

Das Weinblatt

87. Ausgabe, 28. Juli 2017

Spannende Verkostung auf der Vintaly



Wie bereits in der letzten Ausgabe des Weinblatts berichtet, fand vom 9. bis 12. April die 51. Vintaly – wie immer – in Verona statt.

Durch den langjährigen Kontakt mit einem Winzer aus der Basilikata, wurde ich mit einem Doktor der Geschichte bekannt gemacht, der sich in Zusammenarbeit mit anderen Wissenschaftlern mit der Erforschung alter Rebsorten befasst. Er berichtete mir von sehr alten und bisher vollkommen unbekannt Rebsorten, die man in jüngerer Zeit in der Basilikata entdeckt hat. Das wäre ja für sich genommen noch nicht wirklich einen Bericht im Weinblatt wert, hätte die Geschichte nicht einen besonders

interessanten Hintergrund. Einige dieser Rebsorten werden in sehr kleinen Parzellen versuchsweise angebaut, um das Potential der Sorten zu erforschen. Und der besondere Clou: Erstmals hat man im Jahrgang 2016 sogenannte Mikrovinifikationen vorgenommen – also die Vinifikation einer sehr kleinen

Menge, die sich kommerziell nicht lohnen würde – und die Ergebnisse davon bei einer Degustation einem kleinen Kreis von Fachleuten angeboten, um kompetente Meinungen einzuholen. Ich hatte das Glück zu diesem kleinen, ausgewählten Kreis zu gehören. Spannend und hoch interessant!

Bei den vorgestellten Rebsorten handelte es sich um zwei Aglianico Bianco aus verschiedenen Lagen,

einen Giosana, einen Santa Sofia und einen Spumante aus der Damaschino-Traube sowie einen Roten Colatamurro.

Ja, Sie haben richtig gelesen: Aglianico gibt es auch als weiße Rebsorte. Das allerdings wusste ich bis zur diesjährigen Vintaly auch nicht.

Interessant ist in diesem Zusammenhang auch die Klärung der Herkunft des Namens. War man bisher

immer davon ausgegangen, dass der Name von „Hellenico“ abstammt – da man vermutete, die Rebe sei aus Griechenland in die Basilikata gekommen – weiß man es heute anscheinend besser. Der Name stammt nämlich nach neuesten Erkenntnissen von der Adelsfamilie Agli, die ihn angepflanzt und als ihre Rebsorte „die Rebsorte der Agli“, eben Aglianico bezeichnet hat. Herr Dr. Stefano Del Lungo hat dies bei seinen Forschungen unter anderem daraus

abgeleitet, dass die Verbreitung der Aglianico-Traube sich bis heute auf die Gebiete um die ehemaligen Herrschaftssitze der Agli beschränkt. Primär die Basilikata, aber auch einige Gebiete in Kampanien. In anderen Gebieten wird der Wein aus dieser edlen Traube, der – wie Sie vermutlich wissen – auch als der Barolo des Südens bezeichnet wird, bis heute nicht angebaut. Wenn dann nur in zu vernachlässigenden Mengen.

Nun aber zurück zu der, wie man heute fast inflationär, aber in diesem Fall absolut berechtigt sagt,



Neu im Sortiment

2016 „Anno Uno“ Verdicchio die Castelli di Jesi

Col di Corte

0,75l € 9,95

(Grundpreis 13,27 €/Liter)

2015 Lacrima di Morro d'Alba

Col di Corte

0,75l € 18,95

(Grundpreis 25,27 €/Liter)



Veranstaltung

Käse und Wein

Am 23. Sept. 2017 um 19 Uhr

Ihre Anmeldung erbitten wir bis 16. September

Die Teilnahme kostet 45 € p.P.





„historischen“ Weinprobe. Dazu versuche ich zunächst einmal zu erklären, zu welchem Zweck solche Mikrovinifikationen unbekannter Rebsorten und deren Verkostung durch ausgewiesene Fachleute erfüllen soll: Zunächst einmal geht es darum zu erkennen, ob die Rebsorte wirklich Potential für einen marktfähigen Wein hat. Denn Trauben, die gut schmecken ergeben nicht zwangsläufig einen guten Wein, Trauben die nicht besonders gut schmecken, können aber dennoch einen hervorragenden Wein hervorbringen. Bei dieser Art der Vinifikation zu Forschungszwecken wird ganz bewusst darauf verzichtet die Aromen durch Gärtemperatur, besondere Reinzuchtheferen oder andere durchaus gebräuchliche und übliche önologische Techniken zu beeinflussen, denn der Handschrift eines jeden Winzers, der diese Weine möglicherweise einmal erzeugen will, soll ja nicht vorgegriffen werden. Man benutzt für alle Weine die gleichen, klassischen Parameter was Pressung, Gärtemperatur, etc. angeht und heimische Hefen. Entsprechend sind die Weine, wie soll ich sagen, ein wenig „ungehobelt“, in keiner Form auf Gefälligkeit, sondern ausschließlich auf Typizität gearbeitet. Entsprechend fielen



Neu im Sortiment

**2016 „Arvore“
Amelia Grechetto**
Zanchi
0,75l € 9,95
(Grundpreis 13,27 €/Liter)

**2016 „Carmino“
Amelia Ciliegolo**
Zanchi
0,75l € 9,95
(Grundpreis 13,27 €/Liter)



auch meine Bewertungen aus.

Die beiden Lagen Aglianico Bianco unterschieden sich deutlich. Gemeinsam hatten sie eine deutliche Tendenz zum Fruchtigen, und eine bestenfalls mittlere Struktur – also ganz anders, als ein hochwertiger von der roten Schwester-Traube – im Trunk aber auch sehr einladende Honig-Aromen.

Der eine wies eine

beachtliche Länge auf, der andere hingegen wirkte etwas kurz. Dies ist schon ein kleiner Hinweis auf die Lagenunterschiede und deren Auswirkung auf den Wein, die durch die sich deutlich unterscheidende Säure nochmals unterstrichen wurde. Das gleiche gilt für den Geschmack und die Gefälligkeit. Der „Lamarossa“ hat mir persönlich nicht besonders zugesagt, wirkte deutlich ärmer, flacher als der „Rionero in Vulture“, der mich nicht unbeeindruckt gelassen hat. Ich bin überzeugt, wenn sich ein Winzer dieser Traube mit Sorgfalt und Herzblut und der richtigen Lage annimmt, kann daraus einmal, frühestens mit der Ernte 2019, wahrscheinlich aber später, ein zumindest sehr interessanter Wein entstehen.



Ebenfalls sehr gut gefallen hat mir der Santa Sofia, während ich den Giosana weniger beeindruckend fand. Auch der Spumante aus Damaschino Bianco hat keinen bleibenden Eindruck hinterlassen. Der rote Colatamura könnte vielleicht ein ganz interessanter, gefälliger, fruchtig-leichter Wein werden, wie man es aus dem Süden nicht unbedingt erwartet.

Nun stellen Sie sich vielleicht die Frage: „Warum schreibt der im Weinblatt über Weine die es (noch) nicht gibt?“. Verständlich wäre diese Frage allemal! Trotzdem habe ich mich entschieden dieser Probe Platz im Weinblatt einzuräumen – aus ganz unterschiedlichen Gründen. Es fasziniert mich, mit welcher Akribie in fast allen Teilen Italiens in den letzten Jahren nach „neuen“ alten Rebsorten gesucht wird und wieviel Mühe man sich gibt, herauszufinden, ob diese Sorten wertvoll sind. Zum anderen begeistert mich die fast unendlich erscheinende Sortenvielfalt in diesem Land, das ohnehin schon das rebsortenreichste Land der Welt ist. Besonders bemerkenswert finde ich daran: Es handelt sich eben nicht um irgendwelche Neuzüchtungen, sondern wirklich um uralte, „vergessene“ Sorten. Und obwohl ich nun schon seit fast dreißig Jahren diesen spannenden, begeisternden Beruf ausübe, vergeht kein Jahr, ohne dass ich Namen von Rebsorten hören würde, die mir bis dato noch nicht bekannt waren. Noch spannender ist, wie viele wirklich interessante, bemerkenswerte und überaus wohlschmeckende Weine es aus Rebsorten gibt, die ich selbst bis vor wenigen Jahren noch nicht kannte. Zum Beispiel Susumaniello und Minutolo (Apulien/I Pastini), oder Catalanesca und Caprettone (Kampanien/ Cantine Olivella), um nur vier Sorten zu nennen, die wir derzeit im Sortiment haben.

Last but not least gebe ich zu, ich war schon auch ein wenig stolz darauf, als einziger Ausländer zu dieser außergewöhnlichen Probe eingeladen zu werden. Der Grund lag sicher nicht primär darin, als guter, kritischer Verkoster bekannt zu sein. Vielmehr weil inzwischen sehr viele Menschen in Italien, die dem Weinbau nahe stehen, wissen, dass ich mich für autochthone Rebsorten und kleine Familienbetriebe, die mit der Region verwurzelt sind, ganz besonders interessiere und dabei großen Wert auf Typizität und Authentizität der Weine lege.

Vielleicht konnte ich Ihnen mit diesem Artikel auch ein wenig näher bringen, warum wir uns in den vergangenen Jahren sehr darum bemüht haben, unser Angebot stärker in die Nische zu entwickeln und weniger auf die ohnehin bereits bekannten großen Weinnamen zu achten. Wir sind uns dabei wohl bewusst, dass viele dieser Weine nicht dem Mas-



sengeschmack entsprechen und der eine oder andere auch Ihnen persönlich nicht so gut gefällt. Dafür hat aber zumindest der größte Teil unserer Weine einen eigenständigen Charakter und ist auf seine Art unverwechselbar. Auf diesem Weg möchten wir auch dieses Jahr weitergehen und Ihnen weitere, charaktervolle Weine mit Persönlichkeit vorstellen, die es eben nicht an jeder Ecke gibt. Entsprechend möchten wir auch unserer Linie treu bleiben und primär Weine aus italienischen Rebsorten anbieten. All die anderen - eher austauschbaren - Weine und weinartigen Getränke bekommen Sie auch bei jedem Discounter. Sicherlich billig, aber tatsächlich auch preiswert im Sinne von „ihren Preis wert“?

Frostschäden auch in Italien

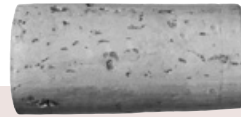
Der Frost, der Deutschland um den 20. April dieses Jahres erreicht hat, hat an den Alpen nicht Halt gemacht und auch weite Teile Italiens erreicht. Leider hat es auch einige unserer Freunde und Partner getroffen. Wir möchten Ihnen an dieser Stelle einen kleinen Überblick geben, und einzelne Winzer zu Wort kommen lassen. Natürlich habe ich nicht mit allen sprechen können, und ich möchte Sie auch nicht mit zu vielen Details langweilen. Aber ein kleiner Überblick könnte vielleicht auch für Sie interessant sein:

Piemont: Franco Roero hat nur minimale, nicht weiter bedeutungsvolle Schäden zu beklagen. Valter Musso und Bruno Giacometto wurden härter getroffen, wenngleich auch sie keine existenzbedrohenden Schäden erlitten haben. „Bei mir hat es vor allem die roten Sorten getroffen, die in Guyot-Erziehung angebaut werden. Allerdings sind auch zwei kleine Rebflächen mit 0,5 Hektar betroffen – beide in der Canavesischen Pergelform erzogen. Im einen Weinberg werden rund 30%, im anderen etwa 10% Einbußen zu beklagen sein. In der Ebene von Caluso sind die Temperaturen am 20. April bis auf -4°C gesunken – ein Frost an den sich in dieser Strenge niemand in der Gegend um Caluso zu dieser Jahreszeit erinnern kann.“

Friaul: Auch die Familie Butussi im Friaul hat Schäden erlitten. Allerdings auch „nur“ im Bereich von 10%.

Veneto: Bei Rive della Chiesa, Antolini und Cascina MondaTor hielten sich die Schäden in überschaubaren Grenzen.

Toskana: Chiara Barioffi von LeCasalte blieb von Frostschäden verschont. Dank der hohen Lagen, die anders als tiefliegende Weingüter von den Folgen einer Inversionswetterlage nicht betroffen waren. Die Fattoria di Rodano muss ebenso wie Cappella



Aktuell

Top-Bewertungen: Im amerikanischen Wine Spectator wurden die beiden Top-Weine der Kellerei LeCasalte, der Vino Nobile 2013 und der Vino Nobile „Quercetonda“ 2012 mit außergewöhnlich hohen Bewertungen dekoriert. Der Nobile erhielt 94/100 Punkten und war damit der beste aller verkosteten, der Quercetonda wurde gar mit 95/100 Punkten bewertet. Von letzterem haben wir leider nur noch wenige Flaschen verfügbar.

Sant'Andrea mit Frostschäden leben, existenzbedrohend ist es jedoch nicht.

Auch aus den anderen Regionen erhielten wir keine alarmierenden Nachrichten, bemerkenswert aber: der Frost hat sogar im Süden zum Teil nicht unerhebliche Schäden angerichtet.

Neues bei Strien

Wenn Sie diese Ausgabe des Weinblatts in Händen halten, werden die neuen Weine aller Voraussicht nach bereits eingetroffen sein.

Nachdem die Kellerei, die wir letztes Jahr für den Verdicchio ausgesucht hatten, ihren Vertrieb komplett umorganisiert und in die Hände eines großen Importeurs gelegt hat, habe ich mich auf der Vin-Italy um einen neuen, kleinen Produzenten bemüht.

Am letzten Messetag habe ich ihn gefunden. Seinen Verdicchio dei Castelli di Jesi haben wir auch bei unserer letzten Veranstaltung vorgestellt – er hat sehr gut gefallen! Diesen Wein und seinen Lacrima di Morro d'Alba, einen typischen Rotwein dieser Zone, werden wir Ihnen nun anbieten können.

Ein weiteres neues Weingut haben wir durch den

Tip eines unserer Kunden entdeckt. Es befindet sich in der Region Umbrien in Mittelitalien und befasst sich überwiegend mit dem Anbau autochthoner Rebsorten. Hier haben wir neben dem Grechetto, eine regionaltypische weiße Rebsorte, auch einen Blend aus Trebbiano, Malvasia und Grechetto für

Sommerweine zum Grillen

2014 Esino Rosso
Vignedileo

0,75l € 7,95

(Grundpreis 10,60 €/Liter)

2015 „Arboreo“
Cerasuolo d'Abruzzo
Italo Pietrantoni

0,75l € 7,45

(Grundpreis 9,93 €/Liter)





Sie ausgesucht. Bei den Rotweinen handelt es sich um einen Cilieggiolo, der seinen Namen wegen des ausgeprägten Kirscheschmacks (Kirsche ital. = ciliegia) trägt, und einen sehr trinkigen Wein aus Sangiovese und Cilieggiolo. Wir freuen uns sehr darauf, Ihre Meinung zu diesen Weinen zu hören.



Ausgezeichnet

**2013 Vino Nobile
di Montepulciano**
Fattoria LeCasalte
0,75l € 22,95
(Grundpreis 30,60 €/Liter)



Kulinarische Weinprobe „Käse und Wein“

Am 23.09.2017 um 19 Uhr

Die „Cheese“ in Bra (Piemont) – DIE Käsemesse in Italien – feiert in diesem Jahr ihr zwanzigjähriges Bestehen. Leider war ich bislang noch nie auf dieser Biennale, habe aber von italienischen Freunden schon Tolles, ja Euphorisches von dieser Messe gehört. In diesem Jahr werde auch ich endlich meine Premiere dort geben. Wird auch Zeit für einen Käse- und Piemontliebhaber!



Da ich absolut überzeugt bin, nicht nur mit tollen Impressionen, sondern auch mit einer Vielfalt phantastischer Käse aus kleinen, handwerklich arbeitenden Betrieben von diesem Ereignis zurückzukehren, möchten wir Sie schon heute zu unserer Veranstaltung „Käse und Wein“ am Samstag, 23. September 2017 um 19 Uhr einladen. Natürlich wird es nicht „einfach nur“ Käse geben – das wäre in einem anderen Sinn durchaus „Käse“. Neben einer reichen Käseauswahl werden wir uns auch einige, nicht alltägliche, warme Käsegerichte einfallen lassen und kredenzen. Ergänzt und abgerundet wird das Ganze von einer Brotauswahl aus dem eigenen Backofen und natürlich von etlichen Weinen – darunter auch die eine oder andere Neuheit, die bis dahin vielleicht für Sie als unsere Stammkunden und ganz bestimmt für unsere Probierabonnenten nicht mehr ganz unbekannt sein wird.



Wir würden uns sehr freuen, Sie an diesem Abend in unserer „Enoteca“ begrüßen zu dürfen.

Bitte melden Sie sich möglichst bis zum 16. September an, damit wir die Käsemenge disponieren können. Pro Teilnehmer berechnen wir 45 Euro inkl. Weinen, Speisen, Wasser, Caffè und ggf. Digestif.

**Unsere
Öffnungszeiten
in der
Nellinger Straße 30
(In der Gärtnerei
Gehung):**

**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

**2015 „Brigantino“
Cortese frizzante**
Franco Roero
0,75l € 8,95
(Grundpreis 11,93 €/Liter)

2015 Langhe Nebbiolo
Valter Musso
0,75l € 14,45
(Grundpreis 19,27 €/Liter)



Probier-Abonnement

Alle drei Weine des letzten Probierabos rot wurden von Ihnen mit sehr guten Noten bedacht. Herausragend war allerdings der Langhe Nebbiolo von Valter Musso, der sogar einmal die Höchstnote erhielt. Der zweite Platz ging an den Chianti Classico, der dritte an den „Gricos“, wobei zu erwähnen ist, dass die Durchschnittsbewertung des Gricos bei mancher Ausgabe für den ersten Platz gereicht hätte. Offenbar haben wir mit

dieser Ausgabe Ihren Geschmack getroffen.

Das neue Abo rot wird aus dem Dolcetto von Franco Roero, dem „Armané“ Amelia Rosso und dem „Carmino“ Amelia Cilieggiolo beide von Zanchi bestehen.

Uneins waren unsere Probierabonnenten bei den Weißweinen. Die einen bevorzugten den frischen, leicht perlenden „Brigantino“ von Franco Roero, die anderen den Vernaccia di San Gimignano von Cappella Sant'Andrea. Auch bei unserer Weinprobe wurden beide sehr gelobt. Gehen wir nach den Verkaufszahlen hat der „Brigantino“ die Nase vorne, deshalb wird er unsere „Selezione“

In der neuen Ausgabe werden wir Ihnen drei neue Weine vorstellen: Den Verdicchio die Castelli di Jesi von Col di Corte, und von Zanchi aus Umbrien den „Pizzale“ Amelia Bianco sowie den „Arvore“ Amelia Grechetto.

Wir sind sehr gespannt auf Ihre Bewertungen und wünschen Ihnen viel Freude bei der Verkostung. Der Versand wird voraussichtlich Anfang August erfolgen.



Weinimport
Strien
Italienische Weine