

# Das Weinblatt

82. Ausgabe, 5. April 2016



## 2015 Vorfreude auf einen exzellenten Jahrgang

In der am 18. November erschienen 80. Ausgabe des Weinblatts haben wir uns, was die Bewertung des Jahrgangs 2015 angeht, noch sehr zurückgehalten. Inzwischen können wir – wenngleich noch wenige persönliche Verkostungserfahrungen vorliegen – wohl von einem sehr guten bis exzellenten Jahrgang sprechen. Ich bin sehr gespannt, wie er sich uns in wenigen Tagen auf der wichtigsten

### Die ersten 2015er

#### 2015 Bardolino Charetto

Cascina MondaTor

0,75 l | € 7,95

(Grundpreis 10,60 €/Liter)

#### 2015 Frascati Superiore

Casale Marchese

0,75 l | € 8,20

(Grundpreis 10,93 €/Liter)



Messe für italienische Weine – der VinItaly in Verona – präsentieren wird. Die Nachrichten, die wir inzwischen von den Winzern bekommen, haben kurz vor bzw. kurz nach der Abfüllung etlicher Weine der Ernte des vergangenen Jahres Aussagekraft. Darüber

hinaus ist natürlich auch in der einschlägigen Presse Etliches zu lesen, und dies basiert auf den Eindrücken ganzer Denominationen. Der Tenor ist absolut eindeutig: Teilweise wird vorsichtig von einem sehr guten bis exzellenten Jahrgang gesprochen, einige nehmen schon jetzt das Wort herausragend in den Mund.

Wenn man die Hintergründe betrachtet, scheint mir dieses sehr positive Urteil durchaus plausibel. Ich möchte Ihnen das kurz erläutern, denn bis heute hält sich die Meinung „viel Sonne = guter Wein“ hartnäckig. So einfach ist die Gleichung aber nicht. Denn viel Sonne und große Hitze können sogar kontraproduktiv für Qualität und Menge des Weines sein. Warum also soll 2015 besonders gut sein? Entgegen der häufigen Annahme, die Basis für einen

guten Jahrgang beginne im Frühjahr, hat der Winter bereits große Bedeutung für die Qualität des auf ihn folgenden Jahrgangs. Der Winter 2014 war in weiten Teilen Italiens nass, im Norden teilweise sogar recht schneereich. Dadurch konnten die Böden große Feuchtigkeitsreserven anlegen. Der Frühling begann verhältnismäßig früh und so war vielerorts auch die Reblüte etwas früher als gewöhnlich. Dann kamen nochmals Regenfälle gefolgt von einer ersten Hitzewelle im Juli. Durch die hohen Wasserreserven der Böden verursachte diese allerdings wenig sogenannten Trockenstress bei den Reben. Erhebliche Regenfälle im August milderten auch die sich daran anschließende erneute Hitzewelle deutlich ab. Denn die Reben erlitten dadurch erneut kaum Trockenstress. Der Frühherbst verlief optimal mit viel Sonne und teilweise starken Tag-Nacht-Schwankungen bei der Temperatur. So konnte die Lese überwiegend etwas früher als üblich beginnen.

Auch was Schutzspritzungen wegen Feuchtigkeit angeht, konnte überwiegend sehr defensiv vorgegangen werden. Insgesamt werden die 2015er Weine tendenziell eine etwas niedrigere Säure aufweisen als normal. Der Alkoholgehalt wird wieder etwas höher sein als in 2014, wegen der sehr guten Aromatik der Weine wird das aber kaum spürbar sein. Etliche Winzer sprechen auch von ungewöhnlich weichen Tanninen, insbesondere beim Nebbiolo.

Nach allem, was wir bisher gehört haben, dürfte es ein gewisses Qualitätsgefälle von Nord nach Süd



### Neuer Jahrgang

#### 2013 „Verso Sud“

Susumaniello Valle d'Itria

I Pàstini

0,75 l | € 12,95

(Grundpreis 17,27 €/Liter)





geben. In weiten Teilen Norditaliens sind außergewöhnlich gute Qualitäten zu erwarten, je weiter wir in den Süden gehen ist „nur“ noch mit guten bis sehr guten Qualitäten zu rechnen. Dies liegt zum erheblichen Teil daran, dass im Süden im allgemeinen früher gelesen wird und die Regenfälle im August dort zur Unzeit kamen, während sie im

Norden zur Qualitätsverbesserung beitrugen. Selbstverständlich werden wir Sie im nächsten Weinblatt über unsere persönlichen Eindrücke nach dem Besuch der Vintaly informieren.

### Alles nicht so einfach...



Im letzten Weinblatt hatten wir von Lorenzo Accomasso berichtet und auch die Weine seines aktuellen Jahrgangs angekündigt. Er hatte mir bei einem persönlichen Besuch Mitte November zugesagt, ich bekäme so viel Barolo, wie ich bestellen würde. Als ich Anfang Dezember anrief, sagte er, er könne mir noch nicht sagen, ob ich wirklich die komplette Menge bekäme. Vor Weihnachten jedenfalls würde es nichts mehr mit dem Versand, ich solle mich Anfang Januar nochmals melden.

Anfang Januar meinte er, er habe sich verletzt und könne im Moment nicht so wie er wolle. Wieviel er mir geben könne, wisse er gerade nicht, ich solle mich gegen Ende Januar wieder melden. Ende Januar sagte er, es seien so viele Leute in die Kellerei gekommen, um Wein zu kaufen, er könne mir nur ein paar wenige Kartons geben und die solle ich doch bitte persönlich abholen.

Nun werden Sie verstehen, wegen ein paar Kartons Wein mal eben 1.500 Kilometer fahren, wenigstens zwei Tage unterwegs sein, das ist unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten nicht vertretbar. Nun hoffe ich, er reserviert mir zumindest diese wenigen Kartons bis zu meinem nächsten Besuch. Es bleibt also auch für Sie, falls Sie einige Flaschen reserviert haben, ein Geduldsspiel.

Vom nächsten Jahrgang, den er im April, Mai oder Juni abfüllen will, hat er mir einiges versprochen. Mal sehen was daraus wird.

### Neues bei Strien

Diesmal haben wir keine neuen Weine für Sie, damit warten wir noch bis nach der Messe Mitte April. Im nächsten Weinblatt jedoch denken wir den einen oder anderen Neuzugang präsentieren zu können.

Neuigkeiten gibt es dennoch, und zwar im Bereich unserer Weinreisen. Sozusagen pünktlich zum 10 jährigen Reisejubiläum haben wir beschlossen, die Weinreisen künftig in Eigenregie zu veranstalten. Dafür habe ich im Januar die Firma

Genussreisen

*Strien*

gegründet.

Das schien mir der richtige Weg zu sein, um die Reiseideen, die ich habe, genau so umsetzen zu können, wie sie mir vorschweben. Dies ist verständlicherweise etwas schwieriger, wenn man auf die Interessen eines unabhängigen Reiseveranstalters Rücksicht nehmen muss.

Die Gründungsreise ist gewissermaßen auch die Jubiläumsreise und führt uns vom 2. bis 7. Oktober ins Piemont. Also in die Region, in der wir im Jahr 2006 mit unseren Weinreisen begonnen haben.

Den Reiseprospekt senden wir Ihnen bei Interesse gerne zu. Aufgrund der aktuellen Anmeldungen kann ich bereits versprechen: die Reise wird stattfinden, oder anders gesagt: es sind nur noch zwei Plätze frei.

Aufgrund der aktuellen Buchungslage habe ich bereits einen Zusatztermin vorgesehen und zwar vom 9. bis 14. Oktober.

Die Veneto-Weinreise wird in diesem Jahr nicht stattfinden. Für das nächste Jahr werde ich sie möglicherweise etwas modifiziert wieder anbieten. Außerdem ist für das Jahr 2017 derzeit eine Reise nach Kampanien in Vorbereitung. Natürlich stehen neben dem Wein auch andere kulinarische Genüsse, Natur und Kultur auf dem Programm. Ich hoffe bereits im Juli Konkretes zu dieser Reise sagen zu können.

### Weine zum Spargel

**2014 „Biancamano“ Erbaluce di Caluso**

Briamara

0,75 l ~~€ 9,95~~ € 8,95

(Grundpreis ~~13,27 €/Liter~~ 11,93 €/Liter)

6 Flaschen ~~€ 59,70~~ € 49,95

Angebot gilt bis zum 29.05.2016

Dieser Wein eignet sich sehr gut zu überbackenem oder gebratenem Spargel oder zu Spargel in Kräterfläde

**2014 Friulano**

Valentino Butussi

0,75 l ~~€ 11,45~~ € 9,95

(Grundpreis ~~15,27 €/Liter~~ 13,27 €/Liter)

Angebot gilt bis zum 29.05.2016 solange Vorrat reicht



### Veranstaltung

**Nicht Fisch und nicht Fleisch**

Noch immer findet so mancher Weintrinker: „Rosé-Wein – das ist nicht Fisch und nicht Fleisch“. Das



kann man so sehen, wenn man will und es war noch nie unsere Absicht zu belehren – überzeugen hingegen tun wir gerne.

Das Frühjahr ist ja genau betrachtet auch irgendwie nicht Fisch und nicht Fleisch. Sommer ist es noch nicht und Winter nicht mehr. Aber das Frühjahr bietet etwas ganz Wunderbares: Spargel! Und auch abgesehen davon finde ich – und mit mir viele andere – den Frühling eine tolle Jahreszeit. Die Natur explodiert regelrecht, alles wird grün, die Tage länger und wärmer – und die neuen Jahrgänge kommen.

Für uns bietet diese Zeit seit der Gründung des Unternehmens vor mehr als 28 Jahren einen vinophilen Höhepunkt des Jahres: Die weltgrößte Messe für italienischen Wein, die in diesem Jahr vom 10.-13. April wie immer in Verona stattfinden wird. Natürlich werden wir auch in diesem Jahr vor Ort

sein, um Kontakte zu pflegen, uns einen Eindruck vom Jahrgang 2015 zu verschaffen und Neues für Sie zu entdecken.

Es gibt also viele Gründe, Sie am 30. April zu einer Weinprobe einzuladen. Und da die warme Jahreszeit vor der Tür steht, werden wir Ihnen an diesem Abend die entsprechenden Weine vorstellen. Ein Schwerpunkt wird natürlich

die Vorstellung der ersten Weine des neuen Jahrgangs sein. Vielleicht auch schon die eine andere Neuheit in unserem Sortiment, und möglicherweise eine kleine Auswahl ausgesuchter Messeentdeckungen unter dem Motto „entscheiden Sie mit“. Selbstverständlich werden wir Ihnen auch die Roséweine in unserer diesjährigen Weinauswahl vorstellen – wenn alles glatt geht mindestens sieben. Damit wären wir auch beim Thema des Verkostungsabends: Nicht Fisch und nicht Fleisch. Begleitet wird die Probe von eben solchen Speisen. Spargel und die passenden Weine dazu, werden dabei eine gewichtige Rolle spielen, aber auch andere Gemüsegerichte und voraussichtlich auch Meerestiere.

Wir würden uns freuen, Sie am 30. April um 18.30 Uhr zu unserer Weinprobe begrüßen zu dürfen.



## Veranstaltung „Nicht Fisch und nicht Fleisch“

**Samstag, 30. April 2016  
18.30 Uhr**

Roséweine, Weißweine,  
neue Jahrgänge, Neuheiten,  
Messeentdeckungen

Reichhaltiges Buffet  
„Nicht Fisch und nicht Fleisch“  
mit Gemüsegerichten, Spargel  
und Meeresfrüchten

Die Teilnahme kostet 40 € p.P.

Ihre verbindliche Anmeldung benötigen wir  
bis spätestens 25. April 2016



Für Weine, Speisen, Wasser, Caffè und ggf. einen Digestif berechnen wir 40 € pro Person. Ihre Anmeldung erbitten wir bis 25. April.



## Der „Sauvignon-Skandal“ im Friaul

Erstaunlicherweise wurde der sogenannte Sauvignon-Skandal im Friaul von der deutschen (Wein-)Presse nicht aufgegriffen. Warum wir ihn trotzdem ansprechen? Zwei Gründe gibt es dafür. Der eine ist, weil wir es unglaublich finden, wie jemand auf die Idee kommt insgesamt rund 40 Betriebe des Betruges bzw. gesetzeswidriger Machenschaften zu bezichtigen, ohne dafür einen Beweis zu haben. Dazu gehört die unglaubliche Dreistigkeit einiger – in diesem Falle italienischer – Journalisten, konkrete Namen der Beschuldigten zu nennen, ohne dass deren Schuld auch nur ansatzweise bewiesen wäre. Zum Zeitpunkt der Veröffentlichung der Namen waren die Behörden noch mit den Untersuchungen beschäftigt.



## Aktuell

- **Was hätten Sie gerne?:** Falls es einen oder mehrere Weine/Rebsorten/Regionen gibt, die Sie in unserem Sortiment vermissen, wäre jetzt eine optimale Möglichkeit uns das mitzuteilen. Gerne kümmern wir uns auf der VinItaly darum etwas Passendes zu finden.
- **Olivenöl:** Zum Glück konnten die Olivenbauern im vergangenen Jahr sorgenfrei ernten. Das trockene Klima hat eine qualitativ und quantitativ gute Ernte erbracht. Bis zum 30. April werden wir aller Voraussicht nach zumindest das Öl von FAM aus Kampanien wieder auf Lager haben – und das sogar zu etwas günstigeren Preisen als im vergangenen Jahr.





Der zweite Grund ist, dass unser Partner im Friaul, mit dem wir seit 28 Jahren zusammenarbeiten, zu den Beschuldigten gehört.

Was ist vorgefallen? Im September des vergangenen Jahres, also genau zur Erntezeit, wurde bei den italienischen Behörden, wegen des angeblichen Einsatzes von Aromastoffen bei der Vergärung des Sauvignon Blanc, Anzeige erstattet. Der Zusatz von Aromastoffen ist bei der Weinbereitung nicht nur nicht erlaubt, sondern in der EU ausdrücklich verboten.

Die zuständigen Institutionen wurden umgehend tätig und nahmen Proben des aktuell auf der Flasche befindlichen Jahrgangs, des gerade geernteten Jahrgangs und auch früherer Jahrgänge (soweit verfügbar). Obendrein stellten sie die beschuldigten Kellereien auf den Kopf, um entsprechende Mittel zu finden.

Unserer Kenntnis nach wurde in keiner der beschuldigten Kellereien eine verbotene Substanz gefunden. Auch ist uns nichts bekannt, dass die Analyse bei nur einem der Weine den Verdacht des Einsatzes von Aromastoffen bewiesen hätte. Entsprechende Analyseunterlagen liegen unserem Partner, der Familie Butussi, für die eigenen Weine vor. Außerdem erhielt die Kellerei die Genehmigung den 2015er Sauvignon abzufüllen. Wer die italienischen Behörden kennt, der weiß diese Genehmigung wäre niemals erteilt worden, wenn es Hinweise auf unrechtmäßige Substanzen in ihrem Wein gegeben hätte. Vielmehr wären dann die Tanks beschlagnahmt und deren Inhalt vernichtet bzw. der Zwangsdestillation zugeführt worden.

Klar ist schon heute, den friulaner Winzern und der Region ist durch diese, bis heute offenbar unbewiesene und sehr wahrscheinlich haltlose Beschuldigung, großer Schaden entstanden.

Wir sehen keinen Grund an der Aufrichtigkeit unseres Partners zu zweifeln.

## Probier-Abonnement

Wie erwartet gab es beim 3. Probierabo rot des vergangenen Jahres ein spannendes Kopf-an-Kopf-Rennen. Letztendlich setzte sich aber der Primitivo Tarantino von I Pàstini knapp vor dem Brindisi Rosso Riserva durch. Auch der Da'ide erhielt gute Bewertungen, konnte aber mit den anderen beiden nicht ganz mithalten.

Beim 4. Rotweinabo hingegen gab es einen klaren Sieger, den „Kerres“ Piediroso von I Pentri. Und die kampanische Kellerei I Pentri war es auch, die beim Weißwein

mit dem „Flora“ Falanghina den Sieger stellte. Dieser Wein ist allerdings bereits ausverkauft. Der neue Jahrgang wird voraussichtlich zu unserer Veranstaltung am 30. April verfügbar sein.

Für das aktuelle Rotweinabo haben wir neben dem Susumaniello aus Apulien den ersten 2015er Rotwein, den Barbera von Franco Roero, und den 2010er „Grifalco“ Aglianico del Vulture aus der Basilikata ausgesucht. Im Weißweinabo finden Sie den aktuellen Jahrgang des Frascati, den Chardonnay von Franco Roero und den „Poggerissi“ Bianco aus der Toscana.

Sollte bei der Lieferung der neuen Jahrgänge nichts Unvorhergesehenes passieren, werden wir die Probierabos ab dem 8. April zur Abholung bereit stellen bzw. zum Versand bringen.



## 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)



## Selezione dell'Intenditore

### 2013 Primitivo Tarantino

I Pàstini

0,75 l | € 9,95

(Grundpreis 13,27 €/Liter)

### 2011 "Kerres" Piediroso

Beneventano

I Pentri

0,75 l | € 23,50

(Grundpreis 31,33 €/Liter)



Weinimport  
**Strien**  
Italienische Weine