

cantinaLaSelva

vini della Maremma 

PRESSEINFORMATION



LaSelva präsentiert: arte e vino in cantina

Das Event mit seinem Kunstprojekt „nature specific“ und der limitierten Bio-Weinedition Lapo Simeoni.

Termin: 27. Mai 2017, Sa. 17- 24 Uhr und 28. Mai 2017, So. 11-17 Uhr.

Ort der Veranstaltung: CantinaLaSelva, Zona Poderone 10A, 58051 Magliano in Toscana (GR), Italia, Tel.: 0039 0564 593077.



SAVE THE DATE //
SAMSTAG 27/SONNTAG 28 – MAI 2017

cantinaLaSelva
ARTE E VINO IN CANTINA
II EDIZIONE

Veranstalter online, auch FB & Blog:

www.laselva.wine, www.laselva.bio.

Blog von Kuratorin Samantha Passaniti:

<https://naturespecific.tumblr.com/>

Die Idee der toskanischen Bio-Cantina LaSelva für das Kunstprojekt „nature specific“ wurde letztes Jahr im Herbst geboren. Seitdem lassen sich vier maremmanische Künstler von den Grundwerten der Naturland-zertifizierten Cantina auf konträrste Weise inspirieren und gestalten ortsspezifisch Kunstwerke. Diese werden neben der limitierten Bio-Weinedition mit einem Kunstetikett von Lapo Simeoni anlässlich der zweiten Auflage des Events „arte e vino in cantina“ vom 27. bis 28. Mai 2017 präsentiert.

Der Künstlerkreis, beheimatet in der Maremma, international aktiv.

Ihre bisherigen Werke?

Antonio Barbieri gestaltet unter anderem Drahtgestell-Skulpturen, sie erinnern an eine Neuinterpretation antiker Figuren, (<http://www.antonio-barbieri.eu/sculture.html>).

Giuseppe Zanoni konstruiert für seine Fotografien Szenen menschlicher Realität, inspiriert durch seine Arbeiten für Reportage und Werbung, (<http://giuseppezanoni.com/>).

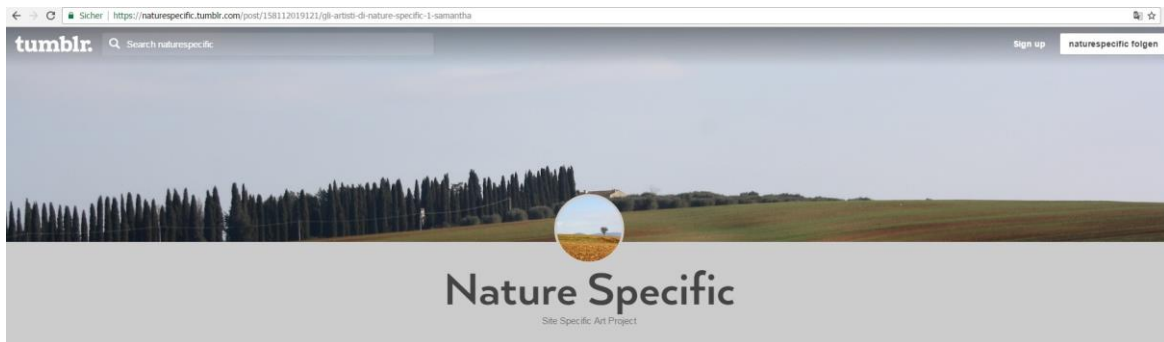
Lapo Simeonis recyceltes Material zeigt Auswirkungen globalisierten Konsumdenkens, (<https://www.laposimeoni.com/>) und die Kunstinstallationen der **Kuratorin Samantha Passaniti** sprechen durch ihre gesammelten Materialien von Spaziergängen und Reisen, (<http://samanthapassaniti.weebly.com/>).

Die Künstler haben rund um Magliano, Monte Argentario, Grosseto in der südlichen Toskana ihre Heimat, sind international bekannt und aktiv. Lapo Simeoni wohnt mittlerweile in Berlin, wo er sich in der Kunstszene einen wichtigen 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*“, so beschreibt er seine und die Heimat der Künstlerkollegen. Sein



Kunstwerk „Things left unsaid #1“ wurde für die Gestaltung einer limitierten Bio-Weinedition der cantinaLaSelva ausgewählt.

Das LaSelva-Kunstprojekt „nature specific“



Bei dem LaSelva-Kunstprojekt „nature specific“ geht es um den Respekt vor Natur und Lebensraum. Vor 37 Jahren begannen LaSelva und sein Münchner Gründer Karl Egger, biologischen Anbau in der vorwiegend konventionell bewirtschafteten Region Maremma zu betreiben. Mit viel Geduld, Überzeugungskraft, aber auch mit Unterstützung durch seine Umgebung, ist das Bio-Landgut von anfangs sieben Hektar auf mittlerweile 829 Hektar herangewachsen und eine international anerkannte Bio-Feinkost und Bio-Wein-Herstellung geworden. Damals und heute sind die Schaffung von Lebensraum für die Tierwelt, der Erhalt von Vielfalt und die natürliche Bodenfruchtbarkeit für den ökologischen Anbau wegweisend.



Besonders die von Naturland zertifizierte Cantina des Bio-Pioniers mit ihren 35 Hektar naturbelassenen Weinbergen bietet das Spannungsfeld, den Raum und die ihn umgebende Landschaft und Erde der Maremma, für welche der Künstlerkreis ortsspezifisch Kunstwerke gestaltet.

Die Künstler arbeiten, jeder auf seine Weise, das Besondere des Ortes heraus, setzen das Thema „nature specific“ in Relation zu seiner Umgebung. Das Ergebnis wird in der Ausstellung vom 27. bis 28. Mai 2017 anlässlich der zweiten Auflage des Events „arte e vino in cantina“ präsentiert.

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

Das Projekt ist auch auf Facebook und den Blogs der deutschen und italienischen Firmen-Homepages zu verfolgen: www.laselva.bio, www.laselva-bio.it.



Arte e vino in cantina nu. 2: limitierte Bio-Weinedition Lapo Simeoni.

I - Special Edition „Lapo Simeoni“: Prima Causa IGT Rosso Toscano 2013.

Limitiert/numeriert, erhältlich ab 29. Mai 2017 auf www.laselva.bio.

(0,75 l, eVP 35,00 €/Fl.)



Spannend für Weinsammler und Sommeliers an dem Festwochenende von „arte e vino in cantina“ vom 27./28. Mai 2017 wird die Enthüllung der limitierten LaSelva-Bio-Weinedition, der Special-Edition „Lapo Simeoni“. Neben der Fest-Edition „Materia Rossa“ und „Materia Bianca“ steht die „Special Edition“ für das Kunstprojekt „nature specific“, für das Samantha Passaniti als Kuratorin und die Künstler Antonio Barbieri, Giuseppe Zanoni und Lapo Simeoni Kunstwerke gestaltet haben.



Das Etikett wurde von dem in Berlin lebenden maremmanischen Künstler gestaltet. Sein bereits vor dem Kunstprojekt gestaltetes 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/>.

Träger des nummerierten und limitierten Kunstetiketts ist der LaSelva-Spitzenwein und Bio-Pionierwein „Prima Causa“ IGT Rosso Toscano 2013. Er war Decanter Gold-Preisträger in 2013, internationaler Bioweinpreisträger und wurde des Öfteren durch Mundus Vini auf der BioFach-Messe ausgezeichnet. Das in Eiche gereifte Cuvée enthält Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (30%) und Petit Verdot (10%).

Charakter, Ausgewogenheit, Natürlichkeit und Komplexität sind die Eigenschaften dieses vielfach ausgezeichneten Rotweines mit Noten schwarzer Beeren und darin eingebetteten Röstnoten. Im Gaumen ist er markant und kontrastreich, kräftig, saftig.

„Things left Unsaid #1“

Die Spezialabfüllung des Prima Causa wird ein Kunstetikett mit emotionalem Gehalt tragen. „Das Kunstwerk ‚Things left Unsaid #1‘ ist das erste von einer Serie von Arbeiten, welche über die Zersplitterung von Materie sprechen. Die Arbeit ist ein Dialog der Materie und zeigt deren Beziehung zum Ausschuss/Abfall, was in der Arbeit zum zentralen Teil des Werkes wird.“

Die rote Leuchtfarbe mit Schwarz kombiniert ergibt emotionale Schwingungen, welche der Zuschauer bewusst oder unbewusst wahrnehmen kann. Aus der Spannung, welche die Arbeit erzeugt, ist der Titel geboren“, so beschreibt Lapo Simeoni seine Intention.

cantina LaSelva

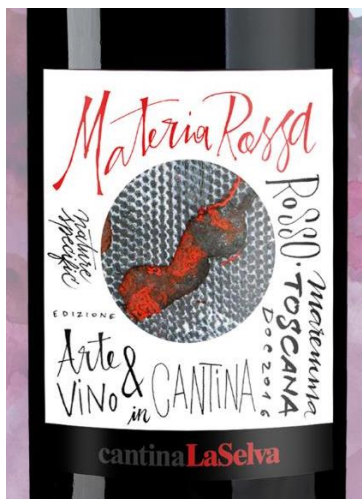
vini della Maremma 

PRESSEINFORMATION



II - Fest-Edition: „Materia Bianca“ – Maremma Toscana DOC 2016 & „Materia Rossa“ – Maremma Toscana DOC 2016.

Erhältlich bereits ab Mai 2017. (0,75 l, eVP 9,95 €/Fl.)



Anlässlich des Kunstprojektes „nature specific“ der zweiten Veranstaltung von „arte e vino“ vom 27./28. Mai 2017 sind auf der LaSelva-Fest-Edition „Materia Bianca“ – Maremma Toscana DOC 2016 & „Materia Rossa“ – Maremma Toscana DOC 2016 Ausschnitte von Lapo Simeonis Kunstwerk „Things left Unsaid #1“ zu sehen.

Diese toskanische Fest-Edition beinhaltet einen wohlschmeckend frischen und trockenen Weißwein, gekeltert aus der heimischen Vermentino-Traube, mit attraktiver Frucht, mit leichten mineralischen Noten im Gaumen und anhaltend elegantem Abgang.

Der Rotwein ist ein Cuvée aus klassischem Traubengut der Region. Die verschiedenen Facetten der drei Rebsorten Sangiovese, Ciliegiolo und Merlot vereinen sich zu einem kompakten, ausgewogenen Trinkgenuss. Er zeigt sich am Gaumen kraftvoll und saftig, abgerundet durch ein ausgewogenes Tanningerüst. Der anhaltende Abgang zeichnet sich durch eine angenehme Fruchtigkeit aus, in Kombination mit dezenter Würze. Che materia!



„Die beiden Weine transportieren mit ihrem Namen die Themen ‚Erde‘, ‚Materie‘, ‚Maremma‘ und unsere mit der Erde verbundene biologische Philosophie. Genau darum dreht sich auch unser Kunstprojekt ‚nature specific‘“, erklärt Winzer Roland Krebser.

Die „arte e vino“-Initiatoren, LaSelva Juniorin Caroline Egger und Sommelier Davide Iannance, verbinden mit dem Kontrast aus fester und flüssiger Materie das Land und seine Trauben, die daraus als rote und weiße Materie wachsen und flüssige Materie bilden: *„Eine Materie als ultimative Essenz, - essentiell und aufrichtig, wie diese beiden Weine!“*

Weitere Presseinformation und Bildmaterial:

- Neuigkeiten von LaSelva/cantinaLaSelva:

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

- Neuigkeiten zum Projekt (auf FB und Blogs), zur Fest- und Special-Edition ab Mai:

cantinaLaSelva

vini della Maremma 

PRESSEINFORMATION



www.laselva.bio, www.laselva-bio.it.

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

+++ 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

International: LaSelva im Fachhandel.

LaSelva Bio-Feinkost bedient den Heimatmarkt (Italien), Deutschland, Schweiz, Österreich, Skandinavien, Frankreich, Polen, Tschechien, Rumänien, Japan und die USA. LaSelva-Produkte sind im Naturkostfachhandel, in Reformhäusern, im Feinkost- und Weinhandel erhältlich.

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, Cilieggiolo, 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).