

Das Weinblatt

71. Ausgabe, 27. April 2013

Verschlussache

Erst einmal ganz herzlichen Dank für die vielen Rückmeldungen, die Sie uns auf die Frage nach dem Schraubverschluss gegeben haben. Um es gleich vorweg zu nehmen: Der Tenor war ziemlich übereinstimmend. Ein klares JA zum Schraubverschluss, aber nur für Weine in der Preisklasse bis maximal 12 Euro. Unserer Einschätzung nach werden höherwertige Weine vorläufig auch nicht



Der Erste mit Schraubverschluss

2012 Bardolino Chiaretto

Cavalchina

0,75 l € 8,70

(Grundpreis 11,60 €/Liter)



mit Schraubverschluss versehen werden.

Aufgrund Ihrer klaren Aussagen haben wir nun einen ersten Wein mit Schraubverschluss im Sortiment, und zwar den 2012 Bardolino Chiaretto von Cavalchina. Weitere waren im Moment noch nicht verfügbar, werden aber folgen – natürlich immer unter der Voraussetzung, dass Sie einverstanden sind bzw. wir auf Erzeugerseite die Wahl haben.

Wie immer war die VinItaly vom 7. – 10. April in Verona nicht nur eine tolle Möglichkeit, Neues zu entdecken und sich einen Überblick über die Qualität der aktuellen Jahrgänge zu verschaffen. Obendrein bietet die Messe Gelegenheit innerhalb kürzester Zeit viele Lieferanten und Freunde zu treffen. Im Folgenden möchte ich Ihnen die wichtigsten Informationen, die ich dabei erhalten habe, weitergeben.

VinItaly – Messesplitter

Vorab: Bei unseren Partnern wurde der Jahrgang 2012 durchwegs als problematisch, letzt-



endlich aber als gut bis exzellent (je nach Region) eingestuft. Was die von mir verkosteten Weine angeht, kann ich dem nur zustimmen. Allerdings unter dem Vorbehalt, dass nur sehr wenige Weine bereits längere Zeit abgefüllt sind. Viele wurden erst ganz kurz vor der Messe abgefüllt, beziehungsweise die Winzer hatten Fass- respektive Tankproben dabei.

Die ersten Monate dieses Jahres machten den Winzern von Nord bis Süd zu schaffen. Niedrige Temperaturen und teils sehr viel Regen sorgen für erhebliche Probleme. Nicht nur, dass der Winterschnitt der Reben dadurch anstrengender und schwieriger wurde, vielmehr drohen einige Weinberge durch die völlige Durchweichung teilweise abzurutschen bzw. sie sind so nicht mit dem Traktor befahrbar, weil die Böden zu weich sind.

Generell beträgt der Vegetationsrückstand nach Schätzungen der Winzer schon jetzt mindestens zwei Wochen.

Franco Roero konnte direkt angrenzend an seine Rebflächen drei Hektar Weinberge zukaufen. Zwei davon sind bereits bestockt und voll in Ertrag, einen Hektar wird er in Kürze bestocken, und zwar ausschließlich mit Barbera. Damit wächst der Betrieb auf nunmehr 15 Hektar Rebfläche. Darüber bin ich sehr froh, denn in den vergangenen Jahren waren die meisten seiner Weine bereits im November ausverkauft. Da er die neuen Jahrgänge erst ab 01. März abfüllen darf, bekamen wir in der Vergangenheit des öfteren Probleme mit der Verfügbarkeit.

Eine extrem spannende Probe durfte ich am Stand von Pier Paolo Antolini – unserem Lieferanten im Valpolicella-Gebiet – erleben. Seit Jahren schon baut Pier Paolo den Amarone „Moròpio“ in





drei verschiedenen Hölzern aus: Eiche, Kastanie und Kirsche. Mit dem Jahrgang 2011 hat er noch ein viertes Holz hinzugenommen: Maulbeerbaum.

Der Hauptbestand der Fässer sind Eichenfässer, nur ein kleiner Teil sind Kastanie und Kirsche, aus Maulbeere sind es im Moment nur zwei. Wichtig zum Verständnis: Der Wein wird separat ausgebaut und erst einige Zeit vor der Abfüllung zum endgültigen Blend zusammengestellt.

Zur Messe brachte er Muster aus jedem Holz mit. Es waren nur Proben aus neuem Holz, also aus der ersten Füllung dieser Fässer. So konnte man hervorragend sehen, welche Eigenschaften die verschiedenen Fässer an den Wein weitergeben.



Extrem spannend! Mindestens ebenso spannend war das Gespräch mit ihm über meine Probenimpressionen. Pier Paolo ist ein sehr offener Mensch, der sich mit Eindrücken und Meinungen eines erfahrenen Verkosters gerne und intensiv auseinandersetzt. Und so war es uns beiden eine Freude, über die Verwendung des Maulbeerholzes zu diskutieren

und zu überlegen, in welcher Menge der Wein aus diesem Holz sinnvoll zu verwenden sein könnte und welche Eigenschaften diese Partie dem Gesamtwein geben könnte.

Obwohl ich nun schon mehrfach Weine aus verschiedenen Hölzern verkostet habe, war es beeindruckend, wie unterschiedlich sich der selbe Wein nach 12 Monaten Ausbau in jeweils unterschiedlichem Holz präsentiert. Am extremsten ist die Kirsche. Ich kann mir kaum vorstellen, dass man einen Wein – egal welchen – ausschließlich in neuer Kirsche ausbaut. Zu extrem sind die Aromen, die das Holz mitgibt, ohne dabei spürbar vorzuschmecken. Ich bin gespannt, in welchem Verhältnis der Wein letztendlich auf die Flasche kommt!

Äußerst interessant war auch die Probe am Stand von Ciro Picariello aus Kampanien. Erstmals präsentierte er seinen Fiano Spumante Brut, der seit 24 Monaten auf der Hefe in der Flasche gärt. Das besondere an diesem Flaschengärer-Sekt (früher hieß das noch „Champagner-Verfahren“) ist, dass er die zweite Gärung in der Flasche ohne

Zusatz von Hefen macht und nicht degorgiert (also von den Hefen getrennt) wird, bevor er auf den Markt kommt. Wie das funktioniert? Ganz einfach. Dazu mehr in unserem Artikel: „Wie Sekt entsteht“, den wir für die nächste Ausgabe, in der wir voraussichtlich zwei Sektneuheiten vorstellen werden, vorgehen haben

Wie in jedem Jahr habe ich auch diesmal wieder 15 Brunello di Montalcino verkostet. Und wieder war ich in der Breite mehr als enttäuscht. Allerdings waren diesmal tatsächlich zwei Weine dabei, die mich beeindruckt haben. Einen Winzer wollte ich direkt aufsuchen, um das Gespräch zu suchen. Erstaunlich mit welcher Arroganz manche Winzer noch auftreten! Der „Padrone“ war zwar im Gespräch, als ich an den Stand kam, würdigte mich aber noch nicht einmal eines Blickes. Die Dame, die unbeschäftigt vor dem Stand verweilte – mutmaßlich die Gattin des „Padrone“ – zeigte sich ebenso desinteressiert an meinem Erscheinen, obwohl ich deutliches Interesse an der Kontaktaufnahme signalisierte. Allerdings komme ich nicht zu einem Winzer, um als Bittsteller aufzutreten. So zog ich nach zwei Minuten des erfolglos durch Körpersprache und Bereithaltens einer Visitenkarte signalisierten Interesses unverrichteter Dinge wieder von dannen. Jemand, der sich so gibt, wird erfahrungsgemäß kein erfreulicher Geschäftspartner – und der gute „Draht“ zu unseren Partnern ist mir sehr wichtig.

Ansonsten ist der Hochmut bei den meisten Winzern verschwunden. Zu massiv sind die Absatzprobleme und es macht mich betroffen, zu sehen bzw. in Gesprächen zu hören, wie viele leidenschaftliche und auch hervorragende Winzer wirtschaftlich mit dem Rücken zur Wand stehen. Qualität ist eben leider keine Garantie für ein ordentliches Auskommen.



Wieder im Sortiment

2011 Bardolino Superiore "Santa Lucia" Cavalchina

0,75 l € 12,45
(Grundpreis 16,60 €/Liter)



Neues bei Strien

2012 "Turrìto" Marche Rosso Accattoli

0,75 l € 7,95
(Grundpreis 10,60 €/Liter)

2010 Valpolicella Classico Superiore Antolini

0,75 l € 12,95
(Grundpreis 17,27 €/Liter)



Die Preisentwicklung

Teilweise wurde in der Presse verbreitet, die Preise für südeuropäische Weine würden in diesem Jahr um bis zu 50% steigen. Nach dem, was wir bisher von unseren Partnern gehört haben, wird das unser Angebot betreffend nicht der Fall sein. Nicht zuletzt, weil wir da auch nicht mitspielen würden. Preiserhöhungen allerdings wird es wohl auf breiter Front geben. Wenngleich wir es bislang nur für einen Teil der Weingüter sagen können, werden wir unsere Preise nur in Einzelfällen um mehr als 5-10% erhöhen müssen und auch in diesem Jahr werden einige Weine im Preis

unverändert bleiben.

Nach einigen Jahren der Preisstabilität war auch Lorenzo Guerzoni, unser Lieferant für den exzellenten Aceto Balsamico aus Demeter kontrolliertem Anbau, gezwungen die Preise zu erhöhen. Außerdem hat er seine Aceti umbenannt und auch Flasche und Ausstattung einer Modernisierung unterzogen. Die Qualität bleibt aber nach wie vor herausragend! Überzeugen Sie sich davon und nehmen

Sie an unserer Aceto Balsamico- und Sommerwein-Probe am 22. Juni teil. Näheres in diesem Weinblatt.

Aceto Balsamico- und Sommerwein-Probe

Im Rahmen unserer Veranstaltungen zum 25-jährigen Jubiläum konnten wir Lorenzo Guerzoni für eine Präsentation seiner Aceti Balsamici in unseren Räumen in der Nellinger Straße 30 gewinnen. Einige von Ihnen erinnern sich vielleicht an den letzten interessanten, vergnüglichen und sehr gelungenen Abend mit Lorenzo vor einigen Jahren. Auch diesmal soll der Schwerpunkt natürlich auf dem gemütlichen, lockeren Beisammensein mit Speis und Trank liegen. Was Lorenzo über die Her-

stellung seiner exzellenten Essige, oder vielleicht besser Gewürze, erklären kann, wird aber sicher ebenso interessant wie die Probe seiner Produkte.

Als Speisen werden wir uns selbstverständlich auch Leckereien rund um den Essig überlegen und Ihnen wieder eine interessante Auswahl zubereiten.

Wenn das Wetter in diesem Jahr auch schon reichlich Kapriolen geschlagen hat, so hoffen wir doch am Samstag 22. Juni ab 18.30 Uhr einen lauen Frühsommerabend zu erleben, zu dem unsere Auswahl sommerlich leichter Weine passt.

Wir würden uns sehr freuen, Sie und Ihre Freunde und Bekannten an diesem Abend bei uns begrüßen zu dürfen.

Bitte melden Sie sich bis zum 16. Juni verbindlich an. Die Teilnahmegebühr inklusive aller Speisen, Weine, Essigprobe und Wasser beträgt €28 p.P.



Aceto Balsamico- und Sommerwein-Probe

Mit Lorenzo Guerzoni

Inhaber der Acetaia Guerzoni Präsentation und Verkostung einiger Aceto Balsamico aus Demeter kontrollierter Produktion von Lorenzo Guerzoni.

Anschließend Weinprobe ausgewählter Sommerweine und ein reichhaltiges Buffet.

Samstag, 22.06.2013

Beginn 18.30 Uhr

Ihre Anmeldung erbitten wir bis zum 26.12.2012

Teilnahmegebühr € 28,00



Probier-Abonnement

Das Probierabo hat nicht nur einen festen Platz im Weinblatt, sondern auch in unserem Sortiment. Die Vielzahl der Abonnenten, und insbesondere die große Anzahl derer, die uns seit vielen Jahren treu sind und nicht selten ihr Abo sogar noch erweitert haben, ist uns Ansporn und Bestätigung zugleich. Ein ganz herzliches Dankeschön an alle unsere treuen Abonnenten!



Aktuell

- **Bio-Zertifiziert:** Nach den Jahren der Umstellung kommen die Weine und das Olivenöl unseres langjährigen Partners Terra Fageto (bislange Castello Fageto) nun als Bio-zertifizierte-Produkte auf den Markt. Gleichzeitig hat der Wein auch „neue Kleider“ bekommen. Wie bei vielen anderen Kellereien musste leider auch Claudio DiRuscio die Preise nach oben korrigieren.
- **Switch it:** Im Rahmen einer Präsentation sehr variabler Brillengestelle von Switch It bei Optik Sattur in Stuttgart-Heumaden, Fenchelstraße 18 am Montag, 10. Juni ab 18.30 Uhr, werden wir auch eine kleine Auswahl unserer Weine vorstellen. Wir würden uns freuen, Sie dort begrüßen zu dürfen. Die Teilnahme ist kostenlos. Um Anmeldung wird gebeten unter 0711-44 3010.





Ich fand es an der Zeit, einmal ein paar Worte darüber zu verlieren, wie die Beschreibungen der Weine entstehen.

Vorab, die Beschreibung der Geschmacks- bzw. Geruchseindrücke ist absolut subjektiv und erhebt keinerlei Anspruch darauf "richtig" oder gar die „absolute Wahrheit“ zu sein. Es sind Momentaufnahmen, die im Augenblick der Verkostung entstehen. Die Eindrücke dieser Verkostung sind beeinflusst vom aktuellen Gemütszustand, dem Umfeld, gegebenenfalls auch von den Teilnehmern an der Verkostung, dem Klima, etc.

Grundsätzlich halte ich es so, dass die Weine zeitnah zum Erscheinen des Abos verkostet und beschrieben werden sollen – wenngleich das bisweilen nicht gelingt. Üblicherweise verwenden wir/ich die internationalen Degustationsgläser "INAO". Nur wenn ich den Eindruck habe, einem Wein massiv "Unrecht zu tun", erlaube ich mir in Ausnahmefällen mal ein anderes, mir als geeigneter erscheinendes Glas zu verwenden.



Alle Weine werden direkt für die Verkostung entkorkt bzw. geöffnet. Dabei wird der eine oder andere Wein sicher "unter Wert" beschrieben. Ich halte es dennoch für fair, denn üblicherweise werden auch Sie die Weine öffnen und trinken und nicht eine oder mehrere Stunden nach dem Öffnen erst probieren. Sollte ich mal ausnahmsweise länger gewartet haben oder Eindrücke aus einer nach Stunden, oder im Einzelfall auch nach Tagen, wiederholten Probe zum Besten geben, geht dies aus den

Notizen hervor.

Im Falle eventueller Spekulationen über die Entwicklung, die der Wein mutmaßlich nehmen wird, bitte ich zu berücksichtigen: es sind Spekulationen. Niemand, da bin ich mir mit vielen anderen erfahrenen Verkostern einig, kann die Entwicklung eines Weines präzise voraussagen. Dafür ist der Wein als solcher zu lebendig, im Idealfall zu charaktervoll, in jedem Fall zu individuell – von Jahrgang zu Jahrgang. Zumindest dann, wenn er mit Herzblut und unter Berücksichtigung und mit dem nötigen Respekt vor seiner Herkunft, Traubensorte etc. gekeltert wurde. Klar, Weine aus industriellen Kellereien werden, ja müssen im Prinzip wie Limonade zubereitet werden. Möglichst jedes Jahr gleich schmeckend, möglichst sofort trinkreif, möglichst ohne Ecken und Kanten.

Die Doppelausgabe des Probierabos vor Weihnachten war offenbar eine große Herausforderung für Sie. Leider erhielten wir diesmal nur wenige Rückmeldungen und nur für die Rotweine. Dort gab es zwei Sieger: den 2012 Rosso del Monte von Accattoli und den 2009 "Grifalco" Aglianico del Vulture. Letzterer war dann auch sehr schnell ausverkauft. Seit kurzem ist aber der 2010er verfügbar, der in seiner Art ähnlich ist – vielleicht noch ein bisschen zugänglicher als der 2009er. Und das trotz seiner Jugend!

Für die aktuellen Abos haben wir zwei neue Rotweine, den „Turrito“ von Accattoli aus den Marken und den Valpolicella Classico Superiore von Antolini sowie einen „alten Bekannten“ den Langhe Nebbiolo von Valter Musso ausgesucht.

Das Weißweine-Abo steht diesmal ganz im Zeichen Norditaliens. Enthalten sind der Custoza von Cavalchina und zwei Pinot Grigio ähnlicher Preisklasse – hier sind wir natürlich sehr gespannt, welchen der beiden Sie bevorzugen!

Auch diesmal wünschen wir Ihnen wieder viel Freude und Genuss beim Probieren.

Für Abonnenten stehen die Pakete voraussichtlich ab dem 30. April 2013 zur Abholung bereit bzw. werden an Sie versandt.



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



Selezione dell'intenditore

2012 "Rosso del Monte"

Marche Rosso

Accattoli

0,75 l € 7,45

(Grundpreis 9,93 €/Liter)

2010 "Grifalco"

Aglianico del Vulture

Grifalco

0,75 l € 12,45

(Grundpreis 16,60 €/Liter)

