Weinimport Strien Italienische Weine

Das Weinblatt

93. Ausgabe, 13. Dezember 2018

Neues bei Strien

In dieser Ausgabe unseres Weinblatts haben wir wieder die eine oder andere Neuheit vorzustellen. Anfangen möchte ich im Trentino mit drei neuen Weinen. Vielleicht erinnern sich langjährige Stammkunden an den Nosiola von Casata Monfort. Bedauerlicherweise hatte die Kellerei vor einigen Jahren die Produktion dieses urtümlichen Trentiner Weißweins eingestellt – der Markt wollte ihn nicht mehr. Der rührige Lorenzo Simoni hat aber nicht lockergelassen und nun eine neue Stilistik dieses Weines entwickelt, der in der Fachwelt schon sehr positive Resonanz fand. Schon in der Entwicklungsphase dieser Stilistik durfte ich an der einen oder anderen Probe teilnehmen und war beeindruckt. Nun präsentieren wir Ihnen diesen Wein, der nichts mit dem früheren leichten, unkomplizierten Wein mit dezenten Nussaromen zu tun hat. Die Probierabonnenten werden ihn in Kürze verkosten können – und alle anderen an sofort in unserem Laden.

Neues bei Strien

2018 San Lorenzo
Casata Monfort
0,75l € 12,45
(Grundpreis 16,60 €/Liter

Das gleiche gilt für einen Spumante, einen tankvergorenen Sekt aus der selben Kellerei, den es auch erst seit relativ kurzer Zeit gibt: den Blanc de Sers Brut. Den Weißwein aus diesem Blend autochthoner Rebsorten haben wir Ihnen ja bereits im vergangenen Jahr vorgestellt. Nun möchten wir Ihnen auch diesen ausdrucksstarken, undosierten, also sehr trockenen Brut – in der Fachsprache pas dosé oder dosage zero – vorstellen. Sicher ein schöner Tropfen für die bevorstehenden Festtage.

Eine weitere Neuheit in unserem Sortiment ist der San Lorenzo, ein Rotwein aus der Sankt Laurent Traube, die ursprünglich wohl aus Frankreich stammt, zweifellos jedoch in die Burgunderfamilie gehört. Am weitesten verbreitet ist sie derzeit in Österreich, aber auch in Deutschland spielt sie eine gewisse Rolle, vor allem in der Pfalz. Der Name stammt vermutlich vom Datum, an dem die ersten Trauben dieser Rebsorte essbar werden, dem St. Laurentius – dem 10. August. Lorenzo Simoni – Inhaber der Cantine Monfort – kultivierte sie nicht zuletzt wegen des Namens, der so gut zu seinem Vornamen passt, aber natürlich vor allem, weil er geeignete Böden für diese Rebsorte hatte. Aus unserer Sicht ein absolut probierenswerter, frischer Wein.

Auch Pier Paolo Antolini hat in diesem Jahr einen neuen Wein präsentiert: Den Valpolicella Classico Superiore „Persegà" aus der gleichnamigen Einzellage. Dieser Wein ist als klassischer Valpolicella, also nicht als Ripasso gekeltert. Die Trauben stammen ausschließlich aus dem Weinberg in der Lage Persegà im kleinen Örtchen Marano im Herzen des Valpolicella-Gebietes. Die Probierabonnenten werden ihn mit der Dezember-Ausgabe zugesandt bekommen.

Neues bei Strien

2014 Barolo „La Morra"
Ciabot Berton
0,75l € 34,50
(Grundpreis 46,00 €/Liter)

2013 Barolo „Roggeri"
Ciabot Berton
0,75l € 48,00
(Grundpreis 64,00 €/Liter)

Mit dem Nascetta, einem autochthonen Weißwein, der erst in den letzten Jahren langsam wiederentdeckt wurde, beginne ich die Präsentation der neuen Weine unseres Sortiments aus dem Piemont. Noch ist es

eine überschaubare Zahl von Betrieben, die sich dieser alten Rebsorte angenommen haben. Entsprechend habe ich auch erst vor drei, vielleicht vier Jahren angefangen, mich mit diesem Wein zu beschäftigen. Auch die Winzer sind noch nicht sehr erfahren und es gibt etliche Stilrichtungen der Traubenverarbeitung. Einige der verkosteten Weine fand ich wenig erfreulich. Teils waren es Alterstöne die mich störten, weil der Wein zu lange ausgebaut wurde. Auch der Ausbau im Holz konnte mich bislang noch nicht überzeugen. Beeindruckt war ich aber von der Interpretation einer Kellerei, die mir bisher nur am Rande bekannt war, und die erst seit drei Jahren die Nascetta-Traube verarbeitet. Die Kellerei Stroppiana lässt ihm die Jugendlichkeit, aber auch den dezenten Gerbstoff, der nach meinem Eindruck ein Merkmal dieser Rebsorte ist. Diese Interpretation zeigt einerseits die Frische und Mineralität der Traube, lässt ihr aber auch das Potential, das meiner Einschätzung nach in ihr steckt. Wir sind sehr gespannt, wie Sie diesen Wein einschätzen. Erste – überwiegend positive – Rückmeldungen haben wir bei unserer letzten kulinarischen Weinprobe, die sehr schnell komplett ausgebucht war, erhalten.

Neues bei Strien

Haselnüsse
„tonda gentile piemontese"
geschält und geröstet
Cadia
200 g € 6,95
(Grundpreis 34,75 €/kg)

Neues bei Strien

2017 Langhe Nascetta
Stroppiana
0,75 l € 17,95
(Grundpreis 23,93 €/Liter)

2016 Valpolicella
Classico Sup. „Persegà"
Antolini
0,75 l € 13,95
(Grundpreis 18,60 €/Liter)

Nachdem es in den letzten Jahren zunehmend schwieriger wurde, Wein von Lorenzo Accomasso zu bekommen, haben wir uns entschieden uns eine neue Kellerei zu suchen, um interessante und bezahlbare Barolo anbieten zu können.
Zwar lasse ich den Kontakt zu Lorenzo nicht abreißen und habe ihn erst vor kurzem wieder besucht, die Mengen, die wir bekommen sind jedoch minimal. Hinzu kommt, dass seine Weine wegen ihres ganz besonderen Stils und Ausdrucks sowie aufgrund seines ganz besonderen Images als letzter absoluter Traditionalist und seines hohen Lebensalters inzwischen zu absoluten Kultweinen geworden sind. Die Preise, die heute selbst für die aktuellen Jahrgänge aufgerufen werden – und denen er seine Preisgestaltung natürlich anpasst – sind fernab dessen, was Sie bislang von dieser Kellerei gewohnt waren. In aller Regel werden Sie diese Weine im Handel nicht mehr finden, sie werden fast ausschließlich „unter der Hand" verkauft und unter Weinfreaks seit einigen Jahren als Kapitalanlage gesehen. Aufgrund der extrem geringen verfügbaren Mengen können auch wir seinen Barolo nur noch Accomasso-Fans anbieten, die schon in früheren Jahren seine Weine zu schätzen wussten. Wenn Sie Interesse an Weinen von Lorenzo Accomasso haben, sprechen Sie uns bitte an.

Nach dieser Zwischenbemerkung zurück zum Thema: Vor wenigstens zehn Jahren habe ich einen sehr sympathischen Winzer kennengelernt, der ebenfalls in La Morra, unweit von der Kellerei Accomasso entfernt, sein Weingut betreibt. Ciabot Berton heißt es und Marco und seine Frau Federica habe ich als ebenso phantastische, hilfsbereite, warmherzige Menschen kennengelernt, wie ich auch ihre Weine warm, ausdrucksstark und bemerkenswert empfinde. Sie haben immer respektiert, dass wir mit Lorenzo Accomasso arbeiten und auch seinen Weinen höchsten Respekt entgegengebracht. Unser herzlicher Kontakt blieb immer bestehen, obwohl wir nie eine Flasche Wein bei Ihnen käuflich erworben haben. Da die Kellerei aus unserer Sicht inzwischen einen sehr hohen Qualitätsstandard hat, und obendrein preislich auf dem Boden geblieben ist, lag es für uns nahe, eine Zusammenarbeit zu beginnen. So können wir Ihnen endlich wieder zwei interessante Barolo zu einem attraktiven Preis anbieten. Aus den vier verschiedenen Lagen-Barolo ihrer Produktion haben wir im Moment zwei ausgewählt. Den Barolo „La Morra" und den Barolo „Roggeri". Den Barolo „La Morra" haben wir für das Rotwein-Abo „Superiore" ausgewählt.

Wenn die Qualität so sein wird, wie wir uns das vorstellen, werden wir im kommenden Frühjahr noch den Favorita und den Nebbiolo Rosé dieser Kellerei in unser Sortiment aufnehmen. Wir werden Sie informieren,

wenn die Weine abgefüllt sind und einen Platz in unserem Sortiment finden werden.

Neues bei Strien

2016 „Corylus Nosiola"
Casa Monfort
0,75l € 17,45
(Grundpreis 23,27 €/Liter)

Blanc de Sers Brut nature
Casata Monfort
0,75l € 15,95
(Grundpreis 21,27 €/Liter)

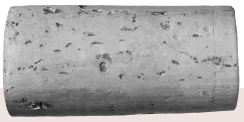
Die letzte Neuheit in unserem Sortiment, die wir Ihnen heute vorstellen können, sind die Haselnüsse der Sorte „tonda gentile piemontese" unseres Partners Cadia aus Verduno. Sie meinen Haselnuss ist Haselnuss? Dann sollten Sie unbedingt diese exquisite Nuss probieren, die es nur im Piemont gibt und als beste Haselnuss der Welt gilt...

Genussreise zur Cheese 2019
Für das Jahr 2019, genauer gesagt voraussichtlich vom 18. – 21. oder vom 19. – 22. September 2019 plane ich eine Genussreise zur Slowfood Käsemesse „Cheese" in Bra im Piemont. Der genaue Messetermin steht seitens des Veranstalters noch nicht definitiv fest, deshalb betrachten Sie die Terminangabe bitte unter Vorbehalt. Sie darf jedoch als sehr wahrscheinlich betrachtet werden.
„Cheese" was ist das? Diese Messe wird seit nunmehr 22 Jahren von der Vereinigung Slowfood veranstaltet und ist die bedeutendste Messe für Rohmilchkäse weltweit. Entsprechend kommen zu der in Zelten in der Innenstadt von Bra veranstalteten Biennale Aussteller aus aller Welt. Bei der Jubiläumsausgabe 2017 wurden rund 300.000 Besucher gezählt.
Auf der Cheese haben Sie nicht nur die Möglichkeit viele Käsesorten kennenzulernen, die auch ausgesprochenen Käsefans kaum ein Begriff sein dürften. Sie können auch Käse außergewöhnlichen Alterungsmethoden bzw. Reifungszeiten verkosten und lernen - wenn Sie Muße haben und sich viel Zeit für die Messe nehmen – ganz nebenbei z.B. den Unterschied zwischen Stilton – den kennen wohl viele Käsefans – und Stichelton.
Natürlich werden wir nicht einfach nur über die „Cheese" schlendern – das könnten Sie auch alleine. Vielmehr umfasst diese Reise nach der derzeitigen Programmgestaltung die Anreise im Bus ab Stuttgart, drei Übernachtungen in einer exklusiven Unterkunft in Cherasco, drei Mehrgangmenüs – mindestens eines

Kulinarische Weinprobe

„Suppen und Pizza"
Am Samstag, 2. Februar 2019
um 19.30 Uhr
Ihre Anmeldung erbitten
wir bis 26.01.2019

Die Teilnahme kostet 45 € p.P.



Aktuell

- **Helfen Sie uns zählen.** Unser Abverkauf „zwischen den Jahren" ist zur Tradition geworden, es gibt ihn bereits seit über 20 Jahren. Da möchten wir auch in diesem Jahr keine Ausnahme machen. Vom 27. bis 29. Dezember bieten wir Ihnen Restposten, vor allem Jahrgangsabverkäufe, zu Sonderpreisen an. In diesem Jahr gilt, anlässlich unseres 30-jährigen Bestehens, auf die meisten der Weine ein Rabatt von 30 %. Die Liste der angebotenen Weine werden wir wie gewohnt zwischen dem 24. und 26. Dezember verschicken.

- **Unsere Öffnungszeiten Im Dezember:** Bis 22.12. gelten die üblichen Öffnungszeiten. Am 24. Dezember haben wir nur auf Anfrage geöffnet. Am 27. und 28.12. sind wir von 15 bis 18 Uhr für Sie da, am Samstag, 29.12. von 9 bis 13 Uhr. Am Montag, 31.12. bleibt unser Laden geschlossen.

- **Inventur:** Vom 31.12.2018 bis 5.1.2019 bleibt unser Laden wegen Inventur geschlossen. Ab dem 11. Januar 2019 sind wir gerne wieder für Sie da. Sollten Sie in der Zwischenzeit Bedarf haben, zögern Sie bitte nicht uns anzurufen, um einen Termin zu vereinbaren.

Neuer Jahrgang

2015 Romagna
Sangiovese Sup. Riserva
Rafaella Bissoni
0,75 l € 23,50
(Grundpreis 31,33 €/Liter)

davon im Restaurant des bekannten Fernsehkochs Matteo Morra, der Besuch einer familiengeführten Käserei mit Führung durch die Produktionsräume mit entsprechenden Erklärungen und – wenn es das Wetter zulässt – durch die Viehzucht des Betriebes, der ausschließlich eigene Milch verarbeitet. Auf der Rückfahrt besichtigen wir einen Reisanbaubetrieb in der Poebene des nördlichen Piemont in der Nähe von Novara. Abends werden wir wieder in Stuttgart eintreffen. Die Abfahrt und Ankunft wird voraussichtlich am Fernsehturm in Stuttgart sein. Die Reisekosten pro Person werden sich nach derzeitigem Stand auf ca. 995 € p.P. inklusive aller Transfers ab/bis Stuttgart und vor Ort im Piemont, der Übernachtungen, Mehrgangmenüs, Weine zu den Menüs, Führungen etc. belaufen. Für nähere Informationen sprechen Sie mich bitte an. Telefon 0711-4410320 oder per Email: reisen@strien. com.

Kulinarische Weinprobe
„Suppen und Pizza" – Am Samstag, 2.2.2019 um 19.30 Uhr

Was passt besser zur kalten und „nach- weihnachtlichen" Jahreszeit als wärmende, etwas weniger üppige Speisen? Das war einer der Gedanken, die wir bei der Themen-Überlegung für unsere nächste kulinarische Weinprobe hatten. Aber auch der Gedanke, dass die Suppe meist unter Wert betrachtet wird, hat uns inspiriert. Gulaschsuppe, Leberknödelsuppe, Nudelsuppe, Tomatensuppe – das sind die Klassiker nach dem Motto „Hauptsache was Warmes im Bauch". Wir werden Ihnen Suppen präsentieren, die neben dem Bauch hoffentlich auch Herz und Sinne erwärmen.
Bei den Pizze haben wir uns von einem Pizzaiolo im Raum Verona inspirieren lassen, der die Pizza mal etwas anders interpretiert. Teig ohne Bierhefe, viele Mehl-Variationen und Belag, wie man ihn nur in sehr, sehr wenigen Pizzerien bekommt. Lassen Sie sich einmal mehr überraschen von unseren Ideen und Kreationen.
Sehr gerne würden wir diesen Abend mit Ihnen in gemütlicher Runde mit anderen Genussmenschen verbringen. Wir freuen uns darauf!
Wie üblich liegt der Preis für die Teilnahme bei 45 € p. P. Darin sind alle Weine, Speisen sowie Wasser und ggf. Caffé und Digestif enthalten.

Wieder eingetroffen

Haselnüsse mit Schokoladenüberzug
Giovanni Cogno

200 g € 10,95
(Grundpreis 54,75 €/Liter)

Probier-Abonnement

Die dritte Ausgabe des Abos im vergehenden Jahr 2018 brachte beim Rotwein einen aus unserer Sicht überraschenden Gewinner: den „Contrappasso" von Renzo Masi.
Bei den Weißen bekam der „Abrigat" Sauvignon von Cadia die besten Noten – für uns weniger überraschend, wenngleich wir auch den beiden anderen Weinen gute Chance eingeräumt hatten.
Für das letzte Abo des Jahres haben wir wieder einige interessante Weine ausgesucht: Im Rotweinabo werden wir eine Neuheit vorstellen, den „Persegà" Valpolicella Classico Superiore. Außerdem die neue Riserva des Sangiovese di Romagna von Raffaella Bissoni und den San Lorenzo von Casata Monfort. Dazu, für die Superiore-Abonnenten den Barolo „La Morra".
Für das Weißwein-Abo haben wir drei absolute Neuheiten ausgesucht: Den Nascetta von Stroppiana, den „Corylus" Nosiola von Casata Monfort und den Blanc de Sers Brut nature aus der selben Kellerei.
Die Pakete werden voraussichtlich ab dem 16. Dezember verschickt. Die Abholung wird ab dem 14.12. möglich sein.

Unsere Öffnungszeiten in der Nellinger Straße 30 (In der Gärtnerei Gehrung):

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