

cantinaLaSelva

vini della Maremma 

PORTRAIT



La nuova generazione accompagna la tradizione!

cantinaLaSelva: Nächste Generation Wein begleitet Tradition!

Veganer Barrique, sulfutfreier Sangiovese & Blanc de noir: Allem gemeinsam sind die Wurzeln der maremmanischen Bio-Weinkultur und des toskanischen Morellino di Scansano DOCG.

Gräfelfing & Toskana, März 2018: Die toskanische, von Naturland zertifizierte cantinaLaSelva geht mit ihren 15 Weinen zukunftsweisende Wege – zurück zu önologischen Wurzeln. Ziel von Bio-Pionier Karl Egger und Winzer Roland Krebsler war es schon immer, individuelle Weincharaktere aus der unverkennbaren Kraft und Wärme der Anbauregion Maremma und des Morellino di Scansano DOCG zu formen: Ihr sulfutfreier Sangiovese reift neben einem Morellino Riserva und einem Decanter gekürten Supertoskaner heran. Dem veganen Bio-Wein-Sortiment liegt handwerkliche Präzision im Weinberg und Keller zugrunde. So wurde die wiederentdeckte, lokale Pugnitelto-Traube mit Geduld ausgebaut. „Blanc de noir“ auf Italienisch gibt es als erfrischenden Weißwein oder als Spumante di Qualità. Seit 2015 verleihen Marketing Manager Caroline Egger und Davide Iannace der Weinwelt und ökologischen Themen neuen Ausdruck. Die zweite Generation von LaSelva präsentiert in der Festserie „arte e vino“ Projekte mit jungen Künstlern aus der Maremma und gibt die Kunstedition des Pionierweines Prima Causa heraus.



Heute findet man durch die Perfektionierung des Weinbaus technisch gut gemachte Weine im Regal – vom einfachen Landwein bis zum komplexen Cru.

„Wir bei LaSelva experimentieren mit dem Spielraum, den uns das neue Wissen gibt, richten unsere Energie auf Weine mit Charakter und bewegen uns mit Innovationen zurück zu den Wurzeln des Weinbaus:

Vergärung mit natürlichen Hefen, Ausbau mit wenig oder auch ohne Sulfite, lokale Traubensorten und „Blanc de noir“-Kelterung sind unsere Projekte“, betont Winzer Roland Krebsler, der die Cantina seit 2003 leitet.

In den letzten 15 Jahren verfünffachte die cantinaLaSelva ihre Flaschenproduktion auf 220.000 und erreichte 2017 einen Umsatz von 1,2 Millionen Euro. Frost im Frühjahr und ganzjährige Trockenheit ergaben bis zu 30 Prozent Ertragsminderung bei der Ernte. So berichtet Krebsler: *„Wir hatten 2017 ein schwieriges Jahr, aber durch das trockene Klima hatten wir weniger Pilzbefall und alles in allem ergab sich eine sehr schöne Qualität bei der Kelterung!“* Der für LaSelva spürbare Klimawandel ist Motivation, auch weiterhin im Einklang mit der Natur zukunftsweisende Wege zu suchen und zu gehen.



cantinaLaSelva

vini della Maremma 

PORTRAIT



LaSelva Tradition und Spezielles aus der toskanischen Maremma: Wer trinkt LaSelva?

Die cantinaLaSelva spricht den traditionellen Sommelier an, der das Aroma 20jähriger Weine aufsaugt, wie auch die nächste Generation „Wein“. Diese ist offen gegenüber neuen Vinifizierungsmethoden und biologischen Ansätzen, - zieht Spezielles vor. *„Heute schließen experimentelle und ökologische Weinbautechniken ein önologisch ausgereiftes Genusserebnis nicht aus – dieser Ansicht sind auch unsere langjährigen Kunden und Sommeliers. Herausragende Auszeichnungen, ob in der Bio-Weinbranche oder in internationalen Verkostungen wie etwa Decanter, bestätigen uns darin“*, berichtet Roland Krebser.

Vegane Sangiovese-Vielfalt im Morellino-Land.

Boden und Klima der südlichen Region Maremma und des Morellino di Scansano DOCG bringen Kraft und Wärme in den toskanischen Sangiovese. Der über ihre Heimatgrenzen hinaus bekannten Weintraube hat sich die cantinaLaSelva bereits seit 1980 verschrieben. LaSelva bietet heute fünf von Naturland zertifizierte Sangiovese-Weine an: als Cuvée und reinsortig vinifiziert, aus „Blanc de noir“-Kelterung, vegan und mit wenig bzw. ohne Schwefel ausgebaut. Ein LaSelva-Fan wählt von einem fruchtig, erfrischenden Rosso Toscano bis hin zu einem gehaltvollen Riserva in einer Magnum-Flasche aus.

Supertoskaner Kultwein und Barrique-Sortiment.

In dem durchgängig veganen Weinsortiment gibt es den seit 2001 ausgebauten **Prima Causa**. Er ist der Pionierwein der cantinaLaSelva, der die guten, einfachen LaSelva-Landweine ablösen sollte. Heute ist er für Kunden zum LaSelva-Kultwein geworden. *„Der Supertoskaner ist als Cuvée aus 60 Prozent Cabernet Sauvignon, 30 Prozent Merlot und 10 Prozent Petit Verdot ein internationaler Wein mit lokalem Ausdruck“*, beschreibt ihn Roland Krebser. Der lokale **Ciliegiolo**, der Vater des Sangiovese, ein **Morellino Riserva** und der lokale, wiederbelebte **Pugnitello** rangieren im Premium-Sortiment der Barrique-Weine mit.

Vom sulfittfreien Klassiker über „Blanc de noir“ auf Italienisch für Wein und Spumante bis hin zum traditionellen Edelsortiment.

Neben der Förderung lokaler Sorten sieht LaSelva Winzer Roland Krebser in sulfit- und allergenarmen Weinen eine zunehmende Nachfrage. Hierfür steht das sulfittfrei ausgebaut Cuvée aus Sangiovese und Alicante, der **Privo**, im LaSelva-Weinregal.

Italienisch unkonventionell präsentiert sich LaSelva mit einer „Blanc de noir“-Kelterung eines **Sangiovese Bianco** mit fruchtig angenehmer Säure und mit einem **Spumante di Qualità**, dem **Tins'vil blanc de noir Sangiovese Bianco**. Für Weißweintrinker keltert LaSelva auch die Küstentraube Vermentino zu intensiven, fruchtbetonten und trockenen Weißweinen: **Bianco IGT** und **Vermentino DOC**.



cantinaLaSelva

vini della Maremma 

PORTRAIT



Spumante Brut, Passito und Grappa aus dem eigenen Traubengut werden bei externen Partnern produziert. Ergänzt wird das Angebot der cantinaLaSelva von Frizzante-Variationen des DOC Veneto.

Arte e vino: Kunstfest, Kunstprojekt und limitierte Kunstedition Prima Causa.



Bereits zweimal veranstalteten LaSelva-Juniorin Caroline Egger, Marketingkollege Davide Iannace und Winzer Roland Krebs das Fest „arte e vino“. Eine agile Kunstszene aus der Heimat der Cantina, aus Porto Santo Stefano (Monte Argentario), Grosseto und Orbetello stellte Kunstwerke aus. *„Diese stammten in der zweiten Veranstaltung aus einem mehrmonatigen Kunstprojekt. Es wurde ortsspezifisch gestaltet. Themen wie die Erforschung von Materie und Zeit, Katalogisierung von Erde oder drei Reiche der Insekten zeigen, dass es hier um sensible Projekte passend zur LaSelva Kultur geht“*, berichtet Caroline Egger.

BU: v.l. Michael Stienen, Geschäftsführer der Naturland Zeichen GmbH, Winzer Roland Krebs, arte e vino Organisatoren Caroline Egger und Davide Iannace mit porta bicchiere zur Eröffnung.

Symbolisch für die reflektierende nächste Generation „Wein“ mit den Wurzeln maremmanischer Bio-Weinkultur stehen vertikale Degustationen und die limitierte Spezialabfüllung des Pionierweines Prima Causa mit Künstleretikett.

Mehr Informationen: <https://www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder>, Blog der Kuratorin Samantha Passaniti: <https://naturespecific.tumblr.com/> sowie Film und Blog auf www.laselva.bio.

Arbeit im Rebberg und Weinkeller: mit bayerisch-italienischer Bio-Pionier Geschichte und klimaverträglichem Anbau.

Zu den insgesamt 31 Hektar großen Anbaugebieten der toskanischen cantinaLaSelva gehören die artenreich begrünten Weinberge direkt an der Grenze zum Uccellina-Naturpark an der tyrrhenischen Meeresküste, die naturbelassenen Rebberge auf dem Landgut LaSelva sowie die Rebberge in der Hügellandschaft um Magliano und in Cupi.

1980 brachte der Münchner Unternehmer und Naturland Mitgründer Karl Egger als einer der Ersten den ökologischen Obst- und Gemüseanbau für seine Feinkost-Marke LaSelva in die südliche Toskana. Auch im Rebberg arbeitete man von Beginn an nach biologischen Richtlinien – mit sorgsamer Handarbeit, mit Liebe zur Natur und ihrem natürlichen Gleichgewicht. Eine Messung aus dem Jahr 2016 zeigte, dass der mehrjährige Anbau der Weinreben in Kombination mit der umweltfreundlichen Ernte per Hand dazu führt, dass mehr Kohlendioxid im Boden gebunden als emittiert wird.



cantinaLaSelva

vini della Maremma 

PORTRAIT



Unterirdische Cantina: Natur-Elemente, Kellertechnologie und Solardach.



Naturstein aus den eigenen Rebbergen bildet das Mauerwerk der 924m² großen Cantina. Innen schmückt sie „Pietra Dorata“, ein Kalkstein aus Manciano. Die Materialien drücken die Ortsgebundenheit des Weines und die tiefe Verwurzelung von LaSelva in seiner Umgebung und

Natur aus. Gut isoliert, zu zwei Drittel unterirdisch und mit begrüntem Dach sorgt sie seit 2003 durch ihre Bauweise für Kühlung im Sommer. Die Photovoltaikanlage auf dem Dach trägt mit 45 kWh zur Energieversorgung bei.

In der Kellertechnologie setzt LaSelva in erster Linie auf temperaturkontrollierte Gärung und schonende Pumpen. Die 15 Bio-Weine reifen in rund 40 Edelstahltanks und 100 Eichenfässern mit insgesamt 3.600 Hektoliter Fassungsvermögen heran.

Morellino di Scansano DOCG im Etruskerland Maremma: Besonderer Boden und Meeresnähe.

Die südliche Region Maremma in der Toskana war im Mittelalter eine unbewohnte Sumpflandschaft. Im 19. Jahrhundert entwickelte sich um die Gemeinde Scansano Weinanbau. Das 1978 zum DOC ernannte Gebiet wurde 2006 zum DOCG (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*) Morellino di Scansano befördert. Es steht zwar am Anfang seiner Weinbaugeschichte, aber sein Morellino mit der Traube Sangiovese erfährt bereits international Anerkennung.

Mehr Informationen unter <http://www.consorziovinimaremma.it>.

Abgesehen von den Etruskern, die bereits vor Christi Geburt Weinamphoren in Albinia an der Küste produzierten, entdeckte vor rund 20 Jahren die italienische Winzerszene den vielversprechenden Boden der südlichen Toskana-Region. Die Heimatböden der cantinaLaSelva um Magliano sind mineral-, kalk- und tonreich und bestehen aus Galestro-, Alberese- und Erosionsgestein. Das Gestein ist von einzigartiger poröser Konsistenz, so dass die Reben die Mineralien gut aufnehmen können. Das Meeresklima, die trockenen, heißen Sommer und regenreichen Winter verleihen dem Wein Würze.



+++ ENDE +++ Abdruck honorarfrei.

cantinaLaSelva

vini della Maremma 

PORTRAIT



Presseservice: www.laselva.bio & www.laselva.wine

Presseinformationen & Bildmaterial, Filme, Interviews, Pressereisen, Kooperationen.

Contatto: Kontakt

LaSelva Toskana Feinkost Vertriebs GmbH

Denise Kaltenbach-Aschauer, Pasinger Str. 94, DE-82166 Gräfelfing

Telefon 00 49 (0)89/89 55 80 68-78, Telefax 00 49 (0)89/8 54 56 52

E-Mail: denise.kaltenbach-aschauer@laselva.bio

Mobil Winzer Roland Krebsler auf der Messe: 0039 335/130 49 89

Messen & Veranstaltungen: Interviews und Degustationen.

MillésimeBio - BioFach - ProWein - Vinitaly

Nächste Termine:

17. März 2018 - Big Bottle-Party Falstaff, Verkostung und Feier mit 150 Winzer im »Boui Boui Bilk«, Düsseldorf, 16:30 bis 23:30 Uhr.

18. - 20. März 2018 - ProWein, Düsseldorf, Hall 16, Booth H01 (LaSelva ist zu Gast bei Enoteca Nederland, nicht thematisch bei Italien platziert.).

15. - 18. April 2018 - Vinitaly, Verona. Hall D booth E2.

Festa della cantinaLaSelva: arte e vino: Mai 2019.

Mehr Informationen zu „arte e vino“ siehe Presseinformation (<https://www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder>), Blog der Kuratorin Samantha Passaniti (<https://naturespecific.tumblr.com/>) sowie Film und Blog auf www.laselva.bio.

Herausragende Auszeichnungen: Weinpreise 2017/18.

MUNDUS VINI 2017, verliehen auf der Messe BioFach Jan. 2018 - Gold

Morellino di Scansano Colli dell'Uccellina DOCG 2014

Pugnitello Rosso Toscano IGT 2013

Vermentino Maremma Toscana DOC 2016

Internationaler Bioweinpreis 2017 – Gold

Vermentino Maremma Toscana DOC 2016

Decanter 2017 – Silber: Cilieggiolo Maremma Toscana DOC 2014

Bibenda 2017 - 4 Grappoli:

Prima Causa Toskana IGT 2013 & Privo Maremma Toscana DOC 2016

Verkostungen 2017:

Falstaff: u.a.

90 Punkte für Pugnitello Rosso Toscano IGT 2013

92 Punkte für Prima Causa Toskana IGT 2012

Vinum Toskana: u.a.

Die Beste der wiederentdeckten Pugnitello-Trauben:

Pugnitello Rosso Toscano IGT 2013 (17/20 Punkten)

Mit an der Spitze der Toskaner mit DACH-Wurzeln:

Prima Causa Toskana IGT 2015 (17/20 Punkten)



cantinaLaSelva

vini della Maremma 

PORTRAIT



Alle Prämierungen & Verkostungen: Slow Wine, Gambero Rosso, Guida Veronelli, Vini d'Italia, Bibenda, a la carte etc.

<https://www.laselva.bio/ueber-laselva/blog/weinauszeichnungen-cantinalaselva-2017>.

International: cantinaLaSelva im Fachhandel.

LaSelva-Weine sind in Deutschland, Österreich und der Schweiz sowie international in Naturkost- und Bioläden, in Biosupermärkten, im Feinkost- und Weinhandel erhältlich. Sortimentsübersicht: www.laselva.wine und www.laselva.bio (onlineshop)

Auf einen Blick: cantinaLaSelva, Poderone – Magliano in Toscana (GR).

Weinberge: 31 ha vorwiegend in Hanglage, mineral-, kalk- und tonreiche Böden; Galestro-, Alberese- und Erosionsgestein, von rotbrauner Tonerde bedeckt.

Klima: ausgeglichene Temperaturen durch Meeresnähe; trockene, heiße Sommer und regenreiche Winter.

Rebsorten: Rotweine: Sangiovese, Ciliegiole, Merlot, Cabernet Sauvignon, Malvasia nera, Petit Verdot, Pugnitello und Alicante. Weißweine: Vermentino und Ansonica.

Rebdichte und -erziehung: 4000 bis 5000 Reben/ha; Rebenerziehung nach der Methode „cordone speronato“ und „Guyot“.

Lesezeit: Ende August bis Anfang Oktober.

Kellerkapazität: 3.600 hl Fassungsvermögen, Kellergröße: 924m² + 300 m² Lager, größtenteils unterirdisch gebaut.

Ausbau: in 40 Stahltanks (10-160 hl Fassungsvermögen) und 100 Eichenfässern; ein Teil des Weines für 8-14 Monate in französischen 225 Liter-Barriques und 500 Liter-Tonneaux (Allier-Eiche, mittlere Röstung).

Abfüllung: Cuvées von sortenreinen, gekelterten Weinen.

Produktion: 180.000 Flaschen Rotwein, 30.000 Flaschen Weißwein und 5.000 Flaschen Spumante Brut pro Jahr. Des Weiteren Passito und Grappa.

Biozertifizierung: nach EG-Verordnung 834/2007 kontrolliert, zertifiziert durch ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale), Naturland e.V. und NOP (National Organic Program, Bio-Zertifizierung für den Absatzmarkt USA).

Degustation, Hofbesichtigung & Agriturismo: Weinwissen mit allen Sinnen.

Auf wöchentlich stattfindenden Hofführungen erfahren Interessierte mehr über den ökologischen Wein-, Obst- und Gemüseanbau und die artgerechte Tierhaltung des Naturlandbetriebs. Anschließend verwöhnt die cantinaLaSelva ihre Gäste mit Degustationen ihrer neuesten Weine. Feinkost- und Weingenuss lassen sich mit einem Urlaub in der südlichen Toskana wunderbar vereinen. Im Agriturismo können Touristen auch länger auf LaSelva verweilen. Neben der toskanischen Kultur genießen sie das ruhige Landleben, den nahen Meeresstrand und die frischen Kostproben aus dem Hofladen. (Info unter <https://www.laselva.bio/ferien-auf-laselva> und Buchung unter Tel.: +39-0564-88481)