

Das Weinblatt

86. Ausgabe, 05. Mai 2017

Impressionen von der VinItaly



Vom 9. bis 12. April fand die 51. VinItaly auf dem Messegelände in Verona statt – für Italienspezialisten wie uns natürlich eine Pflichtveranstaltung. Unter knapp 4.500 Ausstellern auf rund 100.000 Quadratmetern Ausstellungsfläche eine sinnvolle Auswahl der zu verkostenden Weine zu treffen, ist jedes Jahr aufs Neue eine Herausforderung und erfordert sehr gute Vorbereitung – trotz aller Routine, die sich im Laufe der Jahre eingestellt hat (es war immerhin meine 29. Teilnahme an dieser Veranstaltung).

Ein wesentlicher Programmpunkt ist selbstverständlich der Besuch unserer Lieferanten, und darauf möchte ich mich in diesem Bericht auch konzentrieren. Denn über Neuheiten zu berichten wäre noch etwas verfrüht. Wenngleich ich einige Weine ins Auge gefasst habe, bedarf es noch einer Nachverkostung und einiger Klärungen.



Einer meiner ersten Besuche galt dem Gemeinschaftsstand der Romagna, an dem Raffaella Bissoni ihre Weine präsentiert hat. Und das war ein beeindruckender Auftakt! Der 2015er Sangiovese di Romagna ist trotz seiner Jugend ein wirklich toller Wein. Nicht minder beeindruckend die

Neu im Sortiment

Risotto mit Spargel

Tenuta Margherita

250 g € 4,95

(Grundpreis 19,80 €/kg)

Risotto Panissa alla Vercellese

Tenuta Margherita

250 g € 5,45

(Grundpreis 21,80 €/kg)



Riserva 2012. Absolut überzeugend ist ihr neuer Lagen-Sangiovese „Vigna Colecchio“ aus dem Jahr 2013. Er muss sich ganz sicher nicht hinter den bekannten Sangiovese aus der Toskana wie Chianti Classico, Vino Nobile oder Brunello verstecken! Von den

wenigen produzierten Flaschen habe ich uns gleich ein kleines Kontingent reserviert. Von der Riserva habe ich alles noch verfügbare geordert. Voraussichtlich werden die Weine Mitte Mai bei uns eintreffen.



Rebanlagen von Raffaella Bissoni

Interessantes gab es auch bei Enrico Pozzesi, Inhaber der Fattoria Rodano, zu erfahren. Durch den unglaublichen Erfolg, den er mit seinen letzten beiden Jahrgängen hatte, war er ganz gegen seine Überzeugung gezwungen, schon jetzt den 2015er Chianti Classico auf den Markt zu bringen. Das wäre an und für sich nicht besonders bemerkenswert, denn die allermeisten Chianti Classico-Produzenten haben diesen Jahrgang schon im Verkauf. Rodano bringt seinen Chianti in aller Regel aber mindestens ein, eher zwei Jahre nach den anderen auf den Markt. Da er den 2014er aus Qualitätsgründen nicht abgefüllt hat, blieb ihm aber nichts anderes übrig, als schon jetzt den 2015er anzubieten. Wie immer konnte der Wein überzeugen, wenngleich er aufgrund seiner Jugend vielleicht noch nicht ganz die Typizität der vergangenen Jahre aufweist. Aller Voraussicht nach wird er ab Mitte Mai verfügbar sein. Mit einer tollen Idee wird Enrico sehr wahrscheinlich im Herbst auf den Markt kommen: Für die Abfüllung des Chianti Classico werden immer alle Fässer, die er dafür vorgesehen hat, verkostet und verschnitten. Bei der Verkostung für den 2015er hat er beschlossen die beiden besten Fässer separat abzufüllen – und zwar jedes für sich. Wir freuen uns sehr





auf diese beiden Weine, von denen wir selbstverständlich bereits ein Kontingent reserviert haben. Im Dezember hatten wir Ihnen einen Vernaccia di San Gimignano angekündigt, der leider nie bei uns eintraf, weil er ganz offensichtlich vom italienischen Transporteur ausgetrunken worden ist. So bedauerlich es war, das Probierabo im Dezember nicht mit dem 2015er dieses Wein bereichern zu können, so sehr freuen wir uns Ihnen Mitte Mai den 2016er vorstellen zu können, denn der ist tatsächlich noch besser, als der 2015er schon war! Wir gehen ganz fest davon aus, dass er diesmal nicht wieder „verloren“ geht, denn so etwas ist uns in 29 Jahren erst das zweite Mal passiert. Von der Fattoria LeCasalte freuen wir uns auf einen sehr ausdrucksstarken 2013er Vino Nobile. Aus meiner Sicht einer der besten Nobile, den Casalte je produziert hat! Wir bekommen nur eine kleine Men-

Neu im Sortiment Olio Extravergine di Oliva

Gabrielloni
0,5 l € 19,95

(Grundpreis 39,90 €/Liter)



ge dieses Weines, da der Ertrag witterungsbedingt sehr klein war. Wenn Sie Interesse haben, dann bestellen Sie vor. Vielleicht kann ich Chiara dann überzeugen, doch etwas mehr rauszurücken...

Der 2015er Rosso di Montepulciano wird erst in den nächsten Wochen abgefüllt. Das heißt, Sie müssen sich leider noch etwas gedulden, bis die Weine von LeCasalte wieder verfügbar sind.

Ebenfalls sehr überzeugend ist der 2012er Brunello von unserem neuen Partner Claudia Ferrero. Für den werden Sie sich aber noch bis zum Spätherbst gedulden müssen.

Franco Roero hatte uns nach der Lese einen tollen Jahrgang 2016 versprochen. Einen Jahrgang, der den schon sehr guten 2015er noch einmal überbieten wird. Nach der Verkostung kann ich sagen: er hat nicht übertrieben. Voraussichtlich Anfang/Mitte Juni wird der neue Jahrgang bei uns eintreffen. Allerdings empfehlen wir Ihnen sich noch mit dem 2015er einzudecken, denn der neue Jahrgang braucht nach unserem Geschmack aufgrund des großen Potentials noch etwas Reifezeit.

Langsam aber sicher zeichnet sich bei unserem langjährigen Freund und Weggefährten Valter Musso ein Generationswechsel an. Sein Sohn Emanuele, der nach dem Abschluss der Weinbauschule in die Fußstapfen seines Vaters tritt, durfte im Jahr 2015 den ersten Wein nach seinen Vorstellungen ausbauen. Noch ist der Barbera „Brun“ sehr jung, aber vielleicht können wir Ihnen gegen Ende des Jahres das Erstlingswerk von Emanuele vorstellen.

Der 2015er Rosso di Montepulciano wird erst in den nächsten Wochen abgefüllt. Das heißt, Sie müssen sich leider noch etwas gedulden, bis die Weine von LeCasalte wieder verfügbar sind.



Reiche Auswahl am Stand der Region Kampanien

Ganz phantastisch präsentierten sich die Weine des Jahrgangs 2016 der Cantine Olivella, unserem neuen Partner in Kampanien. Die Weine, die am Fuße des Monte Somma – dem „Nebenberg“ des Vesuv – gedeihen, werden dieses Jahr zwar erst ungewöhnlich spät – wahrscheinlich Anfang Juni – abgefüllt, die Tankproben waren jedoch schon sehr überzeugend. Zum Glück ist von allen Weinen des Jahrgangs 2015, bis auf den Katà, noch etwas verfügbar. Sie müssen in den nächsten Monaten also nicht auf diese feinen und eleganten Weine verzichten. Auch I Pentri – ebenfalls Kampanien – hat uns wieder mit Neuheiten überrascht. So werden sie in diesem Jahr noch einen Malvasia auf den Markt bringen, der seinesgleichen sucht. Eine Überraschung war die Probe einer Einzellage des Piediroso aus dem Jahrgang 2011. Erstmals haben Dionisio und Alessandro, sein Sohn, die Piediroso-Trauben aus einem hoch gelegenen Weinberg mit 6.200 m² separat vinifiziert und ausgebaut. Unfassbar was für ein Unterschied zum „Kerres“ dabei herauskam! Dieser Wein soll voraussichtlich im Herbst 2018 auf den Markt kommen.

Von den wenigen Flaschen, die gefüllt wurden, haben wir uns selbstverständlich schon einige gesichert.

Von unserem Partner Grifalco in der Basilikata gibt es gute und schlechte Nachrichten. Die Gute: die neuen Jahrgänge sind

etwas geschmeidiger und weniger tanninbetont als bisher. Der Gricos 2014 wurde bei Wein-Plus mit 86/100 Punkten bewertet. Für einen Wein dieser Preisklasse hervorragend. Im Moment haben wir noch einiges vom reiferen und potenteren Jahrgang 2013 verfügbar. Der neue Jahrgang wird aller Voraussicht nach im Herbst bei uns eintreffen. Nun die schlechte Nachricht: Der Aglianico Rosato „Frà“ wurde im Jahrgang 2016 nicht produziert, weil er qualitativ den Ansprüchen nicht genügt. Zum Glück haben wir uns Ende des vergangenen Jahres den Rest des 2015ers gesichert, so dass wir Ihnen diesen



Weine zum Spargel

2015 Frascati Superiore
Casale Marchese

0,75 l € 8,20

(Grundpreis 10,93 €/Liter)

2015 Bardolino Chiaretto

Cascina MondaTor

0,75 l € 7,95

(Grundpreis 10,60 €/Liter)



reichen, lagerfähigen Rosato noch einige Zeit anbieten können.

Sie erinnern sich an unseren Bericht zum „Sauvignon-Skandal“? Damals wurde Filippo Butussi – neben vielen anderen friulaner Kellermeistern – beschuldigt, verbotene Aromahefen für seinen Sauvignon verwendet zu haben. Trotz etlicher Analysen konnte der Verdacht nicht erhärtet werden. Beweise für diese Behauptung wurden bei keinem der beschuldigten Winzer gefunden. Es ist davon auszugehen, dass nicht nur die Familie Butussi, sondern auch alle anderen Winzer stets gesetzeskonform gearbeitet haben.

Eine Art Wiedergutmachung bekam die Familie Butussi in gewissem Sinne durch eine Goldmedaille für den 2016er Sauvignon beim internationalen Sauvignon-Wettbewerb. Es erübrigt sich fast an dieser Stelle zu erwähnen, dass mich dieser Wein begeistert hat. Vor

Anfang/Mitte Juni wird er jedoch nicht verfügbar sein, da er derzeit noch im Tank ruht und erst in den nächsten Wochen abgefüllt wird. Soviel zunächst von meinen Eindrücken unsere Partner betreffend. Ich hoffe, niemanden vergessen zu haben. Auf Berichte zu einigen

Lieferanten habe ich bewusst verzichtet, wenn es keine besonders bemerkenswerten Neuigkeiten gab. In der nächsten Ausgabe des Weinblatts werde ich Ihnen von einer ganz besonderen Weinprobe berichten, an der ich in Verona teilnehmen durfte. Von diesem Erlebnis bereits in der heutigen Ausgabe zu schreiben, würde den Rahmen sprengen.

Neues bei Strien

Nachdem wir im vergangenen Jahr und auch im Jahr 2015 sehr viele Weine und andere Leckereien neu in unser Programm aufgenommen haben, können wir mit dieser Ausgabe unseres Weinblatts (fast) nichts Neues vorstellen.

Da sich die Risotti von der Tenuta Margherita zunehmender Beliebtheit erfreuen, haben wir zwei weitere Fertigrisotti in unser Programm aufgenommen. Die Panissa, ein für die Gegend von Vercelli ganz typischer und aus unserer Sicht besonders leckerer Risotto, mit Bohnen, Salsiccia (eine Wurst vom Schwein), Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen. Und den Spargelrisotto, von dem wir nie gedacht hätten, dass er als getrocknetes Fertiggericht so lecker sein kann.

Ebenso neu ist ein Olivenöl Extravergine aus den Marken von Gabrielloni, das bereits mehrere Auszeichnungen gewonnen hat.



Aktuell

- **Überraschung:** Vergangene Woche habe ich mal wieder ein wenig in unserem Wein-Archiv gestöbert und einen 1999er Tocai Friulano von Valentino Butussi aus dem Regal gezogen. Meine Wahl fiel auf diesen Wein, weil der Korken ganz leicht leckte. Aus Angst er könne deshalb verdorben sein, habe ich eine zweite Flasche mitgenommen – sie liegt noch im Kühlschrank.

Meine Erwartungen an diesen Wein, der vor fast exakt 16 Jahren abgefüllt worden ist, waren naturgemäß nicht besonders hoch. Ein Weißwein aus einer Traube, die nicht gerade für ein großes Potential bekannt ist: was soll das schon werden?!

Und dann kam es ganz anders. Trotz leicht undichtem Korken begrüßte mich der Wein mit einem herrlichen Duft nach Honig und Mango, absolut sauber und nahezu frei von Oxidationsnoten. Am Gaumen weich, geschmeidig mit dezenter Säure, zugegeben sehr knapper Frucht, aber ebenfalls blitzsauber.

Im Abgang zwar mit einer ganz leicht metallischen Note, dann jedoch mit wunderschönem Nachhall auf Honig und wiederum Mango. Toll für einen Friulano dieses Alters!! Sollten Sie also eine Flasche Weißwein von Butussi in Ihrem Keller „vergessen“ haben – machen Sie sich keine Sorgen und probieren Sie ihn unbedingt!!

- **Frostschäden:** Auch Italien blieb vom späten April-Frost nicht verschont. Unserer Kenntnis nach hat es keinen unserer Freunde und Partner wirklich schlimm getroffen. Einige blieben ganz verschont, bei anderen sieht es nach Schäden im Bereich von 10-15% aus. Im Moment ist es noch etwas früh genaueres zu sagen. Wir werden Sie im nächsten Weinblatt informieren.



Rebaustrieb bei Le Casalte am 24. April

Veranstaltung Frühlingsweine mit Fisch und Meeresfrüchten

Am 23. Mai 2017 um 19 Uhr

Die Teilnahme kostet 45 € p.P.

Ihre verbindliche Anmeldung benötigen wir bis spätestens 25. Mai 2017



Kulinarische Weinprobe

„Frühlingsweine mit Fisch und Meeresfrüchten“

Am 27.05.2017 um 19 Uhr

Manchmal hat man mit der Terminwahl einfach kein glückliches Händchen. Deshalb mussten wir für unsere angekündigte kulinarische Weinprobe einen neuen Termin finden. Wir hoffen diesmal – trotz des Brückentages – einen passenderen Termin gefunden zu haben.

Eine kleine Erweiterung wird es beim Thema dieser Probe geben. Denn neben den Fischvariationen und den sommerlichen Weinen, mit Schwerpunkt auf Weiß- und Rosato-Weinen, denken wir bis dahin eine kleine Auswahl an Weinen für eine Neuauflage der Probe „Entscheiden Sie mit“ dazuzubringen.

Wie immer werden wir ein „Antipasti“- und nach einer kleinen Pause ein „Primi“- und „Secondi“-Buffet vorbereiten. Wer schon einmal an unseren Veranstaltungen teilgenommen weiß, es wird bunt, vielfältig und reichlich. Wir freuen uns sehr auf diese Veranstaltung und erwarten Ihre Anmeldung möglichst bis zum 23. Mai.

Die Teilnahme kostet pro Person 45 € inklusive Speisen, Wein, Wasser, Caffè und Digestif.

Selezione dell'Intenditore

2014 „213“ Barbera d'Asti Sup.

Franco Roero

0,75 l | € 17,45

(Grundpreis 23,27 €/Liter)

2015 Erbaluce di Caluso

„Autoctono“

Bruno Giacometto

0,75 l | € 16,45

(Grundpreis 21,93 €/Liter)



Probier-Abonnement

Bei den letzten beiden Probierabos rot gab es jeweils klare Sieger. Das November-Abo entschied der Barbera „213“ von Franco Roero klar für sich – einen so überlegenen Sieger gab es noch selten. Das Dezember Abo gewann der Barbaresco „Rio Sordo“ 2013 – in der Tat in toller Wein, wenngleich auch der Chianti Classico „Viacosta“ ein außergewöhnlicher Wein ist, vielleicht diesen Winter aber nicht ganz auf der Höhe war. Ja, es klingt immer wieder überraschend, aber Wein lebt und entwickelt sich in der Flasche interessanterweise nach den Jahreszeiten. Nicht immer, aber beim „Viacosta“ ist es ein Phänomen, das wir bereits kennen.

Bei den Weißweinen war das November Abo insofern sehr spannend, als es erstmals drei Weine einer Kellerei waren.

Gewonnen hat der Hochwertigste: der „Katà“ Catalanesca. Im Dezember hieß der Sieger Erbaluce di Caluso „Autoctono“ – keine Überraschung für uns, denn auch wir finden diesen Wein ganz außergewöhnlich gut.

Im Vergleich zum „Basis“-Erbaluce zeigte sich aus unserer Sicht die Überlegenheit natürlicher Hefen gegen Reinzuchthefen ganz klar. Das höhere Risiko für den Winzer lohnt also geschmacklich allemal, der etwas höhere Preis ist eindeutig angemessen – so war auch Ihr Urteil.

Das aktuelle Abo weiß wird neben dem Vernaccia di San Gimignano – der diesmal nun hoffentlich den Weg zu uns findet – den „Brigantino“ Cortese frizzante von Franco Roero und den Prosecco frizzante von Rive della Chiesa enthalten.

Für das rote Abo haben wir den „Gricos“ Aglianico del Vulture, den Nebbiolo d'Alba von Valter Musso und den Chianti Classico von Rodano ausgewählt. Den Chianti Classico vor allem, weil wir sehr gespannt sind, wie Sie diesen außergewöhnlich jungen Wein von Enrico bewerten.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Probe und freuen uns auf Ihre Bewertungen. Der Versand wird voraussichtlich Mitte Mai erfolgen.

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