

# Winews

25.000  
COPIE DISTRIBUITE  
NEL MONDO

A proposito  
di vino

Anno II • Numero 4  
Autunno 2001

## Editoriale

La polvere a New York è ancora a mezz'aria, i nostri occhi increduli per quanto hanno dovuto vedere ed il nostro pensiero sconvolto.

Questo, che è solo un giornalino nato per raccontare ai nostri amici nel mondo cosa accade qui in Maremma, non ha l'ambizione né si propone di parlare di politica, ma quanto è successo ci coinvolge certamente tutti.

Torniamo ora al nostro piccolo Winews che dedica questo numero, e spero altri ancora, a *Medici Senza Frontiere*, una tra le più importanti organizzazioni umanitarie al mondo, Premio Nobel per la pace 1999.

Tutto è nato quando, vista la mia passione per il golf, ho voluto sponsorizzare una competizione nel mio circolo.

Queste manifestazioni sono per noi un motivo di svago e divertimento e pertanto ho voluto rivolgere i miei pensieri a chi è meno fortunato di noi e a chi si impegna in favore di costoro, dedicando questa particolare giornata a *Medici Senza Frontiere*.

Non ho certamente bisogno di presentarvi questa organizzazione che si trova da anni in prima linea nei paesi più bisognosi, ma ho certamente il dovere di chiedervi un concreto aiuto per sostenere questa iniziativa.

Troverete in ultima pagina le varie modalità con cui potrete dare il vostro contributo; un altro ve lo suggerisco io: ora che la lira andrà in pensione, se ve ne sono rimaste nelle tasche inviatemele in una busta per posta, provvederò a farle pervenire alla loro migliore destinazione!

Vi ringrazio e vi aspetto!

Erik Banti

## 2001. Un'altra vendemmia del Secolo?

*Luci, ombre e verità (vere) sulle vendemmie lette nei giornali*

In 21 vendemmie, la prima è stata nel 1981, ho vissuto un vero miracolo enologico attraversando in così poco tempo 6 vendemmie "del secolo" ('85-'88-'90-'95-'97-'00) almeno 4 a "5 stelle" ('82-'94-'98-'01) ed altrettante di "ottime".

Quelle disastrose accertate sono quelle del '84, del '89 e, solo per il Chianti, il '92.

Che i giornalisti siano sensibili nel periodo estivo al nostro problema è forse perché la politica è in vacanza e

non sanno come riempire i loro giornali.

Certo è che agli inizi di Settembre i miei amici vogliono da me la conferma di quanto hanno letto ed io, per non deluderli, farfuglio una incomprensibile risposta che li rende contenti.

In realtà è che solo quando l'uva è entrata in cantina possiamo esprimerci e se diamo giudizi prima della vendemmia questi sono negativi.

Quest'anno, per esempio, in Toscana

(tutta) è nevicato il 14 Aprile: questo ha determinato, con le gemme in fase di avanzata crescita, una perdita del 50% di prodotto facendoci risparmiare per quest'anno la potatura verde, siccità e calura hanno fatto il resto, questo non vuol dire che il vino sarà cattivo, ma Santo Iddio, proprio del "secolo" non è.

Nicola, il nostro prezioso enotecnico, vi descriverà (pag. 2) in termini più appropriati quanto è successo e come abbiamo lavorato.

pag. 2 ➔



Il vigneto di Poggio Maestrino

# La vendemmia 2001

I nostri clienti vengono a controllare le nostre uve.  
Amir Eid (Gobi, DK)



La vendemmia quest'anno è iniziata rispettando i tempi normali del periodo. La qualità delle uve è nel complesso buona pur non essendo eccezionale come molti dicono.

La nevicata primaverile ha causato una diminuzione di produzione (meno di 50 q.li per Ha) ma in seguito ad un'estate molto calda e senza precipitazioni, si sono determinate buone maturazioni delle uve, che hanno presentato ottimi contenuti zuccherini di 20-21° Babo da cui si ottengono 13-13,5° alcool, però produrrà vini leggermente meno strutturati ed intensi di colore rispetto alla vendemmia del 2000, ritenuta "del secolo".

Per la prima volta si è vendemmiato nel vigneto di Poggio Maestrino, dove le giovani viti hanno prodotto meno di 1 Kg di uva per pianta.

Da questa vigna abbiamo ottenuto delle uve molto pregiate e per noi è stata vera emozione raccogliere le prime uve dopo tre anni di lavoro, sapendo che la loro qualità migliorerà con l'andar del tempo.

La vendemmia è organizzata a seconda della maturazione delle varie vigne.

La vinificazione è iniziata con la pigiadiraspatura delle uve e il riempimento dei serbatoi appena acquistati che permettono fermentazioni termocontrollate, mantenendo queste ultime a temperature accettabili.

Questa operazione porta a notevoli vantaggi, quali la limitazione dei rischi di arresti di fermentazione e con il prolungamento dei tempi di macerazione, l'incremento di estrazione di polifenoli e di sostanze aromatiche, limitando inoltre il pericolo

di innalzamento dell'acidità volatile.

Le fermentazioni si sono protratte per un periodo di tempo variabile dai 12-20 giorni in relazione alla qualità delle uve, dopodiché si è passati alla pressatura soffice ottenendo così il nostro vino 2001. □

Nicola Scottini



Operazioni di svinatura

## Baby Tuscan

Una nuova frontiera per il vino toscano?

Un'altra sera a cena con un mio amico importatore abbiamo scelto un vino convenendo che il suo prezzo di 180 Euro fosse un vero affare.

Era un "Super Tuscan" del '97 ed il fatto mi ha non poco sconvolto.

Durante i tour che spesso faccio nel mondo il complimento più gradito è per l'ottimo rapporto qualità prezzo dei miei vini.

Questo per me è stato sempre motivo di puntiglioso orgoglio: fare un vino buono per tutti.

Come per i vestiti d'alta moda che sono indossati per lo più dalle "stars" (che non li pagano) o dalle ricche mogli di tycoons o sceicchi, anche certi vini sono bevuti ormai dagli "addetti ai lavori" o da qualche ricco giapponese che sceglie quelli più cari.

Che fare allora?

Ecco che il *Baby Tuscan* ti viene incontro: dalla stessa terra e dalla stessa uva che ha fatto grande la Toscana, si fa amare per i suoi rossi brillanti, per il piacevole sapore di frutta e per la sua giusta complessità.

Il nostro *Baby* non ha obblighi: non è prodotto da uve "trendy", non deve affinarsi in costose barriques nuove e, soprattutto, non deve lottare per un 95 sul *Wine Spectator* od un *tre bicchieri* sul *Gambero Rosso*.

Forse sono stato un inconsapevole antesignano di questo vino producendo da qualche anno il *CARATO* che non ha avuto altri premi che il *best buy* dal *Wine Spectator* con 87 punti ed i complimenti dai miei amici.

Il Vigneto Ciabatta



La Carta d'Identità del Baby Tuscan

NOME: Baby

COGNOME: Tuscan

PROVENIENZA: Borghese delle colline toscane, in gran parte da uve Sangiovese.

CARATTERISTICHE: Determinato, ambizioso, ma non aggressivo. Senza complessi verso il suo più nobile fratello maggiore *Super*.

SEGNI DI RICONOSCIMENTO: Rosso rubino dai riflessi violacei e percezione di breve permanenza in legni di rovere. Precoce, vuole esprimersi al meglio già dopo 2/3 anni.

PARTICOLARITÀ: Fiero e presuntuoso come i suoi simili toscani.

VALORE: Nel mondo intorno ai 10 Euro.

# Trent'anni in prima linea con i disperati del mondo

**M**edici Senza Frontiere (MSF) è una associazione umanitaria internazionale, senza alcun legame di tipo politico, economico o religioso. In 30 anni di attività è diventata la più importante organizzazione privata per le emergenze di soccorso sanitario. Ogni anno partono in missione sul terreno 2500 volontari di 45 nazionalità. Attualmente MSF è presente in più di ottanta paesi, molti dei quali in stato di guerra. Il budget annuo dell'associazione, che conta oltre due milioni di donatori al mondo, è di 300 milioni di dollari.

**Per ulteriori informazioni:**  
MEDICI SENZA FRONTIERE,  
Via Volturmo, 58 • 00185 Roma  
tel. +39.06.4486921 • www.msf.it

MSF nasce nel '71 dall'idea di un gruppo di medici francesi scioccati dalla situazione sanitaria di cui erano stati testimoni durante la guerra del Biafra. Il loro sogno fu di fare un passo in più rispetto ai principi tradizionali dell'intervento umanitario. Neutralità sì, come diritto di ricevere aiuto da parte di chiunque, al di là delle differenze di fede, razza, convinzione politica. Ma anche testimonianza. Quei medici volevano poter tornare dalle zone di guerra e dire a gran voce al mondo quel che era successo. Essere in qualche modo delle sentinelle umanitarie, a fianco dei deboli di ogni latitudine.

Da allora molta strada è stata fatta. Oggi MSF ha sedi in diciotto paesi. Negli ultimi anni si sono moltiplicati i progetti che vanno al di là dell'emergenza: oggi ben oltre il cinquanta per cento delle attività di MSF si sviluppa nell'ambito di situazioni di stabilità. Una delle priorità dell'organizzazione è, per esempio, garantire l'accesso a un sistema medico di base in quei paesi in via di sviluppo che ne sono completamente privi. L'offerta di questi servizi minimi costituisce il 48 per cento dei circa quattrocento

progetti lanciati nel 2000. Il 18 per cento ha riguardato la cura e la prevenzione delle epidemie (colera, malattia del sonno, morbillo), il 15 per cento il trattamento di individui esclusi dal loro contesto sociale (poveri, senzatetto, bambini di strada), il 15 per cento le vittime di conflitti e il 4 per cento le vittime di disastri naturali.

Nel 1999 MSF ha ricevuto il Premio Nobel per la Pace in riconoscimento del suo lavoro umanitario per le popolazioni in pericolo, svolto in maniera neutrale e indipendente nel tentativo di restituire la salute e la dignità alle persone e rappresentando per questo una speranza di pace e riconciliazione.

Medici Senza Frontiere Italia, costituita legalmente nel '93, si occupa del reclutamento dei volontari, della raccolta di fondi e della promozione. Il direttore esecutivo di MSF Italia è Nicoletta Denticco. Il presidente è Stefania Dente. Il primo volontario italiano è partito nell'89. Da allora circa 120 volontari italiani hanno portato il loro contributo ai progetti di MSF nel mondo. □

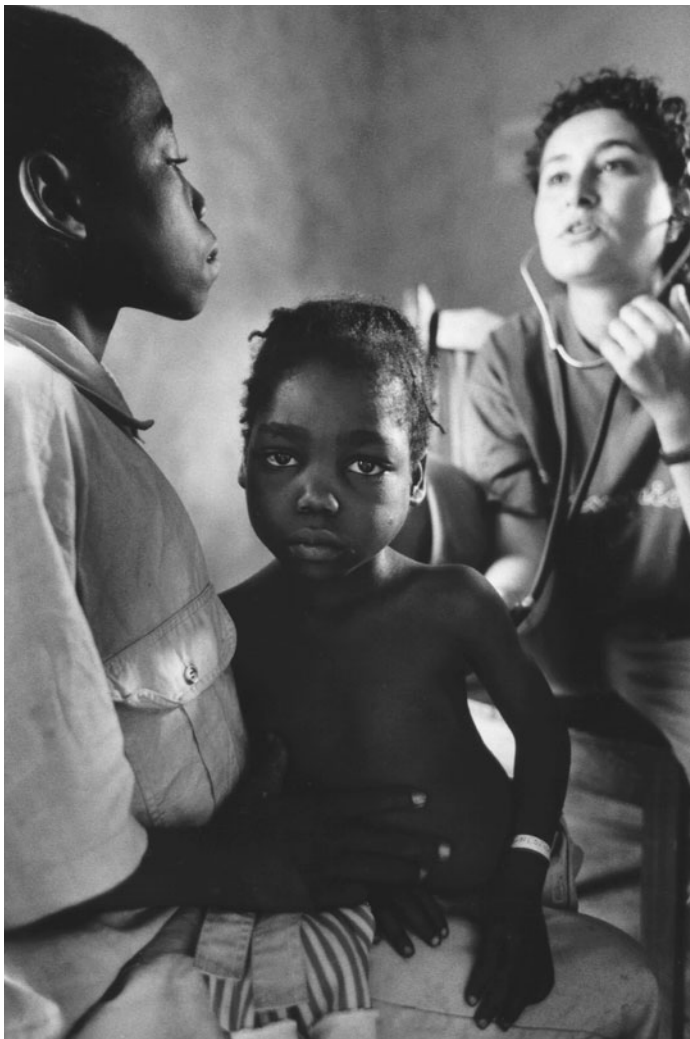


PHOTO BY ATSUSHI SHIBUYA



PHOTO BY ATSUSHI SHIBUYA

# I nostri vini

## MORELLINO DI SCANSANO DOC 2000



**UVAGGIO:** 85% Sangiovese, 15% Grenache, Canaiolo e Malvasia nera in parti uguali. L'estate secca e molto calda ha portato ad una vendemmia precoce, che è iniziata il 5 Settembre.

La fermentazione alcolica sulle bucce è durata 8 giorni e l'affinamento del vino si è protratto per un anno in serbatoi di acciaio inox.

La commercializzazione è iniziata nell'ottobre 2001, dopo due mesi di affinamento in bottiglia.

Le analisi a Settembre 2001 hanno riportato i seguenti valori:

Alc.12.65, Acidità totale 5.90, estratti secchi 29, acidità volatile 0.43, pH 3.41.

**EVOLUZIONE:** Il Morellino 2000 rispecchia la tipicità del territorio, raggiunge la sua maturità a due anni dalla vendemmia, ma potrà ben invecchiare per altri cinque.

## CARATO I.G.T. TOSCANA 2000

**UVAGGIO:** 85% Sangiovese, 15% Grenache, Canaiolo e Malvasia nera in parti uguali. Un'estate secca e molto calda hanno portato le uve ad una maturazione precoce.

La vendemmia è iniziata il 7 Settembre e la fermentazione sulle bucce si è protratta per 10 giorni.

In ottobre il vino è stato posto in barrique di rovere di Slavonia( 80%) e in rovere Americano( 20%) ove ha svolto la fermentazione malolattica ed ha continuato l'affinamento per sette mesi.

Le analisi a Settembre 2001 hanno riportato i seguenti valori:

Al.13.20, Acidità Totale 5.90, acidità vola-

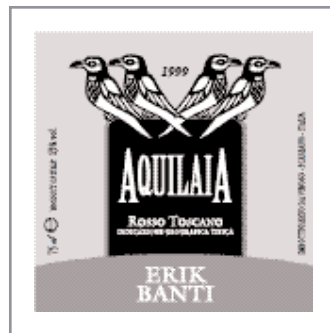


tile 0.42, estratto secco netto 32.5, pH 3.36.

**EVOLUZIONE:** Il Carato è pronto dopo il suo imbottigliamento, ma può anche invecchiare per 5/6 anni.

## AQUILAIA I.G.T. TOSCANA 1999

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



**UVAGGIO:** 80% Sangiovese, 20% Grenache. La vendemmia inizia il 20 Settembre, la fermentazione sulle bucce si è prolungata per 18 giorni.

Dopo la svinatura, l'Aquilaia ha svolto la fermentazione malolattica, dopodiché l'affinamento di un anno in serbatoi di acciaio inox e l'invecchiamento per 13 mesi in barriques di rovere francese( Allier e Nevers), da 225 lt., nuove al 30%.

Le analisi a Luglio 2001, dopo l'imbottigliamento hanno rilevato i seguenti valori: Al. 13.25, estratto secco netto 27.80, acidità totali 5.66, acidità volatile 0.58, pH 3.40.

**EVOLUZIONE:** L'Aquilaia è un vino abbastanza pronto al consumo, sei mesi dopo l'imbottigliamento da piacevoli sensazioni che si protraggono per alcuni anni.

## CIABATTA I.G.T. TOSCANA 1999



**UVAGGIO:** 100% Sangiovese.

La vigna di Sangiovese della località Ciabatta è stata vendemmiata il 26 Settembre presentando uve mature in modo ottimale. Fermentazione sulle bucce per 15 giorni con frequenti rimontaggi.

Affinamento per un anno in serbatoi di acciaio inox, e un anno in botti e barriques in rovere di Slavonia.

Affinamento in bottiglia per almeno sei mesi.

Le analisi, a Settembre 2001 hanno riportato i seguenti valori:

Al.13.21, estratto secco netto. 29.50, acidità totale 5.90, acidità volatile 0.55, pH 3.43.

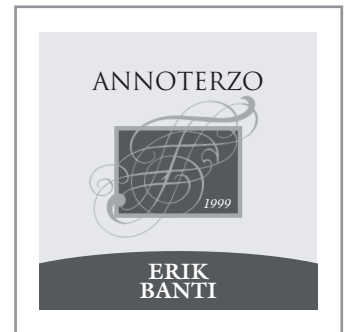
**EVOLUZIONE:** Il Ciabatta 1999 esprimerà le sue caratteristiche intorno al 2003, ma potrà invecchiare al meglio per almeno 10 anni.

## ANNOTERZO I.G.T. TOSCANA 1999

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

L'affinamento stagionale ha portato ad un'ottima maturazione delle uve con vendemmia effettuata il 25 Settembre.

Fermentazione sulle bucce per 20 giorni con frequenti rimontaggi.



Affinamento per un anno in serbatoi in acciaio inox e per 13 mesi in barriques di legno francese( Allier , Nevers, Vosges), nuove al 50% e successivamente sei mesi in bottiglia prima della messa in commercio. Le analisi effettuate in Settembre 2001 hanno evidenziati i seguenti valori. Al. 13.20m, acidità volatile 0.62, acidità totale 5.85, estratto secco netto 29.50, pH 3.44.

**EVOLUZIONE:** L'ottima maturazione delle uve ha fatto che l'Annoterzo sia diventato un vino pieno, robusto, ed un ulteriore invecchiamento in bottiglia evidenzierà le sue migliori caratteristiche.

Riteniamo l'Annoterzo poter invecchiare per almeno 10 anni.

## Ringraziamenti:

Ringrazio tutti coloro che venendomi appresso hanno perso il loro tempo aiutandomi a preparare la quarta edizione di *Wineus, a proposito di vino*: Laura e Serena.

Il fido Giuseppe Romanazzi ([romanazzi@mail.nexus.it](mailto:romanazzi@mail.nexus.it)) per la grafica.

Christina Dubbers ([cdubbers@tin.it](mailto:cdubbers@tin.it)) per i testi tedeschi e Ailsa Wood ([ailsawood@libero.it](mailto:ailsawood@libero.it)) per i testi inglesi.

Patrizia e Paolo Del Bufalo ([lapagina@tin.it](mailto:lapagina@tin.it)) che oltre a stampare il giornale sono diventati ottimi compagni d'avventure mangerecce.

Foto Erik Banti.

## Info

Potete fare le vostre offerte per MEDICI SENZA FRONTIERE nei seguenti modi:

*Tramite bonifico a:*

Monte dei Paschi di Siena - Ag. 6 Roma  
Cab 03206 - ABI 1030 c/c 14200.95  
Causale Erik Banti per MSF

*Tramite carta di credito Visa - Amexco -*

*Diners - Mastercard telefonando a:*  
MSF - Tel.+39-0644869225

Dal 1° Gennaio 2002 Vi spediremo i prodotti di *Italia & Gusto* e l'olio del nuovo raccolto che inizieremo in questi giorni a raccogliere.

Potrete visitare il nostro web site per vedere i prodotti disponibili, le caratteristiche, i prezzi, le condizioni di vendita tramite carta di credito e di trasporto!

Gli ordini vanno effettuati tramite E-mail:  
[laura@erikbanti.com](mailto:laura@erikbanti.com)

IL NOSTRO  
NUMERO VERDE  
**+39-800-765952**  
(TOLL-FREE)

IL NOSTRO  
SITO WEB È  
**[www.erikbanti.com](http://www.erikbanti.com)**

ATTENZIONE  
IL NOSTRO E-MAIL È  
**[info@erikbanti.com](mailto:info@erikbanti.com)**