

Pederiva nicht mit anstellen. Sicherlich wäre auch dieses feine Produkt unter den besten gewesen.

Das Winzerportrait

Lorenzo Simoni Casata Monfort

"Wer schläft verliert Zeit", diese Aussage traf Lorenzo Simoni, Inhaber von Casata Monfort, anfänglich seines Besuches hier in Stuttgart Ende April, zum Weinmenu im "La Fenêtre", als wir uns nach dem ersten, langen Degustationsabend früh am Samstagmorgen wieder trafen, und er schon seit Stunden wieder auf den Beinen war. Man könnte es - so sicherheit diese Aussage gemeint war - als eine Art Lebensmotto von Lorenzo bezeichnen. Der Junge, zurückhaltende Winzer ist umtriebiger, nie mit dem Erreichten zufrieden, sucht immer nach weiteren Verbesserungs-möglichkeiten und arbeitet pausendlos.

1995

Trentino Traminer aromatico
Casata Monfort

0,75 l DM 13,60

Unser Tipp: Genießen Sie den Traminer als Aperitif oder als Begleiter aromatischer Käsesorten wie Taleggio oder Gorgonzola. Nicht zu kalt servieren!

Auch als vor zwei Jahren ein neues Kellereigebäude entstand, war Lorenzo von früh bis spät selbst auf der Baustelle im Hand anzulegen. Eine Einstellung, die gerade in Handelskellereien eher ungewöhnlich ist. Aller Fleiß würde in diesem Metier aber nichts nützen, wäre er nicht auch ein ausgezeichneter Weinfachmann. Seine Vorliebe gilt den alten, traditionellen Weinbaugebieten innerhalb seiner Region. Er kauft die Trauben nicht nach Preis sondern vor allem nach Lage und Qualität. Lorenzo kennt alle Bauern von denen er Trauben bezieht, seit vielen Jahren. Sein Marzemino zum Beispiel kommt aus einem kleinen Weinberg bei Pomarolo, wo die Rebe auf den vulkanischen Böden optimale Bedingungen vorfindet.

Den Traminer erntet Lorenzo aus eigenen Weinbergen, die in etwa 500m Höhe in der Gemeinde Pergine liegen. Die Rebanlagen liegen auf einem Grundstück, das schon vor langer Zeit mit Traminer bestockt waren, dann aber besiedelt wurde. Die Simoni kauften das Land und die leerstehenden, verfallenen Häuser um hier wieder Traminer aromatico - der mit großer Sicherheit übrigens ursprünglich aus Südtirol stammt - anzubauen. Heute gehört dieser Wein zu den feinsten seiner Art in ganz Italien.

Auch Chardonnay und Pinot Grigio kommen aus hohen Lagen, und zeichnen sich, wie auch die anderen Weißweine des Hauses, durch Rasse und ausgeprägte Typizität aus.

Ein absolut typisches Trentiner Rezept wollen wir Ihnen nicht vorenthalten. Diesmal ist es kein Tip eines Winzers, sondern von unserer Mitarbeiterin Frau Zeri, die aus dem Trentino stammt.

Canederli

Zutaten für vier Personen: 4 Brötchen (etwa 250g) vom Vortag, ¼ Liter Milch, 2 Eier, 3 Eßlöffel Mehl, 100g Luganica (Trentiner Wurstspezialität) - ersatzweise kann auch Salami genommen werden,

100g Speck, 1 Eßlöffel geriebenen Grana Padano, Salz, 1 Bund Petersilie.

Die Brötchen in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch zum Kochen bringen und über die Brötwürfel gießen. Den Speck und die Luganica in kleine Würfel schneiden und kurz ohne Fett anrotten und die Petersilie kleinschneiden.

Wenn das mit der Milch überzogene Brot etwa eine Stunde gezogen hat, verkneten Sie die Masse mit den Eiern dem Mehl, Gewürzen, Speck, Luganica und Grana. Soviel Mehl zugeben, bis der Teig eine kompakte, gut formbare Masse ergibt.

Kleine Knödel mit etwa 7cm Durchmesser formen und etwa 20 Minuten in Brühe kochen. Wenn die Canederli fertig sind kommen sie an die Oberfläche. Man serviert sie als Beilage zu Gulasch (Spezzatino) oder Wildgerichten und auch als Suppeneinlage eignen sie sich sehr gut.

Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag 16.00 bis 18.30 Uhr
Donnerstag 16.00 bis 20.30 Uhr
Samstag 10.00 bis 14.00 Uhr
Langer Samstag 10.00 bis 16.00 Uhr

Das nächste Weinblatt

... erscheint voraussichtlich Ende August und informiert Sie unter anderem über folgendes:

- Die Weinbauzonen Italiens und ihre Bedeutung
- Friaul: Das Weißwein-Zentrum Italiens
- Das Winzerportrait: Angelo Butussi

Strien Weinimport

Italianische Weine

Das Weinblatt

8. Ausgabe 10. Juni 1996

Katalog II/1996

Vor kurzem haben wir unseren neuen Katalog fertiggestellt. Als erstes wird Ihnen die neue Gestaltung unseres Kataloges auffallen. Wir haben ihn komplett überarbeitet, mit dem Ziel die Übersichtlichkeit zu erhöhen. Als besonderes Extra haben wir noch ein Stichwortverzeichnis angelegt, um Ihnen ein schnelleres Auffinden Ihres Wunschartikels zu erleichtern. Wir haben viel Zeit in diese neue Gestaltung gesteckt, sind uns aber im Klaren, daß so mancher kleine Mangel erst beim Durchblättern durch Sie zu Tage tritt. Deshalb sind wir Ihnen dankbar, wenn Sie uns Lob und Tadel, konstruktive Kritik und Anregungen mitteilen.

Neuer Katalog

Unser neuer Katalog II/1996 ist soeben erschienen

Holten Sie Ihr Exemplar bei uns ab, oder fordern Sie es an!

Das Sortiment haben wir diesmal nicht so umfangreiche erweitert, wie im vergangenen Jahr. Unser Augenmerk galt vielmehr einer punktuellen Ergänzung zum Beispiel in Friaul und Veneto. Als neue Region ist Ligurien hinzugekommen, außerdem haben wir unser Angebot an Destillaten durch eine Auswahl von der kleinen Trentiner Spitzen-Brennerei Pilzer erweitert. Mehr dazu finden Sie auf den folgenden Seiten dieses Weinblattes. Wir wünschen Ihnen wie immer viel Spaß bei der Lektüre.

Weinmenu im

Restaurant "La Fenêtre"

Eine Nachlese

Nach einer längeren Unterbrechung haben wir am 26. und 27. April wieder ein Weinmenu im Restaurant "La Fenêtre" des Relexa Waldhotel am Schatten veranstaltet. Wie schon die beiden Menüs vor einigen Jahren, war auch dieses sehr schnell ausverkauft. Zu den exzellenten Gerichten von Herrn Klussmann, dem Küchenchef des "La Fenêtre", präsentierten Lorenzo Simoni von Casata Monfort und Alberto Pozzosi von der Fattoria di Rodano einige Weine aus ihrer Produktion. Außerst interessant die Vergleichsverkostung des Trentino Chardonnay aus

den Jahrgängen 1994 und 1995, die zu Zuckershoenissalat mit geräucherter Störparfait und Kaviarschmand serviert wurden.

Zu den Höhepunkten des Abends gehörten zweifellos der Trentino Traminer aromatico 1994, der mit dem Gorgonzola mit Radicchio hervorragend harmonierte. Nicht weniger begeistert war der Momma Claudia 1988 und der Chianti Classico Riserva "Viacosta" 1988 von der Fattoria di Rodano, die wir jeweils aus der Magnum-Flasche kredenzten.

Alles in allem waren es zwei Abende, die wohl allen Teilnehmern eine sehr angenehme, bleibende Erinnerung sind.

30. Vintitaly

Eine Nachbetrachtung

Vom 12. bis 16. April fand zum 30. Mal die für italienischen Wein bedeutendste Messe in Europa statt die Vintitaly. Natürlich sollte es eine Messe der Superlative werden, und in der Tat, das war sie. Noch mehr Ausstellungsfläche, noch mehr Aussteller, am Ende auch wieder noch mehr Besucher, darunter sozial Ausländer wie noch nie.

Sommerwein des Jahres

1994
Garganega
Brigaldara

0,75 l DM 19,-~~20,-~~ 7,50

(Das Angebot ist bis 31. Juli 1996 gültig)

Dabei war die Stimmung vor Messebeginn eher zurückhaltend, von Euphorie jedenfalls keine Spur. Nachdem der weitaus größte Teil der Winzer, trotz der in Europa nach wie vor wirtschaftlich schwierigen Situation, seine Preise in einigen Fällen sogar erheblich erhöhen mußte, war die Sorge groß, daß dies zu Absatzproblemen führen könnte. Verstärkt wurde diese Angst noch durch den anhaltenden Auftrieb der Lira, die inzwischen wieder auf eine Mark für tausend Lire geklettert ist, und damit innerhalb eines Jahres um rund 25% an Wert gewonnen hat. Absatzprobleme gab es wohl keine, und im großen und ganzen zeigten sich die Aussteller auch recht zufrieden mit dem Messeverlauf.

Naturgemäß gab es in diesem Jahr wiederum nicht sehr viel Neues. Die Verkostung der Chianti Classico Riserva '93, der erste Jahrgang mit auf zwei Jahre verkürzter Mindestreifezeit - wir beachteten im letzten Weinblatt - zeigte uns auf, was wir erwartet hatten: die Weine sind viel zu jung, keiner der Chianti Classico Riserva zeigte sich würdig diesen Namen zu tragen, da durch die Bank die Potenz fehlte.

Neu aus Friuli

1995
Pinot Bianco Colli Orientali del Friuli
Roberto Scubla
0,75 l DM 23,00

1995
Sauvignon Colli Orientali del Friuli
Roberto Scubla
0,75 l DM 23,00

Die 9er Chianti Classico sind wohl keine herausragenden Weine, scheinen aber überaus vergnüglihe Tropfen zu werden, die mit schöner, frischer Frucht verfügen.
Erstamlich macht 91er Brunello, die trotz der hohen Preise, ab Kalterer schon wieder so gut wie ausverkauft sind.
Für uns war es mit Sicherheit eine sehr erfolgreiche Messe mit vielen interessanten Kontakten, von denen ein paar schon jetzt in unserem Sortiment Berücksichtigung gefunden haben. Weiteres wird folgen, aber wie Sie wissen kommt bei uns kein Wein ins Sortiment, den wir erst kurze Zeit vorher kennengelernt haben.

Die Preisentwicklung
Oder, wie man Liekuren- und Preissprünge ihren Schrecken nimmt

Wie Sie der Lektüre unseres letzten Weinblattes, und der Darstellung im Weinblatt Nr.3 entnehmen konnten, waren wir stets auf Kursstärkung bedacht, was sich in diesem Jahr sehr positiv für Sie auswirkte. Außerdem legen wir großen Wert auf dauerhafte Verbindungen zu unseren Lieferanten. Eine Politik, die sich jetzt bezahlt macht, da langjährige Kunden mit wesentlich günstigeren Preisen rechnen dürfen als Neukunden. Auch dies eine Sache, von der unsere Kunden jetzt profitieren.
Trotz der Kursentwicklung der Lira und den Preisen, die natürlich auch für uns gesiegt sind, kommen wir dieses Jahr mit einer Preisenthaltung von etwa 3% im Durchschnitt aus. Woher wir hier schon die Weine mit bevorzugen und entsprechend einen Aufschlag für Lagerhaltung und Kapitalbindung erheben müssen. Grund für unsere vermutlich konkurrenzlos geringen Aufschläge im italienischen Hochqualitätsbereich ist zum einen die Kursstärkung, die wir langfristig betreiben und wegen derer uns der hohe Lirakurs nur bedingt betrifft. Die langfristigen und guten Beziehungen mit unseren Lieferanten (und das, leider nicht mehr selbstverständliche, punktliche Bezahlen der Rechnungen) war die Basis für moderate Preisaufschläge, die nur selten über 10% lagen. Dies alles hätte aber nicht gereicht, würden wir nicht

konsequent unsere Ausgaben überwatchen und auf das nötigste beschränken.
Wie gefährlich es ist Kursstärkung zu betreiben wird deutlich wenn man sich nun vor Augen führt, daß Händler, die im vergangenen Jahr zu Triestkursen kalkuliert und auch auf Stammlieferanten verzichtet haben, Preisaufschläge von unterem Strich bis zu 60% verkräften müssen, wird einem schnell klar, wie peckär sich die Situation entwickeln kann.



Trentino: Die Region ohne Image

In unserem Katalog untergliedern wir Weinbauregion Trentino-Südtirol in Trentino und Südtirol, oder, um sich veraltungspolitisch korrekt auszudrücken, in die autonome Provinz Trento und die ebenfalls autonome Provinz Bozen. Je nach politischer Einstellung in deutsch oder österreichisch-Südtirol und Italien. Betrachtet man die Haltung der Bevölkerung, sieht man sofort, daß mit Trentino und Südtirol zwei Provinzen willkürlich zusammengefaßt

Chardonnay für Kenner

1995
Trentino Chardonnay
Casata Montort
0,75 l DM ~~12,90~~ 11,30
(Das Angebot ist bis 31. Juli 1996 gültig)

worden sind, die von der Mentalität der Bevölkerung her langfristig kaum wirklich zusammenwachsen können. Neben einerseits die Trentiner von den "arroganten Deutschen" - gemeint sind die deutschsprachigen Bewohner der Provinz Bozen, werden die Trentiner ihrerseits als "Waische" bezeichnet. Wenngleich die Südtiroler immer behaupten, dies sei kein Schimpfwort, ein liebevoller Kosename ist es sicher nicht. Umschreiben könnte man das Wort vielleicht mit "es sind halt Italiener", und jeder, der schon einmal mit Südtirolern gesprochen hat, und gewisse Kenntnisse über die Geschichte der Provinz Bozen hat, weiß was dies bedeutet.
Von der gesamten Weinproduktion Italiens werden im Trentino 1,2% erzeugt. Auf den ersten Blick wirkt das nicht sehr viel, betrachtet man allerdings die Größe der Zone unter Berücksichtigung der großen Hochgebirgsflächen, in denen kein Weinbau möglich

Ist, so wird deutlich, weich enorme Bedeutung dieser Wirtschaftszweig hier hat.



Die Rebanlagen liegen primär im Etschtal beziehungsweise in der Fotaliano-Ebene, dem Zusammenfluß von Etsch und Noce, nur ein kleiner Teil - der beste nämlich - kommt aus höheren Lagen. Die Hektarträge, die insbesondere in den Ebenen erzielt werden, sind nach heutigem Stand des Wissens taug - taugung hoch. Es ist keine Selbheit, daß 150 Doppelzentner und mehr aus einem Hektar geholt werden, wirklich hohe Qualität läßt sich mit 80 bis 100 Doppelzentnern pro Hektar erzeugen... Schade, daß der Entwicklungsprozess hier so langsam abläuft, sieht man doch bei den Winzern, die seit geraumer Zeit auf geringe Erträge und hohe Traubenqualität setzen, welches Potential in dieser kleinen, bergigen Provinz steckt. Unseres Erachtens könnten im Trentino aufgrund der klimatischen und topographischen Gegebenheiten Weißweine von höchstem Niveau erzeugt werden. Bis heute sind es allerdings nur einzelne Winzer, die danach streben beziehungsweise denen dies gelingt. Einer dieser Erzeuger, der vor allem im Weißweinebereich exzellentes keltert ist die Casata Montort, die wir Ihnen im Winzporträt vorstellen.

Wein & Spargel
Eine Nachlese

Und wieder einmal, so haben wir Ihren Reaktionen entnommen, eine gelungene Präsentation ausgesuchter Weine in unserem Fachgeschäft in Hausnaden. Dank der exzellenten Küche von Uschi und Ottmar Bischof mit den tollen Spargelkreationen, die sich die beiden ausgedacht haben, konnte fast schon nichts mehr schiefgehen. Dank der regen Beteiligung war an allen drei Tagen für gute Stimmung gesorgt, und bei den Weinern, so dürfen wir Ihnen Beurteilungen entnehmen, gab es manche Überraschung, wie gut dieser oder jener Tropfen - bei dem man es nicht unbedingt erwartet hatte - mit dem jeweiligen Spargelgericht harmonierte.

Eine weitere Aktion ist in Planung, selbstverständlich werden wir Sie rechtzeitig informieren.

Neu im Sortiment

Aceto di vino naturale
Cooperativa Agricola Romagnolo
Führungspreis
0,5 l DM ~~9,90~~ 8,90
(Das Angebot ist bis 31. Juli 1996 gültig)

Neues bei Strien

Eigentlich wollten wir dieses Frühjahr nur wenige neue Artikel in unser Programm aufnehmen. Nun sind es doch einige mehr geworden, aber die Brände von Bruno und Ivano Filzer, die wir eigentlich erst zu einem späteren Zeitpunkt berücksichtigen wollten, haben uns derart begeistert, daß wir Ihnen diese feinen **Dasiliane** nicht länger vorenthalten wollten.

Die lange Suche im Friuli war endlich erfolgreich. Natürlich gibt es dort viele sehr gute (Weiß-)Weine, unser Interesse galt aber Weinen, die besonders charaktervoll sind, eine sehr persönliche Note haben. Das exzellente Preis-Qualitäts-Verhältnis bei Angelo Butassi machte uns die Suche nicht gerade leicht. Jetzt haben wir in **Roberto Scubla** einen Winzer gefunden, der wirklich eigene Ideen hat und nicht das Barrique für das allein selig machende hält. Problem Sie seinen Sauvignon und seinen Pinot Bianco. Es sind zwei sehr individuelle Weine jeweils mit einer kräftigen aber gut eingebundenen Säure ausgestattet. Dadurch werden sie bei aller Klasse sehr lebendig und in der Nase fruchtbeut.

Die frischen, leichten Sommerweine von **Cavazza** ergänzen unser Angebot ebenso, wie der **Cinque Terre** der **Cooperativa Agricola Romagnolo**, von der wir ebenfalls noch einen Weißweinsig und ein Olivenöl in unser Programm aufgenommen haben. Hinzu kommen einige Ergänzungen von den bereits bekannten Partnern, sodasß wir Ihnen mit diesem Katalog ein noch reicheres Sortiment anbieten zu können.

Es muß nicht immer Grappa sein!

Acquavite di pere Williams
Distilleria Pilzer
Einem besseren Bienenbrot wird werden Sie kaum finden!
Sonderpreis für Schnellentschlossene
0,5 l DM ~~35,90~~ 49,50
(Dieses Angebot gilt nur bis zum 30. Juni 1996)

In Kürze

- **Vino Nobile Riserva 1993 Le Casatte.** Da Guido Baroffi in diesem Jahr einige Fässer erneuern möchte und seine kleinen Weinkeller reorganisiert, wird er aus dem exzellenten Jahrgang 1993 keine Riserva produzieren. Strien-Kunden erhalten dennoch wie gewohnt eine Riserva! Durch die besonders guten Beziehungen zur Familie Baroffi wird für uns ein kleines, ausgesuchtes Faß als Riserva im Keller bleiben. Bitte reservieren Sie Ihren Bedarf frühzeitig! Der Wein wird etwa Ende Januar 1997 bei uns eintreffen.

- **Prosecco-Verkostung.** Bei einer Verkostung der Zeitschrift "Alles über Wein" schritten drei unserer Produkte hervorragend ab. Besonders erfreulich die Konstanz von Pedevna, der sowohl beim Frizzante als auch beim Spumante einen hervorragenden 5. Platz belegte. Teststeg beim Frizzante wurde der Prosecco del Montello e dei Colli Asolani "Casa Bianca", ein Wein den wir bereits seit vielen Jahren im Programm haben. Da jeder Händler nur zwei Proben einsehen durfte, konnten wir den Cartizze von Giovanni!