

# Das Weinblatt

79. Ausgabe, 3. Juli 2015

## Neues bei Strien

Auch in dieser Ausgabe können wir Ihnen wieder Neuheiten in unserem Sortiment vorstellen. Durch die Empfehlung von *Ciro Picariello*, unserem Lieferanten für *Fiano di Avellino* und *Greco di Tufo*, sind wir auf der *Vintaly 2014* auf die Kellerei *I Pentri* von *Dinisio*, *Lia* und *Allessandro* aufmerksam geworden. Da wir Empfehlungen von Partnern, die selbst einen hohen Anspruch an sich und ihre Weine haben, sehr gerne nachgehen, haben wir keinen Moment gezögert und den Stand von *I Pentri* aufgesucht. Insbesondere, weil der Schwerpunkt ihrer Produktion auf zwei autochthonen Rebsorten liegt, die wir schon seit geraumer Zeit in unser Sortiment aufnehmen wollten: der *Falanghina* und dem *Piediroso*.



### Neu im Sortiment

#### 2014 Falanghina

I Pentri

0,75 l | € 10,95

(Grundpreis 14,60 €/Liter)

#### 2014 "Flora" Falanghina

I Pentri

0,75 l | € 15,95

(Grundpreis 21,27 €/Liter)



Der erste Wein, den uns *Lia* und *Dionisio*, einschenken, war ihr 2013er „Basis“-*Falanghina*, also der „einfachste“ Weißwein, den die Kellerei produziert. Beeindruckend! Unsere Erwartungshaltung war durch diese Probe nicht kleiner

geworden – ganz im Gegenteil. „Wenn die so genannte Basis, so jung und frisch abgefüllt, schon derart beeindruckend ist, wie ist dann erst der Top-*Falanghina*?“ Phantastisch! Trotz seiner Jugend. Den beiden war natürlich nicht entgangen, wie angetan wir waren, also ließen sie uns ältere Jahrgänge ihres „*Flora*“ *Falanghina* verkosten. Diese Probe gehört zu den beeindruckendsten Weißwein-Proben, die ich in meiner inzwischen 27-jährigen Laufbahn als Weinspezialist



für italienische Weine erlebt habe. Derart ausdrucksstarke Weine, und selbst aus dem Jahrgang 2005 noch voller Frische und Leben – erstaunlich auch vor dem Hintergrund, dass im allgemeinen gesagt wird: „Die Weißweine aus dem Süden haben kein langes Leben“. Diese Aussage trifft ganz zweifellos auf viele süditalienische Weißweine zu, nicht aber auf handwerklich gut gearbeitete Weißweine aus *Kampanien*, nämlich aus *Falanghina*, *Fiano*, *Greco* oder auch der deutlich selteneren *Coda*



*di Volpe*. Aus unserer Sicht ist es sehr bedauerlich, dass sich die sehr hohe Qualität, die Weißweine aus der Region um die beeindruckende Stadt *Napoli* erreichen können, noch nicht bis Deutschland herumgesprochen hat. Zugegeben, wer einen exzellenten Wein aus der Nähe des *Vesuvius* erwerben will, wird etwas tiefer in die Tasche greifen müssen, aber die Weine, die wir für Sie entdeckt haben, sind aus unserer Sicht mehr als jeden Cent wert. Wenn Sie nicht wenigstens um die 10 € für einen Weißwein aus *Kampanien* ausgeben wollen, dann sollten Sie aus unserer Sicht eher auf andere Regionen ausweichen, sonst droht Ihnen eine große Enttäuschung! (oder haben Sie schon mal eine S-Klasse zum Preis von einem Smart gefunden?) Entschuldigung, jetzt bin ich vor lauter Begeisterung etwas abgeschweift. Die Probe ging natürlich noch weiter. Wir durften noch einen exzellenten *Fiano Beneventano* probieren. Top-Niveau, aber mit dem *Fiano di Avellino* von *Ciro Picariello* haben wir bereits einen großartigen Wein dieser Rebsorte im Sortiment. Der ebenfalls





sehr gute Aglianico Beneventano ist auch kein Thema, denn mit den Aglianico del Vulture von Grifalco haben wir bereits hervorragende und sehr sortentypische Weine dieser Rebsorte im Sortiment. Bleibt noch der „Kerres“ Piedrosso zu erwähnen, eine Rebsorte, die in den verschiedenen Regionen Kampaniens sehr unterschiedliche Stile hervorbringt. Der Kerres ist ein körperreicher, voluminöser Rotwein mit viel Tannin, der eine gewisse Reifezeit benötigt, dann aber mit opulenter Frucht, die sich in perfekter Harmonie mit den Gerbstoffen befindet, zu überzeugen weiß. Wir sind – wie immer – sehr gespannt, wie Ihnen unsere Neuentdeckungen schmecken. Nach und nach werden wir sie in unserem Probiertabo vorstellen.



Neu im Sortiment sind auch einige Artikel von unserem langjährigen Lieferanten La Dispensa di Campagna, deren Produkte nun wieder unter dem Familiennamen Biagi firmieren.



Neben der Orangenmarmelade und der Feigenkonfitüre haben wir auch eine Tomatensoße mit Thunfisch und ein Ketchup, ausschließlich aus Tomatenkonzentrat aus der Toskana, Aceto Balsamico di Modena, Balsamicodressing, konzentriertem Traubensaft und Meersalz. Ergänzt wird unser Sortiment von diesem Betrieb mit Penne und Fusilli, Pasta aus Hartweizengries und Wasser.

Und zum guten Schluss haben wir auch neues Olivenöl in unserem Sortiment. Nachdem unsere sämtlichen Stammlieferanten aufgrund der katastrophalen Oliven-ernte 2014 kein Olivenöl produzieren konnten,

mussten wir uns umschauen. Zum Glück nicht allzu weit, denn die Verkostung der Olivenöle eines alten Bekannten, der Oleificio FAM in Kampanien, mit der wir vor einigen Jahren schon einmal zusammengearbeitet hatten, war mehr als zufriedenstellend. Zwar hat auch Antonio Tranfaglia nur eine begrenzte Menge zur Verfügung, aber er konnte uns so viel anbieten, dass es für uns Sinn hat, es zu beziehen. Sein Olio mediofruttato gefällt uns sehr gut, sein Öl, das er ausschließlich aus der Olivensorte Ravece presst, finden wir ganz exzellent. Überzeugen Sie sich selbst!



## Kellereivorstellung

Der Familienbetrieb I Pentri ist eine kleine Kellerei im Benevento, nordöstlich von Neapel gelegen. Rund 10 Hektar stehen unter Reben, und auch ein Olivenhain gehört zum Betrieb.

Im Wesentlichen werden für die Region typische Rebsorten angebaut, wobei das Gros der Fläche mit den drei wichtigsten Rebsorten Falanghina, Piedrosso und Aglianico bestockt ist. Ein paar wenige Rebzeilen sind der Sciascinoso und dem Cabernet-Sauvignon gewidmet, der aber nur als Blend mit Aglianico und Sciascinoso abgefüllt wird. Dabei wird großer Wert darauf gelegt, die einzelnen Sorten nur auf den Böden anzubauen, die als besonders geeignet für diese Rebe angesehen werden.



Insgesamt produziert die Familie 7 Weine: Zwei aus Falanghina, zwei aus Aglianico, ein Fiano, ein Piedrosso und der oben erwähnte Blend. Die beiden Falanghina unterscheiden sich primär durch das Alter der Rebstöcke, aus deren Trauben sie gekeltert werden. Die für den Basis-Wein sind bis zu acht Jahre alt, die für den „Flora“ ca. 30.

Ein wesentlicher Punkt der Philosophie der Familie ist es, den Wein auf möglichst natürliche Weise zu erzeugen. Herbizide, Pestizide, Reinzuchthefen, Hilfsmittel zur Wein-

### Neu im Sortiment

#### Olio extravergine di Oliva

Fruttato Medio

Oleificio FAM

0,75 l € 18,95

(Grundpreis 25,27 €/Liter)

#### Olio extravergine di Oliva

Ravece monocultivar

Oleificio FAM

0,5 l € 19,95

(Grundpreis 39,90 €/Liter)



### Neu im Sortiment

#### Penne bzw. Fusilli

500 g € 3,95

(Grundpreis 6,70 €/kg)



### Neue Jahrgänge

#### 2013 Rosso di Montepulciano

Fattoria Le Casalte

0,75 l € 12,95

(Grundpreis 17,26 €/Liter)

#### 2012 Vino Nobile

di Montepulciano

Fattoria Le Casalte

0,75 l € 21,95

(Grundpreis 29,27 €/Liter)





klärung – all das sucht man in der Kellerei vergeblich. Auch Schwefel wird nur in den nötigsten Mengen verwendet. Möglich ist dieser weitestgehende Verzicht auf Chemie unter anderem durch viel Handarbeit im Weinberg und durch sehr geringe Hektarerträge (zwischen 20 und 30 Hektoliter pro Hektar, eine außergewöhnlich geringe Ausbeute).

Die Familie versucht nicht irgendwelchen Bedürfnissen der Märkte zu genügen, vielmehr möchte sie, dass jeder ihrer Weine die Geschichte der Erzeuger, des Gebietes und die Sorgfalt der Personen erzählt, die diesen Wein geschaffen haben. Vor allem aber wünscht sie sich, dass die Weine bei Ihnen als Genießer genau diese Emotionen auslöst, die Emotionen, die Wein von allen anderen Getränken unterscheidet.



Von rechts: Chiara Barioffi, Thomas Hönnicke, Uli Strien  
Foto: [www.lonniegraphie.de](http://www.lonniegraphie.de)

## Veranstaltung Aperitivo mit Sommerweinen

Es fühlt sich sehr nach Sommer an! Ist das nicht ein schöner Anlass, italienische Lebensart zu genießen und die schöne Kultur des Aperitivo gemeinsam aufleben zu lassen? Wir finden schon! Sie sind herzlich dazu eingeladen am Freitag, 17. Juli ab 18.30 Uhr mit uns einen Aperitivo in unserem Ladengeschäft – und wenn es das Klima zulässt auch im Außenbereich der Gärtnerei – zu nehmen. Zu den ausgewählten Sommerweinen, bei denen, wie Sie wissen, viele Neuheiten dabei sind, gibt es kleine Häppchen, so wie es in Italien zur Lebensart gehört. Läuten Sie mit uns das Wochenende ein und stoßen Sie mit uns auf den Urlaub an.

Über Ihre Teilnahme würden wir uns sehr freuen! Für Ihre Teilnahme berechnen wir pro Person 15 Euro, darin enthalten sind alle angebotenen Weine, die kleinen Häppchen dazu und Wasser. Ihre Anmeldung erbitten wir bis Dienstag, 14. Juli.



## Nachlese: Vertikalprobe Vino Nobile

Vom 19. bis 21. Juni war Chiara Barioffi, Inhaberin des Weinguts Le Casalte, anlässlich einer Feier bei einem unserer Kunden in Stuttgart. Um uns selbst einen Eindruck vom Zustand der älteren Jahrgänge des Vino Nobile zu verschaffen – auch wir können die leider nicht regelmäßig verkosten – haben wir am Freitag Abend vorverkostet. Ein tolles Erlebnis! Aus den Jahrgängen 1997-1985

haben wir insgesamt 8 verschiedene Jahrgänge verkostet. Der einzige, der seinen Zenit eindeutig und erheblich überschritten hatte, war der 1993er. Alle anderen Jahrgänge zeigten sich erstaunlich lebendig, wenngleich die allermeisten ihren Höhepunkt bereits leicht überschritten hatten. Das änderte aber nichts daran, dass es noch wirklich Spaß gemacht hat, sie zu degustieren! Erstaunlich, ausgerechnet der älteste Wein,

## Veranstaltung Aperitivo mit Sommerweinen

**Freitag, 17. Juli 2015 18.30 Uhr**

Sommerweine und dazu ein Buffet mit kleinen Häppchen "all'italiana" Läuten Sie mit uns das Wochenende ein und stoßen mit uns auf den Urlaub an.

Die Teilnahme kostet 15 € p.P.  
Ihre verbindliche Anmeldung benötigen wir bis spätestens 14. Juli 2015



## Aktuell

- **Urlaub:** Bitte notieren Sie sich unseren Urlaubstermin: vom 20. Juli bis einschließlich 4. August bleibt unser Ladengeschäft geschlossen. Auch der Versand ist in dieser Zeit nicht möglich.  
Ab Freitag, 7. August sind wir frisch erholt zu den üblichen Zeiten wieder für Sie da.
- **Weinreisen 2015:** Für unsere beiden Weinreisen im Jahr 2015 – vom 30. August bis 4. September ins Veneto und vom 11. – 16. Oktober ins Piemont – sind noch drei bzw. zwei Plätze frei. Sprechen Sie uns an, wenn Sie gerne dabei sein möchten! Nähere Infos zu den Reisen bekommen Sie bei uns oder Sie finden sie auf [www.ondatours.de](http://www.ondatours.de)  
Bitte beachten Sie: wegen der Weinreise bleibt unser Ladengeschäft am Freitag, 4. September geschlossen. Am Samstag, 5. September sind wir wie gewohnt wieder für Sie da.





der nun immerhin 30 Jahre alt ist, präsentierte sich absolut perfekt, völlig intakte Frucht, absolut harmonisch und ausgewogen – ein wahrhaft großer Wein!  
Falls Sie noch die eine oder andere Flasche älterer Jahrgänge im Keller haben, empfehlen wir Ihnen allerdings dennoch den baldigen Genuss. Besser wird keiner der von uns verkosteten Weine mehr werden. Und natürlich: bei älteren Weinen sind die Qualitätsschwankungen von Flasche zu Flasche manchmal erheblich.  
Unser Kunde und seine Gäste waren übrigens begeistert von der Probe – schade, dass sich für unsere Probe am 22. Juni nur so wenig Interessierte angemeldet hatten, weshalb sie leider nicht stattfinden konnte. Das nächste Mal sollten Sie sich eine derart interessante Probe nicht entgehen lassen!!



## Probier-Abonnement

Aus der Resonanz auf unser letztes Probierabo fällt mir fast nur ein Wort ein: Volltreffer. Ich kann mich nicht daran erinnern, wann wir zum letzten Mal eine derart positive Resonanz auf jeden einzelnen Wein im Probierabo bekommen haben. Ich gebe zu, in die Freude über die extrem guten Kritiken für die neuen Weine respektive Kellereien mischt sich auch große Erleichterung. Es war ein sehr schwerer Entschluss, die Kellereien Cavalchina und La Prendina nach 26 Jahren aus dem Angebot zu nehmen. Die Weine dieser beiden Schwesterbetriebe gehörten zu den stabilsten in unserem Sortiment und die treue Stammkundschaft war beachtlich. Aber manchmal zwingen einen die Gegebenheiten Änderungen herbeizuführen. Wenn diese dann auf so große Begeisterung bei Ihnen stoßen, ist das natürlich sehr, sehr schön.



### Selezione dell'intenditore

**2014 Custoza**

Cascina MondaTor

0,75 l | € 7,95

(Grundpreis 10,60 €/Liter)

**2012 Merlot Garda**

Bosco

0,75 l | € 7,80

(Grundpreis 10,40 €/Liter)



Obwohl wir, wie erwähnt, für alle Weine sehr positive Kritiken bekamen, stachen zwei doch ganz besonders heraus: Bei den Weißen der Custoza, bei den Roten der Merlot. Entsprechend sind diese beiden die Weine der „Selezione dell'intenditore“.

Für das neue Abo haben wir wieder zwei neue Weine ausgesucht und natürlich sind wir auch diesmal sehr neugierig, wie sie Ihnen gefallen. Im roten Abo ganz besonders auf die Bewertung des Cabernet-Sauvignon von Bosco, aber natürlich auch auf den „Vigna Flaminio“ Brindisi Rosso und den „Poggialupi“ der Fattoria Rodano.

Beim Weißwein-Abo habe ich durch den obigen Text unter „Neues bei Strien“ sicher schon große Erwartungen bezüglich des Falanghina geweckt. Ergänzt wird das Paket durch den Sauvignon von Butussi, der einmal mehr durch seine

tollen Aromen und seine Typizität besticht, und den Prosecco frizzante von Rive della Chiesa, den wir angesichts der herrlich sommerlichen Temperaturen ausgesucht haben.

Voraussichtlich werden wir die Pakete ab 07. Juli versenden bzw. zur Abholung bereithalten.

Wir wünschen viel Freude beim Verkosten der Weine und freuen uns sehr über Ihre Rückmeldung – auch wenn sie nicht in Form des Bewertungsbogens kommt!

### Unsere Öffnungszeiten in der Nellinger Straße 30 (im Blumenfachgeschäft 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](http://www.strien.com)



Weinimport  
**Strien**  
Italienische Weine

