

Winews™

*A proposito
di vino*

2. Jahrgang • Nummer 1
Frühjahr 2003

Editorial

Seit der letzten Nummer ist bereits ein langes Jahr verstrichen!

Die Herbst-Edition wurde nicht herausgebracht – wofür wir tausend Gründe zu unserer Rechtfertigung aufzählen könnten.

Der offensichtlichste: Nach der Traubenernte fanden wir uns zu Beginn der Bauarbeiten ohne Dach vor, und mit den (nunmehr im zweiten Winter) in Containern untergebrachten Büros ist alles weitaus schwieriger.

Nunmehr wieder unter Dach – wie Sie dem Foto nebenan entnehmen können - sind wir gewillt, die mit der präsenten Nummer nunmehr vierjährige Tradition einer direkten Kommunikation mit Ihnen weiterzuführen.

Fortsetzung S. 2 ➔

Inhaltsverzeichnis

- 1 Endlich ein Dach!
Editorial
von Erik Banti
- 2 Erik Banti für
Médecins sans Frontières
- 3 Die Ernte 2002
- 5 Innerhalb der Kellerei
- 6 Brief von Eberhard
Spangenberg
- 7 Ein Wochenende in Dänemark
- 8 Präsentation der neuen
Webseite
- 9 Maremma che cucina:
das Wildschwein
- 10 Hommage an Poggio Maestro
- 11 Unsere Weine
- 12 Info

Endlich ein Dach!

Als ich Ende August in Scansano ankam, bemerkte ich sofort den großen Enthusiasmus für die

1200 qm großen Umbau zu organisieren, gleichzeitig den normalen Produktions – und Verkaufsablauf

Wir wurden förmlich überschwemmt – nicht nur von unaufhörlichen, während dieses Winters tage-



kurz zuvor begonnene Renovierung und Erweiterung des Kellers. Noch vor meiner Zusammenarbeit mit Erik Banti, hatte ich an einem Treffen mit dem Bauleiter und den Unternehmen teilgenommen, die das Mauerwerk errichten sollten und wurde so vom fiebrigen Eifer angesteckt, der auf der Baustelle täglich wuchs.

Keine einfache Sache, einen

weiterzuführen und dabei die bevorstehende Lese im Auge zu behalten...

Die Baupläne begeisterten auch mich, obwohl ich die alte Struktur noch nicht kannte. Doch der allgemeine Enthusiasmus wandelte sich nach ersten Besprechungen mit den Baufirmen sowie ersten Wortgefechten mit den Maremmanern in einen Sturzbach der Ereignisse.

langen Regenfälle, sondern auch von den Sorgen und Zweifeln, die in erster Linie wegen des hier üblichen Rhythmus` und den daraus folgenden, endlosen Verzögerungen aufkamen.

Beharrlich arbeiteten wir zwischen den Containern weiter und führten die wöchentlichen Versammlungen mit dem Bauteam fort.

Fortsetzung S. 2 ➔

→ Fortsetzung von S. 1 (Editorial)

Um Ihnen stets ausführlichere Notizen über unsere Maremma bieten zu können – die mittlerweile ihre Rolle als „Grenzland“ der toskanischen Önologie abgelegt haben zu scheint – haben wir diese Edition zu vollen 12 Seiten aufgestockt.

Im Rückblick erinnere ich mich, dass ich (noch vor wenigen Jahren) ausschließlich Schafe und Hirten als Nachbarn hatte; heute sind die Schafe verschwunden und die „Hirten“ heißen jetzt Bolla, Frescobaldi, Mazzei, Biondi Santi, um nur einige der (derzeit mehr als 50!) Namen zu nennen!

So ähneln unsere Straßen nun auch weitaus mehr dem Faubourg St. Honorè oder dem Rodeo Drive als ländlich heiteren Landwegen. Als ich mich vor mehr als fünfundzwanzig Jahren in der Maremma niederließ, hatte der örtliche Klempner in der Tat keine Ahnung, wie man eine Badewanne installiert; heute zählt man dafür mehr Autos als Einwohner: Ein schöner Fortschritt... wenn dies als Fortschritt bezeichnet werden kann.

Wie dem auch sei, wir dachten, dass uns rmit dem neuen Dach, den betrieblichen Erweiterungen, den „trendy tasting rooms“ und mit den opulenten 2000er „Riservas“ die Lösung der ‚Quadratur des Kreises‘ gelungen wäre, doch hatten wir nicht die IPunktlichkeits-Kriterien der Lokalschaffenden berücksichtigt, die „Jausen“-Verpflichtungen offenbar weitaus ernster nehmen als baubetriebliche.

Das müssen Sie in Kauf nehmen, wenn Sie sie lieben wollen – das kann Ihnen einer wie ich, der seit langem hier lebt, versichern: So ist es eben in der Maremma. □

Erik Banti



→ Fortsetzung von S. 1
(Endlich ein dach)

Kurz vor Weihnachten wurde dann unser neuer hochtechnologischer Abfüllkeller fertiggestellt.

Während der Regenfälle und unter dem typischen dichten Nebel von Scansano wurde das Dach abgedeckt, um die Arbeiten am neuen Gebäude zu beginnen. Wir litten Höllenqualen bis zur Fertigstellung, die zwei Monate dauerte... Ich gebe jedoch zu, dass uns

das Ergebnis das Geschehene „vergessen“ und unsere Befürchtungen um die weiteren Arbeiten schwinden ließ!

Und nun ist unser Dach fertig und schützt uns vor launischem Frühlingswetter! Wir würden uns freuen, Sie bald in Scansano begrüßen zu dürfen! □

Elena Bajona

Erik Banti für Médecins Sans Frontières

Am Sonntag, den 18. Mai 2003 wird im Golfclub „Le Querce“ – Sutri – um den 3. „Erik Banti“-Preis für Ärzte ohne Grenzen gespielt.

Ich muss Ihnen diese Organisation nicht vorstellen: Ärzte ohne Grenzen erhielt 1999 den Friedensnobelpreis und ist in zahlreichen „Grenzländern“ tätig, um gemeinsam mit dem schutzlosesten Teilen der Bevölkerung schwer zu bezwingende Not und Unrecht zu bekämpfen.

Möge dieser Tag zum sportlichen Engagement zugunsten der Benachteiligten dieser Welt beitragen! □

Erik Banti

ERIK
BANTI

per



Ihren wichtigen Beitrag können Sie auf folgende Konten überweisen:

- Spenden on-line mit Kreditkarte: www.medicisenzafrentiere.it
- Postscheckkonto n. 87486007 intestato a :
Medici Senza Frontiere onlus
- Banküberweisung:
c/c n° 14200/95
Monte dei Paschi di Siena - Ag. 6
di Roma - ABI 1030 - CAB 03206

Für weitere Informationen über den Event am 18. Mai 2003 kontaktieren Sie bitte

Serena Faluomi
Freinummer 800-765952
e-mail: sfaluomi@erikbanti.it

Herzlichen Dank für Ihre Hilfe!

Die Ernte 2002:

In der Tat eine Enttäuschung?



oben: Poggio Maestrino nach der "Grünelese".
rechts: die Weinlese

Die Arbeiten im Weinberg waren tadellos ausgeführt worden.

Massimo, Ilir, Mynyre, Luan, Domenico und Silvio hatten unter der Leitung von Mimmo im Winter gute Arbeit geleistet und wir warteten alle auf den Sommer, der uns mit dem langsamen Heranreifen der Trauben bis zum Höhepunkt der Lese und den Früchten unseres Arbeitsjahres führen sollte.

Um der Wahrheit treu zu bleiben, muss gesagt werden, dass ich nach einer eingehenden Inspektion der Weinberge zu Sommerbeginn die Männer gebeten hatte, einen sorgfältigen Sommerschnitt vorzunehmen, da ich nicht ungewollt Quantität vor Qualität privilegieren wollte.

Dazu muss erklärt werden, dass diese Operation die verhassteste für

alle ist, die sich von früh bis abends im Feld abrackern, da sie darin besteht, die Beeren risoros auszudünnen und anlässlich der Lese alle nicht perfekt ausgereiften Trauben zu ignorieren und am Stock zu belassen: Ein Jammer, wie viele Trauben auf diese Weise für guten Wein verloren gehen!

Jedenfalls wird die Arbeit nach meinen Anweisungen ausgeführt: was ich damals nicht wissen konnte war, dass unsere Traubenernte aufgrund dieser Intuition auf die bestmögliche Weise gerettet werden würde.

Im Monat August genießen Menschen und Weinberge Ferien. Doch im August 2002 spielte das Wetter verrückt – bei uns in Maremma war die Sonne kaum zu sehen während

Fortsetzung S. 4 →





Endlich sind die Trauben im Keller

halb Europa stand unter wasser. Jeder regenfall ist normalerweise in dieser saison mit freude als geschenk des himmels und als vermeißung guter, reicher und gesunder trauben begrüßt. Dauerregen, wie in diesem

Fall, bereitet jedoch weitaus mehr Sorgen als die schlimmste Trockenheit.

Während es bei uns weiter regnete, war im ganzen italien die situation nicht besser in Piemont, Veneto bis in

Apulien gab es heftige hagelschauer, die das schlimmste ankündigen. "Geteilter Schmerz ist halber Schmerz", heißt es, ist aber sicher kein Trost!

Das Datum steht fest: am neunten September wird mit der Ernte begonnen! Den bislang dank ihrer Charakterstärke wetterresistenten Trauben wäre zusätzliche Nässe schlecht bekommen und weitere Niederschläge hätten die ohnehin bereits getrübeten Hoffnungen auf einen annehmbaren Jahrgang im wahrsten Sinn des Wortes verwässert.

Und siehe, der Himmel zeigt sich gütig und lange Tage in schönstem Himmelblau, während die Früchte der ersten und dann der sukzessiven Lesegänge unter Dach gebracht werden. Die Trauben präsentieren sich Gott sei Dank kerngesund, mit zufrieden stellenden Zuckergehalten, ausgezeichneten Säurewerten und sogar überraschend reichhaltiger Extraktfülle, also jene Elemente, die die Konsistenz des zukünftigen Weines prognostizieren.

Auch dieses Jahr werden wir einen guten Morellino gewinnen! □



Innerhalb der Kellerei

Auf Zehenspitzen in der neuen Struktur

Wie das Museum Guggenheim di Bilbao! So hatte ich mir die neue Kellerei vorgestellt.

Nur hatte ich dabei wichtige Faktoren vergessen, wie etwa weitaus beschränkte finanzielle Mittel und den Umstand, dass... gerade Mauern eben weitaus leichter zu realisieren sind.

Nun, da das Projekt fast fertig gestellt ist, bin ich davon überzeugt, substantiell eine gute Kompromisslö-

sung gefunden zu haben: die Mauern sind geradlinig, das Dach etwas weniger, zur Nutzung kamen futuristische Baumaterialien und die Quader stammen aus maremmanischen Steinbrüchen: die tagtäglichen Manöver auf der Baustelle zur Verteidigung und Durchsetzung unserer Ideen machten dem Monteur und uns, mit dem Kellerbereich beschäftigten, nicht wenig Kopfzerbrechen.



Die Dachwelle in Lamellarholz verleiht der imposanten Struktur mehr Schwung, während in der Liaison von Kupfer und alten Dachziegeln ohne Komplexe respektierte Tradition und neue Moden synergistisch zusammenwirken.

Stahldrähte und intelligente Lichtquellen gehören der Zukunft an, während die Ziegelmauern an die sichere Geborgenheit der türme vergangener Zeiten erinnern.

Klimatisierung und Feuchtigkeitskontrolle lassen uns die Wechselfolge der Jahreszeiten vergessen, ebenso wie die vormalig für alte Keller typischen, von Schimmel überzogenen Wände.

Erntekarren für die Traubenlese, hölzerne Bottiche und Keltern sind mittlerweile Museumsobjekte und haben heute in Glas, Stahl und Kilometern von Drähten einen natürlichen Ersatz gefunden. Doch niemals darf vergessen werden, dass der Endzweck seit der Antike stets derselbe und im Prinzip denkbar einfachste bleiben muss, nämlich guten Wein zu erzeugen.

Der Tempel steht bereit und mit ihm unsere Zukunftswette. □

Korrespondenz zwischen alten Freunden

Eberhard Spangenberg, Veteran unserer Winews, schreibt uns...

Lieber Erik,

Ich sende Dir eine Kopie des Rundschreibens, das ich an alle meine Lieferanten gerichtet habe und über dessen Inhalt ich auch Dich informieren möchte, abgesehen vom offiziellen Wortlaut, der zweifelsohne nicht zu unserer langwährenden und freundschaftlichen Beziehung passt.

Alle wissen, dass das Jahr 2002 im Zeichen einer starken Wirtschaftskrise stand und dass davon auch der

deutsche Markt für italienische Weine betroffen wurde, der schon seit längerem stagniert. In diesem Szenarium haben die deutschen Kunden auf die von den italienischen Produzenten vorgenommenen Erhöhungen der Listenpreise (variabel zwischen 10 bis 40 Cents) mit Unwillen reagiert und als unangepasst, wenn nicht sogar als betrügerisch empfunden. Es ist für niemanden angenehm, dass der Jahrgang 2002 reduzierte Mengen Wein und überdies von nicht herausragen-

der Qualität hervorgebracht hat.

D o c h

dürfen "mindere" Jahrgänge nicht mehr kosten als gute, auch wenn quantitativ weniger zur Verfügung steht. Ich zähle seit vielen Jahren zu den wenigen Distributeuren, die exklusiv dem italienischen Wein treu geblieben sind und jeder Wein in meinem Sortiment entspricht als Unikum meiner persönlichen Wahl. Auf einem mittlerweile globalisierten Weinmarkt wird es jedoch zunehmend schwieriger, den Kunden diese Botschaft zu übermitteln, wenn die Weine immer teuer werden! Garibaldi möchte auch 2003 mit denselben Qualitätsprodukten arbeiten wie im vergangenen Jahr, was jedoch auch den Einkauf zu denselben Preisen wie 2002 voraussetzt. Auch Du, lieber Erik, solltest die Preise nicht mehr höher schrauben, mit der letzten Erhöhung für den Morellino hast Du bereits den Markt für diese Weine erdrosselt!

Mit herzlichem Gruß und freundschaftlicher Umarmung,

Eberhard



Lieber Eberhard,

Danke für Deinen Brief, mit dessen Inhalt ich in zahlreichen Punkten übereinstimme, mit vielen anderen hingegen nicht, angefangen bei der Anklage, ich trage die Mitschuld an der 'Ermordung' des Morellino!

Wie sicher auch Dir nicht engan- gen sein wird, zählt der Wein – zumindest ein "gewisser" Wein – mittlerweile zur Kategorie der Griffes und die Önologen werden heute wie Hollywood-Stars gefeiert! Mit ihren Schwindel erregenden Investments haben die Multis das große Sagen, und im önologischen Vokabular werden Terms wie planning, turn over, media, marketing etc. mit derselben Selbstverständlichkeit verwendet wie fruchtig, weinig, Abgang, etc.

Von dieser Evolution (?) wurde auch die Maremma nicht ausgeschlossen: während sie darauf warten, aus eigenen Weinbergen zu produzieren, tätigen die neuen Cortez der Weinwelt Käufe zu gleich welchem Preis, nur um so früh als möglich "ihren" Morellino herauszubringen. Diese Signori sind

es, die dem Morellino den Garaus machen, lieber Eberhard, ganz bestimmt nicht ich, der diesen Wein und sein Territorium vom ersten Tag an geliebt und seit mehr als zwanzig Jahren, und mit nicht wenigen Opfern, die Welt bereits habe, um ihn bekannt zu machen. Und was sollte man dann über die Preise für den Chianti, den Montefalco oder den heute so groß im Trend liegenden Nero D'Avola sagen? Ganz zu schweigen von den Baroli oden den

Brunelli, seit geraumer Zeit die Cartier unserer Önologie?

Es wäre sicher schön, zu den Ballonflaschen, den lose verkauften Weinen, zum Zechen in den Kellern zurückzukehren – all dies aber gehört zu unserer "Nostalgie" für eine inzwischen weit zurück reichende Vergangenheit, die ich zum Glück auch selbst erleben konnte!

Mit aufrichtiger Herzlichkeit

Erik

P.S.: Keine Sorge: die Preise für 2003 wurden nicht erhöht, abgesehen von einer kleinen Aufrundung für Packaging-Kosten – und überdies bieten wir Dir mit dem 2000er einen großen Jahrgang!

A' propos, mir macht hingegen Sorge, dass Du mich zum ersten Mal nicht nach Qualität gefragt hast: warum nicht?





Carlo Merolli

Ein ruhiges, doch schließlich bewegtes Wochenende in Dänemark

Ich kehre immer mit Freude in dieses Land zurück: man fühlt Kultur und Respekt in der Luft, während man die mit Liebe gepflegte Schönheit der Natur bewundert – was im Bel Paese leider nicht immer der Fall ist.

Dänemark ist auch meine Heimat, da meine Mutter hier geboren wurde und jede Flasche Morellino, die vor Ort getrunken wird, hat für mich doppelten Wert.

Dank dafür schulde ich dem Freund Carlo Merolli – einem wahren „Guru“ italienischer Weine -, der seit mehr als fünfzehn Jahren die Gewächse seinen „Anhängern“ vorstellt, die seinen „Segen“ erwarten, um die

In der Küche vom „Paustian“



Gläser mit... gutem italienischen Wein füllen.

Am 23. und 24. Februar widmeten wir unseren treuen, unsere Weine

schätzenden Freunde, zwei Tage mit zwanglosen Degustationen. Diese wurden von feinschmeckerischen Köstlichkeiten begleitet, die Marco, der Inhaber des Restaurants *La Vela*, am ersten Tag zubereitet hatte. Sein Lokal repräsentiert einen meeting point der maßgeblichen dänischen Szene für die italienischen Weinproduzenten, die hier ihre Neuigkeiten vorstellen. Ich erinnere mich an einen Abend mit Giacomo Neri, Marteen Bonants und unserem „Guru“, als wir 28 Flaschen entkorkten! Am zweiten Tag waren wir im *Paustian* zu Gast, dessen Chef-Patron Erik sich selbst übertraf und uns italienisch-dänische Leckerbissen von höchster Qualität zauberte. Mir gefiel der Untertitel des Restaurants: *non designed food*.

Den Weinen wurde großer Beifall gezollt; wir hoffen, dass das Publikum nicht zu sehr von den mehr als wohlwollenden Stimmen der nationalen Presse beeinflusst wurde. □

Erik Banti

Die Gruppe von „La Vela“



Die neue Webseite für unseren Morellino

Unsere Präsenz im Internet ist sicher nichts Neues, da wir bereits seit mehreren Jahren mit unserer Webseite online präsent sind, doch haben wir in jüngster Zeit seitens des Marktes einen wachsenden Anspruch auf die immediate Nutzung betrieblicher Serviceleistungen via Internet beobachten können.

Angesichts dieser Entwicklung haben wir die komplette Umstrukturierung der Keller zum Anlass genommen, das Betriebs-Image innovativ unserem stetig anspruchsvolleren Qualitätsstandard anzupassen und somit auch unserer Präsenz im Internet eine neue Façon zu verleihen.

Das Design folgt den für die Broschüre adoptierten Kriterien und parallel dazu wird die der Gastronomie gewidmete Rubrik Italia & Gusto erweitert.

Der Verkauf der gastronomischen Produkte wird online erfolgen, wobei wir einen Teil der Präsentation auf eine detaillierte Beschreibung jeder einzelnen Typologie konzentrieren, für die Direktverkauf vorgesehen ist.

Shopping online wird auch auf alle in unserem Wineshop verfügbaren Erzeugnisse ausgedehnt: Publikationen über Weinkultur, Korkenzieher, T-Shirts, Kappen und

andere Gadgets, Weine ausgeschlossen. Diese Sektion wird dem Surfer mit einer Reihe von interaktiven Links den Direktkontakt mit dem Weingut und Zugang zu allen verfügbaren Serviceleistungen ermöglichen.

Der adäquaten Verbindung unserer Weine mit den gastronomi-

schen Produkten wird eine Datenbank mit zahlreichen kulinarischen Vorschlägen dediziert, die, anfänglich auf die typischen Rezepte der Maremma konzentriert, in der Folge die regionalen Grenzen überschreiten und die besten Gerichte der italienischen Küche präsentieren werden.

Einige Sektionen der neuen Webseite



Für eine rasche Übersicht oder eingehendere Lektüren wird auch unser Winews-Letter abzurufen sein. Eine Selektion der interessantesten und witzigsten Artikel wird in der separaten Sektion „Best of Winews“ präsentiert.

Für die Fachwelt werden überdies alle nützlichen Informationen über unser Vertriebsnetz in Italien und im Ausland für einen direkten Kontakt bereit gestellt werden. □

Elena Bajona

Das Wildschwein

Wir bieten Ihnen auch in dieser ersten Nummer der neuen Winews-Edition 2003 einen Auszug aus dem Buch von Mara Raugei Cini, "Maremma Cucina", mit einem Rezeptvorschlag. Als Protagonist unserer kulinarischen Rubrik steht diesmal das Wildschwein als echtes und antikes Symbol der Maremma-Küche im Vordergrund.

Die maremmanische Rasse repräsentiert das Wildschwein par excellence: Auf die Jagd dieser autochthonen, das dichte Buschgestrüpp des Territoriums dominierenden Wildrasse konzentriert sich seit der etruskischen Zeiten die einzige ernsthafte Weidmannspassion der Maremmanen.



Der Umschlag des buches "Maremma Cucina" von Mara Raugei Cini.

Ich war sehr oft mit auf der Wildschweinjagd.

Das ist zwar reine Männersache und im übrigen habe ich seit Jahren kein Gewehr mehr in die Hand genommen, doch dessen ungeachtet werde ich des öfteren zu den hier, in der Zone veranstalteten Jagdpartien eingeladen, vermutlich weil man verstanden hat, wie sehr ich jene eisig kalten Morgenstunden in einer unmittelbar winterlich geprägten Herbstatmosphäre genieße und liebe: Die stets gleichen Farben, Klänge und Gerüche dieses antiken maremmanischen Rituals.

Eines Morgens erreichten wir den Anstand mit dem ersten Morgenrauen. Man hatte uns einen an

die Festung von Montauto geschmiegt, hoch gelegenen Ansitz am Rand eines dichten Buschgestrüpps zugewiesen, das unsere Bewegungsfreiheit erheblich einschränkte. Amorino, großer Jäger, entfachte ein Feuer; die Morgenkälte kroch in unsere Körper langsam, mit nadelscharfen Spinnenfingern und die Wärme der farbenfrohen Flammen durchdrang uns wie eine mittägliche Augustsonne. Es galt auszuharren.

Schweigen. In Kürze würde die Stille von Stimmen, Hundegebell, Schüssen unterbrochen werden. Man wartete, die Augen über die macchia hinaus in die Ferne gerichtet, wo sich die Nebelschleier wie

Schnee im Frühjahr aufzulösen begannen und die dunklen Silhouetten der Bäume bis hin zur Ebene erkennen ließen, unter den ersten Strahlen der aufgehenden Sonne des kalten Dezembermorgens.

Die Szenerie belebte sich zusätzlich mit einem jähen Aufflackern, als in der reglosen Stille unerwartet, vom Meer aus ein aus der Nebelwatte befreiter feuriger Strahl auf das Gewässer zwischen S. Stefano und Giannella fiel, das wie bei einem nächtlichen Blitz in der Nacht grell aufleuchtete. In diesem präzisen Moment fand die macchia ihre Stimme wieder, mit Rufen, Hundegejaul, dem Geräusch brechender Zweige.

Die Jagd hatte begonnen. □

Das Rezept

Das Wildschwein in der Maremma wie überall, nämlich gebraten und geschmort zubereitet wird. Ein lokaltypisches Rezept ist hingegen...

Wildschwein mit Fenchel

Zutaten:
(vier Personen) 1 Kg Wildschweinfleisch
1 Knoblauchzehe
1 Prise Fenchel
1 Zweigchen Rosmarin
1 Stück Pfefferschote
1 Glas Weisswein
Eine Prise Mehl

Wildschweinfleisch klein würfeln und ohne weitere Zutaten in einer Pfanne „Wasser ziehen“ lassen. Die ausgetretene Flüssigkeit abgießen, die Knoblauchzehe, eine Prise Fenchel, das Zweigchen Rosmarin und der Stück Pfefferschote mit dem Fleisch vermengen. Gut anrösten, mit dem Glas Weisswein ablöschen und verdunsten lassen. Dann die Prise Mehl zufügen, etwas Wasser angießen und bedeckt fertig garen lassen.



Hommage an Poggio Maestrino

Über Poggio Maestrino wurde bereits viel geschrieben: Anfänglich wegen seiner Bedeutung als "Land der Verheissung", in der Folge aufgrund der ersten Anlagen und dieses Jahr schließlich, weil die Bestockung der Weinberge endlich abgeschlossen ist.

Ob Presse, Fachwelt oder einfach Neugierige, teilen alle die Ansicht, dass dieser Weinberg einer der schönsten, wenn nicht gar der absolut schönste unter den vielen ist, die in den letzten Jahren im Territorium des Morellino di Scansano Gestalt angenommen haben.

Da wir hier seit langem unsere Wurzeln verankert haben, genießen

wir den Vorteil der eingehenden Kenntnis des Territoriums gegenüber all jenen die, vom neuen "El Dorado" des toskanischen Weinbaus angezogen, in Begleitung von Grundstücksmaklern und Agronomen herbei eilen und binnen zwei Stunden über ihre Zukunft in der Maremma entscheiden.

Mit dem Annoprino und den beiden sukzessiven Jahrgängen wollten wir unserer Weinlage eine Hommage zollen; die qualitativ hervorragende Ernte 2000 widmen wir, mit einem neuem Etikett, dem Besitzum und unserer Arbeit.

In der Tat repräsentiert der Jahrgang 2000 die Frucht der neuen Rebanlagen, der Sorgfalt im Weinberg und der besonders akribischen Pflege, die dem über 2 Jahre im Keller gewidmet wurde.

So wurde der *Poggio Maestrino Annoquarto* - im vierten Jahrgang - geboren.

Wir erwarten uns Großes von diesem Wein, den wir dank seiner generösen Qualität als Musterbeispiel unserer besten Traditionen, und als Glücksbringer für die neuen Kelleranlagen betrachten. □



Poggio Maestrino 2000

Annoquarto

Indicazione Geografica Tipica
Toscana

Rebsatz: Sangiovese 90%, Merlot 10%

ORGANOLEPTISCHE CHARAKTERISTIKEN

Farbe: glänzendes Rubinrot, auf violettfarben tendierend.

Duft: im ausgeprägt intensiven Duftspiel charakteristische Anklänge an Vanille und überreife Ananas, mit zarten Nuancen von süßem Pfeifentabak.

Geschmack: dank seiner vielschichtigen, umhüllenden Struktur opulent; akzentuierte Würze in harmonischer Balance mit den beachtlichen Alkohol- und Säurekomponenten. Ein stoffiger Wein mit adäquatem Tanningerüst von beachtlicher Länge, der um das Jahr 2005 seine volle Potenz entwickeln wird und aufgrund der partikulären Charakteristiken seine besten Eigenschaften über mehr als zehn Jahre nach der Ernte in voller Ausdrucksstärke zu bewahren vermag.



Blick von Poggio Maestrino

Vom Weinkeller

MORELLINO DI SCANSANO DOC 2002



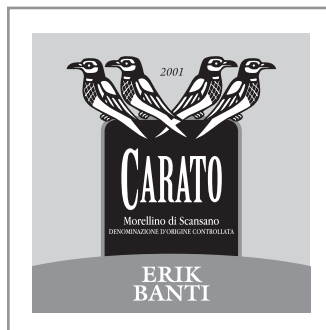
REBSORTEN: 90% Sangiovese, 10% Grenache, Merlot und Cabernet Sauvignon zu gleichen Teilen.

Das durchschnittlich angenehme Klima im Frühling und ein regnerischer Sommer haben, jedoch mit Sorge, zu einer Reife der Treiben mit gutem Zuckergehalt geführt. Das Lesegut wurde am 10. September eingefahren, und die Maischegärung zog sich über 10 Tage.

Die Analysen im März 2003 ergaben folgende Werte: Alkohol 12.51, Trockenextrakte 30.70, Gesamtsäuregehalt 6.16, flüchtige Säure 0.30, pH-Werte 3.45

ENTWICKLUNG: der Morellino 2002 bringt seine Herkunft deutlich zum Ausdruck; er ist bereits bei der Flaschenabfüllung trinkreif, wird sich aber weiter für 4 Jahre und mehr verfeinen.

CARATO - MORELLINO DI SCANSANO DOC 2001



REBSORTEN: 85% Sangiovese, 15% Grenache, Merlot und Cabernet Sauvignon zu gleichen Teilen.

Der trockene und sehr heiße Sommer mit wenig Regen Ende August hat zu einer optimalen Traubenreife geführt, und die Weinlese begann am 20. September.

Die Maischestandzeit betrug 15 Tage. Der Carato verfeinerte sich in "carati" von 225 Lt. aus slawonischer (80%) und amerikanischer (20%) Eiche vom Januar bis zum Oktober 2002.

Die Analysen im Januar 2003 ergaben folgende Werte: Alkohol 13.01, Trockenextrakte 30.9, Gesamtsäuregehalt 5.55, flüchtige Säure 0.42, pH-Werte 3.45.

ENTWICKLUNG: der Carato ist bereits bei der Flaschenabfüllung trinkreif, kann aber noch positiv für weitere 4 Jahre und mehr altern.

gende Werte: Alkohol 13.87, Trockenextrakte 32.3, Gesamtsäuregehalt 6.16, flüchtige Säure 0.46, pH-Werte 3.52.

ENTWICKLUNG: der Ciabatta 2000 wird seine volle Reife im Jahr 2004/5 erreichen, kann aber gut weitere 10 Jahre altern.

POGGIO MAESTRINO ANNO QUARTO I.G.T. TOSCANA 2000



REBSORTEN: 90% Sangiovese, 10% Merlot. Der Wetterverlauf hat zu einer optimalen Traubenreife geführt.

Die Weinlese begann am Anfang Oktober mit einer sorgfältigen Sortierung der Treiben. Die alkoholische Gärung auf den Schalen dauerte 20 Tage. Poggio Maestrino reifte vom September 2001 bis November 2002 in neuen Barriques aus Allier-, Never- und Tronçaiseiche von 225 Lt.

Die Analysen im Januar 2003 ergaben folgenden Werte: Alkohol 14.13, Trockenextrakte 34.4, Gesamtsäuregehalt 6.46, flüchtige Säure 0.49, pH-Wert 3.49.

ENTWICKLUNG: dank der optimalen Traubenreife hat sich Poggio Maestrino zu einem vollen, robusten Wein entwickelt; seine besten Eigenschaften werden noch besser bei Verfeinerung auf der Flasche für weitere 10 Jahre zum Vorschein kommen.

CIABATTA - MORELLINO DI SCANSANO D.O.C. "RISERVA" 2000



REBSORTEN: 100% Sangiovese.

Eine verlängerte trockene Saison mit wenig Regen führte zu einer dürrtigen Weinlese aber sicherlich von höher Qualität, so daß diese Ernte als eine der besten in den letzten Jahren zu nennen ist.

Die Weinlese begann Mitte September und der Most wurde 15 Tage auf den Schalen vergoren, so daß der Ciabatta erreichte einen hohen Alkoholgehalt mit einer erheblich aromatischen Intensität.

Der Ciabatta wurde in slawonischen Eichenfässern zu 225 - 1000 Litern von September 2001 bis November 2002 ausgebaut. Die Analysen im Januar 2003 ergaben fol-

GRAPPA DI MORELLINO



Hergestellt aus Morellino di Scansano Treibern, wird diese Grappa in einer handwerklichen Destillerie verarbeitet. Ihre erheblichen Eigenschaften sind einen besonders intensiven Duft, den kristallreinen Anschein und einen unglaublich beständigen Geschmack.

Alkoholgehalt: 42°.

Serviertemperatur: 10 - 12°.

Von der Ölmühle

DAS OLIVENÖL PRODUKTION 2002

Die Oliven, wovon dieses natives Öl extra kommt, werden noch von der Hand gepflückt und die Olivenpflanzung befindet sich auf dem betriebseigenen Poggio Maestrino in Montiano, gegenüber dem Naturschutzpark Uccellina und dem Tyrrhenischen Meer.

Die Oliven werden unmittelbar nach der Ernte nach traditioneller Methode kalt gepresst, um ein intensiv duftendes Olivenöl mit äußerst niedrigem Säuregehalt, intensivem Duft und kitzelndem Geschmack zu gewinnen. Die Flaschenabfüllung erfolgte im Februar 2003 und da unser Olivenöl weder filtriert noch anderen Behandlungen unterzogen wird,



präsentiert es sich mit einem opaken Schleier - als Garantie für Unverfälschtheit.

Liebe Freunde,

Wir laden Sie zum Besuch unserer Kellerei ein, deren Restrukturierung nunmehr fast beendet ist und nunmehr unter anderem auch über einen Degustationsaal verfügt, der bis zu 60 Personen aufnehmen kann. In diesen Räumlichkeiten organisieren wir im Laufe des Jahres in verschiedenen Perioden (oder auch auf Anfrage) Seminare zur Einführung in die Welt des Weines und der maremmanischen Küche.

Nach vorheriger Absprache stehen zudem geführte Streifzüge durch die Weinbaugeschichte der Maremma sowie Visiten der Produktionsanlagen auf dem Plan. In diesem Zusammenhang erinnern wir Sie an die Verfügbarkeit eines Videotapes zum Thema Weinbaugeschichte und Degustationsmethoden; ein weite-

res (derzeit in Vorbereitung: VHS und DVD-Träger; Dauer 7/8 Minuten) illustriert die einzelnen Phasen der Weinerzeugung, angefangen vom Rebschnitt bis hin zur Flaschenabfüllung.

Die Kellerei verfügt überdies über einen Wineshop, in dem Sie neben unseren Weinen auch ausgewählte gastronomische Spezialitäten der Linie *Italia & Gusto* ebenso wie Bücher und Publikationen zu önologischen Themen in mehreren Sprachen, betriebliche Gadgets und Souvenirs vorfinden.

Man spricht Deutsch, Englisch, Französisch, Spanisch und Dänisch. Wir akzeptieren alle Kreditkarten und versenden in alle Länder der Welt.

Damit wir Ihre Kellervisite möglichst angenehm gestalten können, wären wir für eine Voranmeldung dankbar. Per Telefon: Freinummer 800.765.952 (nur innerhalb Italien) oder + +39 0564 508 006, oder per E-Mail : info@erikbanti.com.

Öffnungszeiten Wineshop:

Von Montag bis Freitag 08:30-12:30 / 14:30-18:00
Samstag 09:30-13:30
(April-Oktober)



Winews™

A proposito di vino

2. Jahrgang • Nummer 1
Frühjahr 2003

Direktion und Redaktion:
Via Tito Omboni 142 • 00147 Roma
Tel. 0651607121 • Fax 0651883435

Verantwortlicher Direktor:
Laura Santamaria
lsantamaria@erikbanti.com

Englische Übersetzung:
Ailsa Wood

Deutsche Übersetzung:
Ingeborg Babitsch

Fotos: *Erik Banti*

Graphik und Umbruch:
Giuseppe Romanazzi
Tel. 0651607296
romanazzi@mail.nexus.it

Editing und Fotolito: *AgenziaD Srl*
Tel. 0651607121 - info@agenziad.com

Druck: *ATI Srl - Pomezia (RM)*

Registriert beim Gericht Rom:
n. 161/2002 del 22/04/2002

Ich möchte insbesondere Elena Bajona und Serena Faluomi - unsere neuesten Mitarbeiter - bedanken, die sich intensiv mit der Verfassung der Winews beschäftigt haben.