

Das Weinblatt

89. Ausgabe, 20. Dezember 2017

Neues bei Strien

Kurz vor den Festtagen haben wir noch eine Neuheit und zwei gewissermaßen „alte Bekannte“ (wieder) in unser Sortiment aufgenommen.

Neu ist der Verdicchio „Vigneto di Tobia“ von Col di Corte. Nachdem der Verdicchio „Anno Uno“, den wir im Frühsommer in unser Programm aufgenommen haben, spontan viele Freunde gefunden hat, geben wir nun einem seiner „großen Brüder“ die Chance, einen Platz in unserem Sortiment zu erobern. Die Probierabonnenten werden ihn – soweit ein entsprechendes Abo gebucht ist – verkosten können. Unter den alten Bekannten sind Chianti Classico und Chianti Classico Riserva von der Podere Pruneto – Riccardo Lanza wieder im Sortiment. Hierzu ein kleiner Exkurs unter „Die Entwicklung des Chianti Classico“.



Die Arena von Verona mit weihnachtlicher Installation



Ebenfalls wieder im Sortiment sind Weine aus der kleinen, recht unbekanntem Region Basilikata, oder Lucania – wie sie von den Einheimischen gerne genannt wird. Hier haben wir den Malvasia und den trocken ausgebauten Moscato wieder ins Programm genommen.

Die Entwicklung des Chianti Classico

Schon lange einmal wollte ich Ihnen über einen Schriftwechsel berichten, den ich vor gut 18 Jahren mit Giuseppe Liberatore hatte. Er war seinerzeit Präsident des Consorzio del Marchio Storico – dem Schutzkonsortium für den Chianti Classico. Damals,

im Mai 1999, nahm ich in einem Schreiben an Herrn Liberatore Bezug auf den von ihm verfassten Leitartikel im – wie man heute sagen würde – Newsletter des Consorzio del Marchio Storico, der die Marktsituation des Chianti Classico im Jahre 1998 und in den ersten drei Monaten des Jahres 1999 beleuchtete. Mit leichter Besorgnis betrachtete er

seinerzeit die Entwicklung des Chianti Classico auf den internationalen Märkten. Dazu muss man wissen: In den 1990er Jahren boomte der Chianti Classico. Ganz besonders in Deutschland, aber auch in Amerika, Großbritannien und der Schweiz. Entsprechend kam Goldgräberstimmung in der Anbauzone auf. Es wurden Rebberge gekauft, alte Weinberge neu bestockt, die Keller modernisiert – kurz: enorme Summen investiert.

Diese Investitionen führten natürlich auch zu einer gewaltigen Qualitätsverbesserung, das steht außer Zweifel. Sie führten aber auch zu erheblichen Preissteigerungen, die beim Weinkonsumenten nicht uneingeschränkt auf Gegenliebe stießen.

Parallel zu diesen Ereignissen wurde im Jahr 1988 – zufällig auch das Jahr der Gründung der Strien Weinimport – das Projekt „Chianti Classico 2000“ ins Leben gerufen. Dieses Projekt sah umfangreiche Forschungsmaßnahmen bezüglich der Pflanzdich-

Neu im Sortiment

2016 „Biancospino“ Moscato Basilicata

Casa Maschito

0,75l € 10,95

(Grundpreis 14,60 €/Liter)

2015 Trentino Pinot Nero

Casata Monfort

0,75l € 17,95

(Grundpreis 23,60 €/Liter)



Ausgezeichnet

2015 Erbaluce di Caluso „Autoctono“

Bruno Giacometto

0,75l € 16,45

(Grundpreis 21,93 €/Liter)





te, der Böden und der Klon-Auswahl des Sangiovese vor, und erbrachte relativ schnell weitreichende und – wie ich persönlich meine – weit über das Chianti Classico Gebiet hinaus wertvolle, zukunftsweisende Erkenntnisse zur Qualitätsverbesserung.

Bedauerlicherweise kam ebenfalls ungefähr zeitgleich die große Barrique- und Cabernet-Mode nach Italien und hier vor allem in die Toskana. Kaum ein ambitionierter Winzer verzichtete auf den Anbau der ursprünglich französischen Modetraube, viele

experimentierten auch mit Merlot und Syrah – alle drei Trauben waren seit 1984 mit maximal 10% Anteil am Mischsatz für den Chianti zugelassen. Im Jahr 1996 wurde der erlaubte Anteil auf 15% erhöht. Der Ehrlichkeit halber möchte ich anfügen, dass auch der Anteil des Sangiovese von maximal 90% (1984) auf maximal 100% (1996) erhöht wurde.

Und nun kann ich den Bogen zum Schriftwechsel mit Giuseppe Liberatore spannen, der seinerzeit ein großer Befürworter des „Cabernet-Chianti“ war.

Auf die in besagtem Leitartikel geäußerte Besorgnis über die Absatzentwicklung des Chianti Classico, und die damit einhergehende Fragestellung nach den Gründen für diese Situation, nannte Herr Liberatore zwar die Preisentwicklung, nicht aber die Veränderung des Weines als solchem als Grund für den Absatzzrückgang.

Damals wie heute war ich ein Verfechter der Verwendung autochthoner Rebsorten für Weine, insbesondere für traditionelle Marken-Weine, wie es der Chianti Classico unzweifelhaft war. Entsprechend schrieb ich Herrn Liberatore damals einen kritischen Brief, denn zu meinem großen Leidwesen hatte ich festgestellt: das Gros der Erzeuger – vor allem der Großen – hatte den Chianti Classico mit Hilfe der Barrique und der Cabernet-Sauvignon Trau-

be bis zur Unkenntlichkeit „modernisiert“. Zweifellos war die Qualität der Weine erheblich besser geworden, objektiv fehlerhafte Weine fand man immer seltener, der Chianti Classico hatte aber nach meinem Geschmack weitgehend seine Charakteristik, seine Persönlichkeit verloren. Er war zu einem internationalen, gefälligen Wein geworden, dessen Herkunft bei einer Blindprobe häufig nicht auszumachen war. Natürlich gilt dies nicht für alle Produzenten, aber für die meisten Marktführer und Meinungsmacher.

Dieser, meiner Meinung wollte sich Herr Liberatore damals nicht anschließen. Vielmehr hob er darauf ab, die Veränderung des Weines sei vielmehr der besseren Kellertechnik und der Erhöhung des zulässigen Sangiovese-Anteils, sowie der bes-

seren Klon-Auswahl zuzuschreiben. Dem hätte ich mich ja durchaus anschließen können, wenn eben nicht faktisch der Cabernet-Sauvignon- respektive Merlot-Anteil in den 1990er und frühen 2000er Jahren erheblich angestiegen wäre und die Winzer sich gerade damit gerühmt hätten. Inzwischen, und damit komme ich zu dem „visionären“ meiner damaligen Kritik am Consorzio, ist eine exakt gegenläufige Entwicklung bei den Weingütern festzustellen. Neuerdings rühmen sich viele damit, ihren Chianti Classico zu 100% aus der Sangiovese-Traube zu keltern. Aus meiner Sicht ein mehr als überfälliger Schritt in die richtige Richtung, aber für uns als Händler zu spät. Und das, obwohl wir als Strien Weinimport immer auf den klassischen Chianti Classico gesetzt haben. (Mit der Fattoria di Rodano, die stets den klassischen Chianti kelterte, arbeiten wir schon gut 25 Jahre zusammen) Die Nachfrage nach einem der unbestrittenen Klassiker der italienischen Weine ist dramatisch eingebrochen – und ich bleibe dabei; zumindest zum Teil, weil die Meinungsbildner – und damit meine ich sowohl die großen Erzeuger als auch die einschlägigen Zeitschriften – den internationalisierten Chianti Classico ohne Profil und Alleinstellungsmerkmal propagiert bzw. produziert und vermarktet haben. Um des kurzfristigen Erfolges Willen wurde die Markenidentität aufgegeben.

In dieser Ausgabe unseres Weinblatts und unseres Probierabos probieren wir nun einem weiteren klassischen Klassiker des Chianti Classico, nach einigen Jahren der Abstinenz, wieder eine Plattform zu schaffen um sein Profil zeigen zu können – dem Chian-

Neu im Sortiment

2013 Chianti Classico

Podere Pruneto
0,75l € 16,95

(Grundpreis 22,60 €/Liter)

2009 Chianti Classico Riserva

Podere Pruneto
0,75l € 26,95

(Grundpreis 35,93 €/Liter)



Neu im Sortiment

2015 Lacrima di Morro d'Alba

Col di Corte
0,75l € 18,95

(Grundpreis 25,27 €/Liter)



Die winterlichen Monti Lessini (nördlich von Verona) mit Blick auf den Gardasee

ti Classico der Podere Pruneto von Riccardo Lanza, den ich ebenfalls seit über 25 Jahren kenne und schätze.

In der nächsten, oder einer der nächsten, Ausgaben des Weinblatts möchte ich gerne über eine relativ neue Kategorie des Chianti Classico, die „Gran Selezione“ und die Gründe, warum weder Rodano noch die Podere Pruneto einen Wein dieser Kategorie anbieten schreiben. Dies auch in diesem Artikel noch aufzuzeigen, würde den Rahmen sprengen.

Kulinarische Weinprobe „Wintergemüse und Wein“

Am 27.01.2017 um 19 Uhr

Da uns einige, teils wegen Weihnachtsfeiern recht kurzfristige, Absagen erreichten, mussten wir die für den 02. Dezember geplante Weinprobe leider absagen. Die Resonanz auf das Thema war jedoch so positiv, dass wir uns entschlossen haben, die Probe erneut anzubieten. Wir würden uns sehr freuen, Sie an die-

sem neuen Termin begrüßen zu dürfen. Wie bereits angekündigt ist das Thema bei den Speisen Wintergemüse. Diverse Kohllarten, 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

Albüffel und natürlich – das darf bei „mediterranisierter“ Küche nicht fehlen – Brotvielfalt aus italienischem Biomehl frisch aus unserem Backofen.

DHL oder ein anderer Paketdienst?

Vor Kurzem erreichte uns wieder einmal die Nachricht über eine erhebliche Preiserhöhung für den Paketversand. In den letzten Jahren haben wir Preiserhöhungen von DHL nicht weitergegeben. Diesmal wird uns nichts anderes übrig bleiben, als die Versandkostenpauschale zu erhöhen. Möglicherweise können wir diese Erhöhung vermeiden, wenn wir den Paketdienst wechseln. Das möchten wir jedoch nicht veranlassen, ohne Sie gefragt zu haben, denn wir wissen, dass einige unserer Kunden großen Wert

Winterweine

2012 Sangiovese
Bertinoro Riserva

Raffaella Bissoni

0,75l € 21,95

(Grundpreis 29,27 €/Liter)

2014 Barbera d'Asti „213“

Franco Roero

0,75l € 17,45

(Grundpreis 23,27 €/Liter)

6 Flaschen à 0,75l € 95,-

frei Haus

(Grundpreis 21,11 €/Liter)



Aktuell

• **Öffnungszeiten ab 27. Dezember:**

Vom 27. – 29. Dezember haben wir jeweils von 15 – 18 Uhr geöffnet. Am 30.12. haben wir von 9 – 13 Uhr geöffnet.

• **Helfen Sie uns zählen:** Selbstverständlich haben Sie auch in diesem Jahr vom 27. – 30.12. wieder die Möglichkeit uns beim Zählen zu helfen und einige Restposten zu deutlich reduzierten Preisen einzukaufen, denn diese Aktion gehört seit rund 25 Jahren fest in unseren Kalender und erfreut sich nach wie vor großer Beliebtheit. Welche Weine wir Ihnen im Einzelnen werden anbieten können, erfahren Sie aus der Liste, die wir Ihnen voraussichtlich am 26.12. schicken.

• **Wegen Inventur geschlossen:** 5. Januar 2018 bleibt unser Laden wegen Inventur geschlossen. Ab 12. Januar 2018 sind wir wieder zu den gewohnten Zeiten für Sie da.

• **Ausgezeichnet:** In einem italienischen online-Weinmagazin wurde unlängst der Erbaluce di Caluso von Bruno Giacometto als einer der besten seines Jahrgangs ausgezeichnet. Dabei wurde sein ausgeprägter Sortentyp besonders hervorgehoben.

auf die Lieferung mit DHL legen. Uns erscheinen nach derzeitigem Stand Hermes bzw. UPS die interessantesten Alternativen zu DHL zu sein. Haben Sie Erfahrungen mit diesen beiden Dienstleistern? Welchen Paketdienst haben Sie in der Nähe, falls ein Paket nicht zugestellt werden kann? Haben Sie Erfahrungen mit anderen Paketdiensten und Ihrer Zuverlässigkeit? Wir arbeiten, von einer kurzen Phase mit DPD abgesehen, seit unserem Bestehen mit der Deutschen Post respektive DHL zusammen und können uns deshalb nicht wirklich ein Urteil über die anderen Dienstleister bilden. Helfen Sie uns den für Sie besten Dienstleister zu finden, denn wir möchten Ihnen den Empfang unserer Pakete so einfach und bequem wie möglich machen.

Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldungen und Erfahrungsberichte.



Weinreisen 2018

Nach der sehr positiven Resonanz dieses Jahres habe ich für 2018 wieder Weinreisen geplant.

Die erste Reise soll vom 24. bis 29. Juni in die Region Veneto stattfinden. Neben Besuchen bei Lorenzo Guerzoni (Aceto Balsamico) und voraussichtlich drei Weinkellereien habe ich Kultur und Natur im Programm vorgesehen. Selbstverständlich werden wir auch in ausgesuchten Restaurants lecker essen und in einem kleinen B & B in Halbhöhenlage sehr angenehm wohnen. Das Reiseprogramm wird spätestens Mitte Januar 2018 fertig sein.



Veranstaltung

**Wintergemüse und Wein
Am Samstag, 27. Jan. 2018
um 19 Uhr**

Ihre Anmeldung erbitten wir bis 20. Januar 2018.

Die Teilnahme kostet 45€ p.P.



Die zweite Reise biete ich – wenn der Flugplan es erlaubt – vom 03. bis 09.11. in die Region Kampanien an. Wir wohnen in einem reizvollen Hotel in schöner Aussichtslage und besuchen neben zwei oder drei Weinkellereien auch einen kleinen Produzenten der berühmten Mozzarella di Bufala, eine Ölmühle, eine historische Weinkellerei und die Reggia di Caserta, den gigantischen Königspalast von Caserta, der den berühmten Palast von Versailles an Größe noch übertrifft.

Falls Interesse besteht werde ich auch wieder eine Piemontreise anbieten. Als möglichen Termin habe ich den Zeitraum von 30. September bis 05. Oktober vorgesehen.

Wenn Sie Interesse haben an einer Weinreise teilzunehmen, melden Sie sich bitte telefonisch oder unter reisen@strien.com. Ich sende Ihnen dann gerne sobald als möglich die Unterlagen zu.



**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!

Probier-Abonnement

Wegen des späten Versandes der dritten Ausgabe des Probierabos 2017 konnten wir noch keinen Sieger küren. Die Auswertungsergebnisse der Rücksendungen teilen wir Ihnen mit der 90. Ausgabe des Weinblatts mit.

Für die letzte Ausgabe des Probierabos im Jahr 2017 haben wir beim Weißwein zwei „alte Bekannte“ – den „Biancospino“ Moscato von Casa Maschito aus der Basilicata und den Traminer Aromatico von Casata Monfort ausgewählt. Ergänzt wird das Duo vom „Vigneto di Tobia“ Verdicchio die Castelli di Jesi von Col di Corte.

Im roten Abo wird natürlich der neue-alte Chianti Classico von der Podere Pruneto enthalten sein, dazu der Trentino Pinot Nero, für den wir bereits etliche positive Rückmeldungen von Kunden in unserer „Enoteca“ bekommen haben. Der Dritte im Bunde ist der Lacrima di Morro d'Alba, ein sehr eigenwilliger, aromatischer und überaus charaktervoller Wein aus der Region Marken. Der Produzent Col di Corte ist Ihnen ja bereits bekannt.

Für das Superiore Abo haben wir den Sangiovese di Romagna Superiore „Vigna Colecchio“ von Rafaella Bissoni ausgesucht.

Wir sind sehr gespannt wie Ihnen die Weine schmecken werden.

Der Versand wird, wenn mit den Lieferungen alles glatt geht, am 21. Dezember erfolgen. DHL verspricht bei Einlieferung bis zu diesem Datum die Zustellung bis 23.12. unter Vorbehalt.



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

