

# Das Weinblatt

81. Ausgabe, 15. Dezember 2015



## Lorenzo Accomasso Schon heute eine Legende Eine Hommage an einen großen Winzer

Wenn ich über Lorenzo Accomasso erzählen soll, dann bewegen mich sehr starke Emotionen. Er ist eine große Persönlichkeit im Barolo, ohne jeden Zweifel. Ein polarisierender Mensch, charaktersvoll, eigensinnig, stur, zielstrebig, und auf eine gewisse Art schwierig – aber das meine ich nicht negativ! Warmherzig und abweisend, sehr traditionell und aufgeschlossen, widersprüchlich und geradlinig, ein zuverlässiger Mensch, der manchmal ganz andere Dinge tut, als man erwartet.

So habe ich ihn kennen und schätzen gelernt. Das klingt nun fast schon wie ein Nachruf – nein, das ist es nicht – zum Glück! Denn ich habe die starke Hoffnung, noch einige großartige Weine von ihm genießen zu dürfen.



Lorenzo ist Anfang Achtzig. Ich möchte nicht behaupten, man würde ihm sein Alter nicht ansehen, das wäre nicht richtig. Aber wenn man

sich mit ihm unterhält, hat man den Eindruck, er verschwende noch keinen Gedanken an das Ende des irdischen Lebens.

Vor einigen, wenigen Jahren, als ich wieder einmal einen Besuch bei den beiden Geschwistern machte, sprach ich zunächst mit Elena, die mir ihr Leid klagte. Sie würden nun mal beide älter und hätten keine Erben, ihr würde die Arbeit zunehmend schwerer fallen und sie wolle, dass man nun langsam mal die Weinberge verkaufe und die Weine, die noch in den Fässern und Tanks lagern, mal abfülle und dann die Kellerei abgebe. In dem Moment als sie das aussprach kam Lorenzo hinzu und meinte kategorisch: „Ich werde Wein

machen, so lange ich lebe.“ Punkt. Keine Diskussion. Seine Schwester blieb düpiert sitzen.

Sie kann seit wenigen Jahren nicht mehr in der Kellerei mitarbeiten – immerhin ist sie auch schon Ende Achtzig – also macht er die Arbeit inzwischen alleine. Natürlich unterstützt von der einen oder anderen Hilfskraft, aber nur unterstützt! Denn egal ob Weinbergsarbeit oder Kellerarbeit – Lorenzo vertraut diesbezüglich nur einem: sich selbst.

Kein Wunder, denn – wenn ich es richtig weiß – dann hat er, mit der qualitativ sehr wahrscheinlich exzellenten Ernte 2015, seine 67. Ernte in den Keller gebracht!!!

Als ich ihn vor drei Wochen besuchte, überraschte er mich sehr, als er mir erzählte er würde gerade 6.000 m<sup>2</sup> Weinberge neu bestocken. Wie erwähnt, man könnte meinen, er plant noch wenigstens ein Jahrzehnt Weine zu erzeugen, denn ein neuer Weinberg braucht drei Jahre bevor er in Ertrag geht – und dann ist die Qualität kaum die, die Lorenzo auf Flaschen füllen will.

Verzeihen Sie mir, wenn ich allzu ausschweifend über einen Winzer berichte, dessen Weine nun wirklich nicht für jedermann erschwinglich und auch wahrhaftig nicht – verzeihen Sie mir nochmals, das soll keineswegs arrogant klingen – für jeden Weinliebhaber zu

## Neue Jahrgänge

**2008 Barolo „Rocche“ Riserva**  
Lorenzo Accomasso  
0,75 l | € 59,50  
(Grundpreis 79,33 €/Liter)

**2008 Barolo „Rocchette“ Riserva**  
Lorenzo Accomasso  
0,75 l | € 59,50  
(Grundpreis 79,33 €/Liter)

Beide Weine treffen voraussichtlich erst in der zweiten Januarhälfte ein. Sie können sie aber gerne jetzt schon reservieren.



## Aktueller Jahrgang

**2013 „Sichei“ Barbera d'Asti Superiore**  
Franco Roero  
0,75 l | € 24,95  
(Grundpreis 33,27 €/Liter)





verstehen sind. Seine Weine sind, wie er selbst, polarisierend. Auch deshalb würde ich niemandem, der seinen Weinen nichts abgewinnen kann, unterstellen, er verstünde nichts von Wein. Man mag sie – auch mit ihrer objektiven „Fehlerhaftigkeit“ – oder eben nicht.



Diese Weine muss man erfassen, begreifen, sich ihrer ganzen Eigenwilligkeit annähern wollen, um sie verstehen und schätzen zu können. Wer sich als Kenner der Weine des Piemont bezeichnen will, der muss diese Weine zumindest einmal probiert haben!

Mit den Geschichten aus mehr als 25 Jahren – so lange kenne ich die beiden schon – die ich von Elena und Lorenzo erzählen könnte, wäre es eine leichte Übung ein ganzes Weinblatt und noch mehr zu füllen. Aber ich möchte es nicht übertreiben. Eigentlich habe ich Lorenzo aus zwei Gründen so viel Platz in dieser Ausgabe des Weinblatts gewidmet: Der erste ist das große Interesse, dass von Ihrer Seite aus an den Weinen und der Geschichte dieser bemerkenswerten Kellerei bestand. Der andere ist die Tatsache, dass wir wieder einen neuen Jahrgang anbieten können. Die Barolo aus den Lagen „Rocche“ und „Rocchette“ aus dem Jahrgang 2008, die er als Riserva anbietet.

Als ich gestern bei ihm anrief, um meine Bestellung aufzugeben, vertröstete er mich mit der Lieferung aber bis Januar. Vor Weihnachten würde er es nicht mehr schaffen meinte er. Egal, gut Ding will Weile haben und seine Barolo haben – fast wie Lorenzo – ein nahezu unbegrenztes Leben...

Jedenfalls möchten wir Ihnen die Möglichkeit geben, etwas zu reservieren, denn die Nachfrage ist zur Zeit sehr groß, die Menge wie immer limitiert...

## Nachlese zur Veranstaltung: Das Piemont – Weine „vom Fuß der Berge“

Natürlich ist es nicht einfach, als Veranstalter einer Weinprobe einen positiven Bericht über dieselbe zu schreiben. Es riecht doch verdächtig nach Eigenlob.



Dennoch erlaube ich mir aufgrund Ihrer sehr, sehr positiven Reaktionen auf unsere Veranstaltung, einige Zeilen dazu zu verlieren.

An erster Stelle möchten wir uns dabei bei allen Teilnehmern bedanken – für die unglaublich lockere, entspannte Atmosphäre, für die Unterstützung und für das große Lob!

Dank an dieser Stelle auch an meinen Bruder, der dieses Mal die Küche fast ganz alleine „schmeißen“ musste.

Wie Sie bemerkt haben, hat auch uns diese Probe wieder sehr viel Spaß gemacht. Für mich stehen dabei – ohne die Qualität der anderen verkosteten Weine schmälern zu wollen – zwei Kellereien ganz besonders im Fokus: Franco Roero mit der beeindruckenden Vertikal-Probe seines Barbera d'Asti Superiore und natürlich die Probe der Weine von Lorenzo Accomasso. Auf diese außergewöhnliche Kellerei und Weine sind wir ja bereits intensiv eingegangen. Deshalb möchte ich an dieser Stelle nur auf die Vertikalprobe näher eingehen.

Seit dem Jahrgang 2003 keltert Franco Roero den Barbera d'Asti Superiore. Er entsteht aus Trauben, die in einem ganz besonderen Teil seiner Weinberge wachsen. Sie reifen auf einem sehr „mageren“ Boden, auf dem die Rebstöcke leiden – und gerade deshalb besondere Qualitäten hervorbringen. Das besondere dieser wenigen Rebzeilen war Franco schon vor 2003 bewußt, aber erst in diesem Jahr kam er auf die Idee, die besten Trauben dieser Zone zu selektionieren und separat, auf besondere Art, aus-

zubauen. Sein erster Jahrgang war bereits innerhalb kürzester Zeit ausverkauft.

Damals hatte er beschlossen diesen Wein nur in besonders guten Jahren auszubauen und nur, wenn die natürliche Alkoholgradation mindestens 14,5% Vol. beträgt. Seit dem Erstling musste er keinen Jahrgang aus-

## Neu im Sortiment

**2013 Corvina**

Antolini

0,75 l € 12,45

(Grundpreis 16,60 €/Liter)



## „Kamin“-Weine

**2011 „Kerres“ Piediroso**  
**Beneventano**

l Pentri

0,75 l € 23,50

(Grundpreis 31,33 €/Liter)

**2010 Sangiovese di Romagna**  
**Superiore Riserva**

Raffaella Bissoni

0,75 l € 19,95

(Grundpreis 26,60 €/Liter)





lassen, lediglich die Mengen der abgefüllten Flaschen musste er den klimatischen Gegebenheiten anpassen.

Nach nunmehr 13 Jahrgängen schien es uns interessant, einmal aufzuzeigen, wie sich dieser Wein entwickelt hat. Deshalb luden wir zur Vertikalprobe dieses Weines ein - es macht ja mehr Spaß in der Gesellschaft Interessierter zu verkosten, als alleine oder im kleinen Kreis. Es standen die Jahrgänge 2013, 2009, 2007, 2006, 2004 und der „Geburtsjahrgang“ 2003 zur Probe an. Ehrlich gesagt, ich war selbst überrascht über die Qualität und Lebendigkeit dieser Weine!

Lediglich der 2004er schien den Zenit ein wenig überschritten zu haben. Alle anderen Jahrgänge präsentierten sich zwar - den klimatischen Bedingungen entsprechend - sehr unterschiedlich, aber durch die Bank lebendig und bereiteten großen Trinkspaß. Über die Bewertung der einzelnen Jahrgänge bestand naturgemäß keine Einigkeit. Der 2003er allerdings wurde trotz seiner 12 Jahre überwiegend als einer der Topweine bewertet!

Das freut uns sehr, denn als wir die Probe anboten, waren wir uns keineswegs sicher, eine derart überzeugende Vertikalprobe anbieten zu können. Angesichts der geringen Flaschenzahl, die wir von diesen Weinen noch im Keller haben, konnten wir im Vorfeld nicht prüfen, inwieweit die Probe der Weinbaukunst meines Freundes Franco zur Ehre gereicht.



## Weinreisen 2016

Auch im Jahr 2016 werden wir Ihnen wieder Weinreisen - oder soll ich sagen Reisen zum Wein? - anbieten.



Die Weinreise ins Piemont scheint angesichts des großen Interesses so gut wie sicher. Deshalb möchte ich dieser Reise ein wenig Platz im Weinblatt einräumen.

Noch sind ein paar Details zu klären, im Großen und

Ganzen steht die Reise jedoch. Als Termin haben wir den 02. - 07. Oktober 2016 vorgesehen. Wir werden in einem kleinen Bed & Breakfast auf höchstem Niveau in den Hügeln bei Costigliole d'Asti wohnen. Von dort unternehmen wir Tagesausflüge mit sehr abwechslungsreichem Programm. Vorgesehen sind: Der Besuch der Distilleria di Barbaresco, sowie der Weingüter von Valter Musso und Franco Roero - natürlich jeweils mit Weinprobe. Bei der Besichtigung einer kleinen, familiengeführten Caseificio bekommen Sie tiefe Einblicke in



die Käseproduktion eines qualitätsorientierten Betriebes, der von der Tierzucht bis zum fertigen Käse alles in Eigenregie betreibt. Ebenso steht der Besuch eines Reisbaubetriebes in



der Poebene auf dem Programm - auch hier bekommen wir alle Schritte von der Landbearbeitung über die Aussaat bis hin zur Verarbeitung des Reises erklärt. Nicht zu vergessen die Kaffeerösterei von Egidio und Alessandro Ponchione und als weiterer Höhepunkt der Ausflug mit einem Trüffelsammler und seinem bestens ausgebildeten Trüffelhund. Auch die italienische Kultur lassen wir nicht ganz außen vor, denn wir besuchen die Hauptstadt des Piemonts. Turin ist vielen Menschen eher als Autostadt bekannt, für die italienische Geschichte hat sie jedoch darüber hinaus große Bedeutung. Bei einem Bummel durch die Stadt, mit ihren fast endlosen Laubengängen, werde ich ein wenig Historisches erzählen - ergänzt durch süße Spezialitäten und den traditionellen Aperitivo.

Das selbstverständlich für jeden Tag ein Mehrgangmenü vorgesehen ist, bedarf fast nicht der Erwähnung.



## Aktuell

- **Öffnungszeiten ab 21. Dezember:** Selbstverständlich werden wir an den Tagen vor Weihnachten für Sie da sein. Vom 21. - 23. Dezember haben wir jeweils von 15 - 18 Uhr geöffnet. Am 24.12. haben wir von 10 - 13 Uhr geöffnet. Die Öffnungszeiten vom 28. - 30.12. und am 31.12. sind analog dazu.
- **Helfen Sie uns zählen:** Selbstverständlich erbitten wir auch in diesem Jahr vom 28.-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.





Trotz des umfang- und abwechslungsreichen Programms bleibt auch noch etwas Freizeit.

Die detaillierte Reisebeschreibung mit allen relevanten Informationen hoffen wir bis Weihnachten „in trockenen Tüchern“ zu haben und werden sie allen Interessierten dann umgehend zusenden.

Für die ebenfalls wieder geplante Weinreise ins Veneto benötigen wir noch etwas mehr Zeit. Aber Mitte Januar sollte auch hierfür ein ausführlicher Reiseprospekt vorliegen.

Beide Reisen werden von mir geleitet werden und selbstverständlich werden Sie vor Ort nicht fahren müssen, sie dürfen sich von mir chauffieren lassen.

Ich würde mich sehr freuen, wenn Sie dabei sind!



## Probier-Abonnement

Da Sie die letzte Ausgabe des Weinblatts, und damit auch des Probierabos, aufgrund meines gesundheitlichen Handicaps, erst verspätet erhalten haben, können wir diesmal noch keinen Sieger präsentieren. Als kleinen Zwischenstand, nach den bisherigen Rückmeldungen, kann ich aber schon mutmaßen: zumindest beim Roten wird es ein Kopf-an-Kopf-Rennen werden.

### 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](http://www.strien.com)

### Spumante zum Anstoßen

#### Prosecco Brut Treviso

Tankgärung

Rive della Chiesa

0,75 l € 9,95

(Grundpreis 13,27 €/Liter)

#### Brut Contadino

36 Monate Flaschengärung

Ciro Picariello

0,75 l € 24,95

(Grundpreis 33,27 €/Liter)



Für die neuen Ausgaben haben wir einige neue Weine ausgesucht. Im Weißweinabo finden Sie den „Cupa“ Bianco d'Alessano und den „Faraone“ Verdeca, beide von unserem neuen Partner I Pàstini, mit dem sich die Zusammenarbeit sehr positiv anlässt. Außerdem den „Flora“ Falanghina von I Pentri, mit denen wir seit dem Frühjahr zusammenarbeiten und einen sehr kooperativen Partner gefunden haben.

Für das Rotweinabo mussten wir kurzfristig „umstricken“, weil der „Verso Sud“ Susumaniello – ebenfalls von I Pàstini – nach der Vorstellung im letzten Weinblatt so gut bei Ihnen angekommen ist, dass er bereits ausverkauft ist. Wir werden ihn voraussichtlich im ersten Abo des neuen Jahres vorstellen.

Trotzdem haben wir zwei neue Weine im Abonnement: den „Kerres“ Piediroso von I Pentri aus Kampanien und den Corvina von Pier Paolo Antolini, den er in diesem Jahr

erstmals vorgestellt hat. Der Dritte im Bunde ist ein Wein, den wir schon sehr lange im Sortiment, aber auch seit etlichen Jahren nicht mehr im Probierabo hatten, den Barbera d'Asti „Cellarino“ von Franco Roero. Die Abonnenten des Superiore-Abos können sich auf den Amarone „Moròpio“ von Antolini freuen.

Aller Voraussicht nach werden die Probierabos ab 18. Dezember zur Abholung bereit stehen bzw. zum Versand gebracht.



Weinimport  
**Strien**  
Italienische Weine

