

Das Weinblatt

85. Ausgabe, 17. Dezember 2016

Neues bei Strien

Ursprünglich dachten wir mal: genug der Neuheiten für dieses Jahr – und dann haben wir uns doch ganz anders entschieden...

Können Sie verstehen, wie das ist, wenn man in jahrelanger Arbeit Weine entdeckt, die man sehr gerne präsentieren möchte, gleichzeitig aber die Gedanken da sind: Tu mal langsam, auch Rom wurde nicht an einem Tage erbaut? Ja? Dann können Sie unsere Gedanken nachvollziehen.

Aber fangen wir vorne an. Auch mit diesem Weinblatt können wir Ihnen einige Neuheiten in unserem Sortiment vorstellen. Anfangen möchte ich dabei mit Weinen aus einem Anbaugebiet, das ich jahrelang als Sorgenkind betrachtet habe, gleichzeitig aber nicht akzeptieren wollte, die Appellation abzuschreiben.

Als ich anfing, mich für italienischen Wein zu interessieren – das war in der zweiten Hälfte der 1970er Jahre – da gab es einen Wein, dessen Ruhm alles überstrahlte – den Brunello di Montalcino. Diesen edlen, renommierten und schon damals nicht eben „billigen“ Tropfen haben sich unsere Eltern nie geleistet. Anfang der achtziger Jahre habe ich mir dann in meiner Neugier, und von meinem, beim Austragen von überflüssigen

Anzeigenblättern sauer verdienten Geld, ein Fläschchen dieses sagenumwobenen Weines gegönnt. Und – soweit ich mich erinnere – habe ich es mit meinen Eltern „geköpft“ und sehr genossen. Als wir uns dann eines wunderschönen Tages ent-

schieden haben, dieses nun seit fast 29 Jahren bestehende Weingeschäft zu eröffnen, durfte ein Brunello damals natürlich nicht fehlen. Die erste Kellerei in unserem Sortiment war – wenn ich es recht erinnere – Silvio Nardi. Schon damals ein großes Weingut in der Zone. Gekommen sind wir darauf, weil wir damals etliche unserer Weine über einen Großhändler bezogen haben. Später haben wir einige Jahre sehr erfolgreich mit Casanova di Neri gearbeitet. Einer Kellerei, die im Laufe der Jahre großes Renommee erworben hat, und sich dann lieber Großimporteuren, und damit einhergehend aus unserer Sicht einer tendenziell mainstream orientierten Massenproduktion zuwandte.

Es folgten etliche Versuche mit aufstrebenden, kleineren Weingütern, die teilweise bedingt durch den kommerziellen Erfolg des Brunello, eine Arroganz an den Tag legten, die bis heute nicht selten erhalten blieb. Diese Arroganz schlug sich aus unserer Sicht unter anderem sehr häufig in teils mangelhaften – oder ebenfalls am Massengeschmack orientierten – Weinen zu deutlich überhöhten Preisen nieder. Aber der Markt hat es geschluckt. Wir nicht. Deshalb hatten wir einige Jahre ganz bewusst keinen Brunello im Sortiment.

Mit der Fattoria di Rodano haben wir seit rund 25 Jahren einen Winzer, der einen phantastischen Chianti Classico zu einem mehr als fairen Preis produziert. Mit der Fattoria LeCasalte haben wir ebenfalls seit mehr als 25 Jahren einen Produzenten, der Vino Nobile in einer tollen Qualität zu einem sehr angemessenen Preis erzeugt – aus unserer Sicht konnten die Brunello, die wir verkostet hatten – und das waren wirklich nicht wenige – mit diesen Ausnahmeweingütern nicht konkurrieren. Nichtsdestoweniger konnte ich vom Brunello nicht ablassen. Auf jeder, ja soweit es mir erinnerlich ist, wirklich auf jeder Vintaly habe



Neu im Sortiment

2014 Rosso di Montalcino

Claudia Ferrero

0,75 l € 14,95

(Grundpreis 19,33 €/Liter)

2005 Brunello di Montalcino

Claudia Ferrero

0,75 l € 39,50

(Grundpreis 52,67 €/Liter)





ich meine Co-Verkoster mit auf den Brunello Stand geschleppt und wenigstens 15 Weine des aktuellen Jahrgangs verkostet. Es waren immer wieder gute, ja sehr gute Weine dabei. (Allerdings auch eine erschreckende Zahl wirklich schlechter, fehlerhafter Weine) Aber wenn es um das Preis-Leistungs-Verhältnis ging, musste ich abwinken. Manchmal hätte das vielleicht auch einigermaßen gepasst, aber eine Audienz beim gar nicht laut genug zu beklatschenden Produ-

zenten zu bekommen, war mir häufig nicht vergönnt. Diese Arroganz hat mich offen gesagt angewidert.

Nun bin ich aber fast am Ende einer langen Geschichte, mit der ich Sie hoffentlich nicht gelangweilt habe.

Wenn Sie meine Notizen in den Weinblättern der vergangenen Jahre noch in Erinnerung haben, ist Ihnen nicht entgangen, dass ich in den vergangenen zwei Jahren eine positive Tendenz ausgemacht habe, und vor allem ein Weingut mir durch besondere Qualität zu marktgerechten Preisen aufgefallen ist. Es ist das kleine Weingut von Claudia Ferrero – einer gebürtigen Piemonteserin deren Namen es trägt – und Pablo, einem Schweizer, die das Weingut gegründet haben und bis heute betreiben. Das sympathische Paar betreibt dieses Weingut mit großem Engagement und entsprechendem Ergebnis.

Der erste Jahrgang, den ich von diesem Weingut verkostet habe, war der 2009er. Ein Weinjahr, welches sehr gefällige, geschmeidige Weine mit – aus unserer Sicht – geringem Alterungspotential hervorgebracht hat. Toll! Der 2010er war ein Gedicht! Warum wir nicht mit diesem Jahrgang

eine Zusammenarbeit begonnen haben? Vielleicht, weil wir so lange keinen Brunello im Sortiment hatten, und uns deshalb selbst misstrauten. Der 2011er war wieder ein Wein, der alle anderen, von uns verkosteten Weine der Appellation überragte. Im Sommer einen Brunello als Neuzugang zu präsentieren schien uns wenig sinnvoll. Als ich

Neu im Sortiment

2015 Vernaccia di San Gimignano

Cappella Sant'Andrea

0,75 l € 11,45

(Grundpreis 15,26 €/Liter)



vor kurzem den 2011er anfragte war er bereits ausverkauft – sehr schade! Stattdessen boten uns die beiden ein Restkontingent des 2005ers an – ein reifer Wein, der jetzt sehr viel Spaß macht. Wir konnten nicht nein sagen und haben ihn ab sofort im Sortiment – wenn auch in sehr limitierter Menge. Die Bezieher des Superiore-Abos werden mit der Weihnachts-Ausgabe in den Genuss kommen.

Ein weiteres neues Weingut in unserem Sortiment ist im Piemont beheimatet, genauer gesagt in Caluso, einem kleinen Ort nordöstlich von Turin, der für die weiße Sorte Erbaluce bekannt ist. Bruno Giacometto begegnete ich zum ersten mal eher zufällig auf der VinItaly im Jahr 2014, als ich dabei war mir einen Überblick über die Winzer und Weine in diesem Anbaugebiet zu verschaffen. Er ließ mich seinen Erbaluce des aktuellen Jahrgangs verkosten und weckte mein besonderes Interesse, als er mich fragte, ob ich auch Interesse hätte einen Erbaluce zu verkosten, der ausschließlich mit eigenen Hefen vergoren wurde. Natürlich hatte ich Interesse! Die Möglichkeit eines direkten Vergleichs zwischen zwei Weinen, die aus der selben Traube gekeltert wurden, aus der Hand des selben Winzers und aus dem selben Jahrgang kommen, mit dem einzigen Unterschied, dass der eine mit Reinzuchthefen, der andere mit autochtonen Hefen vergoren wurde, hat man selten. Spannend! Vor allem, weil der Unterschied wirklich frappierend ist. Mehr möchte ich dazu im Moment nicht schreiben. Machen Sie sich selbst ein Bild. Die Bezieher des Probierabos weiß können diese Vergleichsprobe in den nächsten Tagen nachvollziehen.

Zur Abrundung des Sortiments haben wir auch ein paar Flaschen seines flaschenvergorenen



Neu im Sortiment

2015 Erbaluce di Caluso

Bruno Giacometto

0,75 l € 12,95

(Grundpreis 17,26 €/Liter)

2015 „Autoctono“

Erbaluce di Caluso

Bruno Giacometto

0,75 l € 16,45

(Grundpreis 21,93 €/Liter)



Erbaluce Spumante Brut mitbestellt. Ebenfalls ein sehr spannender, leckerer Wein.

Zu guter Letzt möchte ich einen weiteren Neuzugang nicht unerwähnt lassen, den Vernaccia di San Gimignano von Cappella Sant'Andrea, einem kleinen Weingut ganz in der Nähe von San Gimignano. Flavia Del Seta arbeitet mit großem Fleiß im Weinberg und das Ergebnis ist einer der wenigen wirklich bemerkenswerten Vernaccia di San Gimignano.

Nachlese: Weinprobe „Wildes Genießen...“

„Haben Sie Lust auf wilde Genüsse?“ haben wir im letzten Weinblatt gefragt. Sie hatten! Nur wegen kurzfristiger, krankheitsbedingter Absagen war die Probe nicht komplett ausverkauft – und das trotz des Adventstermins am Samstag, 03. Dezember. Und für alle die nicht teilgenommen haben: Sie haben sich etwas entgehen lassen. Die Probe hat nicht nur uns, sondern ganz offensichtlich auch allen Teilnehmern sehr viel Spaß gemacht. Zu Sülze vom Wildhasen, Hirschrücken auf Feldsalat mit Granatapfelkernen, Kohlrouladen mit Wildscheinfüllung, Gamsbraten in Hagebuttensoße, und nicht zu vergessen dem Steckerübenauflauf – um nur ein paar der Speisen zu benennen, haben die rund 20 Weine, die zur Probe standen, großen Anklang gefunden. Zu den absoluten Favoriten unserer Gäste gehörten der neue 2014er Barbera d'Asti Superiore „213“, der 2013 „Verso Sud“ Susumaniello, der sich jetzt perfekt reif präsentiert, und der 2015 Lugana. Aber auch die neuen Weine der Cantine Olivella aus Kampanien gefielen gut. Auch wenn wir mit diesem Weinblatt keine weitere Veranstaltung ankündigen können: dieser Abend hat uns angespornt, uns für Veranstaltungen im neuen Jahr etwas einfallen zu lassen. Ideen haben wir schon einige. Freuen Sie sich auf das nächste Weinblatt.

Weinreisen 2017

Für das Jahr 2017 habe ich – wie bereits im letzten Weinblatt angekündigt – zwei Weinreisen fest geplant. Beide führen nach Kampanien, genauer gesagt ins Beneventano, das Gebiet um die Stadt Benevento, nordöstlich von Neapel. Sicher eine Zone, die nur wenigen von Ihnen bekannt sein dürfte. Touristisch ist dieser Teil Kampaniens praktisch noch nicht erschlossen. Das heißt aber nicht, eine Reise dorthin würde sich nicht lohnen – eher im Gegenteil! Lassen Sie mich die beiden Reisen



in kurzen Worten vorstellen: Frühjahrsreise vom 27. Mai bis 01. Juni: Wir treffen uns am Flughafen in Neapel. Von dort fahren wir mit einem Minibus direkt in unsere Unterkunft in Dugenta, wo uns ein Abendessen erwartet. In den darauffolgenden Tagen besuchen wir die Weingüter I Pentri und Cantine Olivella, die Ausgrabungsstätte einer 2000 Jahre alten Weinkellerei, eine



Aktuell

- **Öffnungszeiten ab 21. Dezember:** Selbstverständlich werden wir an den Tagen vor Weihnachten für Sie da sein. Am Donnerstag 22. und am Freitag 23. Dezember haben wir jeweils von 15-18 Uhr geöffnet. Am 24.12. haben wir von 9-13 Uhr geöffnet. Vom 27.- 29. und am 30. Dez. sind wir ebenfalls jeweils von 15-18 Uhr für Sie da. An Silvester haben wir von 9-13 Uhr geöffnet.
- **Inventur:** Vom 02.-12. Januar bleibt unser Laden wegen Inventur geschlossen. Sie können aber auch in diesen Tagen telefonisch einen Termin für Ihren Einkauf vereinbaren. Ab 13. Januar 2017 sind wir wieder zu den gewohnten Zeiten für Sie da.
- **Urlaub:** Zwar ist es noch eine Weile hin, trotzdem schon jetzt der Hinweis: vom 05. bis 19. Februar 2017 bin ich im Urlaub. Der Laden wird in dieser Zeit geschlossen bleiben und auch Versand wird nicht möglich sein.



Mozzarella-Käserei und besichtigen unter anderem die Reggia von Caserta. Ein Tag ist dem Kochen und dem Olivenöl gewidmet. Ein Kochkurs, in dessen Verlauf wir uns selbst unser regionaltypisches Abendessen „erarbeiten“ sowie ein Kurzseminar zum Thema Olivenöl runden das Programm ab. Weinproben und lokal-typische Menüs dürfen und werden natürlich auch bei dieser Reise nicht fehlen. Herbstreise vom 21. bis 26. Oktober:



Treffpunkt ist auch für diese Reise der Flughafen von Neapel. Bei dieser Reise werden wir statt des Kochkurses einen kompletten Tag der Olive bzw. dem Olivenöl widmen. Morgens fahren wir zu Antonio Tranfaglio, dem Inhaber der Olivenmühle FAM. Im Olivenhain lernen wir viel über die Olivensorten, die wir später ernten werden. Anschließend dürfen wir zuschauen, wie unsere Ernte weiterverarbeitet und zu Olivenöl gepresst wird. Sicher ein spannender, beeindruckender Tag. Das weitere Reiseprogramm ist analog zu dem der Frühjahrsreise.

Konnte ich Ihr Interesse wecken? Dann fordern Sie den Reiseprospekt an. Der wird aller Voraussicht nach um Weihnachten herum fertig sein. Fragen zur Reise kann ich Ihnen aber selbstverständlich auch jetzt schon beantworten.



Probierpaket „Neues bei Strien“

2015 Erbaluce di Caluso
2015 „Autoctono“
Erbaluce di Caluso
Beide von Bruno Giacometto

2015 Vernaccia
di San Gimignano
Cappella Sant'Andrea

2014 Rosso di Montalcino
2005 Brunello di Montalcino
Beide von Claudia Ferrero

2014 „213“ Barbera d'Asti
Superiore
Franco Roero

Je 1 Flasche à 0,75 l frei Haus
€ ~~112,40~~ € 95,00
(Grundpreis € 25,06/l € 21,11/l)

Je 2 Flaschen à 0,75 l frei Haus
€ ~~225,50~~ € 180,00
(Grundpreis € 25,05/l € 20,00/l)

Das Angebot gilt bis 31.01.2017
bzw. solange Vorrat reicht



Ich freue mich auf eine sehr interessante, eindrucksvolle Reise, bei der wir in einem sehr guten, herrlich gelegenen Agriturismo wohnen werden.

Probier-Abonnement

Im „Weihnachts“-Abo unseres Probier-Abonnements finden Sie auch dieses Mal wieder einige neue Weine in unserem Sortiment. Das Abo weiß besteht sogar ausschließlich aus Weinen, die wir ganz neu im Sortiment haben. Freuen Sie sich auf die interessante Vergleichsprobe der beiden Erbaluce di Caluso von Bruno Giacometto und den Vernaccia di San Gimignano von Cappella Sant'Andrea.

Das Abo rot besteht aus dem Rosso di Montalcino von Claudia Ferrero und den beiden „alten Bekannten“ Chianti Classico „Viacosta“ von der Fattoria Rodano und dem Barbaresco „Rio Sordo“ von Valter Musso. Nachdem der 2014 Barbaresco auf den Weinreisen ins Piemont trotz seiner Jugend so viel Anklang fand, haben wir beschlossen ihn nach einigen Jahren auch mal wieder für das Probierabo auszuwählen.

Für das Superiore-Abo haben wir den 2005 Brunello di Montalcino ausgesucht. Wann bekommt man schon Mal einen 11 Jahre alten Brunello zum Preis des aktuellen Jahrgangs!? Deshalb führte aus unserer Sicht an diesem Wein kein Weg vorbei.

Wenn alles glatt geht, wird das letzte Abo des Jahres noch vor Weihnachten ausgeliefert werden. Wir freuen uns schon auf Ihre Rückmeldungen!

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



Weinimport
Strien
Italienische Weine

