



Strien Weinimport

Italienische Weine

Das Weinblatt

9. Ausgabe 12. September 1996

Philosophie zeigt sich bei den Weinen aller Reborten, die Angelo anbaut. Die begrenzte Lagerfähigkeit wurden wir dabei nicht als Nachteil sehen, denn schließlich kauft man einen Wein - insbesondere einen Weißen - zum Trinken und nicht zum Lagern. In aller Regel sind seine Tropfen etwa ein Jahr nach der Lese reif und können weitere zwei bis drei Jahre eingelagert beziehungsweise mit Genuß getrunken werden. Danach verlieren sie, je nach Rebsorte, etwas an Frische und Frucht.

Wenngleich Angelo Buttussi eher zu den konservativen, an der Tradition orientierten Winzern gehört, hat natürlich auch er Versuche mit dem Barrique unternommen. Was wir bisher davon verkostet haben war sehr fein, aber noch entwicklungsfähig - woran er nach wie vor arbeitet. Typisch ist, daß er wiederum kein Freund von Extremen ist und keine Weine abfüllt die zu 100% aus dem Barrique kommen. Sie werden immer mit Wein aus dem Stahltrank verschnitten, damit die weichen Fruchtaromen nicht vom Holz "erschlagen" werden. Bei der Präsentation seiner Weine Ende des Monats können Sie auch den einen oder anderen Wein probieren, den wir (noch) nicht im Programm haben.

Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag 16.00 bis 18.30 Uhr
Donnerstag 16.00 bis 20.30 Uhr
Samstag 10.00 bis 14.00 Uhr
Sonntag, 05.10.96 10.00 bis 16.00 Uhr
Über Die neuen Öffnungszeiten ab Anfang November werden wir Sie noch informieren.

Das nächste Weinblatt

- ... erscheint voraussichtlich Ende November und informiert Sie unter anderem über folgendes:
- Ernährungsbericht 1996
- Nachlese "Italienischer Herbst"
- Die Weinbauzonen Italiens und Ihre Bedeutung
- Das Porträt: Bruno + Ivano Pilzer

wenige Winzerpersönlichkeiten begründet zu sein, die für ihre wenigen Flaschen Wein schon vor Jahren außergewöhnlich hohe Preise erzielen. Unsere Verkaufserfahrung mit friulaner Weinen möchte ich inzwischen als recht umfangreich bezeichnen, die Zahl der Weine, die mir nachhaltig positiv in Erinnerung geblieben sind, ist leider sehr begrenzt. Wir würden uns mehr Winzer wie Roberto Scubla wünschen, die wirklich Bemerkenswertes produzieren, und dafür etwas höhere, aber durchaus angemessene Preise verlangen, oder Winzer wie Angelo Buttussi, die gute, feine, absolut saubere Weine keltert und was die Preise angeht am Boden bleiben.

Das Winzerportrait

Angelo Buttussi

Angelo Buttussi aus Como di Rosazzo im Friaul ist einer unserer ältesten Lieferanten. Die in der Zone Colli Orientali del Friuli gelegene, 1960 gegründete Kellerei produziert pro Jahr etwa 45.000 Flaschen Wein aus rund 10 Hektar eigenem Rebland. Mit der Ernte 1993 wurde ein neues, sehr funktionales, und dennoch attraktives Kellereigebäude in Betrieb genommen, mit dessen Hilfe Angelo auch in Zukunft den hohen Qualitätsstandard sichern möchte. Das Gebäude wurde etwas außerhalb des Ortes, in unmittelbarer Nähe eines großen Teils der Rebanlagen gebaut, sodaß auf den sehr kurzen Wegen zwischen Weinberg und Kellerei eine wilde Gängung auch bei sehr hohen Außentemperaturen ausgeschlossen ist.

1989 entschlossen wir uns einige seiner Weine ins Programm zu nehmen. Sie waren uns durch ihre saubere, ehrliche Art aufgefallen und zeichneten sich obendrein durch einen sehr günstigen Preis aus. Immer wieder reisten wir ins Friaul, um eine weitere Kellerei mit ähnlich günstigem Preis-Qualitäts-Niveau zu finden. Fehlanzeige! Selbst im Collio Gortiziano fanden wir zwar viele gute, saubere Weine, die allerdings oft nicht besonders bemerkenswert dafür aber auffallend teuer waren.

Inzwischen vertreiben wir den achten Jahrgang seines zarten, feinen und sehr typischen Pinot Grigio, der nach wie vor zu den beliebtesten Weißweinen in unserem Sortiment gehört. Nicht weniger fein ist sein Sauvignon der durch eine weiche, an Aprikosen erinnernde Frucht austrifft. Aber eigentlich wollte ich im Moment noch keine Lobeshymnen auf die Weine anstimmen.

Der Besteller aus Friaul

1995
Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli
Angelo Buttussi

0,75l DM ~~12,80~~ 13,00

Bei Abnahme eines 12er-Kartons gewähren wir einen Nachlaß von DM -40 pro Flasche.

(Das Angebot ist bis 28. September 1996 gültig)

Angelo Buttussi Bestreben ist es, filigrane, eher elegante als kräftige Weine mit dezenter Säure zu erzeugen, die zwar nur begrenzt lagerfähig, dafür aber sehr weich und harmonisch sind. Diese

Italienischer Herbst

Nach den beiden gelungenen Aktionen im vergangenen November und Ende März diesen Jahres, haben wir uns wieder etwas Besonderes ausgedacht. Die Aktion "Italienischer Herbst" beginnt Ende September mit der Präsentation unserer friulaner Weine. Begleitet werden die bekannten Tropfen von Angelo Buttussi und die beiden brillanten Weine unserer Neuentdeckung Roberto Scubla von Leckerleien aus der Hand von Ottmar Bischof. Wie gewohnt werden wir Ihnen ein kleines Menü im Stehen servieren, bestens abgestimmt auf die angebotenen Weine.

Weiter geht's Mitte Oktober mit der Präsentation unserer Toskana-Selektion. Auch zu diesen Weinen wird Ottmar Bischof ein paar begleitende Speisen zubereiten. Weil die Toskana-Präsentation sonst etwas zu umfangreich würde, haben wir für die Chianti einen Termin Ende Oktober vorgesehen. Voraussichtlich werden Enrico Pozzessi von der Fattoria di Rodano und Riccardo Lanza von dem Podere Pruneto ihre Rebensäfte an diesen Tagen persönlich vorstellen. Im Reisegepäck bringen sie zwei toskaner Spezialitäten mit, die schon alleine einen Besuch bei uns wert wären: Prosciutto di d'inghiale (Wildschweinschinken) und Pecorino Toscano (Käse vom Schaf). Selbstverständlich können Sie aber auch alle anderen Chianti aus unserem Angebot verkosten.

Den Schlußpunkt unserer Herbstaktion bildet eine Präsentation von Weinen aus dem Piemont Ende November. Hierzu wollen wir Sie mit einem erstklassigen Gorgonzola von einer kleinen, traditionellen Käseerei aus der Gegend von Novara verführen. Und damit es ein "Finale Grande" wird, werden auch Bischofs wieder zaubern. Außerdem können wir Ihnen an diesen Tagen voraussichtlich frisch importierten Trüffel anbieten. Wir bitten um Vorbestellung! Ein entsprechendes Angebot werden Sie mit unserem November-Schreiben bekommen. Bitte melden Sie sich baldmöglichst an, damit wir entsprechend disponieren können. Beachten Sie auch unsere Veranstaltung am 16. November, die ebenfalls in die Reihe "Italienischer Herbst" gehört. Näheres hierzu lesen Sie auf der folgenden Seite.

Italienischer Herbstkalender

- 26. + 27. September
Friaul vom Feinsten
Probieren Sie bewährtes von Angelo Buttussi und die zwei sensationellen Weine unserer Neuentdeckung Roberto Scubla.
Unkostenbeitrag: DM 25,- p.P.
- 11. + 12. Oktober
Brunello & Co.
Testen Sie unser Toskana-Angebot bei einem kleinen 6-Gang Menü aus der "Bischoflicher"-Küche
Unkostenbeitrag: DM 35,- p.P.
- 25. + 26. Oktober
Chianti Classico & Co.
Riccardo Lanza (Podere Pruneto) und Enrico Pozzessi (Fattoria Rodano) präsentieren ihre Weine bei Wildschweinschinken und Pecorino.
Unkostenbeitrag: DM 10,- p.P.
- 28. + 29. November
Edles aus Piemont
Und noch einmal werden Uschi und Ottmar Bischof uns mit kleinen Leckerleien verwöhnen. Dazu gibt es den einen oder anderen piemonteser Wein, den auch Sie noch nicht probiert haben!
Unkostenbeitrag: DM 35,- p.P.

Diese vier Präsentationen finden in unserem Laden in Heurmaden statt. Eine Liste der Weine, die wir vorstellen werden, senden wir Ihnen auf Wunsch gerne zu.

Grappa Seminar

Der Teststrand aus Italien hat in den letzten Jahren die ganze Welt erobert. In vielen Ländern sind die Winzer auf den fahrenden Zug aufgesprungen und bieten auch einen Marc oder Teststrand an, den Namen Grappa aber haben sich die Italiener rechtzeitig reserviert. Das aber nicht der Name den Vorsprung der Italiener ausmacht, wird Ihnen am Samstag 16. November ab 16 Uhr der sympathische Bruno Pilzer von der gleichnamigen Destille im Trentino aufzeigen. Ein umfangreicher Vortrag über die Produktion sowie eine praktische Verkostung verschiedener Grappa steht auf dem Programm. Zur Kompensation des Alkohols werden Ihnen ein paar kleine Häppchen gereicht werden.

Trüffel - Menü

Im Restaurant "La Fanfèr" im Relexa Waldhotel am Schatten gut gehen lassen. Und da zu piemonteser Trüffeln nichts besser passt als Weine aus dem Piemont, haben wir Valter Musso und Herrn Mascherini von La Zetba eingeladen. Ihre Weine persönlich vorzustellen. Bitte melden Sie sich unbedingt rechtzeitig an, denn diesmal können wir aus Termingründen nur ein Menü veranstalten! Der Preis für das 6-Gang Menü beträgt inklusive aller Weine, Digestif und Caffè DM 195,- pro Person.

Italienischer Herbstkalender

Grappa Seminar

16. November 1996

Beginn 16 Uhr

Informieren Sie sich über Herstellung, Lagerung und Verkostung von Grappa bei diesem Vortrag vom Spitzenhändler Bruno Pilzer

Unkostenbeitrag: ca. DM 25,- pro P.P.

Trüffel - Menü

16. November 1996

Beginn 19.00 Uhr

Das Team vom La Fenèire wird Sie mit einem feinen Menü verwöhnen. Die zugehörigen Weine präzisieren Valter Musso und Signor Mascherini von La Zetba.

Preis für Menü + Weine:
DM 195,- pro P.P.

Strien Präsentenservice

Müßten Sie schon zu unseren umfangreichen Servicelösungen gehört auch der Präsentenservice.

Wein, Sekt, Grappa aber auch Weinläser, Bücher und Lebensmittelspezialitäten sind beliebte Geschenke für Freunde, Geschäftsfreunde, Kollegen und Kunden, nicht nur zu Weihnachtsfesten sondern auch für viele andere Anlässe wie Geburtstage, Jubiläen etc... Wir beraten Sie nicht nur bei der Zusammenstellung Ihres Geschenks und der Auswahl der Verpackung - bei der wir viele Extras anbieten - wir übernehmen auch die Verpackungs- und Versandabwicklung während des ganzen Jahres für Sie. Daß wir Ihnen unseren kompletten Service, der auch Eigenketten und Sonderabfüllungen umfaßt, soweit möglich schon ab einem Paket anbieten, ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Und auch wenn Ihnen erst ganz kurz vor dem Heiligen Abend beim Blick in den Kalender auffällt, es weihnachtet sehr! Wir sind noch für Sie da. Bei Kleinaufträgen können wir dieses Jahr bis zum 20. Dezember die rechtzeitige Auslieferung versprechen - soweit auf dem Frachtweg alles reibungslos läuft. Fordern Sie uns, wir haben uns darauf eingestellt.

Aceto Balsamico für Gemießer

Aceto Balsamico di Modena "Europa '92"

Acetificio Carandini

0,25 l DM 29,-
1,930

(Das Angebot ist bis 31. Oktober 1996 gültig)

Pressesüßlinsen

Gavi Verkostung

Unter der Überschrift "Die milde Heiterkeit des Gavi" veröffentlichte "Der Feinschmecker" in seiner Juni-Ausgabe das Ergebnis einer Gavi Verkostung. Da wir von ihr berichten, wenden Sie bereits richtig vernünftig, das Ergebnis kann sich sehen lassen. Der Gavi belegte den 3. Platz, der Gavi "Terrassa" den vierten. Wenngleich wir den Terrassa etwas wertvoller einschätzen, ist es doch eine Bestätigung unserer Auswahl, kostet eine Flasche des Siegerweines - laut Bezugsquellenangabe - immerhin DM 36,57, der Gavi und der Gavi "Terrassa" von La Zetba kosten bei uns noch nicht einmal die Hälfte ...

Der 3. Platzerte

1995

Gavi

La Zetba

0,75 l DM 14,90

Ernteaussichten

Toskana: Alle unsere Lieferanten sind bislang optimistisch, was die Qualität angeht. Die Trauben sind sehr gesund, das Wetter ist optimal. Etwas Regen in August und September, aber hohe Tagestemperaturen bis knapp unter 30° C lassen die

Trauben perfekt reifen. Hält das Wetter noch 3 Wochen an, können wir uns auf einen sehr guten bis großen Jahrgang in der Toskana freuen.

Ventien: Hängt nur nach der Blüte und im Sommer, sowie anhaltende Regenfälle und zu kühle Temperaturen im August und Anfang September lassen im Weißweibereich nicht mehr als ein durchschnittliches Jahr erwarten. Beim Prosecco der bereits jetzt gelassen wird, sieht es recht ordentlich aus. Da die Beeren sehr locker hängen, gab es kaum Faulnis. Stefano Cesari von Brgalata in der Valpolicella-Zone äußert sich hingegen optimistisch zu den Roten. Die Trauben sind trotz der Regenfälle noch gesund, Wind und seit 14 Tagen sonniges Wetter, lassen die Trauben abtrocknen und erndtmäßig jetzt einen guten Reifeprozess.

Piemont: Während ich diese Zeilen schreibe, sitze ich in einer kleinen, schlichten Bar in La Morra und lasse den heutigen Arbeitstag Revue passieren. Ich glaube, Ihr Gaumen wird sich in einigen Monaten an den Folgen dieser Reise erfreuen, aber darüber will ich eigentlich gar nicht schreiben. Wenn nur das Wetter draußen nicht so schlecht wäre, dann könnte ich endlich nach fünf eher schwachen Jahren, wieder Positives über die Ernteaussichten zu Papier bringen. Aber, Mario Pesce und Lorenzo Accomasso, mit denen ich heute gesprochen habe, lassen keinen Zweifel daran, sollte es nicht in den nächsten Tagen in einen grandiosen Spätsommer umschlagen, wird es zumindest um die großen Nebbiolo-Weine wieder schlecht bestellt sein. Hier also bleibt uns im Gegensatz zur Toskana wenig Hoffnung.

Südtirol, Trentino: Ein verregener August und die zu kühlen Temperaturen, die auch noch Anfang September herrschen, lassen die Trauben teilweise am Stock hängen. Der Ertrag ist ordentlich, die Qualität kann nur bei sehr guter Selektion überdurchschnittlich werden.

Friaul: Im Friaul hingegen gab es im August weniger Niederschläge. Die Sonne und ein fast ständig wehender Wind haben die Trauben gut abgetrocknet, Faulnisprobleme gibt es vor daher wenig. Die Gradationen und Säurewerte sind gut, es wird eine qualitativ gute bis sehr gute Ernte bei etwas höheren Erntemengen erwartet.

Toskanische Karität

1986

Chianti Classico Riserva "Vincostia"

Attoria di Rodano

0,75 l DM 31,00

(Verfügbar ab ca. Ende September,
Gültig solange der Vorrat reicht)

In Kürze

- Versand Ihrer Pakete.** Seit einiger Zeit waren wir beim Paketversand mit dem DPD als Partner nicht mehr zufrieden. Deshalb haben wir verglichen und gerechnet. Vorteile und Nachteile abgewogen und auch die Deutsche Post AG in unsere Überlegungen mit einbezogen. Und siehe da, der einst so träge Reise hat nach unserem Eindruck die privaten Paketbeförderer auf ihrem

Ruhekissen überholt. Deshalb verschicken wir seit Juli Ihre Pakete mit der Post. Geben Sie uns bitte Bescheid, sollten Ihnen sehr lange Laufzeiten oder andere Ärgernisse auffallen, wir glauben aber nun mit einem sehr guten Partner zusammenzuarbeiten

- Öffnungsarbeiten.** Nach jahrelangen Diskussionen über das überkommene Ladenschlussgesetz ist ein - unseres Erachtens unzureichender - Kompromiss zustande gekommen. Im Rahmen der gesetzlichen Möglichkeiten erwägen wir eine Erweiterung unserer Öffnungszeiten. Da wir Sie zu Zeiten bedauern möchten, in denen Sie gerne einkaufen gehen, sind wir über Anmerkungen von Ihrer Seite dankbar.

Friaul

Die italienische Weißweinregion

In weiten Teilen Italiens gilt Friaul als Synonym für große italienische Weißweine. Den Winzern der Region ist es gelungen diese Meinung auch über Italiens Grenzen hinaus zu transportieren, und die Zone als eine der großen Weißweinzonen der Welt zu bezeichnen.

Gehinttp aus Friaul

Pinot Bianco Coll. Orientali del Friuli

Koberto Scudila

0,75 l DM 23,00

Wir schätzen die Weine unserer Freunde in den Coll Orientali hoch ein und auch mancher Winzer, dessen Tropfen wir nicht vertreiben, macht hervorragende, aussergewöhnliche Kraxenzen. Es sei uns dennoch erlaubt einige kritische Einwurfe zu formulieren.

Betrachten wir das Friaul klimatisch. Von den Alpen vor späten Frösten durch kalte Nordwinde geschützt gibt es Frostschäden während der Blütezeit nur selten. Die hohen Niederschläge andererseits durch die Alpenabende bedingt, fallen größtenteils außerhalb der Vegetationszeit der Reben und versorgen die Böden mit reichlich Wasser. Dennoch muß in einigen Bereichen mit sehr steinigem, und damit besonders wasserundurchlässigen Böden, im Sommer künstlich bewässert werden, da von Juni bis September meist hohe Temperaturen herrschen und wenig Regen fällt. Durch die verhältnismäßig tiefen Lagen allerdings sind die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht für einige Rebsorten zu gering, so daß die Reife bisweilen fehlt. In höheren Lagen sind daher die Weine oft etwas nerviger, säurebetonter und lebendiger. Solche Lagen gibt es im Friaul nur wenige. Unso erstaunlicher, daß die Preise, die in aller Regel hoch sind, gerade mit den schwierigen Anbaubedingungen im Weinberg begründet werden. Wenn wir im Vergleich die teilweise extrem exponierten Steillagen in Ligurien, aber auch in Trentino und Südtirol betrachten - in denen mitunter sehr bewerkwundernde Weine erzeugt werden - sei uns eine gewisse Verwunderung über die Argumentation gestattet. Die Möglichkeiten der Preisgestaltung scheinen also eher in einem guten Marketing und durch einige