



Pronti per arte e vino

Dreimonatiges Kunstprojekt „nature specific“ präsentierte sein Finale auf dem Event „arte e vino in cantina“ – guter Grund für LaSelva, eine Veranstaltungsserie einzuführen.

Für Weinsammler: Die erste limitierte Kunst-Edition „arte e vino“ des LaSelva Bio-Pionierweines Prima Causa ist mit Künstler Lapo Simeoni gestaltet worden.

NEU:
Film über
Event und
Ausstel-
lung in der
Videothek
von
laselva.bio.

Toskana & Gräfelting, 27./28. Mai 2017. Erforschung von Materie und Zeit. Katalogisierung von Erde. Die drei Reiche der Insekten. Beziehung zwischen Himmel und Erde. – Diese Arbeitstitel thematisieren den Respekt vor Natur und Lebensraum. Sie benennen Werke, die in einem ortsspezifischen, dreimonatigen Gestaltungsprozess von vier maremmanischen, international aktiven Künstlern unter der Leitung von Kuratorin Samantha Passaniti entstanden sind. Letztes Wochenende präsentierten diese auf dem Event “arte e vino in cantina“ in der von Naturland zertifizierten toskanischen Cantina des Bio-Pioniers LaSelva zusammen mit LaSelva Junioren Caroline Egger und Davide Iannace sowie Winzer Roland Krebsler das Finale ihres Kunstprojektes „nature specific“. Zirka 1.000 Gäste betrachteten die konträren Kunstwerke im Weinkeller und auf dem Gelände mitten im DOCG Morellino di Scansano, einem Weinanbaugebiet in der Maremma. Nach dem intensiven Gestaltungsprozess und dessen erfolgreicher Resonanz soll der Kunstevent nun alle zwei Jahre eine Plattform für spannende Projekte bieten. Symbolisch für die Kunstreihe der cantinaLaSelva steht die erste nummerierte und limitierte Kunst-Edition des Künstlers Lapo Simeoni, welche dem LaSelva-Pionierwein Prima Causa gewidmet ist.

Das Kunstprojekt „nature specific“

Lapo Simeoni, Samantha Passaniti, Antonio Barbieri und Giuseppe Zanonì ließen sich von biologischen Grundsätzen inspirieren. Die Cantina bot das Spannungsfeld, den Raum und ihre Anbauflächen in der naturbelassenen Landschaft der Maremma, der südlichsten Region der Toskana an der tyrrhenischen Meeresküste.



Die Künstler arbeiteten, jeder auf seine Weise, das Besondere des Ortes heraus, setzen das Thema „nature specific“ in Relation zu seiner Umgebung. *„Sicherlich hat mich am Projekt am meisten die große Vielfalt der Konzepte und Materialien überrascht, die am*

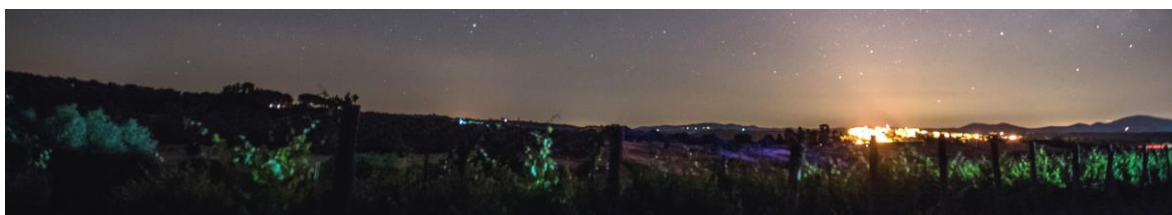


Ende in diese Ausstellung eingeflossen sind. Jeder Künstler wurde von Anfang an freigelassen zu kreieren – unter der einzigen Leitlinie, den Respekt vor Natur zu behandeln“, berichtet die Kuratorin Passaniti.



So spricht Simeonis Freiluft-Himmelskugel “Sfera celeste” als installierter Betonring zwischen den Weinbergen und als Plastikring mit Sternkonstellation im Weinkeller über die Beziehung zwischen Himmel und Erde. Dem Denker, Dichter und Naturforscher Maurice Maeterlink (1862-1949) widmete sich Skulpturen-Künstler Barbieri mit dem Titel „Tre Regni“ (drei Reiche). Seine Werke aus

Bienenwachs, Harz, Bienenkorb-Zarge und Lehm über das Leben der Bienen, Termiten und Ameisen zeigen einen Dialog zwischen menschlicher Produktivität und tierischen Techniken. Er will Zusammenhänge und Kooperationsmöglichkeiten zwischen der menschlichen Spezies und diesen Tierarten beleuchten. Passaniti sammelte für “Terra” Erde von verschiedenen Anbau Feldern, katalogisierte deren Pigmente auf ihren Leinwandgemälden und arbeitete mit Wachs. Zanoni erforschte unter dem Titel “Indelebile e mutevole” (wischfest und wandelbar) Materie und Zeit mit der Darstellung von Eisen, natürlicher Oxidation und Stein.



Rund um Magliano, Monte Argentario und Grosseto in der südlichen Toskana hat der Künstlerkreis seine Heimat und ist international aktiv. Lapo Simeoni wohnt mittlerweile in Berlin, wo er sich in der Kunstszene einen Namen gemacht hat. Sein Herz schlägt aber auch für die toskanische Region Maremma: *„Ich bin an diesem unglaublichen Ort aufgewachsen, mit verschiedenen Szenarien so dicht beieinander – mit einer Kraft, welche die Natur in der Maremma bietet. Hier scheint die Zeit verschiedene Varianten zu haben!“* Seine bereits vor dem Projekt entstandene und ausgestellte Arbeit „Things left



unsaid #1“ wurde für die Gestaltung der limitierten Bio-Weinedition der cantinaLaSelva ausgewählt. Siehe auch <https://www.laposimeoni.com/artwork/things-left-unsaid/>.

Blog des Kunstprojektes „nature specific“: <https://naturespecific.tumblr.com/>

„Für ‚Nature Specific‘ arbeiteten die Künstler mit lokalen und wiederverwerteten Materialien und bringen so auf eine artistische Weise den Ökologiedanken ins Bewusstsein der Besucher“, betont Winzer Roland Krebsler. Der in der Toskana lebende Schweizer kommt ursprünglich aus der Gastronomie, wo für ihn bereits der Genuss und der Ökologie-Gedanke im Zentrum standen. Seit rund 15 Jahren ist er nun der Verantwortliche für die Weinproduktion der von Naturland zertifizierten cantinaLaSelva.

Interessierte können sich direkt an die Künstler oder an die cantinaLaSelva wenden. Interviews vermittelt Ihnen gerne LaSelva Deutschland.

Veranstalter: www.laselva.wine

Adresse des Veranstalters: CantinaLaSelva, Zona Poderone 10A, 58051 Magliano in Toscana (GR), Italia, Tel.: 0039 0564 593077.

Antonio Barbieri: <http://www.antonioarbieri.eu/sculture.html>

Giuseppe Zanoni: <http://giuseppezanoni.com/>

Lapo Simeoni: <https://www.laposimeoni.com/>

Samantha Passaniti: <http://samanthapassaniti.weebly.com/>

Bildmaterial und Presseinformationen zu Projekt und Künstler siehe anbei oder online: <https://www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder>.

Die cantinaLaSelva und die zukünftige Veranstaltungsserie „arte e vino in cantina“



Die Ausstellung wurde von einem Vinyl-DJ mit zeitgenössischem Jazz begleitet. Unter anderem wurden Musikstücke des Plattenlabels ECM (Edition of Contemporary Music) der Karl Egger Innovations- und Handelsgesellschaft GmbH aus München gespielt, wo der seit 37 Jahren in der Toskana lebende LaSelva Inhaber und Gründer Karl Egger ursprünglich herkommt.

Eine Vertikal-Degustation des Ciliegiole DOC Maremma Toscana gab dem Kunsterlebnis einen jahrgangsübergreifenden, anhaltenden Eindruck. Verkostet wurden sechs Jahrgänge, 2004, 2005, 2008, 2009, 2010 und 2012. Der 13 Jahre gealterte 2004er ist herausgestochen durch seine schöne Frucht und gute Säure, die ihn noch extrem lebendig erscheinen ließen. 2008 und 2010 präsentierten sich nach wie vor dynamisch und fast

cantinaLaSelva

vini della Maremma 

PRESE INFORMATION



noch jugendlich. Zum Schluss zeigte sich der 2012er mit typischer Ciliegiole-Frucht und Würze noch jung, - mit definitiv gutem Lagerungspotenzial.

Etwa zeitgleich zur Entdeckung der Region Maremma durch die Weinszene hat sich die cantinaLaSelva in den letzten 20 Jahren zu einem Betriebszweig mit eigener LaSelva-Weinkultur innerhalb der LaSelva Bio-Feinkost entwickelt. Heute verfügt sie über 35 Hektar Rebflächen, größtenteils im DOCG Morellino di Scansano. In



diesem Jahr dürfte sie nach den letztjährigen sieben Prozent die zehn Prozent-Marke des Gesamtumsatzes ausmachen. Heute ist die Cantina mit 215.000 Flaschen Jahresproduktion ein wichtiges Standbein, Umsatzträger und essentieller Bestandteil des LaSelva-Bio-Projekts in der Maremma.

BU: v.l. Michael Stienen, Geschäftsführer der Naturland Zeichen GmbH, Roland Krebser, Caroline Egger und Davide Iannace mit porta bicchiere zur Eröffnung.

Also hat sich die Cantina ihr kulturelles Projekt verdient. Die Initiatoren, LaSelva Juniorin Caroline Egger und Davide Iannace aus dem Marketing, lieben die Kunstszene ihrer Heimat, der Maremma. Deren kreative, polarisierende Energie in die Räume des LaSelva-Weinkellers zu bringen und die Kunst des Weinmachens zu feiern, war ihr Traum. Nach dem intensiven Kunstprozess und der erfolgreichen Resonanz soll ihr Kunstevent „arte e vino“ nun alle zwei Jahre auf dem Terminkalender der cantinaLaSelva stehen und eine Plattform für weitere spannende Prozesse bieten.

Die limitierte Bio-Weinedition Lapo Simeoni



Spannend für Weinsammler und Sommeliers war an dem Festwochenende die Enthüllung der nummerierten und limitierten LaSelva-Bio-Weinedition, der Special-Edition „Lapo Simeoni“. Neben der Fest-Edition „Materia Rossa“ und „Materia Bianca“ ist die „Special Edition“ von dem in Berlin lebenden maremmanischen Künstler gestaltet.

Sein Kunstwerk „Things left Unsaid #1“ ist das erste von einer Serie von Arbeiten, welche über die Zersplitterung von Materie sprechen: <https://www.laposimeoni.com/artwork/things-left-unsaid/>.

cantinaLaSelva

vini della Maremma 

P R E S S E I N F O R M A T I O N



LaSelva-Spitzenwein und Bio-Pionierwein „Prima Causa“ IGT Rosso Toscano 2013 trägt nun Lapos emotionalen Gehalt. Das in Eiche gereifte Cuvée enthält Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (30%) und Petit Verdot (10%).

Die Fest-Edition „Materia Bianca“ und „Materia Rossa“ – Maremma Toscana DOC 2016 beinhaltet einen wohlschmeckend frischen und trockenen Weißwein, gekeltert aus der heimischen Vermentino-Traube. Der Rotwein ist ein Cuvée, in dem sich die verschiedenen Facetten der drei Rebsorten Sangiovese, Ciliegiolo und Merlot zu einem kompakten, ausgewogenen Trinkgenuss vereinen.

Produktpresseinformation siehe online:

<https://www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder>.

Weiterführende Informationen und Bildmaterial:

Blog von Kuratorin Samantha Passaniti: <https://naturespecific.tumblr.com/>

Presseinformation und Bildmaterial: <https://www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder>.

Video/Veranstalter: www.laselva.bio, www.laselva.wine.

Adresse des Veranstalters: CantinaLaSelva, Zona Poderone 10A, 58051 Magliano in Toscana (GR), Italia, Tel.: 0039 0564 593077.

+++ ENDE +++ Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten.

Cantina-Website: www.laselva.wine

Presseservice: www.laselva.bio

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

Mobil: 00 49 (0)162 708 40 07, E-Mail: denise.kaltenbach-aschauer@laselva.bio

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

Weinberge: 35 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, Ciliegiolo, 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).

cantina LaSelva

vini della Maremma 

PRESSEINFORMATION



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).