Weinimport Strien Italienische Weine

Das Weinblatt

95. Ausgabe, 11. September 2019

Vorab in eigener Sache

Es tut mir sehr leid, Weinblatt und Probierabo sind diesmal stark verspätet. Das ist ärgerlich für Sie und auch für mich. Bedauerlicherweise war ich nach der Rückkehr von meiner Reise ins Prosecco-Gebiet gezwungen einen neuen Rechner zu kaufen. Zunächst sah es auch so aus, als würde überraschend schnell alles so funktionieren, wie ich es gewohnt war. Leider war das ein Trugschluss. Nach und nach musste ich feststellen, trotz gleicher Programme und überwiegend auch Programmversionen, stimmten Zeilenumbrüche nicht mehr, waren Einstellungen verloren gegangen, etc. etc. Jeder PC-Nutzer kennt diese „Spielchen". Das hat nicht nur enorm Zeit gekostet, sondern phasenweise auch meine Nerven als Computer-Nutzer, aber eben nicht Computer-Freak , enorm in Anspruch genommen. Zeitgleich haben sich externe Hardware-Teile verabschiedet, ohne die ein weiteres Arbeiten in Buchhaltung und Banking nicht mehr möglich war. Verschiedene Programmupdates, die nicht hielten, was sie versprochen haben. Kurzum, unendlich viele Stunden Mehrarbeit für nichts. Doch, immerhin habe ich jetzt einen tollen, schnellen Rechner...

Auch im privaten Bereich liegen einige Herausforderungen hinter mir, die mich mehr in Anspruch genommen haben, als abzusehen und mir lieb war.

Aber neben all diesen unerfreulichen Dingen, habe ich auch eine positive Nachricht: Nach langen, intensiven Überlegungen und Abwägungen, Beratungen und Gesprächen habe ich den Aufbau unserer neuen Internet-Präsenz in Auftrag gegeben. Für einen kleinen Betrieb wie den unseren auch ein finanzieller Kraftakt. Aber wenn, dann soll der Auftritt auch so gut werden wie alles andere, was wir Ihnen anbieten. Zwar wird es noch etwas dauern, bis diese Arbeiten abgeschlossen sein werden, ich rechne aber damit, vor Weihnachten online gehen zu können.

Dies nur als Erklärung für die enorme Verspätung, für die ich Sie sehr herzlich um Entschuldigung bitte.

Ich werde mich bemühen die beiden nächsten Weinblätter – und entsprechend auch die Probierabos – gegen Mitte Oktober und Anfang Dezember auf den Weg zu bringen.

Neues bei Strien

2018 Romagna Albana
Tenuta Colombarda
0,75l € 12,45
(Grundpreis 16,60 €/Liter)

2018 Romagna Pagadebit
Tenuta Colombarda
0,75l € 12,45
(Grundpreis 16,60 €/Liter)

Wenn jemand eine Reise tut,

so kann er was erleben. Das wusste schon Matthias Claudius – ich kann das nur bestätigen. Seit einigen Jahren darf ich zwei sehr schöne, spannende und erfüllende Berufe miteinander verbinden: Italienische Weine, mit denen ich mich nun schon seit mehr als 31 Jahren mit Begeisterung beruflich befasse, und Genussreisen zum Wein, ein Thema, dem ich als Reiseleiter nun auch schon seit fast 13 Jahren verbunden bin – gedanklich schon einige Jahre länger. Ende Mai durfte ich im Zuge einer Reisevorberei-

tung für eine Gruppe, die mir nun schon seit einigen Jahren ihr Vertrauen als Reiseleiter und seit 2016 auch als Reiseveranstalter schenkt, ins östliche Venetien reisen. Genauer gesagt in die Gegend von Treviso, also dem Herzen des Anbaugebietes der Glera-Traube, aus der der weltbekannte Prosecco gekeltert wird. Ein Gebiet, das mir nicht sehr vertraut ist, da ich es wegen der relativ geringen Weinauswahl dort und der langjährigen Bindung an Rive della Chiesa, nicht besonders gut kannte. Viele Jahre ist es her, seit ich dort etwas ausführlicher unterwegs war. Ein Fehler! Fast hatte ich vergessen wie reizvoll dieser Teil des Veneto ist. Als Weinhändler ist man aber oft mit dem häufig zitierten „Tunnelblick" unterwegs, ganz konzentriert auf das Wesentliche: den Wein beziehungsweise deren Produzenten. Als Reiseveranstalter öffnet sich der Blick und ich muss sagen, es ist eine tolle, eindrucksvolle Gegend – auch wenn man genauer hinsieht, wie die Winzer arbeiten, welchen Beschwerlichkeiten sie sich freiwillig, zur Erhaltung der Kulturlandschaft und größtenteils aus purer Überzeugung unterziehen. Ja, ich gebe zu, vergessen zu haben, wie unglaublich steil und schwer zugänglich viele Weinberge im Herzen des Prosecco-Anbaugebietes zwischen Valdobbiadene und Conegliano sind. Hanglagen mit 70% Gefälle und entsprechend geringer Stockdichte sind keine Seltenheit. Häufig stehen nur wenige Rebstöcke auf einer winzigen Parzelle, die nur auf schmalen, abenteuerlichen Wegen zu erreichen sind. Wenn man diese Weinberge anschaut, wird einem schnell klar: ein Prosecco für 2,49 € pro 0,75 l-Flasche oder noch weniger kann hier, unter diesen Arbeitsbedingungen und bei diesem Hektarertrag, nicht entstehen. Und in der Tat, der Preis basiert, wenn es denn überhaupt ehrlicher Prosecco aus der Glera-Traube und dem Veneto/Friaul ist, auf den Bedingungen in den Ebenen. Fast jeder Winzer besitzt oder bewirtschaftet auch Rebflächen im Tal des Piave, dem größten Fluss, der dieses Gebiet durchzieht. Anders wäre ein wirtschaftliches Überleben kaum möglich, Endverbraucherpreise unter 10 € pro Flasche nicht darstellbar. Mit einigen Bildern möchte ich versuchen, Ihnen mit dieser Ausgabe des Weinblatts einen Eindruck der Anbausituation zu vermitteln.

Neue Jahrgänge

2015 Corvina Veronese
Pier Paolo Antolini
0,75l € 12,45
(Grundpreis 16,60 €/Liter)

2016 Valpolicella Classico
Superiore Ripasso
0,75l € 16,95
(Grundpreis 22,60 €/Liter)

Das was ich auf dieser Reise erleben durfte, bei der ich wieder einmal viele unglaublich freundliche, offene, hilfsbereite Menschen kennengelernt habe, kann und möchte ich hier nur anreißen. Besonders bemerkenswert war der Besuch eines Kleinbetriebes, der sowohl Trauben anbaut und Wein produziert als auch eine kleine Schweinezucht betreibt und feinste Salami aus artgerecht gehaltenen Schweinen herstellt. Alles handwerklich, denn als Kleinstbetrieb dürfen sie pro Jahr nur 10 Schweine schlachten. Die beiden Brüder verstehen und ergänzen sich in ihrer Arbeit offenbar prächtig. Es war

beeindruckend zu sehen, was die beiden miteinander schaffen. Um zu überleben haben sie, neben ein paar Hektar in Steil- und Steilstlagen, auch etwas Fläche in Tallagen. Die Trauben aus den Tallagen werden verkauft, die aus den Steillagen im eigenen Keller ausgebaut und abgefüllt. Ganz besonders für mich dabei der Prosecco frizzante naturale. Ein unfiltrierter Prosecco frizzante im Flaschengärverfahren ausschließlich mit natürlichen Hefen vergoren. Das ist Prosecco-Genuss der etwas anderen Art!

Neues bei Strien

Wie bereits im letzten Weinblatt angekündigt, gibt es auch dieses Mal Neuheiten.
Bedauerlicherweise – um vorab die unerfreuliche Nachricht zu übermitteln – hat sich der Produzent aus Sardinien, dessen Weine mir auf der Messe sehr gut gefallen hatten, trotz mehrfacher Nachfrage nicht mehr gemeldet. Das bedaure ich sehr, nichtsdestotrotz werde ich den Kontakt weiter suchen, und – sei es im schlechtesten Fall – erst im kommenden Jahr auf der VinItaly.

Die positive Nachricht: Mit dem kleinen Winzer in der Romagna sind wir uns schnell einig geworden. Seine Weine überzeugen uns und er ist obendrein sehr kooperativ.

Die Tenuta Colombarda ist ein Betrieb, der sein Augenmerk auf die autochthonen Rebsorten legt. Alle lokalen Rebsorten werden reinsortig verkeltert, um die maximale Sortentypizität in den Weinen wiederspiegeln zu können. Schon im Weinberg wird darauf geachtet, möglichst wenig mit Spritz- oder Düngemitteln zu intervenieren. Im Keller bemüht man sich, das optimale Lesegut mit neuester Technik schonend zu verarbeiten. Dazu gehört, dass in allen Phasen der Verarbeitung Stickstoff eingesetzt wird, um die Oxidationsprozesse soweit als irgend möglich zu verhindern.

Neue Jahrgänge

2018 Bardolino
Cascina MondaTor
0,75l € 9,45
(Grundpreis 12,60 €/Liter)

2016 „Arpago" Primitivo
I Pástini
0,75l € 11,95
(Grundpreis 15,93 €/Liter)

In dem rund 50 Hektar großen Betrieb sind etwa 23 Hektar mit Reben bestockt. Allerdings wird nur ein kleiner Teil der Produktion abgefüllt und selbst vermarktet. Hauptrebsorten sind Albana – übrigens der erste Weißweine Italiens mit DOCG-Anerkennung – , Bombino und Sangiovese.
Lange Jahre habe ich den Albana gesucht, der für meinen Geschmack wirklich typisch ist. Viele habe ich probiert, darunter interessante Experimente mit langer Reifung, Vergärung auf den Schalen, etc. etc. Keiner konnte mich wirklich überzeugen. Und in diesem Jahr bin ich bei meiner Verkostungsrunde zufällig auf die Tenuta Colombarda gestoßen. Sie interpretieren den Albana genaus so, wie ich es mir vorstelle. Und sie haben den Mut ihn jung abzufüllen. Das macht kaum ein Winzer, denn sie sind überzeugt vom Reifepotential dieser Rebsorte, und wollen ihn länger reifen lassen. Eine Philosophie die ich nachvollziehen kann. Man kann ihn aber auch auf der Flasche reifen lassen. Eine Alternative die mir persönlich im Moment, mit der Erfahrung, die ich mit diesem Wein habe, besser gefällt.
Auch die Sangiovese-Traube spielt in der Kellerei eine große Rolle. Ich spiele mit dem Gedanken, Ihnen im kommenden Jahr den Rosato und den Spumante Rosé – beide zu 100% aus Sangiovese vorzustellen. Den Rotwein finde ich interessant, der von Raffaella Bissoni, den viele unserer Kunden als Bereicherung unseres Sortiments empfinden, gefällt mir persönlich jedoch sehr viel besser. Und er verkörpert meine Vorstellung eines Sangiovese die Romagna zu 100 Prozent.
Als kurzer Einschub sei noch angemerkt: Auch Raffaella Bissoni produziert Albana di Romagna. Allerdings nur in der Passito-Version, also als Süßwein aus teilgetrockneten Trauben. Von dieser Gattung Wein konnten wir Sie, liebe Kunden, bislang noch nicht überzeugen. Aber früher oder später werden wir Ihnen eine Weinprobe anbieten, bei der wir Ihnen auch diese Weine versuchen werden näher zu bringen.
Auch der rote Cagnina – eine typische Lokalrebsorte in der Romagna – wird meist nur als Dessertwein produziert. Von der Tenuta Colombarda in bemerkenswerter Qualität. Eines Tages werden wir ihn zur Verkostung anbieten.
Nun aber zu einem historischen Wein der Romagna, dem Pagadebit. Sein Name ist Legende, die Traubensorte nennt sich Bombino und ist in Italien in mehreren Regionen verbreitet. In der Literatur findet man machmal den Vermerk, es sei schlicht ein Trebbiano. Bisweilen wird behauptet, es sei eine komplett eigenständige Rebsorte, die vor hunderten von Jahren aus Spanien gekommen sei. Ich bin kein Ampelograph und halte

mich daher aus der Diskussion heraus. Für meinen Geschmack hat sich die Rebsorte von der Trebbiano-Traube, zumindest was die Aromatik betrifft, deutlich entfernt

Zwischenzeitlich hatte der Pagadebit, nicht zuletzt wegen seiner eventuellen Verwandtschaft mit der Trebbiano-Traube, keinen guten Ruf in der Romagna. Er war kaum zu verkaufen und verlor daher bei sehr vielen Winzern seinen Platz im Weinberg. Der extrem hohe Ertrag, den diese Rebsorte bringt, wenn sie ungezügelt wachsen darf, war logischerweise ein weiterer Grund für den Verlust an Renommée. Denn keine Rebsorte, lässt man sie denn ungezügelt Trauben produzieren, bringt wirklich Qualität. Und genau dieses Merkmal führte bei der Bombino-Traube in der Romagna zu dem schönen Namen „Pagadebit". Denn die Weinbauern ließen sie viele Jahre lang tatsächlich ungezügelt wachsen. Per pagare i debiti – um die Schulden zu bezahlen. Ich glaube, man muss kein italienisch können, um diese Wortentwicklung zu verstehen. Sie wurde kultiviert, damit die Bauern im Herbst die Schulden bezahlen konnten, die seit der letzten Ernte, in der Zeit, während die Rebe keinen Ertrag brachte, entstanden sind. Mir gefiel dieser Name vom ersten Tag an, als ich ihn gehört hatte. Indes, es war sehr schwierig einen Pagadebit in guter Qualität zu finden – nun ist es mir gelungen. Ich bin sehr gespannt auf Ihr Urteil.

Selezione dell'intenditore

2015 Chianti Riserva
Renzo Masi
0,75 l € 9,95
(Grundpreis 13,27 €/Liter)

"Corte Valesio" Salento Bianco Sauvignon
Agricole Vallone
0,75 l € 8,45
(Grundpreis 11,27 €/Liter)

Probier-Abonnement

Das Ergebnis des letzten Abos hat mich sehr gefreut. Zum einen, weil ein Wein große Anerkennung- vor allem auch für seine Preiswürdigkeit – bei Ihnen gefunden hat, dessen Image aufgrund der zahllosen Billigangebote in Supermärkten und bei Discountern doch ziemlich ramponiert ist: Der Chianti Riserva. Ihre Anerkennung für diesen Wein ist eine große Bestätigung meiner Arbeit, denn mit der Familie Masi arbeite ich seit nunmehr mehr als dreißig Jahren zusammen. Sie ist eine der wenigen Kellereien in unserem Sortiment, die mehrere Millionen Flaschen jährlich abfüllen – und trotzdem immer ihren eigenen Stil behalten und den Weg der besonderen Qualität nie verlassen haben. Wenngleich ihre Weine natürlich nicht die Authentizität einer Kleinkellerei bewahren können, besonders bleiben sie dennoch.

Einen eindeutigen Sieger jedoch gab es bei den Rotweinen nicht. Auch der Bardolino von der Cascina MondaTor konnte als Sommerrotwein viele von Ihnen überzeugen. Auch das freut mich sehr, denn ich mag so wohl den Wein, als auch den Kleinproduzenten – Roberto Predomo – ausgesprochen gerne. Ein sympathischer Wein von einem Mann der – mit großer Unterstützung seiner Frau – mit viel Herzblut arbeitet.

Beim Weißwein hatte der „Corte Valesio" die Nase gegenüber dem Custoza knapp vorne – knapp.

Das neue Abo enthält bei den Rotweinen, neben dem „Arpago" Primitivo, den „Poggialupi", den „Basis-"wein von Rodano, und den Corvina von Pier Paolo Antolini.

Das weiße Abo besteht aus dem „Pagadebit" – das kann nach dieser Vorrede ja kaum anders sein – dem „Alissa" Favorita der Ciabot Berton und dem „Castel Serranova" Fiano von Vallone aus Apulien. Genießen Sie diese Tropfen, die wir, was die Weißweine angeht, komplett neu im Sortiment haben.

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