

Das Weinblatt

114. Ausgabe, 3. Mai 2024

Bericht von der Vintaly

Wie jedes Jahr waren wir selbstverständlich auch in diesem Jahr wieder auf der Vintaly in Verona. Vom 14. bis 16. April galt es wieder all die Lieferanten zu besuchen, die auf der Messe präsent sind, potenzielle neue Partner zu entdecken und sich einen Eindruck vom Jahrgang 2023 zu verschaffen. Um den letzten Punkt gleich vorwegzunehmen: Sich wirklich ein Urteil über den Jahrgang bilden zu können, war ausgesprochen schwierig. Die meisten Weine des Jahrgangs 2023 waren ganz frisch abgefüllt, teils waren es noch Tankproben. Das bedeutet für uns, wir gewinnen zwar einen Eindruck

von der Struktur der Weine aus dem Jahrgang, was ausgesprochen wichtig ist, ob er sich am Ende aber so entwickelt, wie der erste Eindruck eines unharmonischen, gestressten Weines erwarten lässt, ist nicht 100%ig verläss-

lich vorherzusagen – auch nicht mit 36 Jahren Erfahrung als Weinhändler und -verkoster.

Was die Weißweine betrifft, war der Eindruck des neuen Jahrgangs insgesamt positiv. Die Weine wirken sehr strukturiert, kompakt, dicht und konzentriert. Das lässt mit der Reife auch sehr schöne Frucht Komponenten erwarten. Unserer Einschätzung nach, die wir natürlich in den Gesprächen mit den Winzern hinterfragen, wird es zumindest bei den Weißweinen ein sehr

guter, im Einzelfall sogar ein herausragender Jahrgang werden.

Naturgemäß konnten wir noch sehr wenige 2023er Rotweine probieren, insofern ist die Einschätzung, auch strukturierte, komplexe Rotweine erwarten zu dürfen, noch unter deutlichem Vorbehalt zu betrachten. Dies

Neue Jahrgänge

2021 Montefalco Rosso

Bocale

0,75 l € 17,00

(Grundpreis 22,67 €/Liter)

2019 Montefalco Sagrantino

Bocale

0,75 l € 31,00

(Grundpreis 41,33 €/Liter)



insbesondere, da vor allem in Mittel- und Süditalien, wegen der von April bis in den Juni anhaltenden Regenfälle, erhebliche Probleme mit Peronospera (Falscher Mehltau) aufgetreten sind. In Einzelfällen hatten unsere Winzer bis zu 80 % Ernteausfall zu beklagen, da die befallenen Trauben nicht ausreifen. Allerdings haben alle Winzer betont, dass die Trauben, die nicht befallen waren, exzellente Qualitäten hervorgebracht haben.

Zu potenziellen neuen Weinen können wir im Moment noch wenig sagen, denn wir treffen niemals nach einmaliger Probe Kaufentscheidungen. Die Aufnahme eines Weinguts aus Sardinien, das wir bereits seit zwei Jahren beobachten, scheint allerdings sehr wahrscheinlich. Es sind nur noch letzte Details zu klären.



Einer unserer Höhepunkte am Rande der Messe, war die Einladung zu einer abendlichen „Party“ in tollen Räumlichkeiten, direkt am Ufer der Etsch gelegen. Enrico Pozzesi, der Betreiber der Fattoria Rodano in Castellina in Chianti, hatte uns als langjährigen Kunden zu dieser Gemeinschaftsveranstaltung von rund 15 Kellereien eingeladen. Als Höhepunkt des Abends gab's für die etwa 80-100 Winzer und geladenen Gäste etliche gereifte Weine zu verkosten, die die Winzer aus ihren „Schatzkammern“ in der Kellerei mitgebracht hatten. Beeindruckend!



Uns haben natürlich ganz besonders die älteren Jahrgänge von Rodano interessiert, vor allem weil Enrico zum Teil Weine mitgebracht hat, die selbst wir in unserem reichen Raritätenkeller – um den Enrico uns beneidet – nicht mehr haben. Verkosten durften wir den Chianti Classico 2003, 2005 und 2007. Alle haben noch viel Spaß gemacht, herausragend war der 2005er, der noch unglaublich frisch und präsent war. Gegen ihn verblassten die beiden anderen Jahrgänge, obwohl sie auch noch wirklich gut waren!

Brilliant war auch der 2007er Viacosta aus der Magnumflasche, quicklebendig, saftig, noch weit weg vom Scheitelpunkt, an dem man einen Wein dann dringend trinken sollte. Leider haben wir aus diesem Jahrgang selbst keine Flasche mehr auf Lager.

Aber auch andere Kellereien hatten Beeindruckendes mitgebracht, sodass wir einen interessanten, spannenden Abend verbringen durften, bei dem – im Gegensatz zur Messe tagsüber – auch der eine oder andere Schluck getrunken werden durfte. Zum Glück funktioniert der Taxi-Service in Verona bestens, so war auch die Rückkehr zum Hotel problemlos machbar.

Vertikalprobe mit Rodano-Weinen

Neulich hat Enrico Pozzesi auf unserer Internet-Seite gestöbert und war fassungslos, wie viele ältere Jahrgänge aus seiner

Produktion wir noch auf Lager haben. Im Rahmen unseres Treffens hat er mir dann ein Angebot unterbreitet, dass wir ihm nicht abschlagen wollen: Er möchte uns alle gereiften Weine seines Betriebes, die in unserem Keller ruhen, in einem fairen Tauschhandel abnehmen. Das Kernangebot ist: Er kommt nach Stuttgart und stellt Ihnen seine Kellerei und die Weine im Rahmen einer kulinarischen Weinprobe vor. Über meinen Vorschlag, Ihnen bei dieser Gelegenheit eine Vertikalprobe – also verschiedene Jahrgänge des gleichen Weines – anzubieten, war er nur mäßig erfreut, bedeutet das für ihn doch, dass seine „Beute“ geringer ausfällt. Letztendlich hat er dem jedoch zähneknirschend zugestimmt. Als Termin haben wir mal ganz lose Samstag, den 23. November ins Auge gefasst. Vielleicht möchten Sie sich den Termin schon einmal vormerken. Und wenn Sie sich vorab unverbindlich anmelden wollen, sehr gerne. In diesem Falle wäre Ihr Platz auch sicher, falls sich mehr Personen anmelden,

als es räumlich möglich ist! Denn natürlich möchten wir Enrico ein „volles Haus“ bieten. Vorausichtlich werden wir vom Viacosta einige Jahrgänge, wahrscheinlich ab 1986, anbieten, Vom Chianti Classico eventuell auch zwei bis vier verschiedene Jahrgänge aus den 90er Jahren.

Ihr Kostenbeitrag für die Teilnahme an dieser außergewöhnlichen und vermutlich einzigartigen Verkostung, wird bei ca. 75 € pro Person liegen. Details teilen wir Ihnen mit, sobald wir absehen können, dass die Probe stattfinden wird.

Neues bei Strien

Im ersten Weinblatt des Jahres können wir selten viele Neuheiten präsentieren. Zum einen weil zu diesem Zeitpunkt noch wenige Weine des neuen Jahrgangs abgefüllt sind, zum anderen weil wir die Messe in Verona abwarten – siehe Artikel oben – auf der wir

Neues bei Strien

2022 Pinot Grigio delle Venezie

Rive della Chiesa

0,75 l € 7,45

(Grundpreis 9,93 €/Liter)

2018 „Ennio“ Montefalco Sagrantino

Bocale

0,75 l € 51,00

(Grundpreis 68,00 €/Liter)





die Gelegenheit haben viele Weine zu verkosten und neue Kontakte zu knüpfen.

Wenige Neuheiten können wir dennoch vermelden. Eine davon ist der Pinot Grigio delle Venezie 2022 von Rive della Chiesa, unserem langjährigen Prosecco-Lieferanten.

Die zweite Neuheit ist ein Sagrantino von unserer letztjährigen Neuentdeckung Bocale in Montefalco. Das Weingut ist bei Ihnen wahrhaft durchgestartet. Zwar finden wir die Weine ebenfalls herausragend und das Weingut als eines der allerbesten in der Zone, die Weine sind jedoch weniger bekannt, der Sagrantino präsentiert

Neue Jahrgänge

2023 Verduno Pelaverga

Cadia

0,75 l € 18,50

(Grundpreis 24,67 €/Liter)

2020 Chianti Classico

Rodano

0,75 l € 15,50

(Grundpreis 20,67 €/Liter)



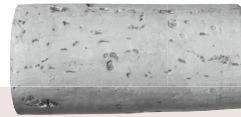
sich oft „sperdig“, tanninüberladen und wenig freudvoll zu trinken. Insofern waren wir überrascht, wie hoch viele von Ihnen diese Weine eingeschätzt und entsprechend eingekauft haben. Lediglich der weiße „Spolefino“ führt lei-

der noch ein Schattendasein – vielleicht wegen seiner als Massenware bekannten Bezeichnung „Trebiano“, die jedoch mit der Rebsorte Trebbiano, die in Italien weit verbreitet ist, nicht verwandt ist. Wegen der großen, unerwarteten Begeisterung, die Sie ganz besonders dem Sagrantino von Valentino Valentini entgegengebracht haben, haben wir uns entschlossen, eine kleine Menge des 2018er „Ennio“ Montefalco Sagrantino, das Flaggschiff der Kellerei, in unser Angebot aufzunehmen. Insgesamt gibt es von diesem Jahrgang nur rund 600 Flaschen. Zweifelsfrei ist er, noch viel weniger als der „normale“ Sagrantino, ein „Wein für alle Tage“. Wer aber die Rebsorte mag, wird diesen raren Tropfen lieben; da sind wir uns sicher.

Neue Jahrgänge

Ganz frisch eingetroffen ist der Verduno Pelaverga 2023 von Cadia. Ein ebenso rarer wie spannender Wein. Noch sehr jung, dennoch bereits schön zu trinken mit einem gewissen Entwicklungspotenzial.

Ebenfalls erst kürzlich eingetroffen: der 2021 Montefalco Rosso und der 2019 Mon-



Aktuell

- **Preissenkung!** Nach langen Verhandlungen freuen wir uns Ihnen für die 0,25 l und die 0,5 l Flaschen des Condimento Bianco und des Aceto Balsamico di Modena Rosso von Guerzoni ab sofort günstigere Preise anbieten zu können.
- **Geringer Ertrag – höhere Preise:** Wie vielfach der Presse zu entnehmen war, war die Olivenernte im gesamten Mittelmeerraum im vergangenen Jahr weit unter dem langjährigen Mittel. Für die Olivenbauern und Ölmühlen ist das natürlich eine dramatische Situation. Die Kosten bleiben stabil oder steigen, die Einnahmen sinken, also bleibt nichts als spürbare Preiserhöhungen. Wir werden die Erhöhungen nicht 1:1 weitergeben, Preiserhöhungen können wir dennoch nicht vermeiden. Das Erfreuliche ist: Aus Erfahrung können wir sagen, wenn die Ernte 2024 deutlich besser wird, wird unser Partner F.A.M die Preise auch wieder senken.
- **Für das nächste Weinblatt,** sind folgende Schwerpunkte geplant: „Wein-Genussreise in die Marken und nach Umbrien“, „Wie sich der Weinbau verändert – Neue Techniken und Klimawandel“. Vorgesehen ist der Erscheinungstermin für die zweite Hälfte des Juni. Im Probierabo finden sich dann vermutlich einige Neuheiten.

tefalco Sagrantino von Bocale sowie der Chianti Classico 2020 von Rodano.

In den nächsten zwei Wochen erwarten wir unter anderen auch den 2023 „Terrelunghe“ Soave, den 2021 Valpolicella Classico Superiore Ripasso und den 2020 Amarone della Valpolicella „Moròpio“, beide von Antolini. Den 2022 „Montacero“ Aglianico Beneventano von I Pentri und diverse Olivenöle von FAM.





Wein-Genuss-Reise nach Umbrien und in die Marken vom 2. bis 9. Juni 2024

Im Moment arbeite ich den Ablauf der Umbrien/Marken-Reise im Juni im Detail aus. Die Reise wird definitiv stattfinden. Aktuell sind noch zwei Plätze frei. Wenn Sie sich bis etwa Mitte Mai entscheiden, kann ich Ihre Anmeldung berücksichtigen. Das komplette Reiseprogramm finden Sie auf unserer Internetpräsenz unter dem Punkt „Reisen“.



Für die Piemont-Reise mit Ballonfahrt – wenn Sie die nicht genießen können/wollen auch ohne – mit Trüffelsuche und vielen anderen, nicht nur kulinarischen Höhepunkten, die ich vom 29. September bis 4. Oktober 2024 anbiete, ist in wenigen Tagen Anmeldeschluss, da „Il Tirabusòn“ die Zimmer nicht mehr lange für mich reservieren kann. Falls Sie teilnehmen wollen, kontaktieren Sie mich bitte so schnell wie möglich.

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

**Freitag 15.00–18.00 Uhr
Samstag 9.00–13.00 Uhr
Und nach Vereinbarung**

Abholungen nach Vorbestellungen sind möglich:

Montag bis Freitag
8.00–13.00 Uhr
14.30–18.00 Uhr

Samstag 8.00–13.00 Uhr

Mittwochnachmittag
geschlossen!



Vi.S.d.P.:
Strien GbR Weinimport
Ulrich Strien
Nellinger Straße 30
70619 Stuttgart
Tel. 0711/441032-0
info@strien.com
www.strien.com

Biozertifiziert bei ÖkoP:
DE-ÖKO-037

Selezione dell'intenditore

2021 „Flora“ Falanghina BIO

I Pentri

0,75 l € 17,50

(Grundpreis 23,33 €/Liter)

2021 Montefalco Rosso

Bocale

0,75 l € 17,00

(Grundpreis 22,67 €/Liter)



Probierabonnement

Im aktuellen Probierabo sind, wie wir es schon fast erwartet hatten, noch keine Weine des Jahrgangs 2023 enthalten.

Bei den Weißweinen ist eine Neuheit dabei, der Pinot Grigio delle Venezie von Rive della Chiesa, unserem langjährigen Partner im Prosecco-Gebiet Treviso. Außerdem der „Poggerissi“ Bianco di Toscana von Renzo Masi sowie der Cirò Bianco von Santa Venere. Das rote Abo besteht aus dem neuen „Levante“ Syrah di Puglia von Vallone, dem „Contrappasso“ von Renzo Masi, und dem „Poggialupi“ von Rodano.

Der Sieger beim roten Abo war diesmal absolut eindeutig. Einstimmig wurde der Montefalco, und das mit der überragen Punktzahl von 18/20 Punkten, zum Sieger des letzten Probierabos gewählt. Den

2020er können wir leider nicht mehr anbieten, aber auch der 2021er ist von hervorragender Qualität. Den 2. Platz teilen sich der 2021er Trentino Pinot Nero und der 2019er Valpolicella Classico Superiore Ripasso von Antolini.

Bei den Weißweinen war es – wenig überraschend – ein Kopf-an-Kopf-Rennen zwischen dem „Flora“ Falanghina und dem „Archetipo“ Timorasso. Hier trafen zwei völlig unterschiedlich Weintypen aufeinander, ergo entscheidet der persönliche Geschmack, und über den lässt sich bekanntlich nicht streiten.



Weinimport
Strien
Italienische Weine