Weinimport Strien Italienische Weine

Das Weinblatt

94. Ausgabe, 15. Mai 2019

Bericht von der VinItaly

Wie in jedem Jahr traf sich auch in diesem Frühjahr die italienische Weinwelt wieder in Verona, um die VinItaly zu „feiern". Die VinItaly ist ja nicht einfach eine Messe, man müsste sie fast eine Party zu Ehren des italienischen Weines nennen. Offiziell ist es zwar eine internationale Weinmesse, die

Viel Bewegung morgens kurz vor Messebeginn vor dem Eingang

Internationalität bezieht sich allerdings primär auf die Besucher, die aus aller Herren Länder in die reizvolle Stadt an der Etsch reisen. Die Zahl der ausländischen, unter den rund 4.500 Ausstellern, hält sich in sehr engen Grenzen. Wenn ich richtig informiert bin, waren es in diesem Jahr noch nicht einmal hundert. Das kommt mir natürlich entgegen und deshalb spare ich mir die Reise auf die inzwischen größte Weinmesse der Welt, die ProWein in Düsseldorf, denn dort ist die Zahl der italienischen Aussteller bedeutend kleiner.

Neben dem Treffen unserer Lieferanten, um sich über Neues im Weingut, dem Befinden der Familie und der aktuellen Situation in Italien zu informieren, geht es natürlich um das Verkosten der neuen Jahrgänge und dabei ganz besonders darum, mir einen Überblick über die Qualität des jüngsten Jahrgangs zu verschaffen. Soviel vorab: 2018 präsentierte sich als ausgesprochen angenehm. Mehr dazu im nachfolgenden Artikel.

Beginnen wir mit den ersten Eindrücken aus dem neuen Weinjahr 2019. Aufgrund der sehr früh außergewöhnlich hohen Temperaturen, ist der Rebaustrieb sehr weit fortgeschritten. Entsprechend nervös waren fast alle Winzer, die ich gesprochen habe. Denn wenn jetzt – wie im Jahr 2017 – ein später Frost käme, wären die Schäden verheerend. Außerdem waren die Niederschläge Ende des vergangenen und zu Beginn des neuen Jahres nicht ausreichend, weshalb eine gewisse Angst vor starker Trockenheit herrscht, denn wenn im Winter zu wenig Niederschläge fallen, wären die Folgen eines trockenen Sommers noch bedrohlicher. Diese Szenarien, die alle meine Gesprächspartner sehr beschäftigten, zeigen auf, dass selbst bei sorgfältigster Arbeit und großer Achtsamkeit manchmal nur ein kleiner Teil des Erfolges in der Hand des Winzers liegt.

Wie immer gab es natürlich viele angenehme, informative und auch lustige Gespräche.

Eines der Gespräche war mit Enrico Pozzesi, dem Inhaber der Fattoria Rodano. Wir kennen uns seit nunmehr fast 30 Jahren und haben uns von jeher gut verstanden. Von daher sind wir sehr vertraut miteinander und es werden auch Dinge angesprochen, die mit Gelegenheitskunden sicher nicht angesprochen werden. Eines seiner größten Probleme der letzten Jahre ist der Erfolg, den er mit seinen Weinen hat. Eigentlich sollte man meinen, dass solche Entwicklungen das Winzerherz höher schlagen lassen, nicht so bei Enrico, denn er

Neue Jahrgänge

2018 Custoza
Cascina MondaTor
0,75l € 8,95
(Grundpreis 11,93 €/Liter)

2016 Chianti Classico
Fattoria Rodano
0,75l € 13,95
(Grundpreis 18,60 €/Liter)

muss dafür ein Stück weit seine Philosophie, Weine über einen längeren Zeitraum im Holz auszubauen, aufgeben. Wobei man das relativieren muss. Theoretisch dürfte er bereits jetzt den Jahrgang 2017 verkaufen und ab dem 1. Oktober dieses Jahres den Jahrgang 2018. Aktuell verkauft er den Jahrgang 2016 – insofern hinkt er den meisten seiner Kollegen noch immer hinterher. Er würde es aber bevorzugen, jetzt noch den Jahrgang 2015 zu verkaufen. Aufgrund der in den letzten Jahren extrem angestiegen Nachfrage, musste er die Produktion jedoch von einstmals rund 20.000 Flaschen auf nunmehr 60.000 Flaschen seines „Annata", also Jahrgangsweines, erhöhen. Sein ursprüngliches Ziel, damit wieder einen Puffer für die Abfüllung des Folgejahrgangs zu haben, erreichte er nicht, weil ihm seine Weine förmlich aus den Händen gerissen werden. Das gilt auch für den Viacosta, den er früher meist erst fünf bis sechs Jahre nach der Ernte in den Verkauf brachte. Jetzt ist er gezwungen, ihn schon rund drei Jahre nach der Ernte auszuliefern. Wenn man sich anschaut, wie viele Winzer im Chianti Classico-Gebiet mit großen wirtschaftlichen Schwierigkeiten zu kämpfen haben, ist er eigentlich zu beglückwünschen. Aber Enrico hat eben seine Prinzipien und von daher macht ihn der Erfolg eben auch ein bisschen unglücklich.

Neues bei Strien

2018 „Alissa" Langhe Favorita
Ciabot Berton
0,75l € 13,95
(Grundpreis 18,60 €/Liter)

2018 „Le Macaline" Langhe Rosato
Ciabot Berton
0,75l € 13,95
(Grundpreis 18,60 €/Liter)

Eine kleine Anekdote am Rande betrifft die Podere Pruneto. Riccardo Lanza, Inhaber dieser Kellerei, ist ein ausgesprochen warmherziger, liebenswerter Mensch und ein gemeinsamer Bekannter von Enrico und mir. Die Weine von Riccardo haben wir zeitgleich mit denen von Enrico ins Sortiment genommen. Meiner Erinnerung nach im Jahr 1991. Entsprechend plaudern Enrico und ich auch immer ein wenig über das Kleinod Podere Pruneto und unseren gemeinsamen Freund, dem wir beide die größte Hochachtung und Respekt für seine Arbeit entgegenbringen. Amüsant fand ich dabei, dass Enrico mir erzählte, wenn er in der Nähe seiner Heimat irgendwo Essen ginge, würde er soweit möglich immer einen Chianti Classico von der Podere Pruneto bestellen. Für ihn sei es ein ganz besonders toller Chianti Classico, den er ausgesprochen gerne trinkt. Viel lieber als andere Weine aus der Zone. Wenn das kein Kompliment an Riccardo ist!

Interessant auch das Gespräch mit Cecilia Naldoni und ihren Söhnen. Sie hat sich inzwischen weitgehend aus der Kellerei Grifalco in der Basilikata zurückgezogen. Durch die jungen „neuen" und bestens ausgebildeten Winzer, haben sich die Weine verändert, ohne jedoch ihre Typizität zu verlieren. Es ist den Söhnen gelungen, die Extraktion der Gerbstoffe zu reduzieren, dadurch werden die verschiedenen Aglianico del Vulture, die die Kellerei abfüllt, weicher und geschmeidiger, was den Trinkgenuss aus meiner Sicht deutlich erhöht, denn in manchen Jahren war der Wein sehr adstringierend, und es war bisweilen nicht einfach, die passenden Speisen dazu zu finden. Die ersten Erfahrungen lassen vermuten, dass er dennoch eine sehr gute Lagerfähigkeit besitzt. Wir sind gespannt, wie wir das in einigen Jahren bewerten. Ich bin jedoch optimistisch.

Der Stand Basciano

Der Jahrgang 2018

Nach der Verkostung einer stattlichen Zahl von Weinen aus dem jüngsten Jahrgang ist mein Eindruck sehr positiv. Wenngleich, und da waren alle unserer Partner einig mit mir, es wohl kein großer Jahrgang werden wird. Die starken Niederschläge, die vor allem im Norden bis in den Juli hineinreichten, und die relativ niedrigen Temperaturen in den ersten Monaten der Rebentwicklung und Traubenreife sorgten für eine relativ hohe Säure und für ein gutes Wachstum. Im August und September blieben die Temperaturen in der Spitze moderat, es gab nur einzelne Tage an denen mehr als 37°C erreicht

wurden. Dieser Wert ist insofern von Bedeutung, als die Reben bei Temperaturen über diesem Wert ihre Aktivität einstellen. Nachts sanken die Werte häufig auf deutlich unter 20° C. Das half nicht nur bei der Erhaltung der Säure, sondern sorgte auch für den Erhalt feiner Aromastoffe. Die Zuckergehalte, respektive der Alkoholgehalt sind ungefähr auf dem Niveau von 2017, die Gerbstoffe bei den meisten Rebsorten deutlich niedriger. Auffallend ist die Farbe bei den Rotweinen. Durch die Bank sind es deutlich hellere Weine als im Vorjahr, die ohnehin schon hellen Weine, wie z. B. der Grignolino im Piemont, muten fast wie Roséweine an. Die Dichte der Farbe allerdings ist nicht wirklich ein Qualitätsmerkmal. Unterm Strich zeigten sich die auf der Messe verkosteten Weine sehr duftig, mit teils außergewöhnlicher Intensität und Typizität der Aromen, obwohl die meisten Winzer ihre Weine erst kurz vor der Messe abgefüllt hatten, sie also noch unter dem Stress des Abfüllens litten.

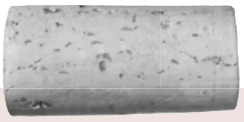
Im Trunk fielen die meisten Weine ebenfalls durch ausgeprägte Aromatik und enormen Charme auf. Weich und geschmeidig, nicht zu voll, aber überaus harmonisch, könnte es ein Jahrgang werden, der uns mit sehr trinkigen Weinen beschenkt. Wer die 2018er einlagern will, dem sei zur Vorsicht geraten. Was die Langlebigkeit angeht, bin ich etwas skeptisch. Dafür fehlt nach aktuellem Eindruck die Struktur und Dichte, vermutlich auch der Gerbstoff. Aber das sind derzeit natürlich noch Spekulationen. Die Weine, die bereits jetzt auf der Flasche sind, werden ohnehin nicht die Lagerweine sein. Warten wir es ab, bis in zwei, drei, vier Jahren auch die Chianti Classico Riserva, die Barbaresco, Barolo und Brunello abgefüllt sind, dann wird sich zeigen, ob die Weine aus den großen Rebsorten Potential haben.

Als Schlusswort bleibt mir, Ihnen viel Freude mit den Weinen aus 2018 zu wünschen, die teils bereits auf Lager, teils nach und nach in den nächsten Wochen eintreffen werden.

Neue Jahrgänge

2018 „Abrigat" Sauvignon
Cadia
0,75l € 14,95
(Grundpreis 19,93 €/Liter)

2018 Pelaverga di Verduno
Cadia
0,75l € 15,95
(Grundpreis 21,27 €/Liter)



Aktuell

- **Valpolicella Classico Superiore „Persegà":** Der neue Valpolicella Classico Superiore aus dem Einzelweinberg „Persegà" hat eine tolle Bewertung im renommierten englischen Decanter Magazine bekommen. Der erste Jahrgang 2016 wurde mit 93/100 Punkten bewertet und seine besondere Authentizität für das Gebiet wurde explizit hervorgehoben. Wieder einmal ein Beweis, dass unsere Philosophie „Große Weine von kleinen Erzeugern" mit besonderem Augenmerk auf die regionale Typizität weit mehr als nur ein Werbeslogan ist. Ganz offensichtlich ist sie mit dem entsprechenden Gaumen und Sachverstand untermauert. Ein Resultat aus inzwischen 31 Jahren (Verkostungs)-Erfahrung und der Spezialisierung auf Italien.

- **Gesetzliche Zwänge:** Die neue Rechtslage zwingt uns dazu, unsere Weinsendungen künftig mit einem Sperrhinweis zu versehen. Die Pakete dürfen nur noch von Personen über 18 Jahren angenommen werden. Natürlich ist das mit zusätzlichen Kosten verbunden, denn die Paketversender haben damit leider auch einen erhöhten Aufwand. So richtig diese gesetzliche Regelung einerseits ist, so ärgerlich ist sie für uns. Wir prüfen noch, ob wir den Kostenaufwand sparen können, wenn wir sicherstellen können, dass niemand im empfangenden Haushalt unter 18 Jahren ist.

- **Tolle Auszeichnung:** Wie Sie vermutlich wissen schätze ich den in Italien lebenden, sehr kritischen schweizer Wein- und Lebensmitteljournalisten Andreas März sehr. Er hatte den Mut, sich gerichtlich gegen Olivenöl-Betrüger wie den Großkonzern Bertolli zu stemmen. Umso mehr freut es mich in der aktuellen Ausgabe seines MERUM-Olivenführers eine Top-Auszeichnung für das Olivenöl „Monocultivar Ravece" unseres langjährigen Lieferanten Oleificio FAM gefunden zu haben. Eine schöne Anerkennung unserer Auswahl.

Was wird es Neues geben?
Derzeit ist es noch etwas zu früh, neue Winzer im Sortiment anzukündigen. Nach den Kontakten auf der VinItaly musste ich erst die Preislisten abwarten. Nach Auswertung der Preislisten gilt es, Muster kommen zu lassen, die größtenteils noch nicht eingetroffen sind. Dann gilt es die Eindrücke von der Messe zu bestätigen – oder eben nicht.

Ausgezeichnet

Olio Extravergine di Oliva „Ravece"
Oleificio FAM

0,50 l € 19,95
(Grundpreis 39,90 €/Liter)

Einiges spricht aktuell jedoch für eine Erweiterung unseres Angebots um einige Weine einer wunderschönen italienischen Insel: Sardinien. Dieses Jahr habe ich in Verona ein Weingut aus dem Westen Sardiniens kennengelernt, deren Weine mir sehr gut gefallen haben. Nun sind wir gespannt auf die gemeinsame Verkostung in Stuttgart.
Ein weiters interessantes Weingut habe ich in der Emilia-Romagna, genauer gesagt in der Romagna, gefunden. Hier werden sehr frische lebendige Weißweine gekeltert, allen voran der Albana di Romagna, der erste DOCG-Weißwein Italiens. Darüber hinaus ein weiterer interessanter Weißwein mit Geschichte. Die spare ich mir jedoch auf, damit ich gegebenenfalls bei der Vorstellung der Neuheit noch etwas zu erzählen habe ... Das Weingut produziert auch einen Sangiovese di Romagna – da sind wir, wie die Verkostung auf der Messe einmal mehr eindrucksvoll bestätigt hat, mit den Sangiovese von Raffaella Bissoni allerdings bestens aufgestellt!
Sicher ist bislang lediglich die Aufnahme zweier neuer Weine aus dem Piemont. Im letzten Weinblatt hatte ich über das Weingut Ciabot Berton in La Morra berichtet. Ein Betrieb zu dem wir seit vielen Jahren Kontakt haben. Im vergangenen Jahr haben wir zwei Barolo des Weinguts ins Sortiment aufgenommen, die sich übrigens bereits großer Beliebtheit erfreuen. Dieses Jahr werden wir Ihnen den Weißwein „Alissa" Langhe Favorita und den Roséwein „Le Macaline" aus der Nebbiolo-Traube von Marco und Federica vorstellen. Voraussichtlich werden wir die beiden Weine Ende des Monats auf Lager haben.

Selezione dell'intenditore

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

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

Probier-Abonnement
Das Weihnachtsabo kam zu unserer Freude sehr gut bei Ihnen an. Wir möchten nicht verhehlen, dass es, was Ihre Bewertungen angeht, eine Überraschung für uns war.
Bei den Weißweinen gab es einen ganz klaren Gewinner, den Blanc de Sers Brut nature von Casata Monfort. Mit einem Sekt als Sieger hatten wir nicht gerechnet.
Bei den Rotweinen holte der San Lorenzo, ebenfalls von Casata Monfort aus dem Trentino, ganz knapp den Punktsieg vor dem „Persegà" Valpolicella Classico Superiore. Die Riserva des Sangiovese di Romagna von Raffaella Bissoni wurde zwar – erwartungsgemäß – am höchsten bewertet, wenn wir aber die Bestellquote einbeziehen, waren die beiden anderen Rotweine letztendlich klar vorne.
Die Pakete werden voraussichtlich ab dem 20. Mai verschickt. Die Abholung wird ab dem 17. Mai 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