

Das Weinblatt

76. Ausgabe, 28. Oktober 2014

Un'estate italiana?

Nein, ein italienischer Sommer, wie man ihn sich als Tourist vorstellt, war der Sommer 2014 beileibe nicht. Und es war auch kein Sommer, wie ihn sich die Winzer wünschen. Ein absolut ungewöhnlicher Wetterverlauf.

In weiten Teilen Italiens war es sehr früh sehr warm. Im Frühjahr hatten die Reben einen Vegetationsvorsprung von etwa zwei Wochen. Schon ab Mai gab es in fast allen Regionen immer wieder Hagelschlag. Je nach Zeitpunkt und Schwere mit sehr unterschiedlichem Ausgang. Von geringen Verlusten bis hin zum Totalverlust der Ernte für dieses, und erheblichen Einbußen für das nächste Jahr.

Durchweg gab es im Juli und August, ganz besonders im Norden und in der Mitte, viel zu viele und teils mehr als heftige Niederschläge. Das ganze kombiniert mit ungewöhnlich niedrigen

Temperaturen. Das führte – auch wieder ganz besonders im Norden – zu großen Schwierigkeiten beim Reifeprozess. Teils sind Beeren an einer Traube grün geblieben, die den Farbumschlag bereits vollzogen hatte. Ein Phänomen, das nur wenige Winzer in dieser Form und Häu-

fung kannten. Für die Ernte bedeutet dies, dass jede Traube einzeln ausgeschnitten werden muss, denn grüne Beeren ruinieren die Weinqualität.

Alle Winzer sprechen von massiv erschwerten Bedingungen, erheblicher Mehrarbeit und teils deutlich geringeren Erträgen. Aber – und ich

gebe zu, das überrascht mich – durch einen schönen September und Oktober gab es sozusagen noch ein „Happy End“ – zumindest, auch das ist einhelliger Tenor, für die Winzer, die im Weinberg sehr fleißig zu arbeiten bereit waren.

2014 wird sicher nicht als ein großer Jahrgang in die Geschichte eingehen, das kann man heute

schon klar sagen. Aber es könnte ein durchaus reizvoller werden! In erstaunlicher Übereinstimmung sagen die Winzer: „Der Jahrgang überzeugt durch intensive Fruchtaromen, enorme Frische und ist vom Alkohol her deutlich niedriger. Dadurch werden die Weine trinkiger.“

Allerdings, ein Jahrgang zum Einlagern wird es nicht. So wie es im Moment aussieht eher ein Jahrgang der in jungen Jahren viel Trinkspaß bereitet.“

Aber dies alles sind nur Momentaufnahmen. Wir werden sicher noch abwarten müssen, wie die weitere Entwicklung ist, denn viele Weine sind noch im Gärprozess, da sind wirklich zuverlässige Urteile noch nicht möglich.

Urlaub

Ja, auf diesen Urlaub habe ich mich sehr gefreut. Das vergangene Jahr war sehr turbulent und brachte fast noch mehr Veränderungen und Neues als die ebenfalls schon turbulenten Jahre davor. Entsprechend groß war der Wunsch mal ganz herauszukommen aus dem Alltag. Als wir im Mai/Juni unseren Urlaub beschlossen hatten, war er noch sehr weit weg – und auf ein-



Neues bei Strien

2012 Nero d'Avola

Giovanna Cortese

0,75 l € 9,70

(Grundpreis 12,93 €/Liter)

2012 Cerasuolo di Vittoria

Giovanna Cortese

0,75 l € 12,95

(Grundpreis 17,27 €/Liter)





mal stand er vor der Tür, völlig überraschend – Sie haben es bemerkt wie „überraschend“ er für mich kam...



Häufig wurde mir vor meinem Urlaub die rhetorische Frage gestellt: „Wohin fahren Sie in Urlaub – nach Italien, oder?“. Keine Frage, meine Liebe zu Italien ist ungebrochen. Aber wenn man schon viel gesehen hat und auch beruflich mit fast jeder Region Italiens zu tun hat, ist es vielleicht nicht das ideale Reiseziel, um mal komplett abzuschalten. Also haben wir beschlossen dieses Jahr NICHT nach Italien zu reisen.

Unsere Urlaubsreise sollte einerseits moderate sportliche Aktivität, andererseits aber auch Ruhe und völlige Entspannung bringen. Natürlich wollten wir dabei auf guten Wein und gutes Essen nicht verzichten. Unsere Wahl fiel auf Österreich. Startpunkt war zwar Italien, aber der

deutschsprachige Nordosten, wo wir unsere Fahrräder sattelten und „unsere zweite Heimat“ nach einer runden Stunde auch schon wieder verlassen hatten.

Ich möchte Sie nicht zu sehr mit Urlaubsdetails langweilen. Weshalb dieser Urlaub überhaupt zu einem Thema für das Weinblatt wurde, geschah in der zweiten Hälfte unserer Reise. Wir wollten noch ein paar Tage im Burgen-

land verbringen – der guten Küche und der Weine wegen. Am Ankunftsabend – wir hatten uns ein sogenanntes Kellerstöckl in den Weinbergen gemietet – saßen wir gemütlich in unserem Gärtchen und hatten Lust auf ein schönes Glas eines lokalen Rotweins. Da wir von einem Nachbargrundstück Stimmen hörten – es schien uns als sei es ein kleines Kellereigebäude – sprachen wir die drei Herren an, die dort bei Wein und Bier unter einer Linde saßen, und fragten, ob sie uns eine Flasche Rotwein verkaufen würden. Es kam die prompte Antwort: „Dann müsst Ihr Euch aber erst einmal zu uns setzen und probieren“. Kein Einwand unsererseits. Sehr schnell entwickelte sich ein mehr als angenehmes Gespräch, es wurde viel verkostet und gelacht. Schnell hatte sich herausgestellt, dass einer der drei Herren Winzer ist und im Südburgenland zu den besten seiner Zunft gehört. Dass an diesem

Abend teilweise Fachgespräche entstanden, hat für uns den Urlaubswert in keiner Weise geschmälert.

Am Ende des Abends jedenfalls stand – nach der Verkostung mehrerer Weine – nicht nur das „Du“ sondern auch ein Verkostungstermin in der Kellerei am nächsten Tag.

Nach dem sehr guten Eindruck von den Weinen am Vorabend, war es nicht weiter überraschend in der modernen, funktionalen und architektonisch sehr ansprechenden Kellerei, weitere überzeugende Weine probieren zu können.

Und so habe ich mich entschlossen – mehr oder weniger aus dem entspannten Urlaubsgefühl heraus – Ihnen ein paar Weine aus dem Südburgenland mitzubringen und zur Verkostung anzubieten.

Wer mich kennt weiß, ich warne immer davor, aus einem Urlaubshochgefühl heraus Weine einzukaufen. Die Gefahr, dass sie zu Hause nicht mehr schmecken, ist sehr groß. Ich denke jedoch nach fast 27 Jahren in diesem Beruf die nötige professionelle Distanz zu haben, und auch im Gefühl der größten Entspannung noch ein klares – eben professionelles – Urteilsvermögen zu besitzen.

Inwieweit dieses Erlebnis Einfluss auf unsere Sortimentspolitik haben, oder ob es einfach mal ein kurzer Blick über den „italienischen Tellerand“ bleiben wird, entscheiden Sie mit.

Mal wieder Lust auf eine Weinreise?

Nach drei Jahren Pause fand Anfang September wieder eine Weinreise in Zusammenarbeit mit dem Reiseveranstalter onda tours statt. Ziel war das Valpolicella-Gebiet im Veneto.

Ich glaube sagen zu dürfen: es war eine schöne, vergnügliche Reise mit Höhepunkten in sehr verschiedenen Bereichen. Kultur, Kulinarik, Natur,



Herbstliche Weinempfehlung

2010 "Grifalco" Aglianico del Vulture

Grifalco

0,75 l | € 12,45

(Grundpreis 16,60 €/Liter)

6 Flaschen 0,75 l | € 69,90

(Grundpreis 15,53 €/Liter)

12 Flaschen 0,75 l | € 129,00

(Grundpreis 14,33 €/Liter)

Dieses Angebot gilt bis zum 30.11.2014 bzw. solange Vorrat reicht



Probierpaket Weine aus dem Südburgenland

2013 Welschriesling "Ratschen"

2011 Zweigelt "Ratschen"

2012 Dunkel Bunt

2012 "Eisenberg" Blaufränkisch pur

Alle Weine vom Weingut Schützenhof

Je 1 Flasche à 0,75 l mit Schraubverschluss € 49,95 frei Haus in Deutschland

Dieses Angebot gilt bis zum 30.11.2014 bzw. solange Vorrat reicht





Neue Jahrgänge

2012 Teroldego Rotaliano

Casata Monfort

0,75 l € 11,45

(Grundpreis 15,27 €/Liter)

2010 Montepulciano

d'Abruzzo Selezione

Italo Pietrantoni

0,75 l € 6,20

(Grundpreis 8,27 €/Liter)



Aceto Balsamico und natürlich Wein standen auf dem Programm.

Was läge näher, als eine erfolgreiche Reise wieder anzubieten? Voraussichtlich Anfang September 2015 werden wir die Reise wieder in Zusammenarbeit mit onda tours veranstalten.

Darüber hinaus planen wir gerade noch weitere Wein-/Genussreisen mit onda tours. Näheres hierzu erfahren Sie im nächsten Weinblatt.

Veranstaltung – Festtagsweine zu Enten-Variationen

So langsam hält der Herbst Einzug, die Tage sind schon deutlich kürzer geworden und so langsam passen sich wohl auch die Temperaturen der Jahreszeit an. Die klassische Rotweinzeit rückt näher. Wenn Sie schon häufiger an unseren Weinproben teilgenommen haben, wissen Sie, wir lassen uns kulinarisch immer etwas einfallen. Dieses Mal

haben wir uns die Ente als „Motto“ ausgesucht. Sie bietet viele Variationsmöglichkeiten für die Zubereitung und entsprechend vielfältig sind natürlich auch die Möglichkeiten der Weinauswahl.

Wir bieten Ihnen an diesem Abend neben einer breiten Weinauswahl – vom Südtiroler Blauburgunder über die Klassiker aus dem Piemont und der

Toskana, bis zum Cerasuolo di Vittoria aus Sizilien – auch mehrere, völlig unterschiedliche Gerichte rund um die Ente an. Genießen Sie mit uns und lassen Sie sich für Ihre Wintermenüs inspirieren.

Wir freuen uns sehr auf Ihre Teilnahme am 22. November um 18.00 Uhr, für die wir 45 € pro Person berechnen. Natürlich wie immer „tutto

incluso“ Weine, Speisen, Wasser, sowie Caffè und Grappa auf Wunsch. Als kleines Schmeckerl gibt es noch ein Glas eines gereiften Weines aus unserem Raritätenkeller „obendrauf“. Welchen Wein wir öffnen werden, verraten wir noch nicht, versprechen aber ein echtes Erlebnis!

Veranstaltung – Vorankündigung

Vielleicht erinnern Sie sich: Anfang dieses Jahres hatten wir eine Weinprobe angeboten „Nord-Europa trifft Italien“. Leider konnte die Probe nicht stattfinden, da die erforderliche Teilnehmerzahl erst nach dem Anmeldeschluss, unmittelbar vor dem Termin erreicht wurde – zu spät um noch alles organisieren und importieren zu können. Die Enttäuschung bei all jenen, die sich angemeldet und auf die Probe gefreut hatten war groß. In der Zwischenzeit wurden wir immer wieder auf diese Probe angesprochen. Also haben wir uns entschlossen sie noch einmal anzubieten.

Schreiben Sie sich den 21. Februar 2015 schon einmal in den Kalender. Für diesen Tag planen wir die Veranstaltung mit Nordeuropäischer Küche und italienischen Weinen.

Die wichtigsten Zutaten für die Speisen werden wir direkt aus Finnland importieren. Der Schwerpunkt der Gerichte wird neben Fisch, Fleisch vom Rentier, Elch und Bär sein. Und an diesem Punkt

Veranstaltung Festtagsweine zu Enten-Variationen

Samstag,

22. November 2014 18 Uhr

Große Weinauswahl vom Blauburgunder über die Klassiker bis zum Cerasuolo di Vittoria außerdem ein gereifter Tropfen aus unserem Raritätenkeller Genuss und Inspirationen im Kreise von Genießern.

Die Teilnahme kostet 45 € p.P. Ihre verbindliche Anmeldung benötigen wir bis spätestens 17. November 2014



Aktuell

- **Präservicere:** Sie möchten Freunden, Bekannten oder Kunden etwas Gutes tun? Gerne unterbreiten wir Ihnen einen individuellen Vorschlag für Ihre Präsente und übernehmen die komplette Versandabwicklung für Sie. Sprechen Sie uns an!





Neues bei Strien

Prosecco Treviso
(mit Schraubverschluss)
Rive della Chiesa
0,75 l | € 6,45
(Grundpreis 8,60 €/Liter)



möchte ich auf leise Kritik reagieren, die uns zugetragen wurde: „Muss man denn die armen, vom Aussterben bedrohten Bären töten und essen?“ Es ist nun keineswegs so, dass die Bären in Finnland vom Aussterben bedroht wären. Ganz im Gegenteil. Eine Population von etwa tausend Bären ist für Finnland gesund und funktioniert. Das wissen nur die Bären nicht und vermehren sich fleißig weiter. Deshalb muss alljährlich eine gewisse Zahl Bären geschossen werden – so wie in Deutschland der Bestand von Reh, Hirsch und Wildschwein durch die Jagd im

Gleichgewicht gehalten werden muss. Selbstverständlich wird beim Jagen darauf geachtet keine Muttertiere zu erlegen. Es ist ethisch also ohne weiteres vertretbar Bär zu essen – zumindest soweit man sich nicht dem veganen Leben verschrieben hat.

Auch Pier Paolo Antolini hat wieder angeboten zu der Probe persönlich zu kommen und seine Weine vorzustellen. Als besonderen Höhepunkt wird es auch eine Amarone-Vertikalprobe (also eine Probe verschiedener Jahrgänge) geben.

Die Veneto-Weinreisenden erinnern sich bestimmt noch mit Freude an den ausgesprochen interessanten und launigen Besuch in seiner Kellerei! Ein Winzer mit Leib und Seele und unglaublichem Enthusiasmus! Alleine ihn kennenzulernen wäre schon Grund genug, an dieser Probe teilzunehmen!

Wenn Sie Interesse haben am 21. Februar dabei zu sein, melden Sie sich bitte schon einmal unverbindlich an, damit wir frühzeitig planen können. Wir freuen uns sehr auf diese außergewöhnliche Veranstaltung.



Probier-Abonnement

Ein „alter Bekannter“ hat beim letzten Probierabo rot das Rennen gemacht: der 2012 Rosso di Montepulciano von Le Casalte. Das freut mich sehr für Chiara Barioffi, die in den letzten Jahren mit manchen Schwierigkeiten zu kämpfen hatte, sich inzwischen aber wieder einigermaßen freistrampeln konnte. Es war allerdings ein knapper Sieg, denn der 2012 „Girapoggio“ Sangiovese di Romagna von Raffaella Bissoni war fast gleichauf!! Einer der Weine, den Sie im Mai als Neuaufnahme

in unser Sortiment ausgewählt hatten, fand also recht breite Zustimmung.

Der Pinot Grigio von Valentino Butussi war bei den Weißweinen Ihr Favorit. Wobei auch die beiden anderen Weine sehr gut bewertet wurden.

Für das neue rote Abo haben wir wieder einen Wein ausgewählt, der Ende Mai viel Anerkennung fand und den wir entsprechend neu ins Programm aufgenommen haben: den 2012 Nero d'Avola von Giovanna Cortese. Außerdem den 2012 Dolcetto d'Alba von Valter Musso und den 2012 Rosso di Toscana von Le Casalte. Zwar sind alle drei Weine aus dem selben Jahrgang, allerdings von der Rebsorte her grundsätzlich unterschiedlich und regional vom Norden über die Mitte bis in den Süden der Republik gestreut. Sicher wieder ein interessanter Vergleich.

Für das Abo in Weiß haben wir eine friulaner Lokaltraube ausgesucht, die Ribolla Gialla von Valentino Butussi. Diese Rebsorte ist über das Friaul hinaus nicht sehr bekannt. Auf Ihr Urteil sind wir sehr gespannt. Hinzu kommen der renommierte Greco di Tufo von Ciro Picariello und der beliebte Roero Arneis von Valter Musso.

Wir wünschen Ihnen wieder viel Freude beim Verkosten!



Selezione dell'intenditore

2012 Rosso di Montepulciano
Fattoria Le Casalte
0,75 l | € 11,95
(Grundpreis 15,93 €/Liter)

2012 Pinot Grigio
Colli Orientali del Friuli
Valentino Butussi
0,75 l | € 10,95
(Grundpreis 14,60 €/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

