

# Winews

25.000  
EXEMPLARE in der  
Welt verteilt

*A proposito  
di vino*

2. Jahrgang • Nummer 4  
Herbst 2001

## Editorial

In New York hängt der Staub noch in der Luft, wir sind völlig ungläubig und verstört, als unsere Winews in den Druck geht.

Diese Newsletter soll den Freunden in aller Welt berichten, was in der Maremma vor sich geht, und nicht von Politik sprechen, doch was passiert ist, zwingt uns alle, uns mit den künftigen Folgen auseinanderzusetzen.

Ich habe die Ehre, diese Ausgabe der Winews einer der wichtigsten humanitären Organisationen zu widmen, *Medici Senza Frontiere*, die 1999 mit dem Friedensnobelpreis ausgezeichnet wurden.

Die Idee kam mir, als ich, eingefleischter Golfreund, in meinem Golfclub ein Turnier sponsern wollte.

Sportveranstaltungen bieten uns die Gelegenheit für Abwechslung und Unterhaltung. Wenn ich das Turnier dieser Organisation gewidmet habe, so möchte ich an alle denken, die weniger Glück als wir haben, und an diejenigen, die sich diesen Leuten beruflich verschreiben.

Ärzte ohne Grenzen, die seit Jahren in den ärmsten Ländern an vorderster Front tätig sind, muss ich Ihnen sicher nicht vorstellen, doch fühle ich mich verpflichtet, Sie alle um eine konkrete Hilfe zur Unterstützung der Initiativen dieser Organisation zu bitten.

Auf der letzten Seite finden Sie Angaben, wie Sie ihren Beitrag leisten können. Einen weiteren möchte ich Ihnen hier vorschlagen, nachdem die Lire demnächst in Rente gehen: Sollen Ihnen Kleingeld übrig geblieben sein, schicken Sie es mir per Post, damit ich es weiterleiten kann!

Ich danke Ihnen und warte auf Sie!

Erik Banti *Der Weinberg von Poggio Maestrino*

## 2001. Eine weitere Jahrhundertlese?

*Die ganze Wahrheit zu den Ernteberichten in den Zeitungen*

In 21 Weinlesungen, die erste im Jahr 1981, habe ich ein wahres önologisches Wunder erlebt, da in so kurzer Zeit 6 Weinlesungen "des Jahrhunderts" ('85-'88-'90-'95-'97-'00), mindestens 4 mit "5 Sternen" ('82-'94-'98-'01) und ebenso viele "hervorragende" gezählt werden konnten.

Die eindeutig katastrophalen Jahrgänge waren '84 und '89, und nur für den Chianti auch 1992.

Dass die Journalisten im Sommer empfänglicher für unsere Probleme sind, liegt vielleicht daran, dass in der Politik Sommerflaute herrscht und

sie nicht wissen, wie sie ihre Zeitungen füllen sollen.

Sicher ist jedoch, dass Anfang September meine Freunde von mir eine Bestätigung dessen wollen, was sie in den Zeitungen gelesen haben. Um sie nicht zu enttäuschen, murmelte ich eine unverständliche Antwort, mit der sie sich begnügen.

Denn ein Urteil können wir erst dann fällen, wenn das Traubengut eingefahren wurde; äußern wir uns vorher zur Weinlese, kommen dabei negative Bemerkungen heraus.

Dieses Jahr hat es zum Beispiel

am 14. April in der ganzen Toskana geschneit: Da die Knospen bereits stark ausgetrieben hatten, hat dies zu einem Verlust von 50% der Trauben geführt, weshalb wir uns dieses Jahr den Grünschnitt sparen konnten; Trockenheit und Hitze haben das ihrige getan, was aber nicht heißt, dass der Wein schlecht sein wird. Doch eine "Jahrhundertlese" war es sicher nicht.

Nicola, unser tüchtiger Kellertechniker, erklärt nun genauer, was geschehen ist und wie wir gearbeitet haben.

S. 2 →



# Weinlese 2001

Unsere Kunden kommen und kontrollieren die Trauben.  
Amir Eid (Gobi, DK)



Die Weinlese begann dieses Jahr zu dem für sie üblichen Zeitpunkt. Insgesamt ist die Traubenqualität gut, wenn auch nicht außergewöhnlich, wie von vielen behauptet wird.

Der Frost im Frühjahr hatte zwar Produktionseinbußen verursacht (weniger als 5t pro Hektar), doch hatte der sehr warme, regenlose Sommer zu einem guten Reifegrad der Trauben geführt, die einen hervorragenden Zuckergehalt von 20-21° Grad KMW aufwiesen. Aus diesem Lesegut werden Weine mit 13-13,5% Alkohol erzeugt, die allerdings etwas weniger strukturiert und farbintensiv als die der Ernte 2000 sein werden, die als "Jahrhundertlese" gilt.

Zum ersten Mal betraf die Weinlese auch den Weinberg Poggio Maestrino, wo die jungen Reben weniger

als 1 kg Trauben pro Stock ergaben. Dieser Weinberg hat vorzügliche Trauben erbracht, und es war geradezu aufregend, nach drei Jahren Arbeit die ersten Früchte zu ernten und gleichzeitig zu wissen, dass die Qualität im Lauf der Zeit noch weiter ansteigen wird.

Die Weinlese erfolgt ja nach Reifestadium der einzelnen Weinberge.

Die Vinifizierung beginnt mit dem Entrappen und Mahlen der Trauben, die in die kürzlich erworbenen Behälter gelangen, welche eine thermokontrollierte Fermentation bei akzeptablen Temperaturen gestatten. Dies bringt verschiedene Vorteile mit sich wie die Reduzierung des Risikos von Gärunterbrechungen sowie, bei längerer Maischestandzeit, eine höhere Extraktion von Polyphenolen und Aromastoffen, wo-

bei zusätzlich die Gefahr einer hohen flüchtigen Säure eingeschränkt wird.

Die Gärungen haben sich je nach Traubensorten über 12 bis 20 Tage gezogen, gefolgt von schonendem Auspressen, um den Wein des Jahrgangs 2001 zu erhalten. □

Nicola Scottini



Abziehen von der Maische

## Baby Tuscan

Neue Horizonte für den toskanischen Wein?

Dürzlich habe ich mit einem befreundeten Importeur beim Abendessen einen Wein ausgewählt, dessen Preis von 180 Euro uns doch ein wahres Schnäppchen erschien.

Dabei handelte es sich um einen 97er "Super Tuscan", und das hat mich dann doch getroffen.

Bei meinen häufigen Touren durch die Welt freue ich mich am meisten über Komplimente, die sich auf das hervorragende Preis-Leistungsverhältnis meiner Weine beziehen. Auf eines bin ich schon immer stolz gewesen: guten Wein für jedermann zu machen.

Wie bei den Kleidern der Haute Couture, überwiegend von Stars getragen, die nichts dafür bezahlen, oder von den reichen Ehefrauen der Tycons oder Ölscheiche, werden gewisse Weine inzwischen nur mehr von "Fachleuten" oder reichen Japanern getrunken, die einfach den teuersten Wein wählen.

Was tun?

Da kommt einem auch schon der *Baby Tuscan* entgegen: Aus dem gleichen Territorium und den gleichen Trauben hervorgegangen, die Toskana berühmt gemacht haben, gefällt er in

seinem leuchtenden Rot mit angenehmem fruchtigem Geschmack und schöner Komplexität.

Unser *Baby* unterliegt keinerlei Verpflichtungen: Er wird nicht aus trendy Trauben gewonnen, muss nicht in neuen, teuren Barriques reifen, und vor allem muss er nicht um 95 Punkte im *Wine Spectator* oder *drei Gläser* des *Gambero Rosso* kämpfen.

Vielleicht bin ich bereits ein unbewusster Vorläufer dieses Weines gewesen, da ich seit mehreren Jahren den *CARATO* erzeuge, der keine weiteren Preise eingehemt hat als die Auszeichnung best buy des *Wine Spectator* mit 87 Punkten und die Komplimente meiner Freunde. □

Der Weinberg Ciabatta



Baby Tuscan  
fiche technique

VORNAME: Baby

NACHNAME: Tuscan

HERKUNFT: Mittelschicht der toskanischen Hügel, überwiegend aus Sangiovese-Trauben.

CHARAKTERISTIKEN: Entschlossen, ehrgeizig, aber nicht aggressiv. Ohne Komplexe gegenüber seinem nobleren großen Bruder Super.

ERKENNUNGSMERKMALE: Rubinrot mit violetten Reflexen, erkennbar kurzer Aufenthalt im Eichenholzfass. Frühreif, möchte sich bereits nach 2-3 Jahren von seiner besten Seite zeigen.

BESONDERHEITEN: Stolz und überheblich wie die Toskaner seinesgleichen.

WERT: Weltweit etwa 10 Euro.

# Dreißig Jahre an vorderster Front für die Notleidenden der Welt

Ärzte ohne Grenzen (frz. Abkürzung MSF) ist eine internationale humanitäre Vereinigung ohne politische, wirtschaftliche oder religiöse Bindung. In ihrer dreißigjährigen Tätigkeit ist sie zur wichtigsten Privatorganisation für Hilfe in gesundheitlichen Notfällen geworden. Jedes Jahr begeben sich 2.500 Freiwillige aus 45 Ländern auf Mission. Derzeit sind die Ärzte ohne Grenzen in über achtzig Ländern - viele davon im Kriegszustand - im Einsatz. Das jährliche Budget der Vereinigung, die auf mehr als zwei Millionen Spender in aller Welt zählen kann, beläuft sich auf 300 Millionen Dollar.

**Für weitere Informationen:**  
MEDICI SENZA FRONTIERE,  
Via Volturno, 58 • 00185 Rom  
Tel. +39.06.4486921 • www.msf.it

MSF wurde 1971 auf Betreiben einer Gruppe französischer Ärzte gegründet, die von der im Biafrakrieg vorgefundenen gesundheitlichen Situation geschockt gewesen waren. Ihr Traum war es, einen Schritt weiter als die traditionelle humanitäre Hilfe zu gehen. Neutralität als Anrecht auf Hilfe für jeden, unabhängig von Glaube, Rasse und politischer Einstellung. Aber auch Zeugnis ablegen. Diese Ärzte wollten aus den Krisengebieten zurückkehren können, um der Welt lautstark zu verkünden, was dort geschah. Eine Art humanitärer Wachposten, Seite an Seite mit den Schwachen der Welt.

1999 hat MSF den Friedensnobelpreis erhalten als Anerkennung für die neutral und unabhängig durchgeführte humanitäre Arbeit zu Gunsten gefährdeter Bevölkerungen, im Versuch, den Personen Gesundheit und Würde zurückzuerstatten und ihnen gleichzeitig Hoffnung auf Frieden und Versöhnung zu machen.

1999 hat MSF den Friedensnobelpreis erhalten als Anerkennung für die neutral und unabhängig durchgeführte humanitäre Arbeit zu Gunsten gefährdeter Bevölkerungen, im Versuch, den Personen Gesundheit und Würde zurückzuerstatten und ihnen gleichzeitig Hoffnung auf Frieden und Versöhnung zu machen.

Seither ist viel geschehen. Heute verfügt MSF über Sitze in achtzehn Ländern. In den vergangenen Jahren wurden vermehrt Projekte verfolgt, die über den Notstand hinausgehen: Weit über fünfzig Prozent der Aktivitäten von MSF laufen heute in stabilen Situationen ab. Eine der Prioritäten der Organisation sieht den Zugang zu einem System von Allgemeinärzten für jene Entwicklungsländer vor, die nichts dergleichen besitzen. Dieses Angebot an Minimalleistungen macht 48 Prozent der etwa vierhundert im Jahr 2000 begonne-

nen Projekte aus. 18 Prozent betrafen die Behandlung und Vorbeugung von Epidemien (Cholera, Schlafkrankheit, Masern), 15 Prozent die Unterstützung von Personen, die aus ihrem sozialen Umfeld ausgestoßen sind (Arme, Obdachlose, Straßenkinder), 15 Prozent Opfer von Konflikten und 4 Prozent Opfer von Naturkatastrophen.

Medici Senza Frontiere Italia, 1993 rechtlich gegründet, wirbt neue Freiwillige an, sammelt Finanzmittel und kümmert sich um Promotion. Geschäftsführende Direktorin von MSF Italia ist Nicoletta Dentico, Präsidentin Stefania Dente. Der erste Freiwillige aus Italien kam 1989 zum Einsatz. Seit damals haben ungefähr 120 freiwillige Italiener ihren Beitrag zu den MSF-Projekten in der ganzen Welt geleistet. □



PHOTO BY ATSUSHI SHIBUYA



PHOTO BY ATSUSHI SHIBUYA

## MORELLINO DI SCANSANO DOC 2000



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

Der trockene, sehr heiße Sommer hat zu einer frühzeitigen Weinlese geführt, die am 5. September begann.

Die alkoholische Gärung auf den Schalen dauerte 8 Tage; der einjährige Ausbau des Weins erfolgte in Stahltanks.

Nach einer zweimonatigen Verfeinerung auf der Flasche ist der Wein im Oktober 2001 in den Handel gelangt.

Die Analysen im September 2001 ergaben folgende Werte:

Alkohol 12.65, Gesamtsäuregehalt 5.90, Trockenextrakte 29, flüchtige Säure 0.43, pH-Wert 3.41.

**ENTWICKLUNG:** Der Morellino 2000 bringt seine Herkunft deutlich zum Ausdruck, erreicht seine Reife zwei Jahre nach der Ernte, kann aber noch gut weitere fünf Jahre lagern.

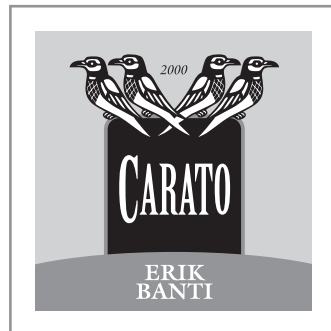
## CARATO I.G.T. TOSCANA 2000

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

Ein trockener, ausgesprochen heißer Sommer hat die Trauben früh reifen lassen, so dass die Weinlese am 7. September beginnen konnte.

Die Maischestandzeit betrug 10 Tage.

Im Oktober wurde der Wein in Barriques aus slawonischer (80%) und amerikanischer Eiche (20%) gefüllt, wo die malolaktische Gärung abließ, auf die ein siebenmonatiger Ausbau folgte.

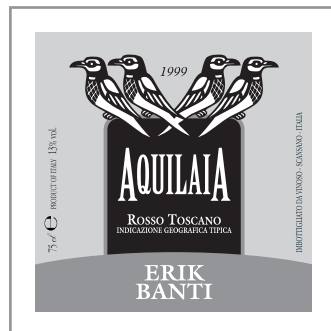


Die Analysen im September 2001 ergaben folgende Werte:

Alkohol 13.20, Gesamtsäuregehalt 5.90, flüchtige Säure 0.42, Nettotrockenextrakt 32.5, pH-Wert 3.36.

**ENTWICKLUNG:** Der Carato ist bereits bei der Flaschenabfüllung trinkreif, kann aber auch weitere 5-6 Jahre altern.

## AQUILAIA I.G.T. TOSCANA 1999



**REBSORTEN:** 80% Sangiovese, 20% Grenache. Die Ernte begann am 20. September, und die Maischegärung zog sich über 18 Tage hin.

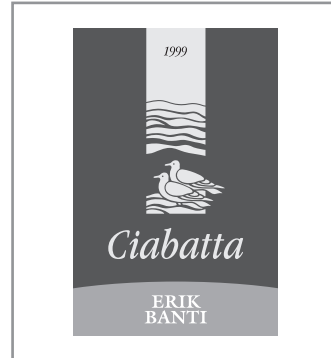
Nach dem Abzug von der Maische fand der biologische Säureabbau statt, auf den ein einjähriger Ausbau in Edelstahltanks sowie 13 Monate Reifung in zu 30% neuen 225-Liter-Barriques aus französischer Eiche (Allier und Nevers) folgten.

Nach der Abfüllung in die Flasche ergaben die Analysen im Juli 2001 folgende Werte: Alkohol 13.25, Nettotrockenextrakt 27.80,

Gesamtsäuregehalt 5.66, flüchtige Säure 0.58, pH-Wert 3.40.

**ENTWICKLUNG:** Der Aquilaia ist ein recht trinkreifer Wein, sechs Monate nach der Abfüllung in die Flasche bereitet er schon angenehmen Genuss, kann aber noch mehrere Jahre warten.

## CIABATTA I.G.T. TOSCANA 1999



**REBSORTEN:** 100% Sangiovese.

Im Sangiovese-Weinberg Ciabatta wurden am 26. September perfekt ausgereifte Trauben geerntet.

Maischestandzeit 15 Tage mit häufigem Umpumpen.

Einjähriger Ausbau in Edelstahltanks, danach ein Jahr in Fässern und Barriques aus slawonischer Eiche.

Es folgte eine sechsmonatige Verfeinerung auf der Flasche.

Die Analysen im September 2001 ergaben folgende Werte:

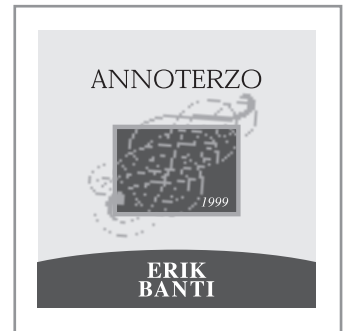
Alkohol 13.21, Nettotrockenextrakt 29.50, Gesamtsäuregehalt 5.90, flüchtige Säure 0.55, pH-Wert 3.43.

**ENTWICKLUNG:** Von seiner besten Seite wird sich der Ciabatta 1999 im Jahr 2003 zeigen, doch kann er ohne weiteres noch 10 Jahre reifen.

## ANNOTERZO I.G.T. TOSCANA 1999

**REBSORTEN:** 95% Sangiovese grosso, 5% Merlot.

Der Wetterverlauf hat zu einer optimalen Traubenreife geführt, so dass das Lesegut



am 25. September eingefahren wurde. Maischestandzeit 20 Tage mit häufigem Umpumpen.

Einjähriger Ausbau in Edelstahltanks, anschließende Reifung von 13 Monaten in zur Hälfte neuen Barriques aus französischer Eiche (Allier, Nevers, Vosges); sechsmonatige Verfeinerung auf der Flasche, bevor der Wein in den Handel gelangt.

Die Analysen im September 2001 ergaben folgende Werte: Alkohol 13.20, flüchtige Säure 0.62, Gesamtsäuregehalt 5.85, Nettotrockenextrakt 29.50, pH-Wert 3.44.

**ENTWICKLUNG:** Dank des hervorragenden Reifegrades der Trauben ist der Annoterzo ein voller, robuster Wein, dessen besten Eigenschaften bei weiterer Verfeinerung auf der Flasche noch besser zum Vorschein kommen werden. Der Annoterzo kann sicherlich noch mindestens 10 Jahre reifen.

## Dank:

Ich möchte allen danken, die ihre Zeit aufgewendet haben, um mit mir die vierte *Wineus, a proposito di vino* vorzubereiten:

Laura und Serena, dem getreuen Giuseppe Romanazzi ([romanazzi@mail.nexus.it](mailto:romanazzi@mail.nexus.it)) für die Graphik, Christina Dubbers ([cdubber@tin.it](mailto:cdubber@tin.it)) für die deutschen Texte und Ailsa Wood ([ailsawood@libero.it](mailto:ailsawood@libero.it)) für die englischen Texte.

Patrizia und Paolo Del Bufalo ([lapagina@tin.it](mailto:lapagina@tin.it)), die nicht nur unsere Newsletter drucken, sondern inzwischen zu hervorragenden Begleitern fröhlicher Tafelrunden geworden sind.

Fotos von Erik Banti.

## Info

Spenden an MEDICI SENZA FRONTIERE sind auf folgende Weise möglich:

Per Überweisung an

Monte dei Paschi di Siena - Ag. 6 Roma  
Cab 03206 - ABI 1030 c/c 14200.95

Grund: Erik Banti per MSF

Per Kreditkarte Visa-Amexco-Diners-Mastercard  
nach Anruf bei

MSF - Tel.+39-0644869225

Ab dem 1. Januar 2002 schicken wir Ihnen die Produkte *Italia & Gusto* sowie das Olivenöl der neuen Ernte, die in diesen Tagen beginnt.

Auf unserer Website erhalten Sie Informationen zu den verfügbaren Produkten, den Merkmalen, Preisen, Transportbedingungen und Zahlung per Kreditkarte!

Bestellungen sind per E-mail vorzunehmen an [laura@erikbanti.com](mailto:laura@erikbanti.com)

NEU: UNSERE  
GEBÜHRENFREIE  
TELEFONNUMMER  
**+39-800-765952**

UNSERE WEB-SITE  
FINDEN SIE UNTER  
**[www.erikbanti.com](http://www.erikbanti.com)**

ACHTUNG,  
UNSERE E-MAIL LAUTET  
**[info@erikbanti.com](mailto:info@erikbanti.com)**