

Winews

A proposito
di vino

Anno I • Numero 1
Primavera 2000

Un giornalino. Perché?

È il modo più diretto cui abbiamo pensato per raggiungervi e dialogare con voi importatori, distributori, giornalisti e consumatori finali, che altrimenti non riusciremmo mai ad incontrare con la voluta periodicità.

Questo primo numero esce in concomitanza con il *VINITALY 2000* ed è stampato in tre edizioni, italiana, inglese e tedesca a cui seguirà una edizione danese.

Il secondo numero, previsto per i primi di Novembre, sarà per informarvi sulle vendemmie appena terminate.

La tiratura per questo numero è di 10.000 copie per le tre edizioni.

Come riempiremo queste 4 pagine? la voglia di presentarci e raccontarvi cosa succede qui a Scansano e dintorni ci fa ritenere che gli argomenti, almeno quelli, non mancheranno.

Naturalmente il "vino" sarà il filo conduttore durante tutto il nostro itinerario.

Ma sapendo che il vino è storia, cultura ed amicizia potremo con gioia parlare anche di una bella spiaggia (che non ha molto a che fare con il vino), di una bella donna (che ha già più a che fare con il vino) piuttosto che di un bel piatto di bucatini all'amatriciana, con pecorino romano e non parmigiano (che hanno molto più a che fare con il vino).

Con la speranza che questa nostra idea potrà suscitare un sempre maggiore interesse per la nostra produzione e per la nostra Maremma vi auguro buona lettura. □

Erik Banti

My dear American journalist

Lettera aperta al giornalista Matt Kramer in risposta al suo articolo su Wine Spectator del 30 Novembre 1999.

Carissimo Signor Kramer, mi perdoni la familiarità, ma tifo per la sua critica al nostro desiderio di fare bella figura.

Sono certo che conosce bene l'Italia e gli italiani, forse un pò meno la loro storia, ma non si preoccupi: anche io, che qui sono nato ho una certa difficoltà a ricordarmi quanto è successo nella nostra penisola negli ultimi tremila anni o giù di lì.

Le nostre denominazioni dei nostri vini sono di data molto recente.

Quando si classificavano i vini bordolesi l'Italia era ancora divisa in staterelli la maggior parte dei quali posseduti da potenze straniere o dal Vaticano.

Le denominazioni dei nostri vini sono iniziate solo negli anni sessanta e se ha occasione di leggere delle pubblicazioni dell'epoca le aziende che mettevano in bottiglia i propri vini non erano più di qualche decina.

Al tempo le fattorie producevano le uve, ad imbottigliare ci pensavano i commercianti dislocati nelle zone più nevralgiche delle produzioni vinicole: anche la mia famiglia che possedeva la più bella proprietà in Montepulciano, la Fattoria La Braccasca, vendeva tutta la produzione credo ad Antinori facendo rimanere in cantina solo una piccola parte che veniva infiascata e che vendeva ai ristoranti "in" di Roma con o senza il consenso

paterno creandomi il necessario argento de poche.

Negli anni sessanta l'Italia diveniva potenza industriale, le campagne erano abbandonate e le fattorie venivano comprate per un pezzo di pane o dal fattore o dai nuovi ricchi che, comprando un castello con tanti ettari intorno e tanta storia, pensavano diventare essi stessi nobili.

Ora come vuole paragonarci, Signor Kramer, ai vari Mersault o Pouillac che cita nel suo articolo quando le

nostre più vecchie DOC non hanno più di 35 anni?

Prima di queste se producevi vino rosso a Montepulciano il tuo vino era Nobile, a Greve era Chianti Gallo nero e così per il resto d'Italia: molto semplice.

In questi ultimi dieci anni l'evoluzione ha dell'incredibile tanto che a Montalcino si vedono più auto targate Milano o Svizzera e che il Chianti è stato chiamato Chiantishire.

segue ➔

Ultim'ora

Mentre stavo per dare in stampa i testi di questo primo numero mi è giunta una notizia a cui non potevo non dare il giusto risalto.

La nota rivista tedesca *Der Feinschmecker* nel numero di Marzo esce con un test su 118 vini meglio chiamati "super Tuscan" con almeno un 51% di Sangiovese.

Il risultato, che ha del sensazionale, porta la seguente classifica:
1° ERIK BANTI - ANNOPRIMO 1997
3° ERIK BANTI - CIABATTA 1997

Conferma questo test i 90 punti che l'ANNOPRIMO ha ottenuto su

segue ➔



Un vigneto a Poggio Maestrino

Negli ultimi due anni la maremma è stata presa di mira dai più grandi gruppi vitivinicoli italiani.

Ormai i "nuovi arrivati" con nomi sempre più altisonanti come i Mazzei, i Biondi Santi, i Frescobaldi ed addirittura i Mondavi fanno parlare la stampa di sé e dei loro acquisti in questa terra come eden riscoperto della viticoltura toscana.

Le motivazioni che hanno spinto questi "signori del vino" a scendere

in maremma sono varie: minimo investimento rispetto alle altre zone della toscana, clima ottimale ed uve superbe che da tempo hanno generosamente aiutato Chianti e Brunelli.

Ma veniamo a noi ed al nostro Poggio Maestrino.

Già da tempo Mimmo, come un segugio, spariva per giorni tornando in cantina relazionandoci di un terreno di 5 ettari in piano e bellissimo, ma troppo piccolo per noi, di un altro di 215 con boschi, laghetti e vista sull'Argentario, ancora più bello ma per noi troppo grande o di un podere di 25 con casa rurale, vigna ed oliveto, splendido sì, ma per noi troppo caro.

Un giorno il cugino del marito della sorella di Mimmo ci segnalò una

proprietà in vendita alle porte di Montiano con un po' di vigna, un piccolo oliveto, ma senza case né laghetti né boschi e con un terreno sensazionale: fu un colpo di fulmine!

In questi giorni sono terminati i lavori della messa a dimora dei primi 12 ettari a solo Sangiovese. Per i curiosi posso dire che i porta innesti sono i 1103 pause ed i cloni, in totale 4, scelti per le loro singole caratteristiche: corpo, invecchiamento, colore etc. I ceppi sono 4.000 per ettaro.

Altri 4/5 ettari saranno messi a dimora entro l'anno privilegiando ancora il Sangiovese ed in piccola parte il Merlot visto l'ottimo risultato già ottenuto combinando queste due uve.



Erik Banti

dalla prima pagina

(My dear american journalist)

Con questa situazione, come pretende che vi sia più storia che bella figura?

D'altronde i disciplinari sono fatti da burocrati che lavorano nei "palazzi" romani e che per tutta esperienza agricola si accorgono del cambiamento di stagione solo quando la moglie dopo le arance gli porta a tavola le ciliegie.

La viticoltura oggi è un vero e proprio business, nulla è dato al caso e se si vuole fare un nuovo vino con il Syrah, il produttore non ci pensa due volte: s'inventa un nuovo IGT ed il gioco è fatto.

Ma come potrà chiamare questo nuovo vino? con nomi studiati da copywriters od inventati con amici in occasione di merende nelle cantine delle proprietà appena acquistate.

La confusione certamente se per lei è tanta, si figuri per il consumatore finale.

Oggi i vini cari sono griffati come qualsiasi altro prodotto alto di gamma ed il loro successo è spesso in relazione al loro alto prezzo.

Le racconto quest'aneddoto: un signore Giapponese per festeggiare un buon affare porta a cena il suo cliente e non sapendo che vino scegliere volendo fare bella figura ordina per non sbagliare il vino più caro facendo pasteggiare il suo invitato a Chateaux Yquem!

Cosa vuole business is business, mi scusi e ci perdoni.

Alla salute, con le mie più vive cordialità.



Erik Banti



(Ultim'ora)

Wine Spectator, mentre il Ciabatta, che ha ottenuto "solo" 86 punti, era della vendemmia 1996 che in maremma non ha dato risultati eclatanti (numero di Novembre '99).

Per problemi di spazio non posso elencare i numerosi altri attestati recensiti nelle più prestigiose riviste del settore e nelle rubriche di importanti quotidiani europei.

Un po' di amaro per il misero bicchiere del Gambero Rosso, *sed nemo profeta in patria*.

Desidero ringraziare tutti i collaboratori dell'azienda senza i quali mi sarebbe stato impossibile ottenere questi risultati, Mimmo in testa sapiente coordinatore del lavoro nei vigneti e nelle cantine.



Erik Banti

La "terza pagina" istituzionalmente nei giornali italiani è dedicata ad argomenti culturali. Normalmente rimane noiosa e si legge in un lungo percorso sul treno quando del giornale si è letto tutto, anche gli annunci mortuari...

Nel nostro Wineus vogliamo dare ospitalità in questa pagina a personaggi del vino e non che potranno scrivere in un racconto loro esperienze, curiosità ed aneddoti legati al mondo del vino.

Ho chiesto all'amico Jan Erik Svensson, brillante legale danese, di scrivere per il nostro primo numero una sua "avventura" italiana. Jan Erik e la sua famiglia sono la massima espressione degli "innamorati" dell'Italia, superati storicamente solo da Byron, Goethe e pochi altri, veri opinion leader e promotori del nostro paese: mangiano italiano, bevono italiano, vestono italiano e passano le loro vacanze in Italia (vi hanno anche acquistato una casa) e tutto questo va bene se non per un altro particolare: anche le loro auto sono italiane...

Tak, Jan Erik, skål med dig!



Bella Italia

di Jan-Erik Svensson

Per molti anni abbiamo passato le nostre vacanze nel Sud della Francia. A quel tempo era qualcosa che "si doveva fare", l'atmosfera che si respirava lungo la Riviera faceva sussultare noi giovani: casinò, spiagge, macchine eleganti e gente abbronzata, ingioiellata e scintillante.

Nonostante la vicinanza non varcammo mai il confine Italo-Francese perché l'autostrada che percorreva la costa si interrompeva bruscamente appena oltrepassata la frontiera.

Ma Roma era un'altra cosa. Ci andavamo in autunno e esploravamo con brama le rovine antiche. Per noi l'Italia era Roma. Andata e ritorno in aereo.

Ma con l'età si cambia e non sempre in peggio. Cominciammo ad avvertire che in Costa Azzurra mancava qualcosa, era vuota ed insignificante e culturalmente era poco attraente.

Questo "qualcosa" l'avevamo trovato a Roma, perché non avremmo dovuto trovarlo in altre parti d'Italia?

Tentammo la fortuna e prenotammo un agriturismo in Toscana, nelle vicinanze di Grosseto, in Maremma.

La qualità poteva essere migliore e le zanzare erano una vera piaga.

Ma il resto, che esperienza!

Visitammo tutte le cittadine grandi e piccole che si trovavano nelle vicinanze. Esplorammo le tombe etrusche nonostante le proteste dei bambini che avrebbero preferito andare sulla spiaggia.

Il nostro "guru del vino" in Danimarca, Carlo Merolli, ci disse di visitare Erik Banti, un italo-danese residente a Montemerano che produceva vino e possedeva anche un ristorante. L'idea ci piacque e ci recammo a Montemerano.

La cittadina era bella, da guida turistica: giaceva su una collina assolata, contornata da campi gialli e uliveti.

Ci incamminammo per la via principale, piccola ed assonnata il cui silenzio era interrotto da alcune persone che parlavano focolosamente.

Dopo averli superati mia moglie disse: "Credo che sia lui - riferendosi a uno degli uomini - assomiglia a un italo-danese". Non avemmo però il coraggio di chiederglielo.

Scoprimmo poi che Erik era l'uomo che mia moglie aveva indicato: come fece a riconoscerlo fu ed è ancora oggi per me un enigma.

Visitammo la cantina, che allora era veramente piccolissima e mangiammo al ristorante. Fu magnifico! Iniziammo a conversare sulla Danimarca, sull'Italia, i cibi ed i vini, questi ultimi rigorosamente Italiani. E con il passare delle ore una calda amicizia si instaurò tra di noi.

Erik ci raccomandò altri produttori di vino da visitare durante il nostro peregrinare.

Ci avventurammo così fuori dalla Toscana e giungemmo in Umbria alla volta di un bravo produttore di spumante. Il paesaggio era bello, più bosco, meno turisti, un po' più selvaggio rispetto alla Toscana.

La regione destò in noi molta ammirazione e in un bel posto vedemmo anche una rovina che avrebbe avuto tanto bisogno di una mano affettuosa. Ci trovammo subito d'accordo che se mai avessimo dovuto avere una casa dove passare le vacan-

ze doveva essere quella.

Ritornammo diverse volte e cominciammo a investigare su chi la possedeva e se era in vendita.

Quella tranquilla casetta di campagna risultò essere un vespaio di complicazioni: società in fallimento, bancarottieri in prigioni Svizzere, criminali internazionali, diatribe in tribunale e pattuglie di carabinieri che ogni tanto setacciavano la zona.

Ci ritirammo con calma e ordine, ma decisi più che mai a trovare una casa nella regione.

Perciò abitammo in un agriturismo lì vicino e iniziammo a chiedere a tutti quelli che avevano voglia di ascoltarci, se sapevano di case o di rovine in vendita.

Un giorno all'improvviso, quasi quasi senza accorgercene, ci ritrovammo su un pezzo di terra in mezzo alla natura, 400 metri sul Tevere; un pendio a sud con ulivi e querce e la più bella vista del mondo su valli e montagne. Non poteva esserci di meglio.

Unico neo: mancava la casa.

Decidemmo di lanciarsi in un'avventura molto più rischiosa della scalata del monte Everest: la costruzione della nostra casa in Italia!

La nostra coscienza dell'italiano migliorava, ma non tanto da negoziare, e per di più in dialetto!

Tuttavia una sera ci "buttammo" nelle trattative con il venditore che per aiutarci aveva portato i figli che parlavano inglese, naturalmente non ne sapevano una parola. Ci venne però, il leggero sospetto che nostra figlia, alta e biondissima, fosse stata in parte la ragione dei notevoli progressi avuti nella conclusione degli affari.

Sul piccolissimo bloc-notes da borsetta di mia moglie scrivemmo le cifre essenziali e concludemmo sulla parola, con una stretta di mano. Solo più tardi ci accorgemmo che esistevano altre cifre, altrettanto "essenziali".

Anche dal notaio imparammo qualcosa; una sera tardi, in una casa terremotata senza riscaldamento, facemmo la stesura dei documenti mentre io parlavo al cellulare con un mio collega di Roma. Risolvemmo tutto e pagammo all'italiana, in con-

tanti, e quando la banconota di maggior taglio è di 100.000 lire, ti senti come un gangster in un film giallo... mi mancavano solo il cappello e gli occhiali neri.

I lavori cominciarono con quattro mesi di ritardo, ma che costruzione!!

Pietre rosse prese dal nostro terreno, il castagno più bello per le travi, le piastrelle fatte a mano dentro i travetti e sul pavimento. Gli operai, con incredibile senso del dettaglio, erano fieri del loro lavoro.

Il risultato fu meraviglioso! Avevamo esattamente la casa che desideravamo.

Ci sono molti aneddoti divertenti, su quanto accadde in quel periodo.

Quando mia moglie andò in Italia per aspettare il camion dalla Danimarca che si dovette fermare a 2 km da casa: la strada era troppo stretta e non poteva proseguire.

Tutto venne scaricato in mezzo alla strada e arriverci! letti, sedie, casse ecc. Poco dopo passò un camioncino, si fermò e chiese se avesse bisogno di aiuto, caricò il tutto e ce lo portò fino a casa. Cortesia italiana!

O quando il geometra, allegro e tradizionalista venne a trovarci dicendoci che c'era un grosso problema.

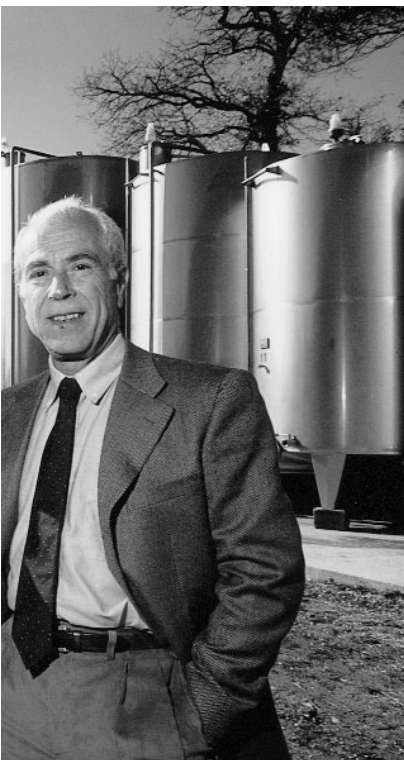
Pensammo subito al peggio: ma no! Gli dispiaceva mettere un'antenna della TV sul tetto di una casa rurale umbra; la nostra sorpresa fu tale che scoppiammo a ridere spiegandogli che non avremmo mai avuto una televisione.

Scosse la testa e credo che ancora oggi non capisca come facciamo a sopravvivere senza.

Un operaio maldestro ci fu: l'idraulico. Tutto quello che toccò andò in pezzi. Invertì i tubi dell'acqua fredda con quelli della calda e ce ne rendemmo conto solo quando riempimmo la piscina appena costruita: l'acqua era bollente! Per riparare all'errore dovemmo buttare giù i muri della lavanderia.

Ma in Umbria è bello e non vedo l'ora di passare molti anni con Laura e Erik, non solo a parlare di cibo e vino.

E chissà... forse un giorno farò la concorrenza a Erik. □



I nostri vini

MORELLINO DI SCANSANO DOC 1998

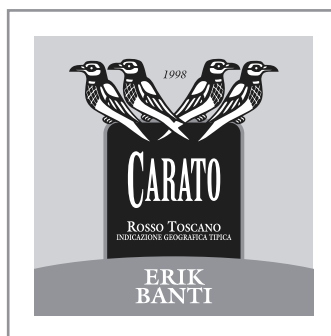


UVAGGIO: 85% Sangiovese, 15% Grenache, Canaiolo e Malvasia in parti uguali. Una estate molto calda e secca e brevi acquazzoni a fine Agosto hanno portato a buona maturazione le uve che sono state raccolte dal 13 Settembre. Il mosto ha fermentato per 12 giorni sulle bucce e dopo attenti travasi e filtrazioni è stato messo in bottiglia da Giugno 1999. Le analisi all'imbottigliamento hanno riportato i seguenti valori: Alcohol 12,48, Estratti secchi 30,5, Acidità totale 5,31, PH 3,64. **EVOLUZIONE:** Vino da bersi giovane, può ben invecchiare per 4/5 anni.

MORELLINO DI SCANSANO DOC 1999

Calure al di sopra della norma hanno fatto sì che le uve fossero già mature a fine Agosto, la vendemmia è iniziata il 6 Settembre e la fermentazione sulle bucce si è protratta per 14 giorni, al momento il vino si sta affinando in vasche d'acciaio dopo accurati travasi ed una selezione dei mosti ancora più attenta che negli anni passati. La gradazione intorno ai 12,5°, la buona consistenza di corpo ed aromatica ed una ancor migliore selezione ci fanno prevedere un Morellino di superiore qualità. Si prevede d'imbottigliare il Morellino 1999 verso fine Giugno 2000

CARATO I.G.TOSCANA 1998



UVAGGIO: 85% Sangiovese, 15% Grenache, Canaiolo e Malvasia in parti uguali. Una estate molto calda e secca e brevi acquazzoni a fine Agosto hanno portato a buona maturazione le uve che sono state raccolte dal 18 Settembre. Il mosto ha fermentato per 13 giorni sulle bucce e dopo

numerosi travasi messo in "Carati" da 225 lt. di rovere di Slavonia (80%) ed Americano (20%), nuovi al 50% da Maggio ad Ottobre 1999.

Le analisi al suo imbottigliamento, Novembre 1999, hanno riportato i seguenti valori: Alcohol 12,87, Estratti secchi 28,8, Acidità totale 5,84, Volatile 0,70, PH 3,47. **EVOLUZIONE:** Da bersi giovane, raggiunge la sua nel 2000, ma potrà ben invecchiare per altri 5/6 anni.

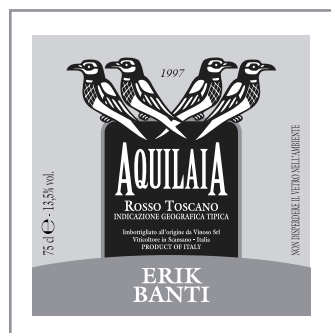
CARATO I.G.TOSCANA 1999

Calure sopra alla norma hanno fatto sì che le uve fossero già mature a fine Agosto, la vendemmia è iniziata il 6 Settembre e la fermentazione si è protratta per 14 giorni e dopo attenti tagli e travasi il "Carato" si sta affinando in legni di Slavonia ed americani dagli inizi di Febbraio 2000. Il suo imbottigliamento è previsto per la fine di Ottobre.

NOTE SUL CARATO: Con la vendemmia 1999 il Carato compie quattro anni e siamo passati dalle 18.000 bottiglie iniziali alle attuali 80.000 fermati solo da mancanza di spazi per l'affinamento.

Il Carato è il vino su cui l'azienda conta per il futuro rimanendo con un rapporto qualità/prezzo ottimale e se ci verranno concessi gli ampliamenti richiesti (già dal marzo 1998) la sua produzione dovrà raggiungere le 250.000 bottiglie.

AQUILAIA I.G.TOSCANA 1997



UVAGGIO: 75% Sangiovese, 25% Grenache. Estate molto secca e calda con brevi piogge solo a fine Settembre, la vendemmia è iniziata il 13 Ottobre con la raccolta di uve molto mature e la sua fermentazione sulle bucce si è protratta per 14 giorni. Dopo i travasi è stato messo in "carati" (barriques) da 225 lt. di rovere francesi di Allier e Nevers, nuove al 35% dal Maggio 1998 a Maggio 1999.

Le analisi al suo imbottigliamento, Giugno 1999, hanno riportato i seguenti valori: Alcohol 13,74, Estratti secchi 30,5, Acidità totale 5,89, Volatile 0,72, PH 3,33.

EVOLUZIONE: Si ritiene, per le particolari condizioni della vendemmia, che l'Aquilaia 1997 possa sostenere un invecchiamento per buoni 10 anni.

AQUILAIA I.G.TOSCANA 1998

Al momento di scrivere non siamo certi della messa in bottiglia dell'Aquilaia 1998 e questo non certo per la sua qualità che

abbiamo controllato nel tempo e che si presenta ai massimi livelli. Il vino si sta affinando sempre in barriques francesi della stessa provenienza, nuove al 50% con tostatura MT+.

Lo abbiamo inserito nel nuovo listino, ma confermeremo la sua uscita non prima di Maggio.

CIABATTA I.G.TOSCANA 1997



UVAGGIO: 100% Sangiovese.

Estate molto secca e calda con brevi piogge solo a fine Settembre, la vendemmia è iniziata il 2 Ottobre ed è stato fermentato sulle bucce per 15 giorni e dopo rigorosi travasi messo in botti di rovere di Slavonia con capacità da 225 a 1.000 litri nel Settembre 1998 fino ad Ottobre 1999.

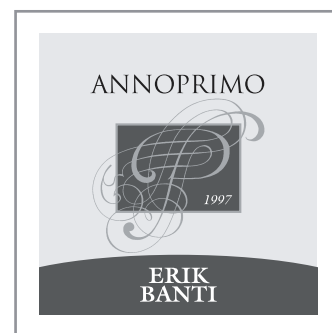
Le analisi al suo imbottigliamento, Novembre 1999, hanno riportato i seguenti valori: Alcohol 13,69, Estratti secchi 30,5, Acidità totale 6,20, Volatile 0,72, PH 3,37.

EVOLUZIONE: Quest'annata darà il suo meglio intorno al 2001, ma può tranquillamente invecchiare per altri 8 anni ed oltre.

CIABATTA I.G.TOSCANA 1998

Il vino si sta affinando nelle botti in gran parte sostituite, le sue caratteristiche per corpo e consistenza ci fanno ritenere che al momento della sua completa maturazione Il Ciabatta potrà confermare la qualità di sempre.

ANNOPRIMO I.G.TOSCANA 1997



UVAGGIO: 95% Sangiovese grosso, 5% Merlot.

Estate molto secca e calda con brevi piogge solo a fine Settembre, la vendemmia è stata fatta il 15 Ottobre ed il mosto ha fermentato sulle bucce per 15 giorni con la qualità delle uve separate. Solo dopo i travasi i vini sono stati assemblati per essere messi in "barriques" di Allier, Never e Tronçais da 225 litri MT, al 100% nuove, da Maggio 1998 a Giugno 1999.

Le analisi al suo imbottigliamento, 7 Giugno 1999, hanno riportato i seguenti valori: Alcohol 13,97, Estratti secchi 34,20, Acidità totale 5,32, Volatile 0,75, PH n.d. **EVOLUZIONE:** La favorevole annata dovrebbe fare di "annoprimo" un vino di grande longevità ritenendolo all'altezza di raggiungere un invecchiamento di oltre 10 anni, questa è stata la nostra sensazione iniziale, ma che rimane difficile confermare per i parametri che un nuovo vino comporta. Chi vivrà vedrà.

ANNOSCONDO I.G.TOSCANA 1998

Quello che per noi con l'Annoprimo erano solo piacevoli sensazioni si sono tramutate con il tempo realtà al di sopra di ogni aspettativa. L'Annoscondo è stato messo in affinamento, sempre in barriques nuove, già nel Giugno 1999 con le stesse piacevoli sensazioni, ma ogni anno ha le sue caratteristiche e pertanto questo vino, come l'ultimo nato, gode maggiormente del nostro amore.

Ai nostri amici lettori,

Siamo arrivati alla fine della nostra fatica! Ogni vostro commento, critica o suggerimento sarà ben gradito per migliorarci fin dal prossimo numero.

I nostri indirizzi sono i seguenti:

Erik Banti

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

Tel. +39-0564508006

Fax +39-0564508019

E-mail: erikbanti@fbcc.it

Ringraziamenti:

Desidero ringraziare sentitamente tutti coloro che mi hanno aiutato (con inconsapevole incoscienza) nell'avventura di questo primo numero di Wineus, a proposito di vino: Laura e lo staff dell'ufficio Serena e Monya, Giuseppe Romanazzi (romanazzi@nexus.it) che ha curato la parte grafica ed ha realizzato le nostre etichette dal 1982, Christina Dubbers (cdubber@tin.it) che ha curato i testi tedeschi, Ailsa Wood (awood@tin.it) che ha curato i testi inglesi, Paolo del Bufalo (lapagina@tin.it) che ha provveduto alla stampa e Carlo Merolli (info@carlomeroelli.dk) che, da solo, avrà l'arduo compito di coordinare l'edizione danese.