

# Winews

A proposito  
di vino

Anno I • Numero 2  
Autunno 2000

## Editoriale

**E**coci a chiudere la nostra seconda fatica. Non so poi perché si parli di fatica quando scegliere foto, decidere la stampa o scrivere è in fin dei conti un divertimento!

Il successo del primo numero è stato al di sopra delle previsioni, tanti sono stati gli apprezzamenti e gli auguri che ancora riceviamo.

Grazie ancora!

Come tutti si aspettano da chi fa il vino racconteremo come è stata la nostra vendemmia.

Il testo è stato scritto da Nicola Scotini, enotecnico, che da poco è entrato a far parte della nostra azienda sollevando non poco il nostro Mimmo dalle "alchimie" delle fermentazioni e me stesso evitandomi di scrivere sulle acidità, i gradi Brix e polifenoli che esulano dal mio specifico campo.

Ma un altro evento, importante per me, ha significato questa vendemmia: sono 20 anni che faccio Morellino!

Anche se per gli italiani il ventennio ha un sinistro significato da non celebrare, ho chiesto a Giovanna, Tatina, di scrivere i suoi ricordi celebrando l'anniversario.

Chi è Tatina? Lontana parente, Tatina è la persona più dolce e sensibile che abbia conosciuto ed anche se le nostre frequentazioni si sono diradate, il ricordo dei primi tempi "campagnoli" vissuti ed amati insieme fanno di questo periodo forse il più bello della mia vita.

Importanti novità aziendali sono state realizzate nel corso dell'anno: la prima fase dei nuovi vigneti a "Poggio Maestrino" è stata completata, mi è difficile spiegare l'effetto di una tale distesa di piantine che crescendo, crescendo faranno tante bottiglie di Morellino!

Il completamento dei vigneti nella proprietà sarà realizzato nel 2001 congiuntamente alla messa a dimora di un oliveto.

# Buon Compleanno!

20 vendemmie di Morellino

Da un'idea pionieristica alle realtà attuali

**A**dire il vero io, per natura, parlerei meglio dell'olio, non per nulla son toscana. Ma siccome il compleanno lo festeggia il Morellino, per questa volta mi toccherà lasciare da

riga intorno alla prima bottiglia. Ma come davanti alle torte di poche candeline c'è sempre qualcuno a dirti: "Cara, devi sapere che prima che tu venissi al mondo...", oggi mi vien voglia di dire uguale a

quelle due colombe che nel 1981 si posarono sopra il rubino di una bordeaux appena nata dentro una cantina su al Castello, a Montemerano.

Dunque, prima che venisse al mondo, c'era, ovviamente, Erik, il quale da tempo si era accorto di quanto fosse bella la Ma-

remma, tanto che li aveva già aperto "casa e bottega", come si dice da noi. E all'epoca, non c'era casa più aperta né bottega più allegra. La campagna si lasciava riscoprire e mitizzare, la gente si mescolava nelle merende che arrivavano a mattina e serenate a maggio, tutti ci sentivamo pionieri felici incontro a un ovest vicino e familiare. Intanto Erik, tra un bicchiere e l'altro, faceva il diavolo a quattro. Curioso, al solito, di tutto, si lasciava innamorare dalle nuove tecnologie, cambiava le prime botti con le barriques, i tini con altissime vasche d'acciaio lasciando di sasso "il mutino", suo primo storico collaboratore, che, non potendosi esprimere altrimenti, scuoteva la testa e continuava ad imbottigliare. Noi altri, in famiglia, eravamo un pochino più ottimisti, che era bravo si sapeva però non c'era verso di scacciare quel filino di apprensione, speriamo non esageri...

Ma lui, naturalmente, esagerava. Apriva un ristorante, il più bello, nello spazio di un frantoio abbandonato, su una piazzetta coi tramonti all'Argentario, in fondo a un vicolo di pietre larghe e case che si toccano. Incontrava altri viticoltori, ce ne fosse stato uno noioso, e cominciava a sparire per giorni, vestito molto a modo per tornare tutto contento a raccontarci di enoteche, altri ristoranti, nuovi contatti ed anche lontani, Europa tutta ma poi il Giappone, l'America e in ogni caso dovunque ci fosse a disposizione anche un campo da golf.



parte quella sana e secolare arroganza che si pianta dentro ad ogni fetta di pane unto, per metter giù qualche

Un grazie anche alla burocrazia italiana che, dopo tre anni, ci ha dato il "permesso" di chiedere il "permesso" ai più che necessari ampliamenti della cantina che dovrebbero iniziare nella prossima primavera e finire entro l'anno.

Saranno realizzati nuovi locali per gli uffici ed un wine shop "Californian style" dove, oltre alla possibilità di effettuare degustazioni, si potranno acquistare i nostri vini e prodotti gastronomici che abbiamo selezionato (vedi pag. 4), gadgets aziendali di vario tipo come T-shirts e cavatappi, bicchieri, libri e riviste specializzate.

Il locale imbottigliamento ospiterà una linea di confezionamento "in ambiente sterile" estremamente sofisticata che ci permetterà di offrire alla clientela i vini con la massima garanzia d'igiene-

ultima ➔



pag. 2 ➔

# La Vendemmia del Millennio



dalla prima pagina

(Buon Compleanno)

Si diceva l'America, ma la vera America, per Erik, è sempre rimasta la Maremma, meno amara e ben più grassa di nuovi vigneti impiantati secondo le tecniche più avanzate, su fazzoletti di terre straordinarie acquisite pian piano e sempre dopo faticose contrattazioni, con una cantina definitiva, bella, su un poggio di querce a Scansano lucida dell'argento dei suoi tini (vasche o silos?) verso cieli sereni e nuovi traguardi. E come sempre nella vita dove piccoli passi pazienti e quotidiani finiscono per coprire le grandi distanze, tutt'a un tratto, questo benedetto nostro vino amato e curato come un vero figliolo, ha preso il suo volo di colombe per posarsi con antica e nuova dignità accanto ai più bei vini d'Italia. Dunque, come Armani creò la giacca e Dieu creò la femme, Erik può tranquillamente vantarsi di aver creato il Morellino (anche se a noi donne il paragone ci va un po' stretto).

Così dopo svariati anni di gestazione e venti sicuri di gioie e dolori, successi e fatiche, rischio e follie, finisce che ci sentiamo davvero tra quelli che c'erano prima, piccoli, pochi e molto buoni, anzi "boncitti" così va detto, ma profondamente orgogliosi, (e comunque sempre un po' meno di quanto si ragiona d'olio, il vino è più giovane, lo sanno tutti) e alla fine molto decisi a resistere agli attacchi dei nuovi, seppur prestigiosi, conquistatori di terre da vino.

La Maremma, signori, è già stata scoperta! □

Giovanna "Tatina" Raugel

Mi sono diplomato in viticoltura ed Enologia all'Istituto Tecnico Agrario di S. Michele all'Adige nel 1992 e dopo alcuni anni di esperienza lavorativa in Trentino, al fine di ampliare le mie conoscenze tecniche e per appagare la mia curiosità di conoscere luoghi nuovi, ho intrapreso l'avventura toscana arrivando in Maremma nel 1997 e precisamente a Pitigliano. Da allora sono ancora qui in Maremma perché con il passar del tempo mi sono innamorato di questi luoghi con la loro millenaria storia con le bellezze naturali, con le tradizioni dei suoi abitanti e non ultimo per importanza il fatto che qui possono nascere vini meravigliosi al pari di altre zone viticole toscane ben più conosciute. Rispetto a tre anni fa ho cambiato il mio paese d'adozione e l'azienda in cui operare; sono infatti arrivato a Scansano nella cantina di Erik Banti al quale serviva una mano nella produzione dei suoi vini. Io ho risposto positivamente al suo invito perché questo mi dà la possibilità di lavorare in una cantina storica del Morellino, con elevati standard qualitativi ed assistere in prima persona alla crescente diffusione in tutto il mondo della notorietà di questa zona e del suo vino principe: il Morellino di Scansano.

Veniamo alla mia prima vendemmia a Scansano, quella del 2000, considerata storica perché la prima del millennio che si è svolta rispettando il suo ruolo di evento unico e tutt'altro che scontato. Si è infatti verificato un notevole anticipo dell'inizio della raccolta (10/15 giorni) ed una breve durata della stessa per l'elevata maturazione delle uve e della loro scarsa quantità (40% in meno rispetto al 1999). Queste sono state le caratteristiche salienti di una vendemmia che ha significato basse produzioni unitarie (inferiore ai 50 q/ha), uve molto zuccherine (23-25° Brix), con buone acidità totali ed elevati contenuti di polifenoli gettando le basi di un vino con gradazioni elevate, con ottima struttura e con colore molto carico con riflessi tendenti al viola. Le uve sono arrivate in cantina in un ottimo stato sanitario grazie alle buone condizioni climatiche durante tutta la

vendemmia e per la loro tempestiva consegna a poche ore dalla raccolta.

La procedura di lavorazione delle uve è stata la classica vinificazione in rosso che parte dalla selezione delle varie partite d'uva alla pigiadiraspatura delle stesse e all'avvio della fermentazione in vinificatori d'acciaio controllando costantemente la temperatura dei mosti ed intervenendo con periodici rimontaggi per favorire l'estrazione di polifenoli e per regolamentare la fermentazione alcolica.

Dopo una macerazione di 8-10 giorni, con punte di 20 giorni per particolari uve selezionate, si è provveduto alla svinatura dei mosti completamente fermentati diventati finalmente vino nuovo. Siamo quindi passati al loro stoccaggio in serbatoi

d'acciaio lasciando la feccia nobile di fermentazione per arricchire ulteriormente il vino e per favorire l'avvio della fermentazione malolattica. Si procederà quindi al travaso seguendo costantemente l'evoluzione del nuovo vino con ripetuti assaggi, decidendo il diverso affinamento dei vini in base alle uve di partenza e alle procedure di vinificazione.

Si deve infatti decidere quali saranno i vini che verranno commercializzati prima degli altri e quelli che costituiranno le varie riserve, che saranno così a breve messi in botte o in barrique dove ultimeranno la fermentazione malolattica cominciando così a diventare grandi vini con l'affinamento in legno. □

Nicola Scottini



## Novità

La mia passata esperienza di ristoratore "campagnolo" mi ha portato a conoscere piccoli laboratori artigianali che preparano prodotti di incredibile qualità: dal pomodoro ed i suoi sughi, ai ragù fino ai prodotti a base di tartufo, la maggior parte di questi biologici.

Ho selezionato alcuni di questi piccoli capolavori per offrirli agli appassionati della gastronomia italiana.

Richiedete il listino prezzi e visitateci nel nostro sito web dove sono specificate le loro caratteristiche! □





*Ignoro se la passione di Eberhard per il vino sia nata nelle sue giovanili frequentazioni delle cantinette di Montemerano o meno. Ci siamo conosciuti comunque in una di queste occasioni, con gli occhi ed i ricordi ancor oggi annebbiati dai troppi "bicchierini". Oggi Eberhard ed i suoi negozi "Garibaldi" sono un punto di riferimento per il vino italiano di qualità in Baviera. Grazie Eberhard da parte di tutti noi!*

# Nostalgia

## Il Morellino a Montemerano

di EBERHARD SPANDENBERG

**T**emo quasi che siano passati già più di vent'anni, da quando, ancora studente, ho conosciuto il paese di Montemerano e i suoi meravigliosi dintorni. Eravamo un gruppo di studenti in viaggio per la Sardegna, e uno di noi, geologo, ci consigliò di visitare le cascate di Saturnia. Vi arrivammo una notte di luna piena, e la passammo fino all'alba dentro l'acqua calda. Con le prime luci vidi un paesaggio, del quale sono ancora innamorato.

Grazie alla mia attività di importatore, che oggi distribuisce in Germania i vini di 17 regioni italiane, conosco quasi tutti i paesaggi dall'Alto Adige alla Sicilia, ma devo dire che la Maremma rimane la mia zona preferita.

Questa zona ci piacque così tanto, che decidemmo di passarci un'altra notte, questa volta però in albergo. A quei tempi le "Terme di Saturnia" erano un piccolo albergo di campagna, con appena 10 camere, e persino noi studenti potevamo permetterci quei prezzi. Non esisteva ancora il turismo del fine settimana che oggi affolla le cascate e le terme, non c'erano campers o persone che per strada, in tu-

te da ginnastica o costumi da bagno, giocavano al riposo.

Poco tempo dopo alloggiavo per sei mesi nella Pensione Laudomia, tra Montemerano e Manciano, dove fui trattato come un membro della famiglia. In quel periodo acquistai, con l'aiuto di alcuni nuovi amici italiani, una casa a poco prezzo nella Piazza del Castello a Montemerano.

In paese praticamente non esistevano stranieri e, di conseguenza, neanche la gastronomia. Da Caino era ancora un piccolo bar che soltanto più tardi divenne trattoria e poi ristorante, e oggi brilla con le sue due stelle Michelin sopra il cielo della Toscana meridionale.

A quei tempi non mi intendevo ancora di vino, ma la regione e i contadini mi insegnarono ad apprezzare i loro stupendi vini rossi. Un amico, più esperto di me, mi aiutò a distinguere il vino buono da quello ancora più buono. Questo fu il nostro primo incontro con il Morellino di Scansano.

Quando, alcuni anni dopo, gestivo un ristorante a Monaco, decisi d'importare vino della "mia" regione. Il viaggio successivo lo facemmo con

un camion e da un produttore comprammo un carico di Morellino di Scansano che è stato il primo di più di 400 vini italiani che oggi distribuisco in Germania.

Negli anni seguenti arrivarono dalle città sempre più "stranieri", italiani e non, amanti della Toscana ed affascinati dalla Maremma e da Montemerano, stabilendosi anche nella Piazza del Castello. Tra questi nuovi intrusi si trovava un certo Erik Banti, che presto divenne il mio vicino sulla Piazza.

Era un periodo affascinante, conoscere tutte quelle persone interessanti che giungevano a Montemerano. Tutti erano alla ricerca di novità ed erano aperti a nuovi incontri e conoscenze. Presto Erik divenne mio amico. Alcuni anni dopo cominciai ad esportare anche il suo vino in Germania, e da allora sono passati più di dieci anni.

Erik divenne una istituzione a Montemerano. La sua enoteca "Antico Frantoio" per tanti anni ha rappresentato un punto fisso per tutti gli amici del buon vino. Ammiravo quanto fosse disciplinato Erik, che lavorava di persona come cameriere nel suo ristorante, nonostante già allora fosse un famoso produttore di vino.

Quando Erik spostò la sua attività da Montemerano a Scansano, per noi turisti stanziali fu una grande perdita. Mi manchi a Montemerano, caro amico! Mi manca vederti portare a spasso il tuo cane sulla Piazza del Castello. Mi manchi per giocare a carte al bar. Mi mancano le bottiglie che mi portavi a casa per non lasciarmi a secco durante le vacanze. Le tue risate, i tuoi modi gentili, il tuo sguardo diretto al futuro, hanno illuminato un paese che si muove di continuo tra la provincialità di campagna e la generosa apertura al mondo.

Bene, devo accettare che ti sei trasferito a Scansano. La nostra amicizia è abbastanza forte, non soltanto da superare i 20 km fino a Scansano, ma, se necessario, anche 200 o 2000 km. Le due papere, che dagli scaffali dei miei negozi intrattengono i clienti, mi fanno pensare a te tutti i giorni. □



(Editoriale)

cià. Saranno inoltre ampliati il magazzino ed il locale affinamento del vino in legno e sarà realizzata una foresteria.

Anche se l'anno non è ancora terminato si possono già tirare le prime somme per il vino in generale e per noi in particolare.

È noto che il consumo del vino è in flessione soprattutto nei suoi mercati tradizionali: Italia, Francia e Spagna ed il futuro ci porterà a bere meno, ma meglio. Il 2000 ha confermato questo trend e noi, che sulla qualità abbiamo sempre puntato, ci troviamo già preparati con i vini del '98 elevati in legno, poi con il Morellino '99 ed infine con l'ultima vendemmia selezionata in maniera maniacale. Tanto è che gli importatori, con le loro prenotazioni, ci fanno esaurire tutti i vini ben prima che questi vengono messi in bottiglia, senza nemmeno averli assaggiati!

Confortati in questo da una rassegna stampa che ha avuto nel corso dell'anno incredibili consensi: del *Der Feinschmecker* abbiamo parlato nell'ultimo *Wineus* ed anche del *Wine Spectator* che si è voluto ripetere con il numero di Ottobre 2000 dando al CARATO 1998 un bell'87/100 ed il titolo di BEST BUY nell'articolo New Releases: Cellar Selections, non ultimo un 5 bicchieri su 5, che ha ottenuto un mio "divertissement" nel più quotato quotidiano danese *Politiken* a firma Henrik S. Andersen.

Numerosi articoli sono apparsi nelle più prestigiose riviste quali *Dove*, *Tutto-turismo*, *Panorama* in Italia, *Vinum* in Svizzera, *Smag & Bebag* e *Mad og Vin* in Danimarca, *Bon Appetit*, *Wine & Spirits* in USA ed anche la Mercedes Benz che mi ha voluto testimonial nella pubblicazione del suo CLK: tutti concordi nell'affermare il mio ruolo di "profeta" nella storia del Morellino.

Il solo grande dispiacere sta nel constatare la sterile polemica nei miei confronti da parte del *Gambero Rosso*.

Sono ancora vivissimi i ricordi dei primi entusiasmi, dei primi bicchieri e delle prime esperienze fatte insieme a Daniele Cernilli iniziate ben più di vent'anni fa quando avevo un'agenzia di Viaggi a Roma e Daniele allora era un giovane insegnante di scuola.

Aver perso così un amico che sopra a tutti ho stimato per correttezza, educazione e professionalità è proprio stupido.

Nell'attesa e visto l'avvicinarsi delle festività desidero, insieme a Laura e tutti i collaboratori, esprimervi i più sinceri auguri per un sereno Natale ed un felice "annosecondo" del terzo millennio. □

Erik Banti

## MORELLINO DI SCANSANO DOC 1999



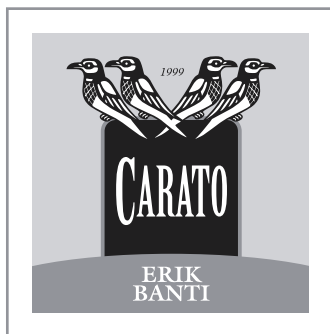
**UVAGGIO:** 85% Sangiovese, 15% Grenache, Canaiolo e Malvasia in parti uguali.

Una primavera nella media stagionale ed un'estate secca e calda hanno portato le uve ad una maturazione precoce; la vendemmia è iniziata il 6 Settembre e la fermentazione sulle bucce si è protratta per 12 giorni. La commercializzazione inizia non prima di un anno dalla vendemmia.

Le analisi, Settembre 2000, hanno riportato i seguenti valori: Alc. 12.48, Estratti Secchi 27.8, Acidità Totale 5.58, Volatile 0.52, Ph 3.39.

**EVOLUZIONE:** Il Morellino '99 rispecchia le tipicità e qualità del territorio, raggiunge la sua maturità a due anni dalla vendemmia, ma potrà ben invecchiare altri 5 anni.

## CARATO I.G.T. TOSCANA 1999



**UVAGGIO:** 85% Sangiovese, 15% Grenache, Canaiolo e Malvasia in parti uguali.

Una primavera nella media stagionale ed un'estate secca e calda hanno portato le uve ad una maturazione precoce; la vendemmia è iniziata il 6 Settembre e la fermentazione sulle bucce si è protratta per 12 giorni. Il Carato '99 si è affinato in "Carati" da 225 lt. di rovere di Slavonia (80%) ed Americano (20%), nuovi al 50% da Gennaio ad Ottobre 2000.

Al momento il vino è in assemblaggio e le sue analisi non disponibili. Trascriviamo pertanto i valori rilevati per la vendemmia 1998: Alc. 12.87, Estratti Secchi 28.8, Acidità Totale 5.84, Volatile 0.70, Ph 3.47.

**EVOLUZIONE:** Da bersi giovane, raggiunge il suo equilibrio a fine 2001 e potrà evolversi positivamente per altri 5/6 anni.

## Ringraziamenti:

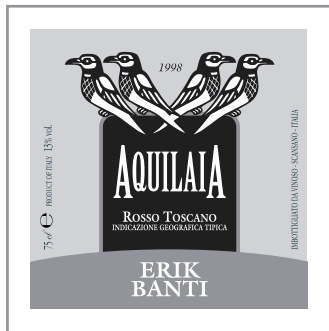
Ringrazio di cuore tutti coloro che mi hanno aiutato, con meno inconsapevole incoscienza, nella seconda avventura di *Wineus*, a proposito di vino:

Laura e Serena, Giuseppe Romanazzi ([romanazzi@nexus.it](mailto:romanazzi@nexus.it)) che ha curato la parte grafica e realizza le nostre etichette dal 1982, Christina Dubbers ([cdubber@tin.it](mailto:cdubber@tin.it)) per i testi tedeschi, Ailsa Wood ([awood@tin.it](mailto:awood@tin.it)) per i testi inglesi e Paolo del Bufalo ([lapagina@tin.it](mailto:lapagina@tin.it)) per la stampa. Foto di Erik Banti.

## I nostri vini

### AQUILAIA I.G.T. TOSCANA 1998

(per il mercato Nord-americano etichetta E.B.)

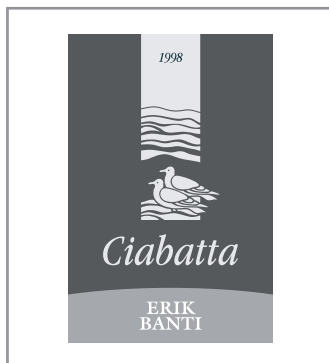


**UVAGGIO:** Sangiovese 80%, Grenache 20%. Un'estate molto calda e secca e brevi piogge a fine Agosto hanno portato ad ottima maturazione le uve che sono state raccolte dal 18 Settembre; la fermentazione sulle bucce si è protratta per 14 giorni. L'Aquilaia '99 è stato affinato in barriques da 225 lt. di rovere francesi di Allier e Nevers MT+, nuove al 35% da Maggio 1999 a Giugno 2000.

Le analisi, Giugno 2000, hanno riportato i seguenti valori: Alc. 13.36, Estratti secchi 29.2, Acidità Totale 5.56, Volatile 0.51, Ph 3.41.

**EVOLUZIONE:** Il particolare uvaggio rende pronto l'Aquilaia già poco dopo il suo imbottigliamento con piacevoli evoluzioni per altri 5/6 anni.

### CIABATTA I.G.T. TOSCANA 1998



**UVAGGIO:** Sangiovese 100%.

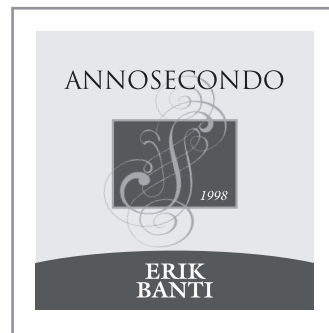
Un'estate molto calda e secca con brevi piogge a fine Agosto hanno portato ad ottima maturazione il Sangiovese raccolto dal 24 Settembre; la fermentazione sulle bucce si è protratta per 15 giorni. Il Ciabatta '98 è stato affinato in botti di rove-

re di Slavonia con capacità da 225 a 1.000 litri da Ottobre 1999 a Ottobre 2000.

Le analisi, Ottobre 2000, hanno riportato i seguenti valori: Alc. 13.49, Estratti secchi 30.5, Acidità Totale 5.70, Volatile 0.52, Ph 3.43.

**EVOLUZIONE:** Il Ciabatta 1998 darà il suo meglio intorno al 2002/3, ma potrà tranquillamente invecchiare per altri 6 anni ed oltre.

### ANNOSECONDO I.G.T. TOSCANA 1998



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

Un'estate molto calda e secca con brevi piogge a fine Agosto hanno portato ad ottima maturazione tutte le uve; la vendemmia è stata fatta il 26 Settembre ed il mosto ha fermentato sulle bucce per 14 giorni con qualità delle uve separate. L'Annosecondo '98 è stato affinato in barriques di Allier, Nevers e Tronçais da 225 litri MT, al 100% nuove, da Giugno 1999 a Settembre 2000.

Le analisi, Ottobre 2000, hanno riportato i seguenti valori: Alcool 13.17, estratti secchi 30.20, Acidità Totale 5.91, Volatile 0.52, Ph n.d.

**EVOLUZIONE:** L'ottima maturazione delle uve ha fatto che l'Annosecondo sia diventato un vino pieno e robusto ed un ulteriore invecchiamento in bottiglia evidenzierà le sue migliori caratteristiche. Riteniamo l'Annosecondo poter invecchiare per almeno 10 anni.

L'OLIO EXTRA VERGINE della raccolta 2000 sarà pronto a febbraio 2001.

IL NOSTRO  
NUMERO VERDE  
**800-765952**

È ATTIVO DA TUTTA ITALIA!  
CELLULARI COMPRESI SENZA  
NESSUN COSTO AGGIUNTIVO.

VISITATECI NEL WEB SITE  
[www.erikbanti.com](http://www.erikbanti.com)

NUOVA e-mail  
[erikbanti@tin.it](mailto:erikbanti@tin.it)