

Das Weinblatt

74. Ausgabe, 12. Mai 2014

Vintaly-Splitter

Wie in den 25 vergangenen Jahren schon war ich auch dieses Jahr wieder auf der Vintaly in Verona, der bedeutendsten Messe für italienische Weine.

Neben zahllosen Verkostungen – ich dürfte an diesen Tagen rund 250 Weine verkostet haben – gab es natürlich auch das eine oder andere sehr interessante und spannende Gespräch mit unseren Partnern und Freunden. Die Dinge, die mir am interessantesten für Sie erscheinen, fasse ich in den anschließenden „Splittern“ zusammen:



Goliath gegen David

Wenn ich *Ciro Picariello* nicht schon lange kennen würde und ihn für absolut seriös halten würde, so hätte ich das Folgende wohl eher für einen Scherz gehalten. Allerdings hatte ich kurz vor der Vintaly auch schon im „MERUM“ davon

gelesen, weshalb ich *Ciro* um nähere Informationen zu diesem unglaublichen Vorgang bat.

Der französische *Champagner* – Riese *Veuve Clicquot*, Teil des *Moët Hennessy* – *Louis Vuitton*-Konzerns mit ca. 28 Milliarden Euro Jahresumsatz, sah sich veranlasst *Ciro Picariello* ein anwalt-

liches Schreiben zukommen zu lassen.

Vorab möchte ich die Größenverhältnisse von *Veuve Clicquot Ponsardin* und *Cirò Picariello* deutlich machen: Der *Champagner*-Riese ver-

kauft jährlich größenordnungsmäßig 15-20 Millionen Flaschen *Champagner* – *Ciro Picariello* produziert seit drei Jahren jährlich 3.500 Flaschen seines „*Brut contadino*“. Allein diese Zahlen machen deutlich: Hier kämpft ein „Global-Player“ gegen einen Kleinbetrieb.

Inhalt des besagten Schreibens war, das Etikett des *Brut contadino* sei mit jenem des *Veuve Clicquot Yellow Label* zum Verwechseln ähnlich und dadurch sei *Veuve Clicquot* ein Schaden entstanden.

Mal ganz abgesehen davon, dass wir keine Ähnlichkeit erkennen können, die zu einer Verwechslungsgefahr führen könnte, sortieren wohl die meisten ernst zu nehmenden *Weinhändler* ihre Auslage nicht nach den Farben der Etiketten, sondern eher nach den *Herkünften* der *Schaumweine*, so dass alleine dadurch eine „angemessene“ Distanz gewahrt ist.

Auch der *Sekt* selbst unterscheidet sich in praktisch allen Punkten vollkommen von besagtem *Champagner* – einzige Gemeinsamkeit: beide werden auf der Flasche vergoren.

Selbstverständlich musste auch *Ciro* einen *Anwalt* hinzuziehen, um sich gegen die *Vorwürfe* zu erwehren. Inzwischen wurden drei *Schreiben* ausgetauscht – der *Vorwurf* des *Etiketten-Plagiats* scheint vom Tisch. *Ciro* hat seit Monaten nichts mehr aus *Frankreich* gehört, es könnte also sein, dass sich die *Geschichte* im *Sande* verläuft. Was dem *Kleinbetrieb* bleibt, sind die nicht unerheblichen *Kosten* für den *Anwalt* und eine *Menge* *Aufregung*.

Was mir bleibt ist die *Frage*: was soll so eine *Farce*? Sind die *Franzosen* etwa *neidisch* auf die *großartige* *Verpackungsidee* von *Ciro*, der seinen *Flaschengärer* *kopfsteht* lässt?

Sollte die *Geschichte* weitergehen, werden wir Sie selbstverständlich auf dem *Laufenden* halten.



Neue Roséweine

2013 „Arboreo“

Cerasuolo d'Abruzzo

Italo Pietrantoni

0,75 l | € 7,20

(Grundpreis 9,60 €/Liter)

2013 „Cerano“ Cerasuolo
d'Abruzzo

Italo Pietrantoni

0,75 l | € 11,95

(Grundpreis 15,93 €/Liter)





Derweil stoßen wir mit einem Glas Brut contadino auf *Ciro an*, und wünschen ihm alles Gute, vor allem starke Nerven! Mögen möglichst Viele an seinem leckeren Fiano Spumante Brut – der übrigens deutlich weniger kostet als der *Veuve Clicquot Yellow Label* – gefallen finden.

Fattoria Rodano

Noch im vergangenen Jahr hatte Enrico Pozzesi angekündigt, die Abfüllung des Poggialupi einstellen bzw. ihn qualitativ deutlicher vom

Chianti Classico absetzen zu wollen. Nun hat er sich anders entschieden und behält ihn unverändert im Sortiment. Also werden wir diesen Wein aus dem Jahrgang 2012 in Kürze auch wieder anbieten können.

Der Jahrgang 2008 des Chianti Classico von Rodano ist ausverkauft. In Kürze werden wir den 2009er, der mir bei der Verkostung auf der Messe sehr gut gefallen konnte, auf Lager haben.



Fattoria Le Casalte

Chiara Barioffi, Inhaberin der Kellerei Le Casalte, hatte seit der Übernahme der Kellerei von ihrem Vater mit allerlei Schwierigkeiten zu kämpfen. Nicht zuletzt waren die beiden bezüglich der Ausrichtung der Kellerei unterschiedlicher Meinung. Während Chiara eher beim „klein, aber fein“ bleiben wollte, hatte ihr Vater, kurz vor der Übergabe der Verantwortung an sie, noch größere Ziele vor Augen. Nun scheinen die Probleme weitgehend gelöst, so dass Chiara wieder in etwas ruhigerem Fahrwasser segelt. Ein Ausdruck ihrer ganz persönlich besseren Verfassung, ist der *Vino Nobile „Quercetonda“ 2010*, der mich sehr beeindruckt hat. Wir werden ihn in Kürze im Sortiment haben.

Antolini

Pier Paolo Antolini hat seinen *Valpolicella Classico Superiore* leider nicht mehr im Programm. Nach nur einem Jahrgang hat er sich entschlossen, die hausinterne Konkurrenz zwischen dem *Superiore* und dem *Superiore Ripasso* zu beenden.

Zwar können wir seine Entscheidung verstehen, nichtsdestoweniger bedauern wir sie, denn vielen unserer Kunden und auch uns selbst hat dieser Wein ausgezeichnet geschmeckt. Im Moment haben wir noch einige Flaschen des Jahrgangs 2010 auf Lager, Sie sollten sich aber



bald zum Nachkauf entscheiden, wenn Sie nicht leer ausgehen wollen.

Brunello di Montalcino

Ich lasse keine *VinItaly* verstreichen, ohne mir einen Überblick über die Qualität des Brunello zu verschaffen. Dieses Jahr stand der Jahrgang 2009, der seit dem 01.01.2014 im Verkauf sein darf, zur Verkostung an.

Meine Erwartungen an den 2009er-Brunello waren jahgangsbedingt sehr gespalten. Einerseits die Hoffnung endlich mal wieder einen lebendigen, fruchtbetonten, angenehm zu trinkenden Wein zu finden. Andererseits die Befürchtung aufgrund der Besonderheit des Jahrgangs –

der schnellen Reifung – eine große Zahl überentwickelter, tendenziell oxidierter Weine zu verkosten. Leider bestätigte sich überwiegend meine Befürchtung. Einen wirklich überzeugenden Wein, der den hohen Preis ohne Wenn und Aber rechtfertigen würde, fand ich nicht.

Allerdings, bei den *Rosso di Montepulciano* aus dem Jahrgang 2012 war der eine oder andere dabei, der durchaus Spaß machte und auch den Preis rechtfertigte. Im Moment sind wir mit einem Betrieb noch im Gespräch. Vielleicht findet, nach Jahren der Abstinenz, doch mal wieder ein Wein aus Montalcino den Weg in unser Sortiment.

Und was gibt's bald Neues?

Das ist natürlich so kurz nach der Messe noch nicht ganz klar. Vom einen oder anderen Wein benötigen wir noch Musterflaschen, um hier vor Ort noch einmal in Ruhe verkosten zu können. Aber natürlich gibt es ein paar „heiße Kandidaten“.

Da wäre eine Kellerei aus der Emilia-Romagna zu nennen, deren Weine wir seit Jahren immer wieder verkostet haben. Die beiden *Sangiovese di Romagna* haben uns wieder sehr beeindruckt und wären wohl zu einem sehr realen Preis zu haben.

Vielversprechend war auch die Verkostung der Weine von einer kleinen sardischen Kellerei. *Vermentino*, *Cannonau Rosato*, *Cannonau* und

„David steht kopf“

Brut Contadino

Ciro Picariello

0,75 l € 24,95

(Grundpreis 32,67 €/Liter)

Bei Abnahme von 6 Flaschen

0,75 l € 19,95

(Grundpreis 26,60 €/Liter)

Angebot gültig bis 31.05.2014





Cagnulari, eine interessante Lokalrebsorte, haben uns sehr gut gefallen. Sie überzeugten auch durch ihre Klarheit, was auf Sardinien noch nicht selbstverständlich ist. Allerdings gestalten sich die Preisgespräche etwas zäh.

Probierpaket Weiße Sommerweine

**2013 „Alido“ Bianco Vergine
di Val di Chiana**

Renzo Masi

2013 Custoza

Cavalchina

2012 Frascati Superiore

Casale Marchese

2013 Trebbiano d'Abruzzo

Pietrantoni

2012 Erbaluce di Caluso

Briamara

2012 „Letizia“ Marche

Passerina

Terra Fageto

Je 1 Flasche à 0,75 l

Komplettpreis frei Haus € 44,95
(statt regulär € 56,10, Sie sparen ca. 20%)

Je 2 Flasche à 0,75 l

Komplettpreis frei Haus € 79,95
(statt regulär € 103,50, Sie sparen ca. 23%)
Das Angebot gilt bis zum 31.05.2014



Beeindruckend die Weine einer kleinen Kellerei in Kampanien. Der Falanghina als Weißwein und der Piediroso sind sehr charaktervolle Weine, der Aglianico ausgesprochen trinkig.

Ebenfalls sehr gut gefallen haben uns zwei Weine einer Kellerei aus dem östlichen Piemont. Der Weißwein aus der autochthonen Lokalrebsorte Timorasso war sehr beeindruckend und auch der fruchtig, trinkige Rotwein aus der Croatia-Traube konnte gefallen.

Exzellente war auch ein Primitivo di Manduria, den ich bereits zum wiederholten Mal verkosten durfte. Bei ihm allerdings könnte der von der Kellerei geforderte Preis der „limitierende Faktor“ sein. Mal sehen, ob und inwieweit sie sich verhandlungsbereit zeigen.

Veranstaltung

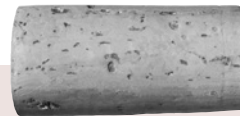
Wie Sie den „VinItaly-Splittern“ entnehmen konnten, haben wir auf der Messe manchen Wein verkostet, der uns sehr gut gefallen hat. Da fällt die Wahl schwer, denn wir können leider nicht alle Weine, die wir mögen, ins Programm aufnehmen. Und natürlich möchten wir uns vor allem an Ihren Wünschen orientieren. Möchten Sie mitentscheiden, welche der Weine bzw. Kellereien wir künftig in unserem Programm haben werden? Dann kommen Sie am 24. Mai um 18 Uhr zu unserer Neuheiten-Probierprobe!

Wir haben von einigen unserer Favoriten Probeflaschen angefordert, damit Sie die Möglich-

keit haben sie zu probieren. Ihr Urteil über diese Weine ist uns für die Entscheidung wichtig, welche der ausgewählten Weine wir in unser Sortiment aufnehmen. Wir können schon versprechen, es wird eine vielseitige, spannende Probe werden.

Darüber hinaus werden wir viele Weine aus der Sangiovese-Traube zur Verkostung anbieten. Gewissermaßen als Probe „Sangiovese aus der Toskana gegen Sangiovese aus anderen Regionen“. Wir denken, alleine das ist eine interessante Erfahrung, um die Spannweite dieser Traube, in Abhängigkeit ihres Anbaugebietes, kennenzulernen.

Selbstverständlich wird es auch nicht am kulinarischen Begleitprogramm fehlen. Der Schwerpunkt wird auf saisonaler bzw. sommerlicher Küche liegen. Und Sie wissen ja, wir schicken niemanden hungrig oder durstig nach Hause...



Aktuell

- Wegen einer Familienfeier geschlossen: Am 6. und 7. Juni bleibt unser Fachgeschäft in Heumaden wegen einer Familienfeier geschlossen. Wir bitten um Beachtung!
- Vom 4. bis 10. Juni ist aus demselben Grund auch kein Versand möglich.
- Bio-Produkte: Aus rechtlichen Gründen dürfen wir derzeit die Bio-Produkte in unserem Sortiment nicht bewerben. Obwohl alle unsere Waren in verschlossenen Behältern sind, ist die Zertifizierung unserer Räume für den Verkauf bzw. die Lagerung von Bio-Produkten vorgeschrieben. Man möge darüber denken, wie man will...Da wir in Kürze - wegen Abriss der bisherigen Lagerhalle - mit unserem Lager umziehen müssen, hat die Zertifizierung derzeit keinen Sinn. Wir hoffen in Kürze ein neues, geeignetes Lager zu finden, um dann schnellstmöglich bio-zertifiziert zu werden.





Die Teilnahme kostet 23 Euro pro Person. In diesem Preis sind Weine, Speisen, Wasser und der abschließende Caffè – gegebenenfalls auch ein Digestif – enthalten.



Veranstaltung Neues bei Strien – entscheiden Sie mit!

Samstag, 24. Mai 2014, 18 Uhr

Probieren Sie unsere Messen-
favoriten und entscheiden Sie
mit, welche Weine wir in unser
Sortiment aufnehmen.

Eine unterhaltsam, lockere Probe
unbekannter, trinkiger Weine
von Nord- bis Süditalien.

Die Teilnahme kostet 23 € p.P.

Ihre verbindliche Anmeldung benötigen wir
bis spätestens 20. Mai 2014



Die Probe findet in unseren Räumen in der Nellinger
Straße 30 statt. Ihre Anmeldung erbitten wir bis zum
20. Mai. Wir freuen uns darauf, Sie an diesem Abend
begrüßen zu dürfen.

Neues bei Strien

Obwohl zum Zeitpunkt der Drucklegung des Weinblatts
die Eindrücke der VinItaly noch nicht vollständig verarbei-
tet und noch keine Einkaufsentscheidungen gefallen sind,
haben wir wieder einige neue Weine im Sortiment.

Bei den Weißweinen ist es der „Arboreo“ Trebbiano
d'Abruzzo von Italo Pietrantoni, dem wir den Rosé-Wein
„Arboreo“ Cerasuolo d'Abruzzo an die Seite gestellt haben.
Beide Weine überzeugen uns neben ihrer schönen Frucht
und Trinkigkeit durch ihr auffallend gutes Preis-Qualitäts-
Verhältnis.

Als neuen Rotwein haben wir den Torre Rosso von Torre
d'Orti ausgesucht. Ein angenehm, unkomplizierter
Wein aus dem Veneto, der aus Corvina-, Rondinella- und

Merlot-Trauben gekeltert wird.

Probier-Abonnement

Beim Doppelabo Rot gab es aus unserer Sicht einen Überraschungssieger:
Den Barbaresco „Pora“ 2010 von Valter Musso. Überraschend, weil Weine aus der
Nebbiolo-Traube von vielen Weingenießern wegen der deutlich präsenten Gerb-
stoffe häufig nicht als „trinkig“ empfunden werden. Insofern ist Ihre Wahl ein
besonders großes Kompliment an Valter Musso. Der zweite rote Sieger ist eben-
falls ein Wein von Valter Musso: der Barbera d'Alba. Er kam so gut an, dass der
Jahrgang aus dem Probierabo bereits ausverkauft ist. Der Folgejahrgang ist aller-
dings schon auf Lager.

Bei den Weißen kamen der „Malvasia Lucana“ von Casa
Maschito und der „Campo del Guardiano“ Orvieto Classi-
co Superiore von Palazzone besonders gut an. Das freut
uns insbesondere für den Malvasia sehr, denn die Traube
ist derzeit überhaupt nicht in Mode und den Weißweinen
aus Italiens Süden wird häufig mangelnde Frische nach-
gesagt. Letzteres wurde von Ihnen offensichtlich nicht
so empfunden – dem können wir uns anschließen;
und Wein-Moden sind Ihnen anscheinend recht egal,
was uns natürlich ebenfalls sehr freut.

Für das aktuelle Abo haben wir einen neuen Wein für
Sie ausgesucht: den Torre Rosso, einen venezianischen
Rotwein von einem Schwesterweingut unseres langjähri-
gen Lieferanten Cavalchina. Die beiden anderen sind alte
Bekanntes aus unserem Sortiment. Der Montepulciano

d'Abruzzo „Selezione“, der sich seit vielen Jahren großer Beliebtheit bei Ihnen
erfreut. Der andere ist der Erta e China, ein Sangiovese-Cabernet aus der Toskana.

Auch bei den Weißweinen haben wir einen Neuzugang ins Abo aufgenommen,
den Trebbiano d'Abruzzo von Pietrantoni. Außerdem einen „Dauerbrenner“ in
unserem Sortiment, den „Alido“ Bianco Vergine di Val di Chiana. Es ist bereits der
25. Jahrgang, den wir Ihnen von diesem Wein anbieten. Der dritte im Bunde ist der
„Kret“ Friulano von Butussi.



Selezione dell'intenditore

2010 Barbaresco „Pora“

Valter Musso 0,75 l € 19,95
(Grundpreis 26,60 €/Liter)

**2010 „Campo del Guardiano“
Orvieto Classico Superiore**

Palazzone 0,75 l € 18,95
(Grundpreis 25,27 €/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 Vorbe-
stellungen 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

