

Das Weinblatt

73. Ausgabe, 17. Januar 2014

Veränderungen

Liebe Kunden, nun existiert die Strien Weinimport seit fast 26 Jahren. Darauf sind wir, bin ich als „Haupt-Macher“, natürlich sehr stolz. Wenn Sie die Geschichte unseres leidenschaftlichen Engagements für den italienischen Wein verfolgt haben, dann wissen Sie: Es steckt seit dem ersten Tag sehr viel Herzblut, sehr viel Einsatz und seit etlichen Jahren sehr viel, über die Jahre erworbene Fachkompetenz, dahinter.

Nun stehe ich, wie man so schön sagt, in der Mitte meines Lebens. Die vergangenen Jahre haben für unsere Familie und für mich ganz persönlich viele Änderungen gebracht. Manch Positives, aber auch das eine oder weniger Erfreuliche – wie wohl bei vielen Altersgenossen auch. Zeit sich Veränderungen zu stellen und Dinge in Angriff zu nehmen, die einem schon immer am Herzen lagen.

Als wir im Februar 1988 die Strien Weinimport gegründet haben, war dies als Nebenberuf gedacht. Die sehr gute Entwicklung des Geschäftes zwang mich nach relativ kurzer Zeit darüber nachzudenken, ob ich den Nebenberuf, mein Hobby, meine Leidenschaft für den italienischen Wein

und Italien, zum Hauptberuf mache, oder meinen ursprünglichen Berufswunsch verfolge. Wie unschwer zu erraten ist, habe ich mich dafür entschieden das Hobby zum Beruf zu machen.

Der Zufall wollte es so, dass ich vor Kurzem die Möglichkeit bekommen habe, im Bereich meines ursprünglichen Berufswunsches zu arbeiten, der mich nie ganz losgelassen hat.

Also habe ich kurz entschlossen eine Tätigkeit im sozialen Bereich übernommen, die allerdings lediglich einen kleinen Teil meiner Zeit einnehmen sollte. Wie das auf diesem Gebiet so ist: Man reicht den kleinen Finger – und schon wird der ganze Arm gepackt. Da ist es – insbesondere für jemanden wie mich – schwer nein zu sagen, vor allem wenn man die Arbeit mit großer Freude und

einer gewissen Hingabe übernommen hat. Entsprechend schwierig wurde es in den vergangenen Monaten, beide Aufgaben zeitlich und organisatorisch zu koordinieren. Insbesondere, da das zeitliche Engagement für die eigentliche Nebentätigkeit wesentlich umfangreicher wurde, als das ursprünglich geplant war. Zwar pendelt sich langsam alles ein, dennoch blieb es nicht aus, dass ich im Weinhandel in den letzten Wochen einiges nicht so erledigen konnte, wie das sein sollte.

Aus diesem Grund sind die 3. und 4. Ausgabe des Weinblatts des Jahres 2013 leider ausgefallen bzw. nicht rechtzeitig fertig geworden. Die Probierabos 3 und 4 haben wir gerade noch als Doppelausgabe zu Weihnachten hin bekommen.

Ich hoffe, Sie sehen mir diese „Holprigkeiten“ nach. Ich bin zuversichtlich, die beiden Aufgaben, die mir gleichermaßen große Freude bereiten, künftig den Erfordernissen entsprechend koordinieren zu können.



Neuer Jahrgang

2012 „Biancamano“ Erbaluce di Caluso

Briamara

0,75 l € 9,95

(Grundpreis 13,27 €/Liter)

2011 „Sichei“ Barbera d'Asti Superiore

Franco Roero

0,75 l € 24,95

(Grundpreis 33,27 €/Liter)



Aus teilgetrockneten Trauben

2009 Amarone della Valpolicella „Moròpio“

Antolini

0,75 l € 37,95

(Grundpreis 50,60 €/Liter)





Vino Passito – Was ist das eigentlich?

Hinter dem Begriff „Vino Passito“ verbirgt sich ein sehr breites Spektrum höchst unterschiedlicher Weine. Häufig liest man, bei einem Vino Passito handle es sich um einen Dessert- oder Likörwein. Beides ist nicht grundsätzlich falsch – richtig ist es aber auch nicht.

Einer der bekanntesten, wenn nicht der bekannteste Vertreter eines „Passito“-Weines, ist nämlich ein trockener Wein: der Amarone della Valpolicella.

Deshalb erstmal zur Begriffsdefinition: Der Begriff des Vino Passito kommt von dem italienischen Wort „appassire“, was auch „trocknen“ bedeutet. Und da liegt die eigentliche Gemeinsamkeit der Vini Passiti – die Trauben (oder

zumindest ein gewisser Anteil der Trauben), aus denen diese Weine gekeltert werden, werden getrocknet.

Dies kann auf unterschiedliche Art und Weise geschehen. Im Valpolicellagebiet, also dort wo der Amarone della Valpolicella, der Recioto della Valpolicella und der inzwischen ebenfalls sehr bekannte

Valpolicella Ripasso gekeltert werden, geschieht dies inzwischen fast ausschließlich in Trockenräumen. In diesen Räumen werden die Trauben in kleinen, sehr luftdurchlässigen Kisten eingestellt und ein kräftiges Gebläse sorgt für die nötige Belüftung um die Trauben einzutrocknen. Diese Technisierung verringert für die Winzer die Gefahr der Fäulnisbildung, im Vergleich zur klassischen, rein natürlichen Trocknung, wie sie früher üblich war und auch heute noch für den einen oder anderen Wein vorgeschrieben ist. Ursprünglich waren die Trockenräume meist sehr gut ventilierte Dachböden. Wenn sich aber zum Beispiel durch wenig Wind und/oder hohe Luftfeuchtigkeit die Trocknung der Trauben verzögerte, war die Gefahr der Schimmelbildung auf den Trauben sehr hoch. Das konnte für die Winzer deutliche Einbußen bei der Ausbeute, unter Umständen bis zu einem Totalausfall, für die Produktion bedeuten. Bei der inzwischen enorm großen Nachfrage nach Amarone, der für viele Winzer damit zur Haupteinnahmequelle gewor-

den ist, kann sich das fast kein Betrieb mehr leisten. Allerdings bleibt es bis heute verboten den Trocknungsprozess durch Erwärmen der Trauben bzw. der Räume zu beschleunigen.

Damit Sie eine Vorstellung für die Zeitdauer des Trocknungsprozesses bekommen, nehme ich wieder die Produktionsvorschriften des Amarone della Valpolicella als

Beispiel. Die Ernte erfolgt üblicherweise im September, die Trauben dürfen aber nicht vor dem 1. Dezember eingemaischt werden. Die Weinausbeute darf nicht mehr als 40% der Erntemenge betragen. Das heißt in Zahlen: aus einem Hektar, also 10.000 m², dürfen nicht mehr als 4.160 Flaschen à 0,75-Liter gewonnen werden.

Ein weiterer sehr bekannter Wein, der aus teilgetrockneten Trauben gewonnen wird, ist der Vin Santo. Hier wurden die Trauben klassischer Weise auf sehr gut ventilierten Dachböden aufgehängt und über mehrere Monate getrocknet, bevor sie gepresst und der Most zur Vergärung für mehrere Jahre in kleine Eichenholzfässer gefüllt wurde.

Die Liste der Weine, die aus teilgetrockneten Trauben produziert werden, würde das Weinblatt sprengen, viele dieser Weine sind in Deutschland ohnehin nahezu unbekannt.

Neuer Jahrgang

2010 Barbaresco „Pora“

Valter Musso

0,75 l € 19,95

(Grundpreis 26,60 €/Liter)

2010 Barbaresco „Bricco Rio Sordo“

Valter Musso

0,75 l € 19,95

(Grundpreis 26,60 €/Liter)



Neu aus dem Piemont

2012 Dolcetto d'Alba

Valter Musso

0,75 l € 10,95

(Grundpreis 14,60 €/Liter)

2011 Barbera d'Alba

Valter Musso

0,75 l € 11,95

(Grundpreis 15,93 €/Liter)



Probierpaket: Rotweine

„für jeden Tag“

2009 Montepulciano d'Abruzzo „Selezione“ Pietrantoni

2010 „Gricos“

Aglianico del Vulture Grifalco

2012 Merlot Garda La Prendina

2012 Barbera d'Asti

Franco Roero

2011 „Alido“

Sangiovese di Toscana Renzo Masi

2012 Bardolino Cavalchina

Je 1 Flasche à 0,75 l

Komplettpreis frei Haus € 39,95
(statt regulär € 53,00, Sie sparen ca. 24%)

Je 2 Flasche à 0,75 l

Komplettpreis frei Haus € 72,95
(statt regulär € 97,30, Sie sparen ca. 25%)
Das Angebot gilt bis zum 22.02.2014





Einen dieser Weine greife ich dennoch heraus, denn er motivierte mich überhaupt dazu diesen Artikel zu schreiben: der Erbaluce di Caluso Passito.

Dem aufmerksamen Leser des letzten Weinblatts, dessen Schwerpunktthema die Sektherstellung war, wird klar sein, warum ich gerade diesen, fast völlig unbekanntem, Wein herausgreife: Er wird für die Herstellung des Erbaluce di Caluso Brut von unserem Partner Briamara verwendet. Wie bereits in besagtem Artikel beschrieben, verwendet Briamara anstelle des üblichen „Liquers“ aus Wein und Zucker eben diesen Erbaluce di Caluso Passito um dem Sekt den gewünschten Restzuckergehalt zu geben. Eine aus unserer Sicht sehr interessante Variante, die dem Sekt eine schöne Fruchtdichte und Struktur verleiht.



Neues bei Strien

Aktuell haben wir von unserem langjährigen Partner Valter Musso – mit ihm arbeiten wir seit 1989 zusammen – den Barbera d'Alba und den Dolcetto d'Alba ins Sortiment aufgenommen. Die beiden Weine aus den Jahrgängen 2011 bzw. 2012 haben uns wirklich überzeugt. Valter gehört schon lange zu den zuverlässigsten Erzeugern in Barbaresco. Den Barbera hatten wir bisher nicht fest im Sortiment, da wir mit Franco Roero einen absolut

erstklassigen Winzer für den Barbera d'Asti als Partner haben. Der 2011er Barbera d'Alba von Musso allerdings ist vom Charakter her so eigenständig, dass wir nochmal einen Versuch wagen wollen, ob er Ihre Gunst findet. Die Probierabonnenten werden ihn in den nächsten Tagen schon verkosten können.

Auch der Dolcetto von Valter Musso ist in diesem Jahrgang absolut überzeugend. Wir hoffen, damit die Lücke schließen zu können, die durch die

sehr kleine Produktion von Lorenzo Accomasso und den damit verbundenen Schwierigkeiten seinen ebenfalls begeisternden Dolcetto in sinnvoller Menge beziehen zu können, entstanden ist.

Veranstaltung

Was lange währt wird endlich gut...so könnte ich den Hinweis auf unsere nächste Veranstaltung auch überschreiben. Nun ist der Gedanke



Aktuell

- **Ernte 2013:** Wie zu erwarten war konnte in diesem Jahr erst deutlich später geerntet werden, als in den vergangenen Jahren. Der Vegetationsrückstand aus dem Frühjahr konnte nicht mehr aufgeholt werden. Mengenmäßig ging es, gemessen am Vorjahr, wieder deutlich aufwärts. Wir hoffen, dass sich dies positiv auf die Preisentwicklung auswirkt.

Was die Qualität angeht, haben sich die Winzer – soweit ich schon mit ihnen telefonieren konnte – bislang sehr zufrieden geäußert. Eine sicher positive Seite des durchwachsenen Sommers ist der etwas geringere Zuckergehalt der Trauben, so dass der Alkoholgehalt bei vielen Weinen um 0,5 bis 1% Vol. geringer ausfallen dürfte als zuletzt.

Auf die ersten Proben dieses Jahrgangs sind wir sehr gespannt. Besonders bei den Weißen rechnen wir mit kräftigen Aromen, die Roten dürften tendenziell recht kompakte aber nicht überladene Weine werden.

- **Todesfall:** Im gerade vergangenen Jahr ist Paola Ferrero, die Ehefrau von Valter Musso, nach sehr langer Krankheit verstorben. Unser Mitgefühl gehört Valter und dem gemeinsamen Sohn Emmanuele. Wir wünschen den beiden viel Kraft, ihren Weg trotz dieses Verlustes weitergehen zu können. Sicher wird die kommende Zeit nicht leicht für die beiden werden.

Veranstaltung „Nordeuropa trifft Südeuropa“ mit Vertikalprobe Amarone della Valpolicella

Samstag, 22. Feb. 2014, 19 Uhr
Gaumenfreuden aus dem hohen Norden mit korrespondierenden Weinen aus Italien – ist das Thema dieser Veranstaltung. Der zweite Höhepunkt dieses Abends wird ganz sicher die Vertikalprobe Amarone della Valpolicella mit Pier Paolo Antolini, einem der besten Winzer der Zone.

Die Teilnahme kostet 45 € p.P.
Ihre verbindliche Anmeldung benötigen wir bis spätestens 13. Februar 2014





ausgereift und wir können Sie zu unserer Veranstaltung „Nord-Europa trifft Süd-Europa“ einladen.

Wie Sie vielleicht wissen, lebt einer meiner Brüder und Gesellschafter der Strien Weinimport seit vielen Jahren in Finnland. Wer einmal dort war, wird den Reiz des Nordens kennen und auch mit den Besonderheiten der nordeuropäischen Küche in Berührung gekommen sein. Uns bietet diese Konstellation die Möglichkeit, aus ganz frisch importierten finnischen Zutaten, typisch nordeuropäische Speisen, hier und da

mit südeuropäischen „Ideen“ variiert, zuzubereiten und sie in Kombination mit südeuropäischen, sprich italienischen, Weinen zu kredenzen.

Nun wird nicht jeder eine Vorstellung haben, was die nordeuropäische Küche zu bieten hat. Als erstes natürlich Fisch in allerlei Variationen, möglicherweise werden Sie schon dabei die eine oder andere kulinarische Entdeckung machen. Aber aber auch beim Fleisch haben die Nordeuropäer einiges „exotisches“ zu bieten. Haben Sie schon einmal Rentier-, Elch- oder Bärenfleisch gegessen? Zwar können wir noch nicht versprechen, Ihnen alle drei Sorten anbieten zu können, weil es selbst vor Ort in Finnland nicht einfach ist, sie zu bekommen. Zumindest aber Rentier und Elch können wir bereits versprechen. Als kulinarisch neugieriger Mensch sicher schon alleine ein Grund unsere Veranstaltung zu besuchen. Uns reicht das alleine noch nicht als „Highlight“ für Sie!

Bei der Überlegung, welche Weine bzw. welches Weingut denn besonders gut zu den angebotenen Speisen passen

würde, kam mir Pier Paolo Antolini in den Sinn. Selbst Skandinavien-Liebhaber und einer der besten Produzenten des Amarone della Valpolicella. Es freut uns sehr, nicht nur Pier Paolo zu dieser Veranstaltung persönlich begrüßen zu dürfen, sondern obendrein eine Vertikalprobe mit vier verschiedenen Jahrgängen des Amarone ankündigen zu können. Sicher ein Erlebnis, das man nicht alle Tage hat.

Wir würden uns sehr freuen Sie zu dieser Veranstaltung am 22. Februar 2014 ab 19 Uhr begrüßen zu dürfen. Wie immer erwartet Sie ein reichhaltiges Büffet, an dem sich jeder satt essen kann, und – über die spannende Vertikalprobe hinaus – eine umfangreiche Weinauswahl, die wir auf die Speisen abgestimmt haben. Die Teilnahme kostet pro Person 45 € Ihre verbindliche Anmeldung erbitten wir bis spätestens 13. Februar, da wir die Beschaffung der Zutaten frühzeitig organisieren müssen.

Wir sind sicher, Ihnen wieder einmal eine interessante Veranstaltung anzubieten und freuen uns schon heute auf diesen Abend im Kreise Gleichgesinnter.

Probier-Abonnement

Der Sieg bei der Sommerausgabe des Probierabos Rot war wieder einmal hart umkämpft. Am Ende setzte sich der „Vereto“ Salice Salentino knapp gegen den „Gricos“ Aglianico del Vulture durch. Der Lambrusco hingegen fand weniger Freunde – ob das vielleicht mit der Wetterlage zusammen hing?

Bei den Weißweinen gab es zum ersten Mal seit langem ein Kopf-an-Kopf-Rennen – ohne Sieger, oder besser gesagt mit zwei Siegern: dem Moscato „Biancospino“ und dem „Biancamano“ Erbaluce di Caluso. Der „Terre Vineate“ Orvieto Classico bekam zwar auch sehr viel Lob, musste sich den beiden anderen, vielleicht charaktvolleren Weinen, geschlagen geben.

Beide Sieger-Weißweine bzw. Jahrgänge sind in der Zwischenzeit ausverkauft. Vom Erbaluce haben wir inzwischen den 2012er auf Lager.

Das nächste Probierabo, die erste Ausgabe 2014, ist für Ende Februar/Anfang März geplant.



Selezione dell'intenditore

2009 „Vereto“ Salice Salentino

Vallone

0,75 l € 8,70

(Grundpreis 11,60 €/Liter)

2012 „Biancamano“ Erbaluce di Caluso

Briamara

0,75 l € 9,95

(Grundpreis 13,27 €/Liter)



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

Freitag 15.00–18.00 Uhr
Samstag 09.00–13.00 Uhr
Und nach Vereinbarung

Abholungen und Vorbestellungen möglich:

Montag bis Freitag
08.00–13.00 Uhr
14.30–18.00 Uhr

Samstag 08.00–13.00 Uhr

Und nach Vereinbarung

Mittwoch Nachmittag
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

