



Messaggero del Vino

Nu 18 - Gennaio 2018

Chianti Toscana Vinothek



Neue Weine und gute Bekannte

Sting-Weine aus Figline Valdarno

Vielleicht haben Sie das auch schon erlebt: Sie kommen an einen fremden Ort und begegnen der Vergangenheit wie auch der Zukunft zugleich. Klingt verrückt, oder? In 2006 besuchten wir erstmals Ortschaften im Arnotal östlich von Florenz. In Figline Valdarno erkannten wir neben unserem Bus Sting, den berühmten Musiker. Die meisten Mitreisenden erkannten ihn natürlich nicht, sie kannten nicht mal seine Musik. Spontan vermisste ich mein Schlagzeug, dass zu Hause in unserem Musikkeller vereinigte. Wir erfuhren später, dass Sting hier seit etlichen Jahren ein Weingut besitzt und neben Wein und Olivenöl auch einen sehr guten Honig produziert. Von da an war uns klar, irgendwann Weine von Sting in unserem Programm zu präsentieren. Die Zukunft wurde sichtbar.

Inzwischen hat Sting eine vermarktete Produktlinie entwickelt, Weisswein, Rosato, mehrere Rotweine. Wir haben sie getestet, die „Message in the bottle“ oder „When we dance“. Tolle Weine, herrlich trinkig und bei guter Qualität doch unkompliziert, stark, charaktervoll. Wir bieten jetzt Sting-Weine in unserer Vinothek am Feld an. Inzwischen haben viele Kunden den Wein mit CD's von Sting als Präsent kombiniert. Die Weine begeistern nicht nur Musiker.

Bolgheri-Weine, Wein aus der Maremma

Die Region um Bolgheri ist eher bekannt für die richtig teuren Toskaner, der Ornellaia oder der Sassicaia. Jedoch der meiste Wein dieser Region ist so normal wie andere italienische Weine auch, aber meistens auch sehr gut. Zu unserem Konzept gehören die ganz teuren Weine gerade nicht, denn die bekommen unsere Kunden bei fast jedem Weinhändler. Uns interessiert der sehr gute und unbekannte Wein. Und wir fanden ihn in 2017: Das Weingut Argentiera bietet den Wein, der uns besonders gut gefallen



Weinabend - Monatstreff der Weinfreunde

Inzwischen hat sich unser monatlicher Weinabend etabliert, es gibt Stammgäste, aber immer wieder kommen neue Weinfans hinzu, Beginn jeweils 19.00 Uhr.

Nächste Termine:

- Donnerstag 25. Januar 2018
- Donnerstag 22. Februar 2018
- Freitag 23. März 2018

hat. Dieser Wein passt in unser Konzept. Und demnächst können Sie ihn bei uns testen.

Valtinesi-Weine vom Gardasee

Vor einigen Jahren (Messaggero 9, Juni 2013) berichteten wir von einer Händlerreise an den Gardasee. Es ging speziell um die Weine aus der südwestlichen Region am Gardasee, dem Valtinesi. Im Rahmen einer Verkostung unter der Regie der Fachzeitschrift „Merum“ (Andreas Merz) lernten wir Sergio Delai kennen, einen kleinen Produzenten dieser Region. Seine Produkte gefielen uns besonders, und wir kauften ein. Inzwischen haben



wir mehrmals bei ihm eingekauft. Da wir nur eine klitzekleine Weinhandlung sind kaufen wir natürlich immer nur kleine Mengen. Aber immer wieder kaufen wir gern die Weine von Sergio Delai. Und in unserer Vinothek haben diese Weine ihre Freunde gefunden.

Radda-Weine aus der Mitte der Toskana

Radda, das liegt im Kern des Chianti Classico. Aus der Region haben wir schon immer einige sehr gute Weine. Gaiole, Castellina, Greve, Pansano, das liegt außen herum. Und in einem Tal unterhalb von Radda liegt „Castello di Radda“, ein modernes, junges Weingut. Es war eher ein Zufall, der uns dorthin lenkte. Als wir dort in der Kundenbetreuung eine alte Bekannte wieder trafen war recht schnell ein Vertrauensverhältnis aufgebaut. Ein Jahr später kamen Frau Fischer und ihr italienischer Kollege in unsere Vinothek nach Münster und präsentierten die aktuellen Weine. Inzwischen waren wir mehrmals wieder dort und setzen die gute Zusammenarbeit von damals wieder fort. Das Besondere dieser Weine: sie haben Struktur, ohne besonders schwer zu wirken; sie haben den Charakter der toskanischen Chianti, jedoch ausgereift, harmonisch, reif. Es sind die typischen toskanischen Weine, die zu Pasta mit Ragout genauso wie zu geschmortem Fleisch oder sogar zu Wild passen.

Alle italienischen Weine sind eben insbesondere gute Essensbegleiter.

www.chianti-toscana.com



Weinhandel mit Leidenschaft

Unser Messaggero 17 erschien im September 2016. Nun, nach über einem Jahr, legen wir wieder unseren Newsletter vor. Es gab eigentlich in dieser Zeit eine ganze Menge zu berichten. Besonders interessant war ein Besuch bei Andreas Merz in Lamporecchio auf seinem Weingut Balduccio in der Nähe von Vinci. Er war gerade dabei, frisch geerntete Oliven zu seinem hervorragenden Öl zu verarbeiten. Das Olivenöl der Ernte 2016 war knapp. Und einige Berichte im deutschen Fernsehen führten zu einer starken Nachfrage nach Balduccio-Öl. Inzwischen verkaufen wir die Ernte 2017, und schon wieder wird das Öl knapp..

In 2017 waren wir bei unseren Toskanareisen erstmals in Bolgheri und in der Maremma. Wir fanden herrliche Strände, wunderschöne Orte und Landschaften, gutes Essen und interessante Weine. Weine mit gutem Preis-Genuss-Verhältnis, mit hoher Qualität und mit den Aromen dieser Region im Südwesten der Toskana waren unser Ziel. Da haben wir einiges gefunden und werden diese neuen Weine nun langsam durch unsere Kunden testen lassen.

Im Herbst besuchten wir den Gardasee. Wir trafen Sergio Delai, einen alten Bekannten aus dem Valtinesi, dessen mineralischer Gropello immer wieder ein besonderer Genuss ist. Und wir konnten neue Weine passend zu der hervorragenden Gastronomie dieser Region kennenlernen.

Früher hatten wir mal einen Online-Shop. Wir haben ihn bisher nicht wieder in Betrieb genommen. Es gibt sehr viele Juristen, die bei den zahlreichen Internet-Shops nach kleinsten Fehlern suchen und mit Abmahnungen ihr Geld verdienen. Dem wollen wir uns nicht erneut ausliefern. Natürlich können unsere Kunden immer noch bei uns bestellen (Mail, Tel.) und wir versenden die bestellte Ware. Und in Kürze gibt es bei uns eine neue pdf-Preisliste, und im Laufe dieses Jahres einen kleinen Katalog. Damit hoffen wir, unsere entfernt wohnenden Kunden wieder besser bedienen zu können.

Nun betreiben wir den Weinhandel schon mehr als 12 Jahre. Kenntnisse und Erfahrungen wuchsen stetig an, aber auch die Freude und Begeisterung mit und für Olivenöl, Wein, Lebensart und Kultur aus Italien. Und unsere Kunden vermitteln uns immer wieder, dass wir wohl einiges richtig und gut machen.

Wir können was erzählen

Da hat sich einiges angesammelt: Erfahrungen, Wissen, Bilder, Adressen, Personen. Als vor einigen Jahren einige Landfrauenvereine unseren Vortrag über Olivenöl mit Verkostung nachfragten wussten wir noch nicht, wie sich das weiter entwickeln könnte. Es wurden etliche Vortragsabende bei verschiedenen Vereinen daraus.

Auch unsere Weinverkostung wurde mehrmals als Außer-Haus-Event nachgefragt. Dabei sind unsere Degustationen immer daran ausgerichtet, Freunde für den italienischen Wein zu gewinnen, also nicht in hoher Sommeliersprache, aber mit anspruchsvollen, ehrlichen Aussagen und guten Produkten. Hinzu kamen Lesungen und andere Events mit Dr. Wolfgang Staudt, Autor vieler Bücher über Weine und Spitzensommelier unserer Region.

Erfreulicherweise gibt es, besonders in unserem Landkreis Darmstadt-Dieburg, inzwischen eine Vielzahl von Partnerschaften mit Gemeinden der früheren Provinz Florenz. Das Interesse der Menschen unserer Region an Italien und besonders an der Toskana hat stark zugenommen. Wir bieten hierzu gern unser Wissen und Erfahrungen in Gesprächen wie auch in kurzen Vorträgen an. Die Vorträge (Wein und Gastronomie in der Toskana, Wissenswertes zum Olivenöl, Reiseziele in der Toskana, ...) können als pdf-Datei zur Verfügung gestellt werden, oder wir kommen mit unserem Vortrag zu Ihnen und bieten ergänzende Informationen und Antworten auf alle speziellen Fragen.

Wir stehen gern zur Verfügung: bei uns kann man eine Toskanareise planen und beginnen, nachbearbeiten und beenden, aber auch in erzählten Geschichten erleben.

Die nächsten Termine in der Vinothek am Feld:

Neujahrsempfang in der Vinothek am Feld: Montag 15. Januar, ab 17 Uhr

Weinabende: Do. 25. Januar, Do. 22. Februar, Fr.23. März, jeweils ab 19.00 Uhr, Weinkarte und Snacks

Degustationen: meistens Freitag und/oder Samstag, Termine auf Anfrage, für Gruppen auch Termine nach Verabredung und mit kundenspezifischem Programm möglich

Zeit zum Genießen

Wir sind auf Winter programmiert, aber es regnet und ist viel zu warm. Trotzdem: Rotweinzeit und die Zeit zum deftigen Essen. Aber auch Prosecco-Zeit, denn der trockene prickelnde Genuss aus Valdobbiadene passt hervorragend zu Fassnacht und närrische Feiern. Kommen Sie gut durch die närrischen Tage.

... Angelika, Gerhard, Jens, Verena, Elisabeth.

Öffnungszeiten der Vinothek am Feld:

- Mo./Di./Do./Fr.: 10 Uhr bis 18.30 Uhr
- Mi: geschlossen
- Sa.: 10 bis 14 Uhr
- Sonst nach Vereinbarung