

# Das Weinblatt

77. Ausgabe, 16. Dezember 2014

## 15 Jahre Probierabo

Kaum zu glauben, seit 15 Jahren versenden wir nun schon unser Probierabo! Dafür haben wir insgesamt schon mehr als 350 Weine ausprobiert. Und bei Neuaufnahmen in unser Sortiment waren die Probierabonnten meist „am Puls der Zeit“, sprich sie gehörten zu den ersten, die diese Weine probieren konnten.

Zugegeben, der eine oder der Weine war nun schon mehrfach vertreten – aber jeder Jahrgang ist anders. Und obwohl wir eine Vielzahl von sehr, sehr treuen, langjährigen Abonnenten haben (sogar einige, die seit der ersten Ausgabe dabei sind!) wurde dies nie bemängelt. Sicher nicht zuletzt, weil zwischen den „Wiederholungen“ in aller Regel wenigstens vier Jahre vergehen.

Aber bevor ich noch mehr Worte verliere möchte ich einige Abonnenten zu Wort kommen lassen:

## Stimmen von Abonnenten

„Vier mal im Jahr kommt per Paketdienst eine Kiste Wein mit 6 Flaschen Wein, 3x rot und 3x weiß. Es ist immer super spannend, was im Paket drinnen ist. Also wird ausgepackt und nachgesehen. Manches Weingut kennen wir schon, sogar den einen oder anderen Wein haben wir schon mal in der Abokiste vorgefunden. Aber jeder Jahrgang ist ja anders.“

Einige Tage gönnen wir dem Wein Ruhe und dann geht es los. Die Weinbeschreibungen werden studiert und es wird ein Menü zusammengestellt, denn eine Weinprobe ist bei uns immer mit einem Essen verbunden. Schließlich ist meine Frau Hobbyköchin. Es gibt also ein Menü mit den roten Weinen und später ein Menü mit den weißen Weinen. Meist gibt es am Folgetag ein Rest-Menü mit Zweitverkostung. Da schmeckt dann manchmal alles etwas anders. Natürlich bewerten wir die Weine und notieren unsere Einschätzungen. Insgesamt eine super Sache.

Als Resümee der vielen Probeabos kann ich sagen: Wir haben viele Weine kennengelernt, denen wir normal nie begegnet wären. Klar, nicht jeder Wein hat uns geschmeckt, aber alle Weine waren von sehr guter Qualität. Man sagt: Reisen bildet. Das gilt auch für das Strien'sche Probierabo.

Unser Dank gilt an dieser Stelle dem Uli Strien für all die Weitergabe seines Wissens und seiner Erfahrungen. [W.B., Herzogenaurach, Abonnent seit Anfang 2007]

„Wir wissen gar nicht mehr, wann wir mit dem Probierabo angefangen haben. Ich glaube am Anfang sind wir mit einem gemischten Abo gestartet und nun sind wir seit vielen Jahren beim Rotweinabo. Mittlerweile wohnen wir in der Schweiz und finden es immer wieder spannend das Paket zu öffnen und die einzelnen Weinexpertisen zu lesen.“

Ganz am Anfang haben wir die Weine noch nach sehr gut, gut und befriedigend bewertet und die Expertisen abgeheftet damit wir bei zukünftigen Einkäufen eine Orientierung haben.

Mittlerweile sammeln wir nur noch die sehr guten. Die älteste Expertise ist von 2001 und beschreibt den 1999 'Rusus' Rosso Piceno vom Castello Fageto einem Wein der immer noch im Sortiment ist. Ebenfalls interessant ist es, wenn man im Abstand von einigen Jahren den gleichen Wein im Paket vorfindet. Beispielsweise haben wir den Chianti Classico von der Fattoria



## Neugierig auf's Probierabo? Testpaket für "Neulinge"

**2010 Montepulciano d'Abruzzo „Selezione“**  
Italo Pietrantoni

**2012 "Girapoggio" Sangiovese di R.gna Sup.**  
Raffaella Bissoni

**2012 Rosso di Montepulciano**  
Le Casalte

Je eine Flasche à 0,75 l € 28,95  
frei Haus in Deutschland

Dieses Angebot gilt bis zum 31.12.2014  
bzw. solange Vorrat reicht





di Rodano bereits mit den Jahrgängen 1999, 2003 und 2008 bewertet. Interessant dabei auch dessen sehr moderate Preisentwicklung von 11,45 EUR auf 12,45 EUR innerhalb von 9 Jahren. Wir hoffen das noch viele Probierpakete den Weg zu uns finden werden." [B.L., Eggersriet (Schweiz), Abonnent seit 2001]

„Ich bin seit 15 Jahren Probierabo-Kunde weil die Weine, die Sie jedesmal zusammenstellen, zu 98% meinen Geschmack treffen.(Die restlichen 2% betreffen ausschließlich die Weine aus der Südtiroler Region)" [S.H., Kirchheim/Teck, Abonnentin der ersten Stunde]

„Wir warten schon immer gespannt auf das nächste Paket. Denn auch wenn immer mal wieder die gleichen Weinsorten oder die selben Winzer vertreten sind, so sind Geschmack und Blume meist

anders als in den Vorjahren. Und bei der bedachten Selektion von Uli sind immer wieder mal sehr leckere Neueingänge zu verzeichnen. Und wir können auch in Ruhe daheim die Weine zu unseren Speisen probieren und gleichzeitig mehr über die Weinerzeugung und den Winzer erfahren. Jedesmal spannend." [K.+C.W., Esslingen, Abonnenten seit 2004]

## Veränderung beim Probierabo

Bei der „Erfindung“ des Probierabos hatten wir einen Jahresgesamtpreis für 4 Ausgaben des Probierabos von maximal 250 DM (umgerechnet 127,82 €) zzgl. Versandanteil garantiert. Mit der Einführung des Euro am 01.01.2002 haben wir den Jahreshöchstpreis auf 130 € aufgerundet. Seither blieb dieser Preis unverändert. Das brachte uns hier und da in die Bredouille, weil die Weinpreise – wie allen anderen auch – seither gestiegen sind. Wir konnten also den einen oder anderen Wein im Abo nicht mehr unterbringen, den wir Ihnen sehr gerne präsentiert hätten. Deshalb möchten wir ab dem 1. Abo im neuen Jahr – Ihr Einverständnis vorausgesetzt – den Jahreshöchstpreis auf 160 € anpassen. Das entspräche ziemlich exakt der Teuerungsrate seit 1999.

Wir sind überzeugt, das Probierabo damit noch interessanter und abwechslungsreicher gestalten zu können.

## Weinwissen

Immer wieder werden wir von Nachrichten über Lebensmittelmanipulationen erschüttert. Manches davon ist wahrhaft erschreckend. Manche schockierende Zeile aus der Feder des einen oder anderen Journalisten dient aber auch der Effekthascherei respektive der Auflagensteigerung bzw. entspringt – soweit es den Wein betrifft – einem allzu romantischen Bild der Arbeit der Winzer und/oder offensichtlicher Unkenntnis.

Unter der Rubrik „Weinwissen“ möchten wir künftig in loser Folge einige „Mysterien“ des Weinbaus bzw. der Kelterung lüften.

Die Idee dazu kam mir, weil mich neulich ein Freund einigermaßen aufgebracht ansprach: „Jetzt weiß ich, warum der Wein „XY“ so gut ist und so schmeckt, wie er schmeckt: Er wird mit Reinzuchthefen auf diesen Geschmack getrimmt, natürlicherweise würde er diesen Geschmack gar nicht bieten!“ Nun, ich konnte dem relativ gelassen entgegnen. Reinzuchthefen sind zunächst einmal nichts Böses. Sie werden von der Mehrheit der Winzer verwendet und sind kein Geheimnis. Jeder Winzer kann sich aus einem Katalog von Reinzuchthefen bedienen und diese seinem Most vor der Gärung zusetzen. Die Zahl dieser Hefen ist enorm groß, und jede einzelne bietet einen anderen Vorteil. Der größte Vorteil steckt im Namen: es ist eine Reinzucht, also eine Hefe, die durch keine andere Hefe(pilz)art „verunreinigt“ ist. Und ja, es stimmt, in der Tat gibt es Hefesorten, die bestimmte Geschmacksmerkmale einer Rebsorte besonders hervorheben. Da es sich bei diesen Hefesorten nicht um irgendein, bzgl. seiner Zusammensetzung schwer nachvollziehbares Produkt, der chemischen Industrie, sondern um ein Zuchtergebnis handelt, wollen wir es nicht per se verteufeln. Wir sind nicht grundsätzlich Gegner des Einsatzes von Reinzuchthefen, ABER: braucht es diese Hefen wirklich? Das möchte ich versuchen so transparent zu machen, dass sich jeder Leser, zumindest ansatzweise, selbst ein Bild machen kann.

Grundsätzlich kommen auf der Haut der einzelnen Traubenbeeren natürlicherweise Hefen vor, mit denen man eine sogenannte Spontangärung durchführen kann. So gesehen benötigt man



### Wieder im Sortiment

**2012 "Versante" Salento Rosso Negroamaro**  
Vallone

0,75 l € 6,70

(Grundpreis 8,93 €/Liter)

**2013 "Corte Valesio" Salento Bianco**  
Vallone

0,75 l € 8,70

(Grundpreis 11,60 €/Liter)



### Neuer Jahrgang 2012 Valpolicella Classico Superiore Ripasso

Antolini

0,75 l € 16,95

(Grundpreis 22,60 €/Liter)





keinen Hefezusatz um den Traubenmost zu vergären. Allerdings ist die Spontangärung mit gewissen Risiken behaftet. Um einen Wein ausschließlich aufgrund der natürlich vorkommenden Hefen zu vergären, erfordert es einige Erfahrung und vor allem große Sorgfalt des Winzers, nicht nur im Keller sondern auch im Weinberg. Mal setzt die Gärung verspätet ein, mal bricht sie ab oder wird für eine gewisse Zeit unterbrochen, weil die Hefen nicht ausreichen, sich nicht ausreichend vermehren oder nicht ausreichend alkoholresistent sind. In allen drei Fällen hat dies massive (negative) Auswirkungen auf die Weinqualität und führt zu objektiven Weinfehlern. Es gibt aber nicht wenige Winzer die dieses Risiko beherrschen oder zumindest mit hoher Aussicht auf einen optimalen Gärverlauf eingehen. Obendrein besteht die Möglichkeit diese „eigenen“ Hefen im Vorfeld zu vermehren und dann dem Most zuzusetzen. Dies minimiert das Risiko von Gärfehlern ganz erheblich.

Die Vorteile einer Spontangärung bzw. einer Gärung mit Hilfe vermehrter „eigener“ Hefen liegt

ganz klar in einer höheren Sorten- und Lokaltypizität. Die Vorteile einer Gärung mit Reinzuchthefen liegen in einer zuverlässig unproblematischen Gärung (bei richtiger Dosierung) und bei sehr zuverlässig gleichbleibender Qualität über die Jahre (wiederum bei passender Dosierung), und – wie bereits weiter oben erwähnt – man kann durch den gezielten Einsatz selektierter Hefen bestimmte Geschmacksmerkmale hervorheben bzw. auch unterdrücken. Der geneigte Leser wird bemerkt haben: Hefen haben einen entscheidenden Einfluss auf die Qualität oder besser gesagt auf den Geschmack.

Also stellt sich bei der Entscheidung ob man Reinzuchthefen verwendet, die Spontangärung bevorzugt oder aber mit selbst vermehrten Eigenhefen vergärt, die Kardinalfrage: „was will ich?“ Will ich eine gleichbleibende, standardisierte Qualität über die Jahre – relativ unabhängig vom Witterungsverlauf (dies kann man nur mit einer hohen Dosierung von Reinzuchthefen – ggf. unter Beigabe von Nährsalzen für diese

Hefen – mehr oder weniger garantieren) – oder will ich einen authentischen Wein, der die Gegebenheiten des Jahrgangs widerspiegelt. Letzteres erreicht man am besten durch Spontangärung bzw. die Verwendung von Eigenhefen.

An dieser Stelle möchte ich Ihnen ein Zitat aus einem Fachbuch nicht vorenthalten:

„Manche schreiben der Spontangärung den Erfolg ihres Weines zu, [...]. Doch sollte man dieses Faktum nicht überbewerten. Auch wenn mancher Spitzenwinzer so arbeitet, darf man nicht übersehen, dass diese Produzenten ihre Weingarten- und Kellerarbeit im Griff haben, [...] auf mögliche Probleme rasch reagieren und [...] diese gar nicht erst entstehen lassen.“

Wünschen wir uns nicht eigentlich, dass der Winzer so wenig wie möglich interveniert bzw. intervenieren muss, weil er seinen Weinberg und seinen Keller im Griff hat?

Fazit: In der Regel werden die glatteren, leichter zu trinkenden, gefälligeren und vor allem über die Jahre stets gleich bleibenden Weine durch den (massiven) Einsatz von Reinzuchthefen hervorgebracht. Die charaktvolleren, interessanteren Weine mit großer Persönlichkeit werden in aller Regel ohne Reinzuchthefen vergoren. Wofür wir plädieren, muss ich an dieser Stelle wohl nicht ausdrücklich erwähnen.

Aber es gibt noch viele weitere Tricks und Kniffe, um Wein zu behandeln und zu standardisieren.



## Neue Jahrgänge

**2011 "Vereto"**

**Salice Salentino Rosso**

Vallone

0,75 l € 8,70

(Grundpreis 11,60 €/Liter)

**2011 "Vigna Flaminio"**

**Brindisi Rosso**

Vallone

0,75 l € 8,95

(Grundpreis 11,93 €/Liter)



## Aktuell

- **Helfen Sie uns zählen:** Selbstverständlich erbitten wir auch in diesem Jahr vom 27.-31.12. wieder Ihre Hilfe beim Zählen. Schließlich gehört der Restpostenverkauf zwischen den Jahren inzwischen seit über 20 Jahren fest in unseren Kalender. Welche Weine das im Einzelnen sein werden erfahren Sie aus der Liste, die wir Ihnen voraussichtlich am 26.12. schicken.
- **Weinreisen 2015:** Zwei Weinreisen bieten wir Ihnen im Jahr 2015 an. Vom 30. August bis 4. September reisen wir ins Veneto, vom 11. – 16. Oktober laden wir ins Piemont ein. Nähere Infos zu den Reisen finden Sie auf [www.ondatours.de](http://www.ondatours.de), oder sprechen Sie uns an.





## Veranstaltung "Nord-Europa trifft Italien" mit Verti- kalprobe Amarone della Valpolicella

Samstag,

21. Februar 2015 19 Uhr

Gaumenfreuden aus dem hohen Norden mit korrespondierenden Weinen aus Italien Vertikalprobe Amarone della Valpolicella mit Pier Paolo Antolini

Die Teilnahme kostet 80 € p.P.  
Ihre verbindliche Anmeldung benötigen wir bis spätestens 08. Februar 2015



In den nächsten Ausgaben des Weinblatts möchten wir Ihnen die wichtigsten in knapper, vereinfachter Form aufzeigen. Wenn Sie Fragen zu dem Thema haben, sprechen Sie uns bitte an, wir werden versuchen, sie zu beantworten.

## Veranstaltung

Nord-Europa trifft Italien am 21.02.2015. Wir freuen uns sehr auf eine Weinprobe mit Ihnen, die in dieser Form wohl eher selten wird. Genießen Sie mit uns ein vielfältiges Buffet mit Speisen aus dem hohen Norden – mit direkt importierten Zutaten und frisch für Sie zubereitet. Dazu bieten wir Ihnen eine breite Auswahl an Weinen und als weiteren Höhepunkt des Abends eine Verkostung mit Pier Paolo Antolini vom Weingut Antolini, einem der besten Winzer im Valpolicellagebiet. Ganz besonders spannend wird dabei mit Sicherheit die Vertikalprobe verschiedener Jahrgänge seines Amarone della Valpolicella.

## Probier-Abonnement

Und schon wieder hat Le Casalte beim Probierabo-Rot gewonnen! Und das obwohl Chiara Barioffi mit dem Wein mit dem niedrigsten Preis dieses Abos sozusagen ins Rennen gegangen ist. Eine tolle Bestätigung für die Arbeit der engagierten, sympathischen Winzerin!

Nachdem eine unserer diesjährigen Neuheiten, der 2012 „Girapoggio“ Sangiovese di Romagna Superiore, schon sehr gut bei Ihnen ankam, haben wir für das aktuelle rote Abo neben dem Cerasuolo di Vittoria aus Sizilien und dem Valpolicella Classico Superiore Ripasso von Pier Paolo Antolini, den Sangiovese die Romagna Superiore Riserva von Raffaella Bissoni ausgesucht. Für die Bezieher des „Superiore“-Abos gibt es obendrein den 2010 Vino Nobile di Montepulciano „Quercetonda“ von Le Casalte. Ein Wein, dem ich bisher immer ein wenig skeptisch gegenüber stand. Der 2010er ist für unsere Gaumen ein so klassischer, feingliedriger, eleganter Sangiovese, dass wir ihn erstmals ins Programm aufgenommen haben. Wir sind sehr neugierig, wie Sie ihn beurteilen werden.

Für das weiße Abo haben wir – der Jahreszeit entsprechend – einen Spumante, also einen Sekt, ausgesucht. Wir hatten bereits über den denkwürdigen Rechtsstreit zwischen Ciro Picariello auf der einen (David-) Seite und dem französischen Champagner-Riesen Veuve Clicquot Ponsardin, Teil des Moët Hennessy Louis Vuitton Konzerns, auf der anderen (Goliath-) Seite berichtet. Die Geschichte ist, um das nur

am Rande zu erwähnen noch immer nicht ausgestanden. Was also läge näher, als Ihnen diesen tollen Flaschengärer-Sekt näher zu bringen, vor dem der französische Konzern so viel Angst hat? Das kann nur an seiner Qualität liegen, an der Produktionsmenge und weltweiten Verbreitung bestimmt nicht! Meiner Kenntnis nach sind wir die einzigen in Deutschland, die den Fiano Brut von Ciro anbieten – den Veuve Clicquot muss man nicht lange suchen... Die weiteren Weine sind der Chardonnay von Valter Musso und der „Corte Valesio“ von der Agricole

Vallone, der gegenüber dem letzten Mal im Abo vor fünf ein halb Jahren seine Zusammensetzung geändert hat. Inzwischen besteht er überwiegend aus Sauvignon Blanc-Trauben.

Wenn alles glatt geht, werden wir die Pakete am 17.12. versenden bzw. zur Abholung bereithalten. Sie bekommen die Weine also pünktlich zu Weihnachten.

Wir wünschen Ihnen wieder viel Freude beim Verkosten!



## Selezione dell'intenditore

2012 Rosso Toscano

Fattoria Le Casalte

0,75 l € 9,45

(Grundpreis 12,60 €/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

