

Das Weinblatt

80. Ausgabe, 18. November 2015

Neues bei Strien

Und wieder können wir Ihnen ein paar Neuheiten vorstellen. Einige von Ihnen haben einen Primitivo in unserem Sortiment vermisst. Diese Lücke haben wir in diesen Tagen geschlossen! Zwar gibt es eine Vielzahl von Produzenten, die Primitivo in den verschiedensten Varianten anbieten, allerdings war es – wie auch bei den meisten anderen Weinen – nicht so einfach, einen wirklich guten Wein zu einem angemessenen Preis zu finden. Die VinItaly im Frühjahr brachte den Erfolg. Seit Jahren habe ich immer wieder etliche Primitivo auf Messen oder sogenannten Workshops verkostet, nie war etwas dabei, das meinen Vorstellungen in Bezug auf Typizität, Qualität und Preis wirklich entsprochen hätte. Das zeigte sich auch vor anderthalb Jahren bei unserer Verkostung unter dem



Neu im Sortiment

2013 "Arpago" Primitivo Tarantino

1 Pästini

0,75 l | € 9,95

(Grundpreis 13,27 €/Liter)

2014 "Antico" Locorotondo

1 Pästini

0,75 l | € 7,95

(Grundpreis 10,60 €/Liter)



Motto „Entscheiden Sie mit“. Auch da hatten wir zwei Primitivo eines – aus unserer Sicht guten – Erzeugers vorgestellt, dessen preisliche Vorstellungen aber etwas außerhalb der unseren bezüglich des „Wertes“ dieser Weine lagen. Die Teilnehmer an der

Probe sahen das mehrheitlich nicht anders.

Auf den nun ausgewählten Primitivo stieß ich mehr oder weniger durch Zufall. Ich mag dieses Wort – zumindest in diesem Zusammenhang – insofern nicht besonders, als es eben auch sehr viel mit Vorarbeit und Verkostungsfleiß zu tun hat. Wie dem auch sei, wir hatten im Vorfeld eine Einladung zum Besuch des Messestandes der Kellerei I Pästini bekommen, und nach entsprechender



Vorrecherche dachte ich, ein Besuch könnte lohnend sein. Er war es! Vor allem den Primitivo fand ich überzeugend. Ausbau nur im Stahl, schöner Sortentyp, nicht zu viel Süße, Charakter aber dennoch sehr „trinkig“ – ist dieser Begriff, den ich aus dem Schweizer-Deutsch entlehnt habe, nicht schön und passend!?



Jetzt werden Sie sich vielleicht fragen, warum wir einen Wein, den wir im Frühjahr entdeckt haben, erst jetzt ins Sortiment aufnehmen. Das ist ganz einfach: da wir im Frühjahr zwei bzw. drei Weingüter in unserem Sortiment ersetzen mussten und oben drein aus Kampanien die Weine von I Pentri ins Sortiment aufgenommen haben, wollten wir nicht zu viel Neues auf einmal anbieten. Außerdem lehrt die Erfahrung, dass es sich empfiehlt neu entdeckte Weine in gebührendem Abstand noch einmal zu verko-



stern. Schlussendlich waren die Preise, die die Kellerei auf der Messe aufgerufen hat nicht ganz so, wie wir es als passend für unser Sortiment empfunden haben. Auch in solchen Fällen hilft es manchmal weiter, wenn man sich eine Weile in Schweigen hüllt und sich auf das Werben des Produzenten hin reserviert zeigt. Wie Sie sehen, sind wir uns nun handelseinig geworden und werden Ihnen fünf Weine der Kellerei I Pästini anbieten. Welche das neben dem bereits erwähnten Primitivo sind, entnehmen Sie bitte der Kellereivorstellung in diesem Weinblatt.





Bewertungen

Über zwei Bewertungen von Weinexperten haben wir uns in letzter Zeit ganz besonders gefreut:

Das Magazin „Vini Buoni d'Italia“ hat den Custoza der Cascina MondaTor als besten Wein des Jahrgangs 2014 in der Kategorie „Custoza“ ausgezeichnet. Das empfinde ich sozusagen als erneuten „Ritterschlag“, denn, wie Sie wissen, haben wir die Kellerei erst in diesem Jahr – also mit dem schwierigen Jahrgang 2014 – in unser Programm aufgenommen. Und gerade in schwierigen Jahren zeigt sich die Sorgfalt und das Können des Winzers! Wer in guten Jahren keinen guten Wein hin bekommt, mal abgesehen von Verkettungen unglücklicher Umstände, der wird es in schwierigen Jahren bestimmt nicht schaffen.

Ganz besonders freut es mich natürlich insbesondere vor dem Hintergrund, dass ich die Kellerei bis zur diesjährigen VinItaly nicht kannte, aber – aus bekannten Gründen – einen neuen Custoza suchen musste. Was also läge näher als an den Stand des Consorzio Tutela Vino Custoza zu gehen und alle



Neu im Sortiment

**2012 "Verso Sud"
Susumaniello Valle d'Itria**

I Pàstini

0,75 l € 12,95

(Grundpreis 17,26 €/Liter)



angestellten Weine zu verkosten. Für mich ganz persönlich war der Custoza von Roberto Predomo – also der Cascina MondaTor – der beste. Deshalb habe ich ihn in seiner Kellerei, auf den Hügeln am Rande des Örtchens Custoza gelegen, besucht, und letztendlich als neu-

en Partner ausgesucht. Wie sich jetzt zeigte, stehe ich mit dieser Meinung nicht alleine da!

Ein weiterer Wein, über dessen erstklassige Bewertung ich mich sehr gefreut habe, ist der Sauvignon von Angelo Butussi. Die aus meiner Sicht sehr seriöse Weinzeitschrift für italienischen Wein MERUM hat ihn in der Ausgabe 4/2015, als einen der besten und vor allem trinkigsten Sauvignon aus dem Friaul ausgezeichnet.

Nicht nur, dass ich diesen Wein ganz persönlich sehr gerne mag, freut es mich auch sehr für die sympathische Familie Butussi, mit der wir seit nunmehr fast 28 Jahren zusammenarbeiten. Was mich dabei immer wieder verblüfft: Warum bleiben Weine dieser Qualität so lange Geheimtipps?

Kellereivorstellung

Die Kellerei I Pàstini, die im Jahr 1996 von der Familie Carparelli gegründet wurde, liegt im Valle d'Itria – dem Tal der Trulli – im südlichen Apulien. Der Name „I Pàstini“ leitet sich aus dem lateini-

schen Wort Pastinum ab. Es bedeutet italienisch „zappa“ (Hacke) und ist im übertragenen Sinne der Begriff für Boden, der für den Rebanbau bestimmt bzw. geeignet ist.

Rund 12 Hektar stehen im Betrieb unter Reben und sind ausschließlich mit typischen Lokalrebsorten bestockt. Es erübrigt sich wohl zu erwähnen: diese Tatsache gefällt uns vorneweg schon einmal sehr gut. Aber natürlich kommen, neben den Weinen, noch einige weitere positive Aspekte hinzu. Die Kellerei verarbeitet nur Trauben aus eigener Produktion. Der Einsatz von Holz- respektive Barrique-Fässern spielt nur eine untergeordnete Rolle. Fast alle Weine werden ausschließlich im Stahltank vergoren und ausgebaut. Dadurch kommen die sortentypischen Aromen der jeweiligen Rebsorten besonders gut zur Geltung. Die



Spontangärung, die von der Kellerei praktiziert wird, tut noch ein Übriges. Wenngleich während des Gärprozesses, zu Gunsten eines gleichmäßigen Verlaufs, dann meist doch noch mit Reinzuchthefen unterstützt wird.

Nun aber genug der Technik, kommen wir zum Wesentlichen, nämlich den Weinen, die wir für Sie ausgesucht haben.

Unter „Neues bei Strien“ haben wir den Primitivo ja bereits ausführlich erwähnt. Als weiteren Rotwein haben wir den „Verso Sud“ aus Susumaniello-Trauben ausge-

sucht. Diese uralte Rebsorte, die in frühen Zeiten vermutlich aus Dalmatien eingewandert ist, spielte in Apulien für viele Jahre keine Rolle mehr. Ihr wird aber seit rund 10 Jahren wieder eine gewisse Bedeutung beigegeben. Da sie aber sehr ertragreich ist,



Neue Jahrgänge

2011 Chianti Classico

Fattoria Rodano

0,75 l € 12,95

(Grundpreis 17,26 €/Liter)

2014 Bardolino

Cascina MondaTor

0,75 l € 7,95

(Grundpreis 10,60 €/Liter)





muss sie stark gezügelt werden, um gute Qualität zu bringen. Uns gefällt diese Rebsorte schon seit längerem. Bisher hatten wir aber noch keinen Produzenten gefunden, der sie reinsortig ausbaut und in entsprechender Qualität anbietet.

Außerdem haben wir drei Weißweine für Sie ausgesucht. Den Klassiker unter den Weißweinen aus Apulien, den Locorotondo. Vor zwanzig Jahren fast



so etwas wie ein Modewein, ist er in den vergangenen Jahren erstaunlicherweise - zumindest in Deutschland - in Vergessenheit geraten. Vielleicht können wir ein kleines bisschen dazu beitragen, ihn wieder etwas bekannter zu machen. Die beiden anderen Weine sind rebsortenreine Weine aus den Lokalsorten Verdeca und Bianco d'Alessano, die beide auch Bestandteil des Locorotondo sind.

Veranstaltung Das Piemont – Weine "vom Fuß der Berge"

Am Samstag, 28.11. ab 18.30 Uhr werden wir Ihnen unser Sortiment piemontesischer Weine vorstellen. Als Höhepunkt haben wir eine Vertikalprobe des Barbera d'Asti Superiore von Franco Roero, der in einer italienischen Zeitschrift vor Jahren als der „perfekte Barbera“ bezeichnet wurde, vorgesehen. Welche Jahrgänge dieses Weines wir im Einzelnen vorstellen werden, werden wir kurzfristig entscheiden.

Wie Sie es von unseren Veranstaltungen gewohnt sind, werden wir wieder ein Buffet, diesmal mit verschiedenen piemonteser Spezialitäten, vorbereiten.

Selbstverständlich können Sie an diesem Abend auch die neuen Weine von I Pàstini aus Apulien verkosten.

Wir würden uns freuen, wenn Sie sich baldmöglichst, spätestens bis zum 21.11. anmelden.

Über Ihre Teilnahme würden wir uns sehr freuen! Für Ihre Teilnahme berechnen wir pro Person 35 Euro, darin enthalten sind alle angebotenen Weine, das reichhaltige Buffet, Wasser, Caffè und ein



Digestif. Den Trüffel müssen wir ggf. separat berechnen.

Ihre Anmeldung erbitten wir bis Samstag, 21. November.

Weinlese 2015

Nach allem was ich bisher von unseren Lieferanten aus Italien gehört habe, dürfte das Weinjahr 2015 ein sehr gutes, möglicherweise sogar ein herausragendes werden!

Im Moment halten sich alle unsere Freunde und Lieferanten verständlicherweise noch zurück,

denn zu diesem frühen Zeitpunkt gibt es noch zu viele Unwägbarkeiten. Allgemeiner Tenor ist jedoch, das Traubengut sei absolut gesund gewesen, der späte Regen im September hat sehr geholfen, was die Menge angeht und auch die Alkoholgradation nach dem sehr heißen und trockenen Sommer auf ein gutes Niveau gesenkt.

Vielleicht werden Sie jetzt denken: Es war tolles

Veranstaltung Das Piemont – Weine "vom Fuß der Berge"

Samstag, 28. November 2015

18.30 Uhr

Weine aus dem Piemont
Arneis, Barolo, Dolcetto & Co.
Vertikalprobe Barbera d'Asti
Superiore
Reichhaltiges piemontesisches
Buffet

Die Teilnahme kostet 35€ p.P.
Ihre verbindliche Anmeldung benötigen wir
bis spätestens 21. November 2015



Aktuell

- **Weinreisen 2016:** Die Planung für Weinreisen im kommenden Jahr läuft. Eine Reise ist vom Termin her schon fixiert: Unsere Weinreise ins Piemont wird voraussichtlich vom 02. – 07. Oktober 2016 stattfinden. Falls Sie Interesse haben teilzunehmen, merken Sie sich diesen Termin bitte vor. Näheres zu der Reise teilen wir Ihnen gerne auf Anfrage mit.
- **Olivenernte 2015:** Nachdem die Olivenbauern im vergangenen Jahr große Probleme mit der Olivenfliege und bis zu 100% Ernterausfall zu beklagen hatten, wurden sie im Jahr 2015 mit einer qualitativ und quantitativ guten Ernte beschenkt. Nach aktuellem Stand gehen wir davon aus im neuen Jahr wieder die Öle der Fattoria di Basciano und von Italo Pietrantoni anbieten zu können.





Wetter, die Trauben gesund – was soll es da noch für Unwägbarkeiten geben? Zu dem Zeitpunkt, als ich diese Zeilen geschrieben habe, war noch nicht bei allen Winzer die alkoholische, und bei keinem Winzer die malolaktische Gärung abgeschlossen. Insbesondere bei hohen Alkoholgehalten der Weine, kann es in dieser Phase durchaus nochmal zu Problemen kommen, die die Qualität ganz erheblich beeinflussen. Auch beim weiteren Ausbau können Entwicklungen eintreten, die heute noch nicht abzusehen sind. Aber die Wahrscheinlichkeit großer Probleme, die die Qualität in der Breite noch stark beeinflussen, dürfte eher gering sein. Wir sind sehr gespannt auf die ersten Eindrücke.

Die wenigen Weine, die ich bisher aus dem neuen Jahrgang probieren durfte, machten jedenfalls einen exzellenten Eindruck. Aber es waren eben nur Proben aus dem Tank nach abgeschlossener oder fast abgeschlossener alkoholischer Gärung.



Probier-Abonnement

Klarer Sieger des letzten roten Abos war der „Poggialupi“ von der Fattoria Rodano. Er erhielt nicht nur die höchsten Bewertungen, sondern bekam auch beim Preis-Qualitäts-Verhältnis Bestnoten! Ein Beweis mehr: unser langjähriger Lieferant und Freund Enrico Pozzesi von der Fattoria Rodano ist – im Gegensatz zu vielen anderen Chianti Classico-Erzeugern – immer bodenständig geblieben, auch was die Preise angeht.

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

Selezione dell'intenditore

2014 Falanghina Beneventano

I Pentri

0,75 l € 10,95

(Grundpreis 14,60 €/Liter)

2013 "Poggialupi" Rosso di Toscana

Fattoria Rodano

0,75 l € 8,45

(Grundpreis 11,27 €/Liter)



An dieser Stelle habe ich gleich eine gute Nachricht an alle, die aus der ersten Lieferung des Falanghina leider nichts mehr abbekommen haben oder zumindest nicht so viel wie bestellt: Wir bekommen noch einmal eine kleine Charge dieses Jahrgangs – voraussichtlich Ende November/Anfang Dezember. Bestellungen werden wir nach Datum des Eingangs berücksichtigen.

Für das Weißwein-Abo haben wir neben dem „La Costa“ Custoza Superiore von der Cascina MondaTor, den Sauvignon von Angelo Butussi und den frisch eingetroffenen Locorotondo von I Pàstini ausgesucht. Drei grundsätzlich unterschiedliche Weine, nicht nur wegen der völlig verschiedenen Traubensorten und Regionen.

Bei den Rotweinen haben wir natürlich einen der Neuen aus Apulien, den Primitivo, ausgesucht. Außerdem den Brindisi Rosso Riserva der Agricole Vallone und den „Dai'de“

Benaco Bresciano Rosso von Bosco, ein Merlot aus teilgetrockneten Trauben.

Die Probierabos werden wir ab dem 20. November versenden bzw. zur Abholung bereithalten.



Weinimport
Strien
Italienische Weine