

Das Weinblatt

88. Ausgabe, 2. November 2017

Neues bei Strien



Auch in dieser Ausgabe des Weinblatts können wir Ihnen wieder neue Weine in unserem Sortiment vorstellen.

An erster Stelle möchte ich einen Wein erwähnen, der sozusagen die Nachfolge meines langjährigen Weggefährten und Freundes Valter Musso einleitet. Der Barbera ist der erste Wein, den Emanuele Musso komplett in Eigenregie keltern durfte. Die Trauben kommen aus einem Top-Weinberg in Barbaresco und werden im 500-Liter-Fässern ausgebaut – diese hat Valter immer vermieden.



Neu ist auch ein zwischenzeitlich fast vergessener Weißwein aus dem Piemont, der im Moment zu neuer Blüte erwacht. Jahr für Jahr werden es mehr Winzer, die diese alte Rebsorte wieder kultivieren – den Favorita. Die beiden Hauptanbaugebiete dieser Rebsorte liegen im Roero-Gebiet und in der Barolo-Zone. Wir haben uns für einen aus dem Roero entschieden. In seiner Jugend präsentiert er sich eher etwas streng und kernig. Mit der Reife wird er weicher und die Frucht entwickelt sich sehr schön, die Mineralität tritt etwas mehr in den Hintergrund. Für unseren Geschmack ein sehr interessanter, vielfältig einsetzbarer Weißwein mit einem gewissen Reifepotential. Die Teilnehmer an unserer Weinprobe „Käse und Wein“, die Ende September stattfand, konnten ihn schon testen.

Nicht wirklich neu, nach langer Zeit auf Wunsch einiger unserer Kunden aber wieder im Sortiment sind einige Weine von Casata Monfort aus dem Tren-



tino. An erster Stelle der „Wunschliste“ stand der Trentino Lagrein. Außerdem werden wir Ihnen den Trentino Pinot Nero, den Teroldego Rotaliano und die beiden Weißweine Blanc de Sers und Traminer Aromatico präsentieren.

Außerdem haben wir eine vermutliche etwas überraschende Neuheit: Aus vielen Gesprächen haben wir herausgehört, dass

das Interesse am Backen, insbesondere am Brotbacken, bei immer mehr Feinschmeckern steigt. Deshalb haben wir uns entschlossen einen kleinen Testballon steigen zu lassen. Anfang des Jahres haben wir eine kleine, extrem qualitätsbewusste Mühle im Piemont entdeckt, die hochwertiges Bio-Getreide zu phantastischem Mehl verarbeitet. Fürs Erste haben wir eine kleine Menge zweier Mehlsorten – „Tipo 00“ (ideal für Pizza, Baguette, Brötchen und Eierteigwaren) und „Manitoba“ (ideal für Pizza, verschiedene Brote, Cornetti, Panettone und andere Süßspeisen – es braucht eine lange Gehzeit!) – im Programm. Sollte Interesse bestehen, werden wir dieses Mehl auch in Zukunft anbieten und gegebenenfalls das Sortiment noch etwas erweitern.



Neu im Sortiment

**2016 Langhe Favorita
Verdicchio die Castelli di Jesi**
Antica Cascina dei Conti Roero
0,75l € 11,95
(Grundpreis 15,93 €/Liter)

2014 „Brua“
Emanuele Musso
0,75l € 17,95
(Grundpreis 23,93 €/Liter)



Nachlese zur Weinprobe „Käse und Wein“

In der letzten Ausgabe des Weinblatts habe ich, im Zusammenhang mit unserer kulinarischen Weinprobe, von dem bevorstehenden Besuch der „Cheese“, der internationalen Käsemesse in Bra berichtet. Nun möchte ich wenigstens ein paar kurze Worte zu dieser Messe und unserer Veranstaltung verlieren.





Diese Messe nicht viel früher schon einmal besucht zu haben, bedauere ich sehr! Für einen Käseliebhaber ist die Reise nach Bra fast schon ein Muss. Eine derartige Vielfalt an Käse ganz außergewöhnlicher Qualität, von kleinen Herstellern, aus teils win-

Veranstaltung

Wintergemüse und Wein

Am 2. Dez. 2017 um 19 Uhr

Ihre Anmeldung erbitten wir bis 27. November

Die Teilnahme kostet 45€ p.P.



zigen Apellationen, deren Namen auch der versierteste Käsefan wohl noch nie gehört haben dürfte, hat mich – trotz einer gewissen Erwartungshaltung – überrascht und erstaunt. Natürlich waren auch Sorten erhältlich, die jeder kennt. Welch unglaubliche Qualitäts-

unterschiede aber auch zwischen Gruyère und Gruyère, zwischen Gouda und Gouda, zwischen Industrie-Gorgonzola und wahrhaftigem Gorgonzola bestehen – unfassbar! Aber nicht nur das. Pecorino ist ein weit verbreiteter und weithin bekannter Schafs-Käse aus Italien. Ob man hier in deutschen Supermärkten Pecorino-Toscana, -Sardo oder -Campania kauft: ein besonders bemerkenswerter Unterschied besteht selten. Ganz anders bei diesen kleinen Betrieben, die häufig die Milch auch nur von Schafen besonderer Rasse verarbeiten. Beeindruckend!

Nur zu schwelgen wäre allerdings nicht richtig. Neben diesen wundervollen Käseentdeckungen und anderer kulinarischer Überraschungen muss man einräumen, dass es je nach Tageszeit volksfestartige Zustände sind. Zeitweise war es schwierig den Stand des Begehrens zu erreichen oder dort ein „Probierlerle“ zu bekommen – geschweige denn ein Stück



Gedränge auf der Cheese in Bra

des gerade entdeckten Käses erwerben zu können. Längere Gespräche waren nur in Ausnahmefällen möglich. Rund 300.000 Besucher an den vier Tagen sprechen für sich und bedürfen keines weiteren Kommentars.

Dennoch, es ist uns gelungen eine schöne Auswahl an Käsesorten zu kaufen und ich glaube im Namen der Teilnehmer an unserer Probe „Käse und Wein“ sagen zu dürfen: es war eine sehr interessante Auswahl. Käse aus den USA, Norwegen, Schweiz, England, Irland, Frankreich, Spanien und Belgien waren ebenso vertreten wie natürlich verschiedene Sorten aus Italien. Graukäse aus Südtirol, Mürliang und Macagn aus dem Piemont – zwei Sorten die kaum jemand kennen dürfte, Pecorino aus verschiedenen Regionen, Gorgonzola, Fontina...

Es war uns eine große Freude, Sie wieder mit Speis und Trank überraschen und verwöhnen zu dürfen. Die Zahl der „Wiederholungstäter“ wird zwar immer größer, wir freuen uns aber natürlich auch Sie, als vielleicht „kulinarischen-Weinproben-Neuling,“ zu unserer nächsten Probe begrüßen zu dürfen.

Kulinarische Weinprobe „Wintergemüse und Wein“

Am 2.12.2017 um 19 Uhr

Wir freuen uns, Sie zu einer weiteren kulinarischen Weinprobe einladen zu dürfen. Das Thema bei den Speisen wird diesmal Wintergemüse sein. Diverse Kohlarten, Sellerie, Steckrübe, Kürbis und vieles mehr in Varianten, die vermutlich nicht jeder kennt. Für all diejenigen, die sich nicht ausschließlich vegetarisch ernähren möchten, gibt es Variationen vom Alpbüffel und natürlich – das darf bei „mediterranisierter“ Küche nicht fehlen – Brotvielfalt aus italienischem Biomehl frisch aus unserem Backofen. Dazu kredenzen wir Ihnen wie immer eine üppige Auswahl an Weinen, diesmal – der Jahreszeit entsprechend – mit dem Schwerpunkt auf Rotwein. Mit dabei ein rarer Tropfen aus dem Keller von Raffaella Bissoni den wir bisher noch nicht vorgestellt haben: der 2013 „Vigna Colecchio“ Sangiovese. Dem ersten Jahrgang des neuen Spitzenweins der engagierten Winzerin aus der Romagna. Aber auch weitere interessante Tropfen, die wir Ihnen als Festtagsweine besonders ans Herz legen möchten.

Neu im Sortiment

Mehl Tipo 00

Molino Marino
1000 g € 4,95

Mehl Manitoba

Molino Marino
1000 g € 4,95



Ausgezeichnet

2016 Lugana

Bosco

0,75l € 9,95

(Grundpreis 13,27 €/Liter)

6 Flaschen à 0,75l € 55,00
frei Haus

(Grundpreis 12,22 €/Liter)



Wie gewohnt kostet die Teilnahme an dieser Probe 45 € pro Person inklusive des Aperitifs, der reichhaltigen Speiseauswahl vom Buffet, aller Weine, Wasser und auf Wunsch auch Caffè und Digestif. Ihre Anmeldung erbitten

wir möglichst bis zum 27. November 2017.

Ausblick auf kulinarische Weinproben 2018

Die rege Teilnahme an unseren letzten Veranstaltungen hat zur Folge, dass wir in letzter Zeit etliche weitere Veranstaltungs-Ideen entwickelt haben. Die Termine stehen zwar noch nicht fest, und auch die Reihenfolge haben wir noch nicht endgültig festgelegt, dennoch wollten wir Ihnen schon einmal einen Einblick in unsere Planung geben.

Für Februar/März haben wir das Thema „Pizza-Vielfalt“ geplant. Fast jede Region Italiens hat spezielle Rezepte für den Pizzaboden. Von dünn und knackig bis dick und weich. Wir wollen nicht nur mit diesen Varianten spielen, sondern auch Böden mit Weizensauerteig, Vollkornteig, etc. bereiten. Beim Belag sind der Kreativität ohnehin praktisch keine Grenzen gesetzt. Die Pizze werden wir selbstverständlich ganz frisch backen.

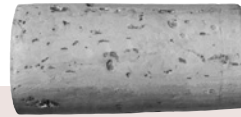
Im Mai/Juni möchten wir Sie gerne mit verschiedensten Geflügelgerichten verwöhnen. Der Weinschwerpunkt wird dabei auf Weiß- und Roséweinen sowie leichteren Rotweinen liegen.



Kerngesunde Nebbiolo-Trauben von Lorenzo

„Wir lassen die Sau raus“ soll das Thema im September/Oktober heißen. Wie das Thema schon deutlich macht, wird sich alles um das etwas in Verruf geratene Schwein gehen. Schwäbisch Hällisches Schwein und natürlich das Wildschwein werden an diesem Abend die Hauptrolle spielen.

Gegen Ende November möchten wir Ihnen unsere Ideen von „Slow-Fast-Food“ präsentieren. Wer schon



Aktuell

- **Wegen Weinreise geschlossen:** In der Woche vom 06. – 11. November bin ich auf Weinreise. Deshalb ist in diesem Zeitraum kein Versand möglich und auch unser Laden bleibt am 10. + 11. November geschlossen. Wir bitten um Beachtung.
- **Lorenzo Accomasso:** Im Rahmen des Besuchs der Cheese in Bra habe ich versucht Lorenzo telefonisch zu erreichen. Erfolglos. Also entschloss ich mich, spontan bei ihm vorbeizufahren und zu schauen, ob ich ihn sprechen kann. Niemand da, aber immerhin die Fenster der Wohnung offen. Ich schaute mich auf dem Grundstück um und – er kam mit einem uralten Fiat Panda angefahren, der fast auseinanderzuberechnen schien. Mehrere Kisten frisch geernteter Nebbiolo-Trauben hatte er geladen. Sie können sich kaum vorstellen, wie erleichtert ich war ihn zu sehen – und das bei guter Gesundheit. Natürlich hatte er während der Ernte nur wenige Minuten für mich, aber es war ein sehr nettes, Hoffnung weckendes Gespräch. Mitte November – im Rahmen der Piemont-Weinreise – werde ich wieder bei ihm vorbeischauen, in der Hoffnung doch einmal wieder einige Flaschen Wein von ihm erwerben zu können. Wir werden Sie auf dem Laufenden halten.
- **Ausgezeichnet:** In einem italienischen online-Weinmagazin wurde unsere Neuentdeckung, die Kellerei Col di Corte aus den Marken, gleich zwei Mal top bewertet. Sowohl der 2016 „Anno Uno“ Verdicchio dei Castelli di Jesi als auch der 2015 Lacrima di Morro d'Alba wurden als beste und typischste Weine der Rebsorte und des Jahrgangs ausgezeichnet. Solche Entdeckungen sind eben doch keine Zufälle sondern Ergebnis von Hartnäckigkeit und Fleiß, gepaart mit viel Erfahrung und dem richtigen „Näschen“. Ein deutsches Weinportal hat den 2016 Lugana von Bosco mit 86 Punkten bewertet. Damit ist er einer der besten Lugana, die getestet wurden – und einer der wenigen, die unter 10 € zu haben sind.



häufiger an unseren Proben teilgenommen hat, wird sich denken können, dass wir Ihren Gaumen nicht mit Tiefkühlpizza und Hamburgern aus einer der bekannten Ketten beleidigen werden. Vielmehr ist unsere Idee, bekannte Fast-Food-Gerichte kreativ zu interpretieren und mit hochwertigen Zutaten „slow“ zuzubereiten.

Auch wenn die Themen möglicherweise noch variieren können, würden wir uns freuen mit diesem Ausblick schon Ihr Interesse für unsere kulinarischen Weinproben 2018 geweckt zu haben. Wir jedenfalls sind bereits voller Vorfreude auf gut besuchte, vergnügliche Abende.

Selbstverständlich sind wir auch offen für Ihre Anregungen und Wünsche!



Das Wunschrezept

In der letzten Ausgabe des Weinblatts war kein Platz um das Rezept der „Burrida“, das sich einige Besucher unserer Veranstaltung im Mai gewünscht hatten, mit einzubauen. Hier ist es nun: **Burrida**

Für die Zubereitung benötigen Sie 800 g Seefischscheiben, etwas Mehl, Olivenöl, Salz, Knoblauch nach Geschmack, 6 EL Essig (Condimento Bianco von Guerzoni), 50 g fein gehackte Pinienkerne und 50 g feingehackte Haselnüsse,

2 EL Semmelmehl, Pfeffer, Muskatnuss.

Den Fisch waschen und trocken tupfen, leicht bemehlen und in einer Pfanne mit heißem Olivenöl anbraten und durchgaren. Auf eine vorgewärmte Platte legen und salzen.

Olivenöl erhitzen und den Knoblauch darin anbraten, dann herausnehmen. Den Essig mit der gleichen Menge Wasser vermischen und angießen. Wenige Minuten kochen, dann die Pinienkerne, die Haselnüsse und das Semmelmehl dazugeben. Salzen, pfeffern und mit Muskatnuss abschmecken. Alles gut verrühren und einige Minuten köcheln lassen. Anschließend über den Fisch gießen, die Platte zudecken und über Nacht auskühlen lassen.

Die Burrida wird kalt serviert und kann mit etwas Petersilie und Zitronenscheiben dekoriert werden.



Selezione dell'Intenditore

2016 „Anno Uno“

Verdicchio dei Castelli di Jesi

Col di Corte

0,75l € 9,95

(Grundpreis 13,27 €/Liter)

2016 „Armanè“ Amelia Rosso

Zanchi

0,75l € 9,95

(Grundpreis 13,27 €/Liter)



**Unsere
Öffnungszeiten
in der
Nellinger Straße 30
(In der Gärtnerei
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!



Probier-Abonnement

Für uns etwas überraschend heißt der Sieger der letzten Ausgabe des Probierabos 2014 „Armanè“ Amelia Rosso. Ich gebe zu, wir preferieren den Cilieggiolo aus der gleichen Kellerei – deshalb unsere Überraschung. Es zeigt aber eben auch, man darf als Weinhändler nicht nur die Weine aussuchen, die man selbst gerne mag. Das macht die Auswahl zwar nicht leichter, aber umso spannender bleibt der Beruf.

Beim Weißwein gab es diesmal einen eindeutigen Sieger. Der 2016 Verdicchio die Castelli di Jesi von Col di Corte fand große Anerkennung und ist vom einen oder anderen schon zum Lieblingsweißwein auserkoren worden. Da passt es, dass er vor kurzem auch von einem italienischen Online-Weinmagazin als bester, typischster Verdicchio des Jahrgangs ausgezeichnet wurde.

Für das neue Abo rot haben wir uns für den „Brua“ Barbera d'Alba von Emanuele Musso, den Teroldego Rotaliano und den Lagrein, beide von Casata Monfort, entschieden. Für das weiße Abo haben wir den Gavi „Terrarossa“ von La Zerba, den neuen Langhe Favorita von der Antica Cascina dei Conti Roero und den Blanc de Sers von Casata Monfort vorgesehen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Verkostung und freuen uns auf viele Rückmeldungen.

Der Versand wird voraussichtlich Mitte November erfolgen.

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

