

Winews

*A proposito
di vino*

1. Jahrgang • Nummer 1
Preis € 1,5000

Eine Newsletter. Warum?

Ganz klar, um mit Ihnen, Importeuren, Händlern, Journalisten und Endverbrauchern, in Kontakt zu kommen, da uns andernfalls ein Kontakt, zumindest in den gewünschten Zeitabständen, sicher nicht möglich wäre.

Wir dachten, dies sei die direkteste Art, um Sie zu erreichen und einen Dialog zu beginnen.

Diese erste Nummer, die Sie lesen, wird zur VINITALY 2000 herausgegeben und erscheint in drei Sprachen Italienisch, Englisch und Deutsch, denen eine dänische Ausgabe folgen wird.

Die zweite Nummer, die für November vorgesehen ist, wird unter anderem Informationen über die zu diesem Zeitpunkt abgeschlossene Weinlese enthalten.

Die Auflagenhöhe dieser Ausgabe beläuft sich in den drei Sprachen auf 10.000 Exemplare.

Wie werden wir diese 4 Seiten füllen? Aus der Lust, uns vorzustellen und zu erzählen, was hier in Scansano und Umgebung geschieht, lässt sich zumindest ableiten, dass es an Themen nicht mangelt.

Natürlich wird der "Wein" der rote Faden des Ganzen sein.

Da aber Wein auch Geschichte, Kultur und Freundschaft bedeutet, können wir gerne über einen schönen Strand berichten (was nicht sehr viel mit Wein zu tun hat), über eine schöne Frau (was schon mehr mit Wein zu tun hat) oder über einen schönen Teller Nudeln, *Bucatini all'amatriciana*, mit römischem Pecorinokäse anstelle des Parmesan (die schon viel mehr mit Wein zu tun haben).

In der Hoffnung, dass unsere Idee in Ihnen immer größeres Interesse an unserer Produktion und der Maremma wecken wird, wünsche ich Ihnen viel Spaß beim Lesen. □

Erik Banti

My dear American journalist

Offener Brief an den Journalisten Matt Kramer als Antwort auf seinen Artikel im Wine Spectator vom 30. November 1999.

Lieber Herr Kramer, entschuldigen Sie bitte diese Vertraulichkeit, aber mir gefällt Ihre Kritik an unserem Wunsch, eine gute Figur zu machen, *fare bella figura*.

Sicherlich kennen Sie Italien und die Italiener gut, vielleicht etwas weniger ihre Geschichte. Aber machen Sie sich keine Sorgen: ich, der ich hier geboren bin, habe gewisse Schwierigkeiten mich daran zu erinnern, was in den letzten dreitausend Jahren auf unserer Halbinsel geschehen ist.

Die Ursprungsbezeichnungen unserer Weine sind erst in jüngster Zeit entstanden.

Als die Klassifizierung der Bordeaux-Weine eingeführt wurde, war Italien noch in Kleinstaaten unterteilt, die größtenteils ausländischen Mächten oder dem Vatikan unterstanden.

Die Herkunftsbezeichnungen unserer Weine sind erst in den Sechziger Jahren entstanden, und wenn Sie die Gelegenheit haben, damalige Veröffentlichungen zu lesen, waren es nicht mehr als ein Dutzend Betriebe, die ihre eigenen Weine in Flaschen abfüllten.

Damals wurden auf den Gütern die Trauben erzeugt, wohingegen man die Flaschenabfüllung den an den zentralen Punkten der Weinbaugebiete ansässigen Winzern überließ: auch meine Familie, die das schönste Gut von Montepulciano besaß, die Fattoria La Braccasca, verkaufte die gesamte Produktion, ich glaube an Antinori, während nur ein kleiner Teil im Keller verblieb, der in Korbflaschen abgefüllt wurde, die ich mit oder ohne Zustimmung meines Vaters den

führenden Restaurants in Rom verkaufte, um so zu etwas Taschengeld zu gelangen.

Mit den Sechziger Jahren entwickelte sich Italien zu einer Industriemacht, das Land wurde aufgegeben und die Höfe zu einem lächerlichen Preis vom Gutsverwalter selbst oder von den *Neureichen* aufgekauft, die dachten, durch den Kauf eines geschichtsträchtigen Schlosses, umgeben von vielen Hektar Land, selbst adelig zu werden.

Wie wollen Sie, Herr Kramer, uns dann mit den verschiedenen Meursault oder Pouillac vergleichen, die Sie in Ihrem Artikel erwähnen, wenn unsere älteste Ursprungsbezeichnung

erst vor 35 Jahre entstand?

Denn erzeugte man Rotwein in Montepulciano, so war dies ein Nobile, befand man sich in Greve, wurde der Wein Chianti Gallo Nero genannt, und so fort in ganz Italien. Sehr einfach.

In den vergangenen zehn Jahren fand eine geradezu unglaubliche Entwicklung statt, so dass in Montalcino überwiegend Autos aus Mailand oder der Schweiz zu sehen sind und der Chianti *Chiantishire* genannt wird.

Wie können Sie nun in einer solchen Situation mehr Geschichte als *bella figura* verlangen?

So werden denn die Wein-Disziplin

Fortsetzung →

In letzter Minute

Während die Texte dieser ersten Ausgabe bereits druckfertig waren, traf eine Notiz ein, die nicht unerwähnt bleiben darf.

Die bekannte deutsche Zeitschrift *Der Feinschmecker* veröffentlicht in ihrer März Ausgabe eine Verkostung von 118 Weinen, so genannte "Super-tuscans" mit einem Anteil von mindestens 51% Sangiovese.

Das Aufsehen erregende Ergebnis lautet:

1. ERIK BANTI - ANNOPRIMO 1997
3. ERIK BANTI - CIABATTA 1997

Diese Verkostung bestätigt die 90 Punkte, die der ANNOPRIMO vom Wi-

Fortsetzung →



Ein Weinberg am Poggio Maestrino

In den letzten beiden Jahren ist die Maremma von den größten Wein produzierenden Gruppen auf's Korn genommen worden. Diese "Neuen" mit immer wohltonenderen Namen wie Mazzei, Biondi Santi, Frescobaldi und sogar Mondavi werden in der Presse zusammen mit ihren Käufen in dieser Gegend genannt, die als wiederentdecktes Paradies des toskanischen Weinbaus gilt.

Mehrere Gründe haben diese "Herren des Weines" dazu bewogen, in die Maremma herabzusteigen: minimale

Fortsetzung erste Seite

(My dear american journalist)

nare von Bürokraten verfasst, die in den römischen Palazzi sitzen, und die bei aller landwirtschaftlicher Erfahrung den Wechsel der Jahreszeiten daran erkennen, dass die Ehefrau ihnen bei Tisch statt Orangen nun Kir-schen reicht.

Weinbau ist heute ein *business*, in dem nichts dem Zufall überlassen bleibt. Möchte man einen neuen Wein aus Syrah-Trauben keltern, überlegt der Erzeuger nicht lange: er erfindet eine neue IGT-Bezeichnung, und die Sache ist geritzt.

Wie aber soll er diesen neuen Wein nennen? Die Namen werden von *Copywritern* entworfen oder mit Freunden zusammen beim Schmaus im Keller des eben erstandenen Besitzes er-funden.

Wenn für Sie enorme Konfusion herrscht, was soll dann der Endver-brucher sagen?

Heute sind die teuren Weine Mar-kenartikel wie jedes andere hochwertige Produkt geworden, und ihr Erfolg steht oftmals mit ihrem hohen Preis in Verbindung.

Ich erzähle Ihnen noch diese Anekdote: Ein Japaner, der ein gelun-genes Geschäft feiern wollte, lud sei-nen Kunden zum Essen ein. Da er nicht wusste, welchen Wein er wählen sollte, aber eine gute Figur, *bella figura*, machen wollte, ging er auf Num-mer Sicher und wählte den teuersten Wein, weshalb sein Gast einen *Chateaux Yquem* zum Essen trank!

Was soll's, *business is business*, entschuldigen Sie mich und verzeihen Sie uns.

Zum Wohl, und mit freundlichen Grüßen

Erik Banti

Investitionen im Vergleich zu anderen Gebieten der Toskana, optimales Klima und hervorragende Trauben, die schon länger dem Chianti und dem Brunello großzügig zur Seite stehen.

Aber kommen wir auf uns und un-seren Poggio Maestrino zu sprechen.

Seit geraumer Zeit verschwand Mimmo tagelang wie ein Spürhund, kehrte zum Weinkeller zurück und be-richtete von einem 5 Hektar großen Grundstück, eben und wunderschön, aber zu klein für uns; einem anderen von 215 Hektar mit Wald, Teichen und Blick auf den Argentario, noch schö-ner, aber zu groß für uns; oder von einem Hof mit 25 Hektar Land, Bauern-haus, Weinberg und Olivenhain, herr-lich, aber zu teuer für uns.

Eines Tages informierte uns der Cousin des Gatten der Schwester von Mimmo über ein Grundstück bei Mon-

tiano, das zum Verkauf stünde, einige Rebgärten, ein kleiner Olivenhain, aber ohne Häuser, Teiche und Wälder, dafür sensationell gelegen: welch ein Glück!

In diesen Tagen wurde die Rebbe-stockung der ersten 12 Hektar nur mit Sangiovese abgeschlossen. Für die Neugierigen kann ich sagen, dass es sich bei den Unterlagsreben um die 1103 Pause handelt und die insgesam 4 Klone aufgrund ihrer verschiedenen Charakteristiken ausgewählt wurden: Körper, Reifung, Farbe, usw. Die Stock-dichte beträgt 4.000 Reben pro Hektar.

Weitere 4-5 Hektar werden im Lau-fe des Jahres bepflanzt, wobei wieder-um die Sangiovese-Rebe und ein ge-ringer Anteil an Merlot den Vorzug er-halten, da eine Kombination der bei-den bereits ausgezeichnete Resultate erbracht hat.

Erik Banti



(In letzter Minute)

ne Spectator erhalten hat, wohingegen der Ciabatta mit "nur" 86 Punkten aus dem Jahrgang 1996 stammt, der in der Maremma keine großen Ergebnisse er-bracht hat (Ausgabe November '99).

Aus Platzgründen kann ich nicht die zahlreichen anderen Ergebnisse der führenden Fachzeitschriften und der Rubriken der wichtigsten europäi-schen Zeitungen auflisten.

Bleibt jedoch ein etwas bitterer Nachgeschmack wegen des armseli-gen einzigen Glases des Gambero Ros-s, sed nemo profeta in patria.

Ich möchte mich bei allen Mitar-beitern des Betriebes bedanken, ohne die es mir nicht möglich gewesen wä-re, diese Resultate zu erzielen, allen voran Mimmo, weiser Koordinator der Arbeiten im Weinberg und -keller.

Erik Banti

Die dritte Seite der italienischen Zeitungen ist üblicherweise kulturellen Themen gewidmet. Meistens ist sie langweilig, und man liest sie nur auf einer langen Zugfahrt, nachdem man sogar schon alle Todesanzeigen durchgeschaut hat ...

In unserer *Winews* möchten wir auf dieser Seite Artikel von Persönlichkeiten veröffentlichen, die mit Wein zu tun haben oder nicht und Erfahrungen, Kuriositäten und Anekdoten aus der Welt des Weines berichten möchten.

Ich habe meinen Freund Jan Erik Svensson, ein hervorragender dänischer Anwalt, gebeten, für unsere erste Ausgabe von einem italienischen "Abenteuer" zu schreiben.

Jan Erik und seine Familie sind die perfekte Verkörperungen der "Italienliebhaber", historisch gesehen nur von Byron, Goethe und wenigen anderen übertroffen, wahre opinion leader und Förderer unseres Landes: sie essen italienisch, trinken italienisch, kleiden sich italienisch, verbringen ihre Ferien in Italien (wo sie auch ein Haus erworben haben), und selbst ihre Autos stammen aus Italien ...

Tak, Jan Erik, skål med dig!



Bella Italia

von Jan-Erik Svensson

Viele Jahre lang verbrachten wir unsere Sommerferien in Südfrankreich, "man" machte das, und junge Leute wurden unweigerlich von der Atmosphäre der Riviera angezogen; Casinos, Strände, elegante Autos und sonnengebräunte Leute mit Gold und Glimmer.

Wir fuhren nie nach Italien, auch wenn wir uns nahe der Grenze befanden, weil die Autobahn entlang der Küste auf der italienischen Seite jenseits der Grenze abrupt endete. Rom aber, das war eine andere Sache; im Herbst fuhren wir nach Rom und erforschten wissbegierig die antiken Ruinen. Italien war für uns Rom, hin und zurück per Flugzeug.

Im Alter ändern sich manche Dinge, und nicht unbedingt zum Schlechten. Wir bekamen allmählich das Gefühl, die Côte d'Azur sei leer und bedeutungslos geworden, und kulturell gesehen fehle etwas. Etwas, das für uns in Rom existierte. Und wieso sollten wir es nicht auch in anderen Genden Italiens finden?

Wir ergriffen die Gelegenheit und mieteten eine Wohnung in einem Agriturismo in der Toskana bei Grosseto.

Die Qualität hätte besser sein können, und die Mücken waren eine wahre Plage. Aber der Rest, eine tolle Erfahrung!

Wir besuchten jeden Ort in der Gegend, klein oder groß, und erforschten die nahegelegenen etruskischen Gräber unter lautstarkem Protest der Kinder, die den Strand vorzogen.

Unser "Weinpapst" in Dänemark, Carlo Merolli, empfahl uns, Erik Banti in Montemerano zu besuchen, einen Italo-Dänen, der sowohl Wein erzeugte als auch ein Restaurant betrieb. Die Idee klang überzeugend, und so fuhren wir hin.

Wie in dem Führer beschrieben, gelangten wir in ein wunderhübsches kleines Städtchen, im Sonnenschein auf einem Hügel gelegen, umgeben von gelben Feldern und Olivenhainen.

Wir folgten der Hauptstraße, eine kleine, verschlafene Straße, auf der sich einige Personen lebhaft unterhielten. Als wir an ihnen vorübergingen, sagte meine Frau von einem der Männer: "Ich glaube, er ist es; er könnte aussehen wie ein Italo-Däne". Wir wagten aber nicht zu fragen. Später stellte sich heraus, dass Erik genau der Mann war, von dem meine Frau gesprochen hatte. Es ist mir nach wie vor ein Rätsel, wie sie ihn hatte erkennen können.

Wir besichtigten seinen Weinkeller, der damals wirklich klein war, und aßen in seinem Restaurant. Es war wunderbar! Wir unterhielten uns über Dänemark, Italien, Essen und Wein - letztere natürlich ausschließlich italienische. Und während die Stunden vergingen, entspann sich eine herzliche Freundschaft.

Erik empfahl uns weitere Weinerzeuger, die wir auf unseren Reisen nicht auslassen sollten, so dass wir auch die Toskana verließen, um in Umbrien einen guten Spumante-Erzeuger zu besuchen. Die Landschaft war schön, mehr Wälder, weniger Touristen und etwas wilder als die Toskana. Wir waren sehr angetan von dieser Region und trafen auch auf eine hübsch gelegene Ruine, die nach einer liebevollen Hand verlangte. Schnell waren wir uns einig, sollten wir je ein Ferienhaus besitzen, müsste es dieses sein.

Immer wieder kehrten wir dort hin zurück, begannen nachzuforschen,

wer der Besitzer sei und ob es zum Verkauf stünde. Dieses kleine, friedliche Haus auf dem Land entpuppte sich als Wespennest. Im Besitz einer bankrotten Firma, deren Besitzer in der Schweiz im Gefängnis saß, internationale Kriminelle, Streitereien vor Gericht und ab und zu sollten bewaffnete Wächter die Gegend durchstreifen. Wir verzogen uns seelenruhig, entschlossener denn je, ein Haus in dieser Gegend zu finden. Wir quartierten uns in einem nahegelegenen Agriturismo ein und fragten jeden, der uns Gehör schenkte, ob irgendwo ein Haus oder eine Ruine zum Verkauf stünden.

Und eines Tages, beinahe ohne es zu bemerken, standen wir auf einem Grundstück inmitten der Natur, 400 m über dem Tiber gelegen, ein Südhang mit Olivenbäumen und Eichen und der schönste Blick der Welt über Täler und Berge. Besser hätte es nicht sein können. Nur: dort stand kein Haus.

Wir beschlossen, etwas zu beginnen, was gewagter als eine Mount-Everest-Besteigung ist: der Bau unseres Hauses in Italien!

Unsere Italienischkenntnisse hatten sich zwar gebessert, aber nicht so weit, dass wir uns im Ortsdialekt hätten verständigen können.

Eines Abends verhandelten wir mit dem Verkäufer, der seine Englisch sprechenden Söhne mitgebracht hatte, die natürlich kein Wort konnten. Wir hatten den leisen Verdacht, unsere große, blonde Tochter könnte mit ein Grund für das Gelingen des Geschäftes gewesen sein.

Auf einen kleinen Notizblock aus der Handtasche meiner Frau schrieben wir die wichtigsten Zahlen, die per Handschlag bekräftigt wurden. Später erst stellten wir fest, dass es noch andere, ebenso wichtige Zahlen gab.

Auch beim Notar lernten wir dazu; eines späten Abends in einem erdbebengeschädigten Haus ohne Heizung setzten wir die Schriftstücke auf, während ich über Funk mit einem Kollegen in Rom telefonierte. Alle Fragen wurden gelöst, und die Bezahlung erfolgte auf italienische Art in bar, aber wenn der größte im Umlauf befindliche Geldschein 100.000 LIT ist, kommt man sich vor wie ein Gangster in einem Krimi... mir fehlten nur ein

Hut und eine schwarze Sonnenbrille.

Die Arbeiten begannen mit viermonatiger Verzögerung, aber was für ein Bau!

Rote Steine aus unserem eigenen Grundstück, das schönste Kastanienholz für die Balken, handgemachte Platten zwischen den Balken und auf dem Boden. Die Handwerker mit einem unglaublichen Sinn fürs Detail waren stolz auf ihre Können.

Das Ergebnis war umwerfend und das Haus genau so, wie wir es uns vorgestellt hatten.

Während dieser Zeit gab es zahlreiche lustige Episoden. Wie zum Beispiel, als meine Frau vor mir nach Italien reiste, um den Umzugslaster aus Dänemark zu empfangen und dieser in 2 km Entfernung vom Haus anhalten musste, da die Straße zu eng war und er nicht durchkam. Alles wurde mitten auf der Straße ausgeladen - und dann Auf Wiedersehen! Betten, Stühle, Umzugskisten usw. Kurz darauf fuhr ein kleiner Lastwagen vorbei, hielt an, fragte, ob sie Hilfe bräuchte, lud alle Sachen auf und brachte sie hinunter zu dem Haus. Italienische Freundlichkeit!

Oder als uns der Bauaufseher aufsuchte, ein fröhlicher, recht traditioneller Mann. Wir dachten bei Problemen sofort ans Schlimmste! Aber nein, es tat ihm leid, eine Fernsehantenne auf ein umbrisches Landhaus zu montieren. Wir begannen vor Überraschung zu lachen und erklärten ihm, dass wir keinen Fernseher in unserem Haus haben wollten. Er schüttelte den Kopf und versteht wohl bis heute nicht, wie wir ohne Fernseher leben können.

Der einzige ungeschickte Handwerker war unser Klempner. Was er auch anfasste, ging schief. Er vertauschte Warm- und Kaltwasser, was wir erst bemerkten, als wir den eben fertiggestellten Swimming Pool mit heißem Wasser füllten! Um den Fehler zu beseitigen, mussten wir die Wand unserer Waschküche einreißen.

Aber es ist schön in Umbrien, und wir freuen uns auf gemeinsame Jahre mit Erik und Laura, nicht nur, um über Essen und Wein zu reden.

Und, wer weiß, ...vielleicht werde ich Erik eines Tages Konkurrenz machen. □



Unsere Weine

MORELLINO DI SCANSANO DOC 1998



REBSORTEN: 85% Sangiovese, 15% Grenache, Canaiolo und Malvasia zu gleichen Teilen.

Ein sehr heißer, trockener Sommer und kurze Schauer Ende August haben zu einem guten Reifegrad der Trauben geführt, deren Lese am 13. September begann. Der Most wurde 12 Tage auf den Schalen vergoren, und nach mehrmaligem vorsichtigem Umziehen und Filtrationen erfolgt die Flaschenabfüllung ab Juni 1999. Die Analysen bei der Abfüllung ergaben folgende Werte: Alkohol 12.48, Trockenextrakte 30.5, Gesamtsäuregehalt 5.31, pH-Wert 3.64.

ENTWICKLUNG: Dieser jung zu trinkende Wein kann gut 4-5 Jahre reifen.

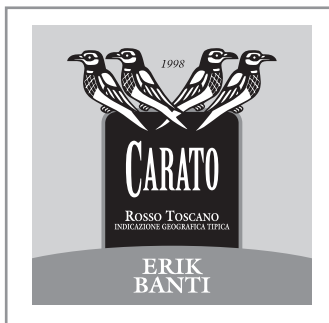
MORELLINO DI SCANSANO DOC 1999

Eine überdurchschnittliche Hitze hat die Trauben bereits Ende August reifen lassen, so dass die Lese am 6. September beginnen konnte. Die Maischestandzeit betrug 14 Tage, und derzeit wird der Wein nach mehrmaligem sorgfältigem Umziehen und einer noch strengeren Mostauswahl als in den vergangenen Jahren in Stahltanks ausgebaut.

Der Alkoholgehalt um 12,5-Vol.%, der gute Körper, das Aroma und eine noch bessere Selektion lassen auf einen Morellino von herausragender Qualität schließen.

Der Morellino 1999 wird voraussichtlich gegen Ende Juni 2000 in Flaschen abgefüllt.

CARATO I.G.TOSCANA 1998



REBSORTEN: 85% Sangiovese, 15% Grenache, Canaiolo und Malvasia zu gleichen Teilen.

Ein sehr heißer, trockener Sommer und kurze Schauer Ende August haben zu einem guten Reifegrad der Trauben ge-

führt, deren Lese am 18. September begann. Der Most wurde 13 Tage auf den Schalen vergoren und nach mehrfachem Umziehen zwischen Mai und Oktober 1999 in 225-Liter-Fässer, zur Hälfte neu, aus slawonischer (80%) und amerikanischer (20%) Eiche gefüllt.

Die Analysen bei der Abfüllung in Flaschen im November 1999 ergaben folgende Werte: Alkohol 12.87, Trockenextrakte 28.8, Gesamtsäuregehalt 5.84, flüchtige Stoffe 0.70, pH-Wert 3.47.

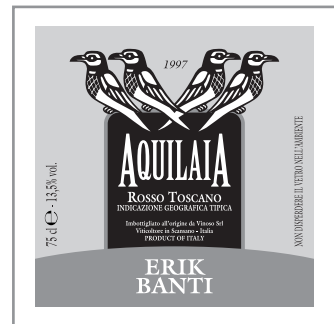
ENTWICKLUNG: Jung zu trinken, erreicht seine volle Reife im Jahr 2000, kann aber gut weitere 5-6 Jahre reifen.

CARATO 1999

Eine überdurchschnittliche Hitze hat die Trauben bereits Ende August reifen lassen, so dass die Lese am 6. September beginnen konnte. Die Maischestandzeit betrug 14 Tage, und nach einem sorgfältigen Verschnitt und wiederholtem Umziehen wird der "Carato" seit Anfang Februar 2000 in slawonischem und amerikanischem Holz ausgebaut. Die Flaschenabfüllung ist für Ende Oktober vorgesehen.

ANMERKUNGEN ZUM CARATO: Mit der Weinlese 1999 wird der Carato vier Jahre alt, und wir sind von den anfänglichen 18.000 Flaschen zu den heutigen 80.000 übergegangen, wobei wir nur durch Platzmangel für den Ausbau gebremst worden sind. Der Carato ist der Wein, auf den unser Betrieb bei gleichbleibend optimalem Preis-Leistungs-Verhältnis seine Zukunft setzen möchte. Sollten uns die (bereits im März 1998) beantragten Erweiterungen genehmigt werden, dürfte seine Produktion auf 250.000 Flaschen ansteigen.

AQUILAIA I.G.TOSCANA 1997



REBSORTEN: 75% Sangiovese, 25% Grenache.

Nach einem sehr trockenen und heißen Sommer mit kurzen Niederschlägen erst Ende September, begann die Lese der sehr reifen Trauben am 13. Oktober. Die Maischestandzeit erstreckte sich über 14 Tage. Nach wiederholtem Umziehen Ausbau in 225-lt-Barriques, zu 35% neu, aus französischer Eiche aus Allier und Nevers von Mai 1998 bis Mai 1999.

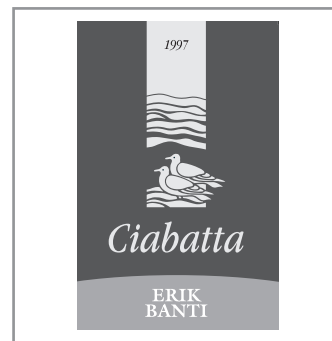
Die Analysen bei seiner Abfüllung in die Flasche im Juni 1999 ergaben folgende Werte: Alkohol 13.74, Trockenextrakte 30.5, Gesamtsäuregehalt 5.89, flüchtige Stoffe 0.72, pH-Wert 3.33.

ENTWICKLUNG: Aufgrund der besonderen Lesebedingungen dürfte der Aquilaia eine Lagerfähigkeit von 10 Jahren erreichen.

AQUILAIA 1998

Während wir diesen Text verfassen, sind wir noch nicht sicher, ob der Aquilaia 1998 in Flaschen abgefüllt wird, was nicht mit seiner Qualität zusammenhängt, die wir im Lauf der Zeit kontrolliert haben und die sich auf allerbestem Niveau zeigt. Der Wein wird ebenfalls in französischen Barriques gleicher Herkunft ausgebaut, zur Hälfte neu und medium getoastet. Wir haben ihn in die neue Preisliste aufgenommen, werden seinen Verkauf aber nicht vor Mai bestätigen.

CIABATTA I.G.TOSCANA 1997



REBSORTEN: 100% Sangiovese.

Nach einem sehr trockenen und heißen Sommer mit kurzen Niederschlägen erst Ende September, begann die Lese am 2. Oktober. Die Maischestandzeit betrug 15 Tage. Nach rigorosem Umziehen wurde der Wein in slawonischen Eichenfässern zu 225-1000 Litern von September 1998 bis Oktober 1999 ausgebaut.

Die Analysen bei seiner Abfüllung in die Flasche im November 1999 ergaben folgende Werte: Alkohol 13.69, Trockenextrakte 30.5, Gesamtsäuregehalt 6.20, flüchtige Stoffe 0.72, pH-Wert 3.37.

ENTWICKLUNG: Dieser Jahrgang wird seinen Höhepunkt um das Jahr 2001 erreichen, kann aber getrost weitere 8 oder mehr Jahre reifen.

CIABATTA 1998

Der Wein reift zur Zeit in größtenteils neuen Fässern. Was Körper und Konsistenz betrifft, lassen seine Eigenschaften vermuten, dass der Ciabatta bei ab-

Liebe Freunde,

wir sind am Ende unserer Mühen angelangt!

Ihre Anmerkung, Kritik oder Vorschlag sind uns herzlich willkommen, um bereits die nächste Ausgabe zu verbessern.

Unsere Anschrift:

Eriq Banti

Az. Agr. Vinoso Srl - Loc. Fosso dei Molini - I-58054 Scansano (GR) - Italien

Tel. + +39-0564508006

Fax + +39-0564508019

E-mail: erikbanti@ftbcc.it

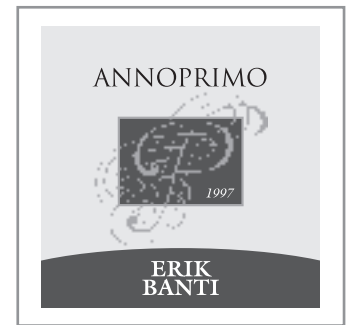
Danksagung:

Ich möchte allen herzlich danken, die mir geholfen haben, das Abenteuer dieser ersten Nummer von *Wineus - a proposito di vino* anzugehen:

Laura und unser Büro, Serena und Monya, Giuseppe Romanazzi (romanazzi@corelli.nexus.it), der sich um die Graphik kümmert und seit 1982 unsere Etiketten entwirft, Christina Dubbers (cdubber@tin.it), die für die deutschen Texte zuständig ist, Ailsa Wood (awood@tin.it) die für die englischen Texte zuständig ist, Paolo del Bufalo (lapagina@tin.it), der sie druckt und Carlo Merolli (info@carlomerolli.dk), der alleine die Koordination der dänischen Ausgabe übernimmt.

geschlossener Reife seine übliche Qualität bestätigen wird.

ANNOPRIMO I.G.TOSCANA 1997



REBSORTEN: 95% Sangiovese grosso, 5% Merlot.

Nach einem sehr trockenen und heißen Sommer mit kurzen Niederschlägen erst Ende September, fand die Lese am 15. Oktober statt. Der Most wurde sortenrein 15 Tage auf den Schalen vergoren. Erst nach dem Umziehen erfolgte die Assemblage des Weines, der von Mai 1998 bis Juni 1999 in medium getoasteten, völlig neuen Barriques zu 225 l aus Allier, Nevers und Tronçais ausgebaut wurde.

Die Analysen bei seiner Abfüllung in die Flasche am 7. Juni 1999 ergaben folgende Werte: Alkohol 13.97, Trockenextrakte 34.20, Gesamtsäuregehalt 5.32, flüchtige Stoffe 0.75, pH-Wert n.a.

ENTWICKLUNG: Das günstige Jahr dürfte den Annaprimo zu einem langlebigen Wein machen, der 10 Jahre und länger lagern kann. Dies war zumindest unser erster Eindruck, der aber schwer einzuschätzen ist, da es sich um einen neuen Wein handelt. Mit der Zeit wird man sehen.

ANNOSCONDO 1998

Das, was uns im Annaprimo als angenehme Eindrücke erschien, hat sich im Lauf der Zeit als Wirklichkeit herausgestellt, die alle Erwartungen übertrifft. Der Annoscondo wird seit Juni 1999 mit den gleichen angenehmen Eindrücken in neuen Barriques ausgebaut, aber jeder Jahrgang besitzt seine Eigenheiten, und so gilt diesem Neuankömmling unsere ganze Liebe.