

Das Weinblatt

92. Ausgabe, 10. Oktober 2018

Jahrgang 2018 – Erste Stimmen

Noch bot sich mir nicht Gelegenheit, mit vielen Winzern zu sprechen, die Stimmen allerdings, die ich bislang gehört habe, sind sehr optimistisch.

Im leidgeprüften Deutschland, vor allem im Osten und Nord-Osten, kann man es sich kaum vorstellen: Italien hatte im Sommer ungewöhnlich viele und starke Regenfälle zu verzeichnen. Und auch das ist für den Laien kaum verständlich: zum Glück! Der Volksmund sagt immer viel Sonne gleich guter Wein. Diese Gleichung mag für unsere Sommer in Deutschland (oft) stimmen, für Italien – die Jahre 2006 und bedingt auch 2017 sind Beleg dafür – stimmt es nicht. Zumindest nicht vollständig.

Vermutlich ist Ihnen auch aufgefallen, der Alkoholgehalt in den Weinen ist in den vergangenen 20 Jahren fast stetig angestiegen, zumindest in der Breite. Das ist ganz

zweifelsfrei dem Klima zuzuschreiben. Teilweise beginnen die Winzer Pflanzungen in Süd-Ost-Ausrichtung nicht mehr neu zu bestocken, sondern stattdessen Nordhänge als Weinberge zu nutzen. Das wäre früher undenkbar gewesen, heute wissen sich manche Winzer nicht mehr anders zu helfen, damit die Alkoholgrade in einem vernünftigen Rahmen bleiben.

Ich erlaube mir den Exkurs etwas auszudehnen, um verständlich zu machen, warum zu viel Sonne für den Wein nicht gut ist:

Sehr wichtig für einen wohlschmeckenden, harmonischen Wein ist neben der Aromatik

auch die Säure. Und alle beide leiden sehr, wenn die Tagestemperaturen zu hoch und die Nächte zu warm sind. Während warme (nicht heiße!) Temperaturen im Juli – und je nach Region – auch im August sehr gut für das Wachstum der Reben und der Trauben sind, so sind vor allem zu warme Nachttemperaturen in der späteren Reifephase absolut negativ für die Aromatik und die Säure. Die Aromen entwickeln sich nicht, die Säure geht verloren. Außerdem muss man wissen, bei Temperaturen über ca. 35°C stellt die Rebe die Photosynthese ein, es passiert also nichts mehr. Keine Energieversorgung, kein Nahrungstransport, nichts. Man muss sich das vorstellen wie eine Siesta, die sich die Pflanze gönnt. Wenn es noch dazu keine Regenfälle gibt, bleiben die Trauben klein, enthalten aber in Relation zu ihrem Gewicht viel Zucker und wenig Wasser. Ergo steigt der Alkoholgehalt im Wein.

Dazu zwei Beispiele aus dem Extremjahr 2006. In Italien hatten sehr viele Rotweine Aromen von Rumtopf, eingekochten Früchten, Teer, sehr dunkle Fruchtnoten. Das ist eine klassische Folge von zu wenig Wasser und großer Hitze. In Deutschland wurde der Jahrgang von der Presse als mindestens Jahrhundertjahrgang hochgejubelt. Die Winzer waren, insbesondere was den Riesling angeht, froh, dass er schnell verkauft war. Denn der Riesling lebt von seiner hohen Säure – und die fehlte in jenem Jahr. Wäre nicht die künstliche Säuerung in einigen Gebieten erlaubt worden, wären die Weine



Trauben beim Einmaischen

Kulinarische Weinprobe

"Italiens rustikale Winterküche"

**Am Samstag,
10. November 2018
um 19.30 Uhr**

Ihre Anmeldung erbitten wir bis 3.11.2018
Die Teilnahme kostet 45 € p.P.





absolut leblos und sehr langweilig gewesen. Aber zurück zum aktuellen Jahr in Italien. Viele Regenfälle haben den Winzern zwar einerseits viel Arbeit beschert, weil es bedeutet, dass man im Weinberg wesentlich mehr arbeiten muss als in trockenen Sommern. Andererseits hat es aber geholfen einen mindestens durchschnittlichen Ertrag zu erreichen. Obendrein dürften die Alkoholgradationen etwas moderater ausfallen

Neues bei Strien

2014 "Castel Serranova"

Vallone

0,75l € 14,95

(Grundpreis 19,93 €/Liter)

2017 "Quarto Marchese"

Frascati Superiore

Casale Marchese

0,75l € 15,95

(Grundpreis 21,27 €/Liter)



als im vergangenen Jahr. In einigen Gebieten waren die Regenfälle etwas zu anhaltend, teilweise entschieden zu heftig und sorgten so für Fäulnisprobleme. Ganz besonders wenn die Regenfälle mit relativer Windstille zusammen kamen. Insgesamt aber habe ich bisher sehr positive Stimmen gehört – und zwar aus ganz Italien.

Menge gut bis sehr gut, Qualität, soweit man das zu diesem frühen Zeitpunkt schon sagen kann, mindestens gut bis teilweise hervorragend oder sogar außergewöhnlich. Wir sind sehr gespannt, was wir schon bald aus den Tanks bzw. Fässern probieren dürfen. Durch die ordentlichen Mengen lebt die Hoffnung, dass wir im kommenden Jahr nicht mit großen Preisaufschlägen rechnen müssen.



Neuer Jahrgang

2015 Chianti Classico "Vigna Viacosta"

Fattoria Rodano

0,75 l € 24,50

(Grundpreis 32,67 €/Liter)



Versand durch DHL – Versandkosten

Ganz herzlichen Dank für Ihre vielen Rückmeldungen zum Paketversand. Wenn ich mir Ihr klares Votum für DHL vor Augen führe, dann scheinen die Probleme primär bei der Zuverlässigkeit der

Abholung zu liegen. Hierzu hatte ich in der letzten Zeit mehrere Gespräche mit der für uns zuständigen Vertriebsabteilung. Auch wenn ich leider mit der Zustellbasis nicht sprechen konnte – hier riegt DHL hermetisch ab – scheint es so zu sein, dass nachhaltige Besserung eintreten könnte. Durch

diese beiden Argumente haben wir uns entschlossen, unsere Pakete bis auf weiteres mit dem Branchenprimus zu versenden.

Wie bereits angekündigt, können wir die Versandkosten nach vielen Jahren der Preisstabilität nun nicht mehr halten. Allein seit Mitte des Jahres 2014 wurden unsere Preise um rund 15% erhöht – das fühlt sich an wie eine Subventionierung der Großversender, die Preiserhöhungen dieser Größenordnung sehr wahrscheinlich mit dem Wechsel des Transportunternehmens quittieren würden. Wie dem auch sei, mit unseren „paar“ Paketen müssen wir das hinnehmen. Zwar würden wir bei anderen Anbietern günstigere Preise bekommen, da Sie aber fast einstimmig großen Wert auf die Zustellung durch DHL legen, schlucken wir die Kröte.

Seit ca. 15 Jahren versenden wir Pakete im Versand ab 95 € Warenwert frei Haus, unter diesem Wert berechnen wir 8,70 € als Anteil an Porto- und Verpackungskosten. Nun müssen wir diesen Anteil auf 9,90 € anpassen, Dies gilt jedoch nur, wenn wir die größtmögliche Verpackungseinheit wählen dürfen (maximal 18 Fl. Pro Paket). Wünschen Sie kleinere Versandeinheiten, müssen wir 9,90 € für jedes Paket mit einem Warenwert von weniger als 95 € berechnen.

Für Probierabonnenten müssen wir die Versandkosten auf 7 € pro Paket erhöhen, denn auch die Preise für die extrem hochwertigen Versandverpackungen sind in den vergangenen Jahren deutlich gestiegen.

Wir hoffen sehr, dass Sie uns trotz dieser unpopulären Maßnahme die Treue halten und freuen uns auf Ihre Bestellung.

Chianti Classico – Abschluss der Serie

Zum guten Schluss unserer Serie über den Chianti Classico gehe ich noch einmal auf unseren Partner Fattoria Rodano ein.

Enrico Pozzese ist ein sympathischer Dickhäuter. Er hat sich nicht nur immer aus der „Modernisierung“ des Chianti herausgehalten, was die Traubenauswahl anging. Er ist auch (fast) immer seiner Linie treu geblieben den Chianti Classico Rodano viel länger auszubauen, als es die meisten Kollegen der Zone tun.

Zwar hat er seine bisherige Riserva „Viacosta“, die schon immer den Richtlinien einer „Gran Selezione“ entsprochen hat, jetzt de facto zu einer solchen gemacht, allerdings hat er keine neue Riserva „erfunden“. Darauf hat er bewusst verzichtet, denn das hätte bei seinen langjährigen Kunden,



also auch bei Ihnen, für einige Irritation gesorgt. Da bin ich absolut einig mit ihm. Vollkommen unabhängig von der neuen Gesetzgebung hat Enrico aber seit geraumer Zeit ein Gedanke beschäftigt:

Den Chianti Classico eines jeden Jahrgangs

produziert er in einer Menge, die vieler Fässer für den Ausbau bedarf. Trotz gleicher Basis entwickelt sich in den vielen Monaten des Holzbaus jedes Fass anders. Seit Jahren hat er festgestellt, dass sich in aller Regel eines, meistens zwei, selten drei

Fässer qualitativ deutlich besser und markant anders als das Gros der Fässer entwickeln. Entsprechend hat er es in einigen Jahrgängen als bedauerlich empfunden, diese signifikant besseren Weine mit der großen Masse der „normalen“ Fässer zu verschneiden. Mit der Abfüllung des Jahrgangs 2015 hat er sich entschlossen die beiden aus seiner Sicht besten Fässer separat abzufüllen. Es gibt also erstmals zwei Einzelfassweine: das Fass Nr. 27 und das Fass Nr. 46. Beide

Weine sind logischerweise nur in sehr geringer Menge verfügbar. Wir haben gekauft, was Enrico rausgerückt hat – das allerdings ist sehr wenig. Zögern Sie also nicht lange, wenn Sie ein Fläschchen davon ergattern wollen.

Diese beiden Weine hätte er

auch ohne Weiteres als Riserva bezeichnen können. Das wollte er aber nicht. Für den Moment sind diese beiden Weine eine Spielerei eines neugierigen Winzers, der sich stets verbessern möchte. Ob er sie beibehält, werden letztendlich Sie als Konsumenten entscheiden.

Neues bei Strien

2011 Mon Nené

Fattoria di Rodano

0,75l € 27,50

(Grundpreis 36,66 €/Liter)

2015 Chianti Classico

„Botte n°27“ oder „Botte n°46“

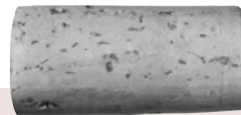
Fattoria di Rodano

0,75l € 29,50

(Grundpreis 39,33 €/Liter)



Messung des Zuckergehalts im Traubenmost



Aktuell

- **Wegen Wein-Genuss-Reise geschlossen:** Bitte beachten Sie: Am Freitag, 19. Oktober bleibt unser Laden wegen einer Wein-Genuss-Reise geschlossen. Am Samstag, 20. Oktober bin ich gerne wieder für Sie da – mit vielen Eindrücken aus dem Veneto und von der Acetaia Guerzoni.
- **Bestell-Liste Oktober:** Zusammen mit diesem Weinblatt senden wir Ihnen unsere aktuelle Bestell-Liste. Darin haben wir sowohl die neuen Versandkosten berücksichtigt, als auch Preiserhöhungen der Kellereien, die sich aber überwiegend im moderaten Rahmen bewegen.



Aber ich hätte einen Artikel dieses Inhalts auch mit „Neues aus dem Hause Rodano“ überschreiben können, wenn ich nicht noch ein Fazit ziehen wollte.

Grundsätzlich befürworte ich das Bestreben des „Consorzio del Marchio Storico“ (vormals Consorzio Gallo Nero) dem Chianti Classico wieder mehr Authentizität geben zu wollen. Ob der Weg über die Gran Selezione – den zum Beispiel auch unser Partner Podere Pruneto nicht mitgehen will und kann – jedoch der richtige war, wage ich in Zweifel zu ziehen. Zu viel Einengung, zu viel Reglementierung, zu viele Neuerungen, die für einige wenige, stets qualitätsorientierte und nicht markt- respektive ausschließlich gewinnorientierte Winzer keine Neuerungen sondern Status Quo waren, sind eben vielleicht nicht die grandiose, qualitätssteigernde Marketingidee sondern vielmehr Bremse für traditionelle und dennoch moderne Unternehmen, die sich stets der besonderen Qualität verschrieben haben. Wir freuen uns seit vielen Jahren zwei Partner im Chianti Classico Gebiet zu haben, denen ein klarer, ehrlicher Wein am Herzen liegt und nicht das große Marketinggetöse.



Kulinarische Weinprobe

„Italiens rustikale Winterküche“

Am Samstag, 10.11.2018 um 19.30 Uhr
Trotz des herrlichen Altweibersommers lassen uns die kalten Nächte spüren: der Win-





ter rückt näher. Zeit für rustikalere, wärmende Speisen und ein schönes, passendes Glas Rotwein. Viele von uns verbinden mit Italien Sommer und Sonne, mit der italienischen Küche eher „mediterrane“ Fisch- und Gemüsegerichte oder die klassische Bistecca alla Fiorentina. Wer Italien im Winter kennt, weiß aber auch, die Räume, auch die Restaurants dort sind im Winter, gemessen an unseren mitteleuropäischen Gewohnheiten, eher knapp geheizt, recht kühl und nicht unbedingt einladend für „mediterrane“ Küche. Was also läge näher als im November klassische, teilweise aber auch weniger bekannte italienische Winterküche anzubieten?

Etwas Zeit haben wir ja noch, aber als Ideen stehen unter anderem im Raum: ein winterliches Pastagericht aus dem Ofen, Kürbisvariationen (Kürbis wird vor allem in der Poebene viel und gerne gegessen), Polenta mit spannenden Zutaten, klassische süditalienische Minestrone und natürlich wieder eine Auswahl besonderer Brote. Aber auch für die Liebhaber von Fleischgerichten wird sicher etwas dabei sein.

Bei den Weinen wird der Schwerpunkt diesmal, der Jahreszeit entsprechend, auf den Roten liegen und es werden einige Weine dabei sein, die die meisten von Ihnen noch nicht kennen.

Wir würden uns sehr freuen, Sie bei dieser Weinprobe begrüßen zu dürfen.

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.



Leckerer für die Küche

Olio Extravergine di Oliva
Italo Pietrantoni

0,75l € 24,50

(Grundpreis 32,67 €/Liter)



Probier-Abonnement

Das letzte Weinabo brachte bei den Rotweinen ein Patt zwischen Pelaverga und Ottavianello. Spannend, denn den einen war der Pelaverga zu speziell, den anderen gefielen gerade diese außergewöhnlichen Aromen. Nur deshalb wurde der Ottavianello nicht unangefochten Sieger, denn von der Punktzahl her hätte er gewonnen, aber nicht bei der Wahl zu „Selezione dell'Intenditore“. Für das beste Preis-Qualitäts-Verhältnis wurde der Chianti von Renzo Masi gelobt.

Leider bekamen wir beim Weißwein diesmal keine Rückmeldungen in Form des Bewertungsbogens. Die verbalen Rückmeldungen und die Verkaufszahlen lassen den Verdiso zum Sieger werden. Allerdings ist er praktisch ausverkauft – der Sommer ist zu Ende gegangen und so werden wir diesen leicht perlenden Wein erst im kommenden Jahr wieder nachkaufen.

Für das aktuelle Abo rot haben wir einen weiteren Wein aus Apulien, den „Castel Serranova“ aus Negroamaro- und Susumaniello-Trauben von Valloone ausgesucht. Dazu den erstmals von Valter und Emmanuele Musso produzierten Pinot Nero und das jüngste „Kind“ von Paolo Masi, den „Contrappasso“ aus Sangiovese- und teilgetrockneten Syrah-Trauben.

Das weiße Abo bestücken wir mit dem „Cerano“ Trebbiano d'Abruzzo von Italo Pietrantoni, dem neuen „Quarto Marchese“ Frascati Superiore von Casale Marchese und einem Sauvignon Blanc, den wir bereits im letzten Weinblatt als Neuheit vorgestellt haben, den „Abrigat“ von Cadia

Die Pakete werden voraussichtlich bis zum 12. Oktober verschickt. Die Abholung wird ab dem obigen Datum möglich sein.



**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



Weinimport
Strien
Italienische Weine