

# Das Weinblatt

91. Ausgabe, 3. August 2018

## Impressionen von der VinItaly

Besonders spannend ist es naturgemäß, in jedem Jahr den neuen Jahrgang, diesmal den 2017er, kennenzulernen und qualitativ einordnen zu können. Bei den Weinen des vergangenen Jahres 2017 war das unter dem Aspekt des ganz außergewöhnlichen Witterungsverlaufes besonders spannend. Der späte Frost, der am 21. April 2017 fast alle Regionen Italiens erreichte, und der extrem heiße und trockene Sommer ließen wenig Positives erwarten. Zum einen, weil durch den warmen März und die ungewöhnlich hohen Temperaturen Anfang April der Rebaustrieb schon sehr weit und die Frostschäden dadurch teilweise gravierend waren. Zum anderen, weil ein zu heißer, trockener Sommer die Reben schädigt und in der Regel zu sehr geringer Säure und eingekochten Fruchtaromen in den Weinen führt.

Entsprechend überrascht war ich, wie beeindruckend sich die Mehrheit der 2017er zeigte – übrigens erging es den Winzern nicht anders, auch sie hatten nach diesem Witterungsverlauf keine großen Erwartungen gehegt. Nicht zuletzt, weil in vergleichbar heißen Sommern der Alkoholgehalt in den Weinen exorbitant hoch war und nicht selten zu unharmonischen, alkoholscharfen Weinen führte.

Der Großteil der noch jungen Weine präsentierte sich harmonisch, mit kräftiger Struktur und sehr kompakt. Einige Winzer äußerten sich insofern etwas kritisch, weil sie dem Jahrgang kein großes Reifepotential zutrauen, da sie sich bereits recht reif präsentieren. Ich sehe das im Moment nicht so kritisch. Mir scheinen die Weine so kompakt, dass ich ihnen durchaus ein gewisses Reifepotential zutraue. Das soll

aber nicht heißen, ich würde meine Einschätzung über die der Winzer stellen.

Es wird mir nicht schwer fallen, in ein paar

Jahren gegebenenfalls den Irrtum einzugestehen. Mein Überblick ist durch die Breite der Verkostung umfangreicher als der der Winzer, und ich habe etliche Weine verkostet, die mir gar nicht den Eindruck eines zu schnell reifenden Jahrgangs machen. Schon beim Jahrgang 2009

waren wir alle überzeugt es sei ein Jahrgang ohne Reifepotential, was sich so nicht bewahrheitet hat.

Deshalb erlaube ich mir, zu 2017 eine eigene Meinung zu haben, auch wenn sie von der Meinung der Mehrheit abweicht.

Wie üblich habe ich auch dieses Jahr wieder etliche Brunello verkostet. Dieses Jahr kam der Jahrgang 2013 auf den Markt. Leider muss ich sagen: eine absolute Enttäuschung. Sehr knappe Frucht, überwiegend schon leicht überreif in der Farbe, wenig Struktur. Vom Preis-Qualitäts-Verhältnis uninteressant. Deshalb werden wir auf diesen Jahrgang wieder verzichten, denn selbst der von Claudia Ferrero – der in den vergangenen Jahren so überzeugend war – konnte uns nicht begeistern. Da geben wir für mehr Trinkspaß lieber etwas mehr als die Hälfte des Geldes aus, das wir für einen Brunello bezahlen müssten, zum Beispiel für einen der wundervollen Chianti Classico „Vigna Viacosta“ von Rodano, Vino

## Neues bei Strien

### 2017 Verduno Pelaverga

Cadia

0,75l € 15,95

(Grundpreis 21,27 €/Liter)

### 2017 Langhe

#### Sauvignon "Abrigat"

Cadia

0,75l € 14,95

(Grundpreis 19,93 €/Liter)





Nobile von Le Casalte oder Romagna Sangiovese Riserva von Raffaella Bissoni. Auch in diesem Jahr haben wir wieder einige neue Weine für Sie entdeckt, mehr dazu unter „Neues bei Strien“.

### Neues bei Strien

Zuerst möchte ich die Weine nennen, die von langjährigen Lieferanten stammen,

#### Neue Jahrgänge

**2017 Sauvignon**

Valentino Butussi

**0,75l € 13,95**

(Grundpreis 18,60 €/Liter)



aber dennoch neu sind. Größtenteils nicht, weil wir sie noch nicht im Programm hatten, sondern weil sie tatsächlich erstmals oder im zweiten Jahr produziert wurden oder aber die Reb-

zusammensetzung so geändert wurde, dass sie nun unser Interesse fanden.

Seit vielen Jahren hat Valter Musso Pinot Nero in seinen Weinbergen. Bisher allerdings hat er ihn praktisch ausschließlich für die Herstellung seiner Flaschengärer verwendet. Mit dem Jahrgang 2016 hat er ihn, gemeinsam mit seinem Sohn Emanuele, als Rotwein ausgebaut. Ich weiß nicht wie Emanuele über diese Rebsorte denkt, aber ich behaupte mal, der Vater hat sich durchgesetzt, was den Ausbau angeht. Der Traditionalist baut ganz oder weitgehend im großen Holz aus – das passt mir.

Der zweite neue Wein ist der „Contrapasso“ von Paolo Masi. Ein untypischer Wein für unser Sortiment, denn er besteht zu je rund 50% aus Sangiovese und Syrah. Sie alle wissen, ich bin nicht der große Freund französischer Rebsorten auf italienischem Boden. Warum? Die meisten von Ihnen kennen meine fast schon stereotype Antwort auf diese Frage. Italien ist das rebsortenreichste Land der Welt und hat so viel zu bieten, dass es „die Franzosen“ nicht braucht. Aber man muss meine Meinung ja nicht teilen, und genau deshalb gibt es nun diesen Wein in unserem Angebot.

Der dritte und vierte neue Wein von alten Freunden kommt ebenfalls von einem unserer „Urlieferanten“ – von Vallone in Apulien. Beim einen handelt es sich um einen reinsortigen Wein aus einer alten, fast vergessenen Rebsorte, der Ottavianello, die ihm auch seinen Namen gibt. Der zwei-

te, der Castelserranova, wird aus Negroamaro und Susumaniello gekeltert. Die weiteren Neuen von „Alten“ stammen von Enrico Pozzesi von der Fattoria Rodano. Zwei Chianti Classico (hierzu mehr in der nächsten Ausgabe) und der „Mon Nené“, ein Cabernet-Sauvignon, aus dem Jahrgang 2011.

Allerdings haben wir auch zwei neue Weingüter ins Sortiment aufgenommen. Das eine ist der kleine, 12 Hektar große Familienbetrieb Cadia der Familie Giachiro in Roddi d'Alba im Piemont. Sie produziert einen Wein, der aus einer uralten Rebsorte stammt, allerdings erst in den letzten Jahren wieder etwas mehr Aufmerksamkeit bekommen hat – den Verduno Pelaverga. „Vergessen“ wurde er, weil die Winzer die Rebflächen lieber mit Nebbiolo bepflanzen wollten, denn der brachte – im Gegensatz zum unbekannteren Pelaverga – wesentlich mehr Geld in die Kasse. Mein erster Kontakt mit Wein aus Pelaverga ist schon viele, viele Jahre her. Lange Jahre gab es meines Wissens nur zwei oder drei Produzenten. Die Menge war klein, die Preise hoch, die Qualität... naja. Inzwischen gibt es

11 Erzeuger und rund 20 Hektar Rebfläche. (Zum Vergleich, das kleine Anbaugebiet Barolo umfasst ca. 1.300 Hektar, das Bordeaux ca. 100.000 Hektar) Seit zwei, drei Jahren ist dieser Wein voll im Trend. Das ist – wie sie sich denken können –

aber nicht meine Motivation ihn anzubieten. Nein, ich mag ihn, ich mochte ihn immer schon seit ich ihm das erste Mal begegnet bin, hielt ihn aber lange Zeit für unverkäuflich. Jetzt möchte ich es wissen! Der zweite Wein dieser Kellerei ist ein Weißwein aus der Sauvignon Blanc Traube. Ja, sie haben recht, eine italienische Rebsorte ist das nicht, auch wenn sie schon seit sehr langer Zeit in Italien heimisch geworden ist. Aber es ist eine große Rebsorte, die auf unterschiedlichen Böden sehr unterschiedliche Aromen ausprägt – und

#### Neues bei Strien

**2016 Labghe Pinot Nero**

Valter Musso

**0,75l € 18,95**

(Grundpreis 25,27 €/Liter)

**2016 Ottavianello Ostuni**

Vallone

**0,75l € 10,95**

(Grundpreis 14,60 €/Liter)



die ich sehr spannend finde. Und zum Abschluss noch eine weiße Neuheit. Diesmal wieder aus einer autochthonen, heimischen Rebsorte, namentlich der Verdiso. Noch nie gehört? Wundert mich nicht! Sie stammt aus dem Veneto, unglücklicherweise aus der Gegend, wo die Glera-Traube heimisch ist, die Prosecco-Traube, wie sie bis vor kurzer Zeit noch offiziell hieß. Deshalb wurde die Verdiso aussortiert. Wir haben bei der Familie Ballancin,

## Kulinarische Weinprobe

**"Sommerliches aus Italien"**

**Am Sonntag,  
19. August 2018  
um 13 Uhr**

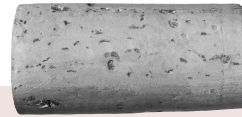
Ihre Anmeldung erbitten wir bis 14.08.2018  
Die Teilnahme kostet 45 € p.P.



mit der Hilfe eines langjährigen Kunden und Freundes, einen Verdiso gefunden, den zu probieren sich aus unserer Sicht lohnt. Leicht perlend, lebendig, frisch und überaus trinkig.

## Verkostung Super Tuscans und „Normal Tuscans“ im Mai

Ein sehr kleiner Kreis traf sich am Mittwoch Abend vor Himmelfahrt zur Verkostung gereifter toskanischer Weine. Eine spannende Probe! Die verkosteten Weine im einzelnen aufzulisten würde den Rahmen sprengen, summa summarum waren es 11 Weine. Angefangen bei einem Chianti Classico Riserba „Petri“ des Castello Vicchiomaggio aus dem Jahrgang 1986 (der seinen Zenit deutlich überschritten hatte, aber durchaus nicht unangenehm war), über einen 2002er Chianti Classico der Podere Pruneto, der trotz des kleinen Jahrgangs durchaus noch auf überraschenderweise sehr erfreulichem Niveau war. Die absoluten Höhepunkte des Abends waren aber der „Monna Claudia“ 1998 von Rodano, der „Lazzicante“ 1999, ebenfalls von Rodano und der Rosso Fiorentino 1990 von Cennatoio. Nicht wirklich weniger begeisternd, der 2007er Chianti Classico Riserva „Viacosta“ wiederum von Rodano. Bis auf einen hat kein Wein wirklich enttäuscht, das ist eine wirklich erfreuliche Bilanz dieses überaus interessanten und vergnüglichen Abends. Ein herzliches Dankeschön an die kritischen, kompetenten Mitverkoster.



## Aktuell

- **Homepage:** Aktuell ist unsere Homepage wegen der bestehenden Rechtsunsicherheit um die DSGVO abgeschaltet. Selbst Fachanwälte konnten bis zum 24. Mai nicht verbindlich sagen, was erlaubt ist und was nicht. Wir nutzen die Zeit für eine komplette Neugestaltung unserer Seite und hoffen, schon bald erste Urteile als Leitfaden für die Umsetzung der DSGVO und anderer juristischer Spitzfindigkeiten zur Verfügung zu haben. Im nächsten Weinblatt hoffe ich, Vollzug melden zu können.
- **DHL:** Herzlichen Dank für die vielen Rückmeldungen. Aufgrund Ihrer vielen Fürsprachen für DHL bleiben wir im Moment dabei, obwohl es in der Zwischenzeit schon wieder zu einem kleinen Eklat kam (Erst bei der vierten (!) Beauftragung wurde abgeholt). Wir prüfen aber einen Wechsel zu UPS, der von Ihnen überwiegend als einzig brauchbare Alternative genannt wurde.

## Kulinarische Weinprobe „Sommerliches aus Italien“

**Am Sonntag, 19.08.2018 um 13 Uhr**

Ist das nicht ein fast mediterraner Sommer in Deutschland! Wir hoffen, das bleibt auch im August noch so. Aber auch wenn uns das stabile Hochdruckgebiet bis dahin verlassen haben sollte, lassen wir uns die Lust auf Sommerliches aus Italien dadurch nicht verderben. Weiß- und Roséweine sowie Rotweine, die auch leicht gekühlt bestens genossen werden können, sind die Hauptdarsteller unserer kulinarischen Weinprobe, die wir nach langer Zeit mal wieder auf einen Sonntag Mittag gelegt haben. Am 19. August um 13 Uhr würden wir Sie gerne zu einem Aperitivo begrüßen und Ihnen anschließend eine feine Auswahl sommerlicher Gerichte zu frischen und lebendigen Weinen anbieten. Gemüse wird natürlich eine große Rolle spielen – in kalter und warmer Form. Aber auch Fleisch- und Fischgerichte werden Platz auf unserem Buffet finden.



Wenn irgend möglich, wird die Veranstaltung unter Dach im Außenbereich der Gärtnerei stattfinden.

## Probierpaket Chianti Classico 2015

2015 Chianti Classico

2015 Chianti Classico  
botte numero 27

2015 Chianti Classico  
botte numero 46

2015 Chianti Classico  
"Viacosta"

Alle von der Fattoria Rodano  
à 0,75 l

Paketpreis frei Haus € 95,00



Wir würden uns freuen, wenn wir Sie zahlreich zu dieser Veranstaltung begrüßen dürften.

Wie gewohnt liegt der Preis für die Teilnahme bei 45 € p. P. Darin sind alle Weine, Speisen sowie Wasser und ggf. Caffé und Digestif enthalten.

### Probier-Abonnement

Eng war es wieder, was den Sieger des letzten Rotwein-Abos anging. Am Ende hat sich der Sangiovese di Romagna von Raffaella Bissoni knapp vor dem Erta e China von Renzo Masi durchgesetzt.

Der Wein zum niedrigsten Preis, der Montepulciano d'Abruzzo hatte es gegen die beiden Konkurrenten schwer, wurde aber wegen des guten Preis-Qualitäts-Verhältnisses ebenfalls gelobt.

Beim Weißwein gab es einen klaren Sieger – den „Biancospino“ Moscato, der im Moment leider ausverkauft ist. Schade, dass die Malvasia-Traube so

wenige Anhänger hat. Ich gebe aber zu, auch ich bin ein Fan des Moscato secco, der übrigens im Piemont gerade zur Mode wird. Eine Qualität wie den „Biancospino“ habe ich aber in der „Heimat“ des Moscato noch nicht gefunden.

Das aktuelle Abo Rot wird sich aus dem Ottavianello von Vallone, dem Verduno Pelaverga von Cadia und dem Chianti von Renzo Masi zusammensetzen. Im weißen Abo finden Sie den „Kret“ Friulano von Butussi, den Verdiso von Ballancin und den Bianco Vergine di Val di Chiana von Renzo Masi.

Ganz besonders gespannt bin ich natürlich auf Ihre Rückmeldungen zum Pelaverga. Nicht weil er mein unbedingter Favorit wäre, sondern weil ich gespannt bin, ob Sie diese Rebsorte ebenso interessant finden wie ich.

Der Versand wird voraussichtlich am 7. August erfolgen. Die Abholung wird ab dem 10. August möglich sein.



**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!



## Neues bei Strien

**Treviso Verdiso**

Ballancin

0,75l € 8,45

(Grundpreis 11,27 €/Liter)

**2017 "Contrapasso"**

**Renzo Masi**

Cadia

0,75l € 8,95

(Grundpreis 11,93 €/Liter)



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](http://www.strien.com)

Weinimport  
**Strien**  
Italienische Weine