicht erinnern sie sich, wir standen dieser Art des Verschlusses von Beginn an sehr skeptisch gegenüber.

Also wurden die synthetischen „Korke“ fleißig weiterentwickelt, doch so rundherum glücklich war letztendlich kaum einer damit. Nicht zuletzt weil durch die Bemühungen der Korkhersteller auch die Qualität der Naturkorken wieder



Die Neuen aus Marken

2011 Verdicchio di Matelica
Accattoli
0,75 l € 7,45
(Grundpreis 9,93 €/Liter)

2011/12 Rosso del Monte
Accattoli
0,75 l € 7,45
(Grundpreis 9,93 €/Liter)

2011 Lacrima di Morro d'Alba
Accattoli
0,75 l € 9,95
(Grundpreis 13,27 €/Liter)





wesentlich zuverlässiger wurde, und der ästhetische Aspekt eben doch eine nicht zu unterschätzende Rolle spielt.

Probierpaket: Neues bei Strien

2010 "Versure" Fiano Puglia
Podere Belmontello

2011 Verdicchio di Matelica
Accattoli

2011 "Qendernjan"
Agljanico Rosato Basilicata
Casa Maschito

2012 Rosso del Monte
Accattoli

2011 Lacrima di Morro d'Alba
Accattoli

2011 "Furfane"
Negroamaro Puglia
Podere Belmontello

Je 1 Flasche à 0,75 l

Komplettpreis frei Haus € 49,50
(statt regulär € 61,05, Sie sparen ca. 19%)

Je 2 Flaschen à 0,75 l

Komplettpreis frei Haus € 85,00
(statt regulär € 104,70 Sie sparen ca. 19%)
Das Angebot gilt bis zum 13.01.2013



Der eine oder andere versuchte, den Kronkorken zu etablieren, der zum Beispiel in Südtirol auf den Literflaschen bereits eine lange Tradition hat. Außerhalb Südtirols fand er jedoch nur wenige Freunde. Und auch perlende Weine mit Kronkorkverschluss konnten sich nicht wirklich durchsetzen.

Seit geraumer Zeit fokussiert sich die Weinbranche immer mehr auf den Schraubverschluss. Und genau das ist der aktuelle Anlass, den ich einleitend erwähnte. Denn einige unserer Lieferanten beginnen nun ihre Weine teils exklusiv, teils alternativ auch mit Schraubverschluss auf den Markt zu bringen.

Classico, Amarone, Barolo, um nur einige Beispiele zu nennen, mit Schraubverschluss gibt. Noch ist es zwar nicht ganz so weit, das Consorzio del Marchio Storico, also das Schutzkonsortium für den Chianti Classico, hat allerdings bereits deutlich gemacht, für eine derartige Änderung offen zu sein.

Nun aber aus dem Reich der Spekulation zurück zur Realität. Unser Lieferant Cavalchina/La Prendina bietet uns an, auf Vorbestellung Bardolino, Bardolino Chiaretto, Custoza etc. mit Schraubverschluss zu beziehen. Auch andere Kellereien liebäugeln zumindest damit, den einen oder anderen Wein mit Schraubverschluss abzufüllen.

Wie stehen SIE zum Schraubverschluss?

Bitte sagen Sie uns Ihre Meinung! Wenn Sie es wünschen, werden wir sehr gerne einige Weine mit Schraubverschluss anbieten. Wenn Sie es nicht wünschen, werden wir es – soweit möglich – zu umgehen suchen.

Bitte mailen Sie uns oder rufen Sie uns an, und sagen uns Ihre Meinung, damit wir auf Ihre Wünsche eingehen können.

Grappa- und Acquavit-Probe mit Bruno Pilzer am 29.12. ab 18 Uhr

Zum Jahresausklang und gleich als Auftakt unserer Veranstaltungen zum 25jährigen Firmenjubiläum, wird uns Bruno Pilzer, der Destillateur aus Leidenschaft, am 29.12.2012 ab 18 Uhr einen Einblick in die Kunst des Destillierens geben. Selbstverständlich wird das keine theoretische Veranstaltung werden, vielmehr wird Bruno Ihnen auch das professionelle Verkosten von Bränden näher bringen. Neben verschiedenen Grappe werden wir auch Obstbrände der Gebrüder Pilzer zur Probe anbieten.

Selbstverständlich werden wir auch eine Kleinigkeit zur Stärkung

Bei diesem Thema schlagen eindeutig zwei Herzen in meiner Brust. Oder besser gesagt, es schlägt das „nostalgische“ Herz des romantischen, vielleicht etwas verblendeten Weinliebhabers – über diese Liebhaberei bin ich ja schließlich vor knapp 25 Jahren zum leidenschaftlichen Weinhändler geworden. Und es meldet sich die Ratio des Weinliebhabers und auch die des Kaufmanns: nie mehr Korksmecker! Für den Weinliebhaber keine Enttäuschung mehr, für den Kaufmann keine Kosten für Ersatzleistung.

Das italienische Landwirtschaftsministerium hat im August die vor 20 Jahren eingeführte Naturkorkpflicht für DOCG- und viele DOC-Weine weitgehend aufgehoben. Dies könnte bedeuten, dass es schon bald Chianti



Wie denken Sie über den Schraub- verschluß?

Rufen Sie uns an:
0711-441032-0 oder mailen
Sie uns info@strien.com



Grappa- und Acquavit-Probe

Mit Bruno Pilzer
Inhaber der Distilleria Pilzer

Samstag, 29.12.2012
Beginn 18 Uhr

Ihre Anmeldung erbitten wir
bis zum 26.12.2012

Teilnahmegebühr € 15,00



vorbereiten, um eine Grundlage für das Hochprozentige zu schaffen.

Ihre Anmeldung erbitten wir bis zum 26.12.2012. Die Teilnahme kostet 15 € p.P.

Neues bei Strien

Zum Jahresausklang haben wir wieder einige Neuheiten für Sie ausgesucht.

Neues bei Strien

2011 Grieser Lagrein

Schmid-Oberrautner

0,75 l € 11,45

(Grundpreis 15,27 €/Liter)

2010 Südtiroler Sauvignon

Blanc

Warasin

0,75 l € 12,45

(Grundpreis 16,60 €/Liter)

2011 "Qendernjan" Aglianico

Rosato

Casa Maschito

0,75 l € 9,95

(Grundpreis 13,27 €/Liter)



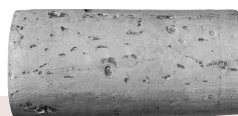
Etwas ungewöhnlich für die Jahreszeit ist die Neuaufnahme eines Roséweines. Aus Gründen der Transportorganisation konnten wir ihn allerdings nicht früher im Jahr beziehen. Aber es ist ohnehin ein Roséwein, der aufgrund seiner Struktur auch in die kalte Jahreszeit passt. Den Aglianico Rosato von Casa Maschito aus der Basilikata sollten Sie unbedingt pro-

bieren, wenn Sie kräftige, reiche Weine mögen! Für mich persönlich war es eine der herausragenden Entdeckungen auf der diesjährigen Vintaly!

Nachdem die Weine unseres neuen Partners aus Apulien, der Podere Belmannello, unglaublich großen Zuspruch bei Ihnen fanden, haben wir uns entschlossen zwei weitere Weine aus deren Keller anzubieten: Den weißen Fiano und den roten "Furfane", ein reiner Negroamaro und damit ein weiterer Wein aus einer autochthonen Rebsorte. Von Belmannello haben wir jetzt auch ein Olivenöl und einige Spezereien, wie eingelegte Pilze, Tomatenrouladen und eingelegte Artischocken im Programm.

Außerdem haben wir – wie bereits im letzten Weinblatt angekündigt – einige Neuheiten aus der Region Marken im Sortiment. Wir freuen uns, Ihnen von der Kellerei Accattoli nun einen sehr ansprechenden Verdicchio di Matelica anbieten zu können, der obendrein einen außergewöhnlich günstigen Preis aufweist. Die Verdicchio ist die wohl bekannteste Weißweinrebsorte der Marken und überzeugt durch seine mineralischen

Noten und die klare Struktur. Ebenfalls neu ist ein weiterer Wein aus einer regionalen Rebsorte: der Lacrima di Morro d'Alba. Die Lacrima ist eine alte, aromatische Rebsorte dieser Zone und hat nichts mit dem Lacryma Christi del Vesuvio aus Kampanien gemein. Sie sollten ihn unbedingt probieren, denn seine Aromatik ist einzigartig!



Aktuell

- **Helfen Sie uns zählen:** selbstverständlich erbitten wir auch in diesem Jahr vom 27. bis 31.12. wieder Ihre Hilfe beim Zählen. Schließlich gehört der Restpostenverkauf zwischen den Jahren inzwischen seit fast 20 Jahren fest in unseren Kalender. Dieses Jahr bieten wir Ihnen zum ersten Mal auch einige Weine aus unserem Raritätenkeller. Welche das im Einzelnen sein werden erfahren Sie aus der Liste, die wir Ihnen voraussichtlich am 26.12. schicken – soweit wir Ihre E-Mail-Adresse haben.
- **Ernte 2012:** Qualitativ dürfen wir einen guten bis sehr guten Jahrgang erwarten. Mengenmäßig dürfte es der kleinste Jahrgang seit über 30 Jahren, mit weit mehr als 10% Einbußen gegenüber dem Zehnjahresmittel sein. Große Kälte im Februar und extreme Trockenheit im Sommer sorgten für große Probleme. Die teils ergiebigen Regenfälle im September und die gleichzeitig starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht haben die Ernte in weiten Teilen gerettet. Vermutlich dürfen wir aus vielen Regionen Italiens alkoholstarke Weine mit ausgeprägter Frucht und feiner Säure erwarten. Ausnahmen dürften dabei die frühesten Sorten bilden, die vor dem Septemberregen geerntet werden mussten.
- **Inventur:** Wegen Inventur bleibt unser Laden am 04. und 05. Januar 2013 geschlossen. Ab 11. Januar sind wir dann wieder zu den üblichen Zeiten und nach telefonischer Vereinbarung für Sie da.





Der dritte Neue aus dieser Kellerei ist der Rosso del Monte, ein Mischsatz aus Cabernet-Sauvignon, Montepulciano und Pinot Nero. Wegen seiner Weichheit und der sehr schön ausgeprägten Pinot Nero Aromen sind wir bei ihm von unserer Philosophie der regionalen Rebsorten abgewichen – erste Reaktionen unserer Kunden geben uns recht. Es ist ein sehr angenehm zu trinkender, "unproblematischer" Wein, der sich zu "tutto pasto", also auch für eine mehrgängige Tafel eignet.

Für die Freunde weißer Barriqueweine haben wir von Castello Fageto einen Pinot Grigio aufgenommen, der lange im Holz reifen durfte und nun intensive Holznoten bei einem sehr festen Körper aufweist.

Schlussendlich haben wir auch unser Südtirol-Angebot etwas erweitert. Von der Weinkellerei Warasin führen wir jetzt auch den extrem sortentypischen Sauvignon Blanc. Vom Weingut Schmid-Oberrautner haben wir den Grieser Lagrein ins Sortiment genommen. Das Örtchen Gries liegt im sogenannten Bozner Becken und gilt in Fachkreisen als die beste Zone für den Lagrein. Zwar ist der 2011er noch sehr jung, überzeugt aber mit großer Dichte. Die Gerbstoffe sind vielleicht noch nicht ganz in Harmonie mit der Frucht, aber überzeugen Sie sich selbst!



Selezione dell'intenditore

2010 "Darione"
Primitivo Puglia
Belmantello
0,75 l € 9,60
(Grundpreis 12,80 €/l)



Probier-Abonnement

Sieger des letzten Rotweinabos war der "Darione" Primitivo Puglia, knapp gefolgt vom "Secondopasso" Nero di Troia. Der Lagrein von Casata Monfort wurde zwar auch sehr gut bewertet, konnte aber keine Stimme zur Selezione dell'intenditore verbuchen.

Aus den im Anschreiben genannten Gründen müssen wir zum ersten – und hoffentlich einzigen – Mal eine Doppelausgabe (die Ausgaben 3 und 4) der Probierabonnements versenden. Wir hoffen, dass dies, insbesondere angesichts der bevorstehenden Feiertage in Ordnung ist für Sie!

Sozusagen als kleine Entschädigung sind in den Paketen viele Weine enthalten, die wir ganz neu im Sortiment haben. Entsprechend gespannt sind wir auf Ihre Bewertungen!

Wir wünschen Ihnen ganz viel Spaß beim Probieren.

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, Dienstag,
Donnerstag + Freitag
08.00–13.00 Uhr
14.30–18.00 Uhr

Samstag 08.00–13.00 Uhr

Und nach Vereinbarung

Mittwoch geschlossen!



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