

Winews

*A proposito
di vino*

1. Jahrgang • Nummer 2
Herbst 2000

Editorial

Nun sind wir also am Ende unserer Mühe für die zweite Ausgabe angelangt.

Aber warum soll man eigentlich von Mühe sprechen, wenn Fotos auszusuchen, den Druck zu entscheiden oder zu schreiben schließlich ein Vergnügen ist?

Der Erfolg der ersten Nummer hat unsere Erwartungen weit übertroffen, noch immer treffen viel Lob und Glückwünsche ein.

Nochmals vielen Dank!

Wie man von einem Weinproduzenten erwartet, werden wir über unsere Weinlese berichten. Der entsprechende Text stammt von Nicola Scottini, einem Kellertechniker, der seit kurzem unserem Betrieb angehört und Mimmo einiges der Gärungs-Alchemie abnimmt. Ich dagegen muss nicht mehr über Säuregehalt, Brix-Grade und anderes schreiben, was über meinen Zuständigkeitsbereich hinausginge.

Doch hat diese Weinlese für mich eine große Bedeutung, da ich nun seit 20 Jahren Morellino mache!

Zwar besitzt der Ausdruck "zwanzig Jahre" für Italiener einen sinistren Beigeschmack, da er ihn mit Mussolini in Verbindung bringt, doch habe ich aus diesem Anlass Giovanna, die Tatina, gebeten, einen Artikel über ihre Erinnerungen zu meinem Jubiläum zu schreiben. Wer Tatina ist? Eine entfernte Verwandte, der sanfteste und sensibelste Mensch, den ich je kennen gelernt habe. Auch wenn wir uns inzwischen weniger häufig sehen, erscheint mir jener Zeitabschnitt wegen der Erinnerungen an die ersten, begeisternden Jahre des "Landlebens" als der schönste meines ganzen Lebens.

Im Lauf des Jahres sind bedeutende betriebsinterne Neuigkeiten erfolgt: die erste Phase zur Bepflanzung der neuen Weinberge am Poggio Maestrino wurde abgeschlossen. Nur schwer kann ich meine Gefühle in Worte fassen, wenn ich bedenke, dass diese kleinen Reben wachsen und wachsen und schließlich viele Flaschen Morellino ergeben!

Herzlichen Glückwunsch!

Die 20. Weinlese des Morellino

Von einer pionierhaften Idee zur heutigen Realität

Ehrlich gesagt wüsste ich von Natur aus mehr über Olivenöl zu sagen, denn nicht umsonst stamme ich aus der Toskana. Da aber diesmal der Morellino Geburtstag feiert, muss ich



diese gesunde, tiefverwurzelte Arranz des Öls beiseite schieben, die jede Brotscheibe beim Beträufeln trinkt, um jener ersten Flasche einige

Zeilen zu widmen. Doch weil vor einer Geburtstagstorte mit wenigen Kerzen immer jemand sagt: "Weißt Du, meine Liebe, bevor Du auf die Welt kamst...", hätte ich heute auch

Lust, etwas Derartiges zu den beiden Tauben zu sagen, die sich im Jahr 1981 auf einem rubinroten Untergrund auf einer Bordeauxflasche niederließen, die gerade erst in einer Kellerei oben bei der Burg von Montemerano das Licht der Welt erblickt hatte.

Bevor nun also dieser Wein entstand, gab es Erik natürlich schon, der

bereits seit einiger Zeit entdeckt hatte, wie schön die Maremma ist, weshalb er "Haus und Hof" hier her verlegte, wie man bei uns sagt. Und damals gab es kein offeneres Haus, keinen fröhlicheren Hof als seinen. Das Leben auf dem Land wurde entdeckt und ließ sich zum Mythos erheben, die Leute trafen sich zum Vesper, das - ab Mai im Freien - bis zum Morgen dauerte, alle fühlten wir uns als glückliche Pioniere, die dem nahegelegenen, familiären Westen entgegen strebten. Zwischen einem Gläschen und dem nächsten stellte Erik unterdessen alles mögliche an. Wie immer auf alles neugierig, zogen ihn die neuen Technologien an. Er tauschte die ersten Fässer gegen Barriques aus, die großen Fässer gegen enorm hohe Stahltanks, was "dem Stummen" die Sprache verschlug, sein erster Mitarbeiter, der - unfähig, sich anders auszudrücken - den Kopf schüttelte und weiter die Flaschen füllte. Wir anderen Familienmitglieder waren etwas optimistischer, wir wussten ja, dass er gut war, doch konnten wir nicht umhin, uns ein wenig Sorgen zu machen: hoffentlich übertreibt er nicht...

Aber er übertrieb natürlich. Er eröffnete ein Restaurant, das schönste von allen, in einer verlassenen Mühle, auf einem Platz mit Blick auf den Argentario, am Ende einer breit gepflasterten Gasse mit eng stehenden Häusern. Er traf andere Winzer, einer interessanter als der andere, und begann, gut angezogen tagelang zu verschwinden, um schließlich ganz zu



Im Jahr 2001 dürfte die Neuanlage der Weinberge abgeschlossen sein, zusammen mit der Anpflanzung eines Olivenhaines.

Mein besonderer Dank gilt der italienischen Bürokratie, die uns nach 3 Jahren endlich gestattet, den Antrag auf eine Genehmigung zur mehr als dringend notwendigen Erweiterung unserer Kellerei zu stellen, welche wohl nächstes Frühjahr in Angriff genommen und im Laufe des Jahres abgeschlossen werden dürfte.

Neue Büroräume und ein Wine-Shop im kalifornischen Stil sind vorgesehen. Neben den Degustationen ist der Verkauf unserer Weine geplant, gastronomischer Produkte, die wir ausgewählt haben (siehe S. 4), verschiedener Artikel (mit unserem Markenzeichen) wie T-Shirts und Korkenzieher, Gläser, Bücher und Fachzeitschriften. *letzte Seite* ➔



Die Weinlese des Jahrtausends

Fortsetzung erste Seite

(Herzlichen Glückwunsch)

frieden wieder zurückzukehren und von Önotheken zu erzählen, von anderen Restaurants, neuen Bekanntschaften, auch weiter entfernten, in ganz Europa, dann in Japan, Amerika und überall, wo ein Golfplatz zur Verfügung stand.

Man spricht immer von Amerika als erstrebenswertem Ziel; aber Eriks Amerika ist immer die Maremma geblieben, weniger bitter und mit wesentlich mehr Weinbergen, nach modernsten Kriterien auf kleinen Grundstücken neu angelegt, die er sich Schritt für Schritt nach mühsamen Verhandlungen zusammenkaufte; eine schöne Kellerei auf einem Eichenhügel in Scansano mit silbernen glänzenden Tanks (sind es nun Behälter oder Silos?), die dem blauen Himmel und neuen Horizonten entgegenstreben. Und wie immer im Leben, in dem die kleinen, täglichen, geduldigen Schritte weit führen, hob unser Wein, gehegt und gepflegt wie ein Kind, unvermittelt zum Taubenflug ab, um sich mit alter und neuer Würde zu den größten Weinen Italiens zu gesellen. So wie Armani die Jacke erfunden hat und Gott die Frau schuf, kann Erik getrost behaupten, den Morellino geschaffen zu haben (auch wenn uns Frauen dieser Vergleich nicht ganz gefällt).

Nach langen Mühen, zwanzigjährigen Freuden und Leiden, Erfolgen und Anstrengungen, Risiken und Tollheit können wir uns als die erste Generation fühlen, ganz klein, nur wenige, aber voller Qualität, ungemein stolz (etwas weniger als wenn es sich um Öl handelte, denn der Wein ist nun mal jünger, wie jedermann weiß) und fest entschlossen, den Angriffen der neuen, wenn auch prestigeträchtigen Eroberer des Weinlandes zu widerstehen.

Die Maremma, meine Herren, ist bereits entdeckt worden! □

Giovanna "Tatina" Raugeri

Ich habe meine Ausbildung in Weinbau und Önologie am Technischen Agrarinstitut in S. Michele all'Adige 1992 abgeschlossen. Nachdem ich einige Jahre Erfahrung im Trentino gesammelt hatte, wollte ich mein technisches Wissen erweitern und meine Neugier auf neue Orte befriedigen, weshalb ich 1997 mein toskanisches Abenteuer in der Maremma, genauer gesagt in Pitigliano begann. Seitdem bin ich in der Maremma geblieben, denn im Lauf der Zeit habe ich mich in diese Gegend mit ihrer tausendjährigen Geschichte verliebt, in die Schönheit der Natur, in die Traditionen der Einwohner. Und nicht zuletzt entstehen hier herrliche Weine, die denen aus bekannteren Weinbaugebieten der Toskana in nichts nachstehen. Inzwischen lebe ich allerdings nicht mehr in Pitigliano und bin in einem anderen Betrieb tätig: in Scansano in der Kellerei von Erik Banti, der Hilfe bei der Bereitung seiner Weine gebrauchen konnte. Ich nahm sein Angebot an, da mir dies die Möglichkeit bietet, in einer der historischen Kellereien des Morellino unter hohem Qualitätsstandards zu arbeiten, wo ich direkt beobachten kann, wie der Bekanntheitsgrad dieser Gegend und ihres wichtigsten Weines, des Morellino di Scansano, weltweit ständig zunimmt.

Nun aber zu meiner ersten Weinlese in Scansano, die des Jahres 2000, die erste des Jahrtausends in ihrer Rolle als einzigartiges, alles andere als sicher voraussehbares Ereignis. Die Lese begann deutlich früher (10-15 Tage) als sonst und dauerte weniger lang aufgrund des hohen Reifegrades der Trauben und der geringen Traubenmenge (40% weniger als 1999).

Dies waren die entscheidenden Charakteristiken einer Lese mit niedrigen Erträgen (unter 50 dz/ha), sehr süßen Trauben (23-25 Brix-Grade), gutem Gesamtsäuregehalt und hohen Polyphenolwerten, was die Grundlage bildet für alkoholreiche, ausgezeichnet strukturierte Weine von tiefer Farbe mit violetten Reflexen. Dank der guten Wetterbedingungen während der gesamten Lese und dem raschen Eintreffen des Erntegutes innerhalb nur weniger Stun-

den, kamen die Trauben in einem ausgezeichneten Zustand in der Kellerei an.

Die Verarbeitung der Trauben erfolgte nach der klassischen roten Kellerungsmethode, die mit der Selektion der verschiedenen Traubenpartien an der Traubermühle beginnt. Es folgte die temperaturkontrollierte Gärung des Mostes in Stahltanks mit regelmäßigem Umpumpen zur Förderung der Polyphenolextraktion und der Regulierung der Alkoholgärung. Nach einer Mazeration von 8-10 Tagen, die für besondere Trauben auch 20 Tage dauern konnte, wurde der vollständig vergorene Most endlich als junger Wein von der Maische abgezogen. Anschließend wurde er in Stahlbehälter gefüllt zusammen

mit den Edelhefen, die den Wein weiter anreichern und den Beginn der malolaktischen Gärung fördern. Als nächstes wird der Jungwein abgestochen nach einer konstanten Überwachung seiner Entwicklung durch wiederholte Proben, wobei der unterschiedliche Ausbau der Weine je nach Ausgangstrauben und Vinifizierungsmethode beschlossen wird.

Weiterhin bleibt zu entscheiden, welche Weine vor den anderen auf den Markt gelangen und welche die Riserva bilden, die in Kürze in Fässer oder Barriques gefüllt werden, wo sie den biologischen Säureabbau beenden und im Lauf der Zeit zu großen, im Holz ausgebauten Tropfen heranreifen. □

Nicola Scottini



Neu!

Dank meiner vergangenen Erfahrung in der ländlichen Gastronomie habe ich etliche kleine, auf handwerklichem Niveau arbeitende Betriebe kennen gelernt, die ausgesprochen qualitätsvolle Produkte zubereiten: von Tomaten und Tomatensaucen über Hackfleischsaucen bis hin zu Trüffelprodukten, davon der größte Teil aus biologischem Anbau.

Einige dieser kleinen Meisterwerke habe ich ausgewählt, um sie den Liebhabern der italienischen Gastronomie anzubieten.

Fordern Sie unsere Preisliste an, und besuchen Sie unsere Web-Site, die nähere Angaben und Eigenschaften enthält! □



Ich weiß nicht, ob Eberhards Leidenschaft für Wein während seiner Besuche der kleinen Kellereien von Montemerano entstanden ist. Jedenfalls haben wir uns bei einer dieser Gelegenheiten kennen gelernt, Augen und Erinnerung noch von zu vielen "Gläschen" umnebelt. Heute stellt Eberhard mit seinen "Garibaldi"-Läden einen wichtigen Bezugspunkt für italienischen Qualitätswein in Bayern dar. Ein Dankeschön, Eberhard, von uns allen!

Ein bisschen Nostalgie

Morellino di Montemerano

von EBERHARD SPANDENBERG

Ich fürchte fast, es ist schon über 20 Jahre her, dass ich als Student das Dorf Montemerano und seine wunderschöne Umgebung kennen gelernt habe. Wir waren eine Gruppe von Studenten auf dem Weg nach Sardinien, und einer von uns, ein Geologe, gab uns den Tipp, unterwegs die Kaskaden bei Saturnia zu besuchen. Wir kamen nachts dort an - es war Vollmond - und verbrachten eine ganze Nacht in den warmen Wasserbecken bis zum Sonnenaufgang. Mit dem ersten Licht lernte ich eine Landschaft kennen, in die ich bis heute verliebt bin. Durch meine Tätigkeit als Weinimporteur, der heute Weine aus 17 italienischen Regionen in Deutschland distribuiert, kenne ich fast alle Landschaften Italiens vom Alto Adige bis Sizilien. Ich muss sagen, für mich ist und bleibt die schönste Region die Maremma.

Uns gefiel die Gegend so gut, dass wir beschlossen, noch eine Nacht zu bleiben, diesmal aber im Hotel. Damals waren die "Terme di Saturnia" ein kleines Landhotel mit gerade 10 Zimmern, und das zu Preisen, die wir uns sogar als Studenten leisten konnten. Es gab noch nicht den Wochenendtourismus, durch den heute die Thermen und die Kaskaden überfüllt sind, keine Camper und keine Menschen in Trainingsanzügen und Badehosen, die heute mitten auf der Straße Erholung spielen.

Wenig später zog ich für ein halbes Jahr in die Pension Laudornia zwischen Montemerano und Manciano und wurde dort herzlich wie ein Familienmitglied aufgenommen. In dieser Zeit kaufte ich mir mit Hilfe meiner italienischen Freunde, die ich bald fand, ein Haus auf der Piazza del Castello in Montemerano. Dieses Haus kostete ein Butterbrot und ein Ei.

Im Dorf gab es kaum Fremde und entsprechend auch keine Gastronomie. Da Caino war noch eine kleine Bar, die sich erst später zur Trattoria, dann zum Restaurant entwickeln sollte und heute mit 2 Michelin-Sternen am Himmel der südlichen Toskana glänzt.

Damals war ich noch kein Weinkenner, aber die Region und die Bauern lehrten mich, ihre wunderbaren Rotweine zu schätzen. Ein etwas erfahrener Freund half mir dabei, guten und noch besseren Wein zu unterscheiden. Wenn uns ein Wein besonders gefiel und sich im Mund besonders angenehm anfühlte, nannten wir ihn "Pelzchen". Das war unsere erste Begegnung mit dem Morellino di Scansano.

Als ich einige Jahre später in München an einer Gaststätte beteiligt war, beschlossen wir, Wein aus "meiner" Region zu importieren. Die nächste Reise nach Montemerano unternahmen wir mit einem Lastwagen und kauften bei einem Produzenten eine

Ladung Morellino di Scansano. Morellino di Scansano war der erste Wein von über 400 italienischen Gewächsen, die ich heute in Deutschland vertreibe.

In den folgenden Jahren zogen immer mehr italienische Stadtmenschen und ausländische Toskana-Fans in die Region und unser Dorf und besiedelten auch die Piazza del Castello. Unter den neuen Eindringlingen war auch ein gewisser Erik Banti, der bald mein Nachbar auf der piazza wurde. Es war eine spannende Zeit, all die interessanten Leute kennen zu lernen, die sich in Montemerano damals sammelten. Alle suchten etwas Neues und waren offen für neue Begegnungen und Bekanntschaften. Erik wurde bald mein Freund. Einige Jahre später begann ich, auch seinen Wein nach Deutschland zu exportieren, und das ist nun auch schon über 10 Jahre her.

Erik wurde eine feste Institution in Montemerano. Seine Enoteca "Antico Frantoio" war über viele Jahre ein Fixpunkt für alle Freunde guten Weins. Ich bewunderte Eriks Disziplin, mit der er sich als "cameriere" in seinem eigenen Restaurant betätigte, obwohl er damals schon ein berühmter Weinproduzent war.

Als Erik dann in den letzten Jahren seinen Schwerpunkt von Montemerano nach Scansano verlegte, war das für uns "Zugereiste" ein Verlust. Du fehlst mir in Montemerano, lieber Freund! Du fehlst mir, wie Du Deinen Hund über unsere Piazza del Castello spazieren führst. Du fehlst mir in der Runde der Kartenspielenden in der Bar. Und mir fehlt, dass Du mir ein paar Flaschen Wein ins Haus hochbringst, damit ich im Urlaub nicht auf dem Trockenen sitze. Dein Lachen, Deine freundliche Art und Dein steter Blick in die Zukunft waren immer ein freundliches, helles Licht in einem Dorf, das sich ständig auf der Grenzlinie zwischen ländlicher Provinzialität und herzlicher Weltoffenheit bewegt.

Gut, ich muss akzeptieren, dass Du nach Montemerano gezogen bist. Das Band unserer Freundschaft ist stark genug, nicht nur die 20 km nach Scansano, sondern, wenn es sein muss, auch 200 oder gar 2000 km zu überwinden. Außerdem bin ich jeden Tag an Dich erinnert, durch die 2 Enten, die in den Weinregalen meiner Geschäfte mit den Kunden schnatzen. □



(Editorial)

Im Abfüllraum wird eine sterile, hochentwickelte Abfüllanlage aufgestellt, die der Kundschaft höchste Hygienestandards gewährleistet. Das Lager und der Raum für den Ausbau im Holz sollen erweitert sowie Gästezimmer eingerichtet werden.

Auch wenn das Jahr noch nicht zu Ende ist, kann für den Wein bereits eine Bilanz gezogen werden, insbesondere für unseren. Es ist allgemein bekannt, dass der Weinkonsum vor allem auf seinen traditionellen Absatzmärkten - Italien, Frankreich und Spanien - rückläufig ist. In Zukunft wird weniger, aber höhere Qualität getrunken.

Das Jahr 2000 hat diesen Trend bestätigt, und wir, die wir immer auf Qualität gesetzt haben, sehen ihm mit unseren holzgereiften 98ern, dem Morellino 99 und mit der letzten, geradezu manisch selektionierten Weinlese ruhig entgegen. So kommt es denn, dass unsere Importeure mit ihren Bestellungen alle unsere Weine aufkaufen, lang bevor sie in die Flaschen abgefüllt werden, ohne sie überhaupt probiert zu haben!

Hierbei berufen sie sich unter anderem auf verschiedene, dieses Jahr geradezu ungläubliche Anerkennungen seitens etlicher Fachzeitschriften: vom *Feinschmecker* haben wir bereits in der letzten *Wineus* berichtet, ebenso vom *Wine Spectator*, der in seiner Oktober-Ausgabe 2000 dem CARATO 1998 erfreuliche 87/100 Punkten verliehen hat, dazu die Auszeichnung BEST BUY im Artikel New Releases: Cellar Selections. Und schließlich 5 von 5 möglichen Gläsern für eines meiner Geschöpfe in der auflagenstärksten dänischen Tageszeitung *Politiken* durch den Journalisten Henrik S. Andersen.

Zahlreiche Artikel sind in den renommiertesten Zeitschriften erscheinen wie *Dove*, *Tuttoturismo* und *Panorama* in Italien, *Vinum* in der Schweiz, *Smag & Bebag* und *Mad og Vin* in Dänemark, *Bon Appetit*, *Wine & Spirits* in den USA, und Mercedes Benz wollte mich für die CLK-Werbung; und alle sprechen mir eine Rolle als "Prophet" in der Geschichte des Morellino zu.

Nur die sterile Polemik des Gambero Rosso mir gegenüber tut mir sehr leid. Ich erinnere mich noch sehr gut an die anfängliche Begeisterung, an die ersten "Gläser" des Gambero und an die ersten gemeinsamen Erfahrungen mit Daniele Cernilli vor über zwanzig Jahren, als ich noch ein Reisebüro in Rom besaß und Daniele an der Schule unterrichtete.

Auf diese Weise einen Freund zu verlieren, den man aufgrund seiner Aufrichtigkeit, seiner Bildung, seiner Professionalität schätzt, ist wirklich dumm.

Da sich das Jahr allmählich seinem Ende zuneigt, möchte ich Ihnen zusammen mit Laura und allen Mitarbeitern fröhliche Weihnachten und ein glückliches zweites Jahr (auf italienisch Annosecondo...) in diesem dritten Jahrtausend wünschen. □

Erik Banti

MORELLINO DI SCANSANO DOC 1999



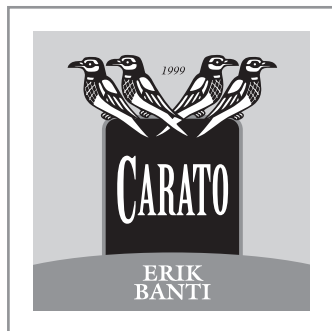
REBSORTEN: 85% Sangiovese, 15% Grenache, Canaiolo und Malvasia zu gleichen Teilen.

Ein der Jahreszeit entsprechender Frühling und ein trockener, heißer Sommer haben die Trauben früh reifen lassen, so dass die Lese am 6. September beginnen konnte. Die Maischestandzeit betrug 12 Tage. Der Verkauf wird nicht vor Ablauf eines Jahres ab der Weinlese beginnen.

Die Analysen im September 2000 ergaben folgende Werte: Alkohol 12.48, Trockenextrakte 27.8, Gesamtsäuregehalt 5.58, flüchtige Stoffe 0.52, pH-Wert 3.39.

ENTWICKLUNG: Der Morellino 99 spiegelt die Qualitäten des Terroirs wider und erreicht seine Reife zwei Jahre nach der Lese. Kann gut fünf Jahre reifen.

CARATO I.G.T. TOSCANA 1999



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

Ein der Jahreszeit entsprechender Frühling und ein trockener, heißer Sommer haben die Trauben früh reifen lassen, so dass die Lese am 6. September beginnen konnte. Die Maischestandzeit betrug 12 Tage. Der Carato wurde zwischen Januar und Oktober 2000 in 225-Liter-Fässern, zur Hälfte neu, aus slawonischer (80%) und amerikanischer (20%) Eiche ausgebaut.

Da momentan die Assemblage des Weines erfolgt, stehen die Analysedaten nicht zur Verfügung, weshalb wir die Daten des Jahrgangs 1998 angeben: Alkohol 12.87, Trockenextrakte 28.8, Gesamtsäuregehalt 5.84, flüchtige Stoffe 0.70, pH-Wert 3.47.

ENTWICKLUNG: Jung zu trinken, erreicht seine volle Balance gegen Ende 2001, kann

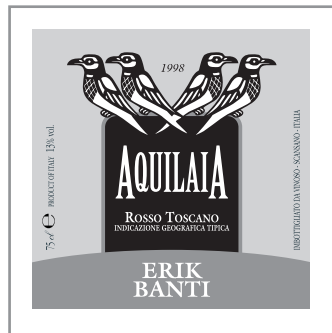
Danksagung:

Ich möchte allen herzlich danken, die mir geholfen haben, das Abenteuer dieser zweiten Nummer von *Wineus*, a proposito di vino anzugehen: Laura und Serena, Giuseppe Romanazzi (romanazzi@nexus.it) der sich um die Graphik kümmert, Christina Dubbers (cdubber@tin.it) für die deutschen Texte, Ailsa Wood (awood@tin.it) für die englischen Texte und Paolo del Bufalo (lapagina@tin.it) für den Druck. Fotos von Erik Banti.

Unsere Weine

sich aber weitere 5-6 Jahre positiv entwickeln.

AQUILAIA I.G.T. TOSCANA 1998
(für den Markt der USA mit dem Etikett E.B. versehen)



REBSORTEN: 80% Sangiovese, 20% Grenache.

Ein sehr heißer und trockener Sommer mit kurzen Niederschlägen Ende August hat zu einer optimalen Reife der Trauben geführt, deren Lese am 18. September begann. Die Maischestandzeit erstreckte sich über 14 Tage. Der Ausbau des Aquilaia fand von Mai 1999 bis Juni 2000 statt in medium getoasteten, zu 35% neuen 225-Liter-Barriques aus französischer Eiche aus Allier und Nevers.

Die Analysen im Juni 2000 ergaben folgende Werte: Alkohol 13.36, Trockenextrakte 29.2, Gesamtsäuregehalt 5.56, flüchtige Stoffe 0.51, pH-Wert 3.41.

ENTWICKLUNG: Aufgrund des besonderen Blends dürfte der Aquilaia bereits im Jahr 2001 trinkreif sein, kann sich aber weitere 5-6 Jahre angenehm entwickeln.

CIABATTA I.G.T. TOSCANA 1998

REBSORTEN: 100% Sangiovese. Ein sehr heißer und trockener Sommer mit geringen Niederschlägen Ende August hat zu einer optimalen Reife der Trauben geführt, deren Lese am 24. September be-

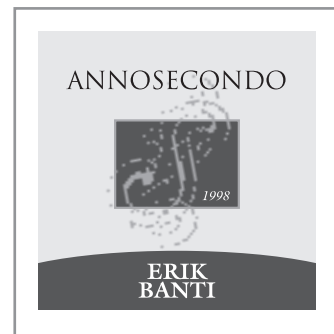


gann. Die Maischestandzeit betrug 15 Tage. Der Ciabatta wurde von Oktober 1999 bis Oktober 2000 in slawonischen Eichenfässern zu 225-1.000 Litern ausgebaut.

Die Analysen im Oktober 2000 ergaben folgende Werte: Alkohol 13.49, Trockenextrakte 30.5, Gesamtsäuregehalt 5.70, flüchtige Stoffe 0.52, pH-Wert 3.43.

ENTWICKLUNG: Dieser Jahrgang wird sein Bestes zwischen 2002 und 2003 geben, doch kann der Ciabatta 98 getrost weitere 7 oder mehr Jahre reifen.

ANNOSECONDO I.G.T. TOSCANA 1998



REBSORTEN: 95% Sangiovese grosso, 5% Merlot.

Nach einem sehr trockenen und heißen Sommer mit kurzen Niederschlägen Ende August, der zu einer optimalen Traubenreife geführt hat, fand die Lese am 26. September statt. Der Most wurde sortenrein 15 Tage auf den Schalen vergoren. Der Annosecondo wurde von Juni 1999 bis September 2000 in medium getoasteten, völlig neuen 225-Liter-Barriques aus Allier, Nevers und Tronçais ausgebaut.

Die Analysen im Oktober 2000 ergaben folgende Werte: Alkohol 13.17, Trockenextrakte 30.20, Gesamtsäuregehalt 5.91, flüchtige Stoffe 0.52, pH-Wert n.d.

ENTWICKLUNG: Der hervorragende Reifegrad der Trauben hat den Annosecondo zu einem vollen, robusten Wein werden lassen, der durch eine weitere Verfeinerung auf der Flasche seine besten Eigenschaften hervorbringen dürfte. Wir meinen, der Annosecondo könnte mindestens 10 Jahre reifen.

Das OLIVENÖL EXTRAVERGINE der Ernte des Jahres 2000 ist ab Februar 2001 erhältlich.

UNSERE GEBÜHRENFREIE TELEFONNUMMER
800-765952
GILT IN GANZ ITALIEN!
KEINE ZUSÄTZLICHEN KOSTEN BEI ANRUF VOM MOBILTELEFON.

BESUCHEN SIE UNSERE WEB-SITE
www.erikbanti.com

NEUE E-Mail:
erikbanti@tin.it