

CANTINA LaSelva

Cultura Bio dal 1980

PRESSE-PORTRÄT

DIE CANTINA LASELVA IN DER MAREMMA

Le Eccellenze di Casa – Espressioni – Origini: drei Weincharaktere der nächsten Generation Bio-Wein.



Historische & ausgezeichnete Barriques, veganer Wein & Blanc de noir, markante & junge Originale. Allen LaSelva Weinen gemeinsam sind die Wurzeln der Bio-Weinkultur der Maremma und des toskanischen Morellino di Scansano DOCG.



Kellermeister Giulio Serafinelli öffnet das Tor des unterirdischen Weinkellers.
Naturstein aus den Weinbergen bildet das Mauerwerk der Cantina LaSelva.

Gräfelfing (Deutschland) & Poderone (Magliano in Toscana, Italien), September 2024: Die toskanische, Naturland Fair zertifizierte Cantina LaSelva geht mit ihren 14 Weinen zukunftsweisende Wege – zurück zu önologischen Wurzeln. 1980 war es Ziel von Bio-Pionier und LaSelva Bio-Feinkost Gründer Karl Egger, individuelle Weincharaktere aus der Kraft und Wärme der Region Maremma zu formen. Ganz im Süden der Toskana, inmitten ungezähmter Natur, fand er seine neue Heimat. Heute arbeitet dort ein Weinmacher-Team auf 35 Hektar in vier ökologisch gepflegten Weinbergen und im biologisch geführten Weinkeller, wo LaSelva jährlich 220.000 Flaschen produziert.



LaSelva Mitarbeiter*innen im Anbaugebiet
Magliano in Toscana DOCG.

„Trauben sind Natur, Wein ist Kultur. Dazwischen liegt unsere Arbeit als Winzer. Unser Bestreben ist es, die Gaumenfreuden und Düfte unserer geliebten Maremma einzufangen. Im Gleichgewicht zwischen Tradition und Innovation produzieren wir authentische und geradlinige Weine. Dabei ist uns die Wertschätzung der Natur und Region sehr wichtig. Mut, Geselligkeit und Großzügigkeit: Das ist es zudem, was wir mit unseren Weinen zum Ausdruck bringen wollen“, betont Giulio Serafinelli, LaSelva Kellermeister, heute. Seit Beginn an begleitet der Önologe Leonardo Conti das Weinmacher-Team von LaSelva, dessen Cantina zudem Naturland Fair zertifiziert ist. Zu Beginn der 80er Jahre war Karl Egger Mitglied im Gründerkreis des internationalen Öko-Verbands Naturland e.V. aus Gräfelfing bei München. Für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ist die sorgsame Handarbeit mit Respekt vor der Natur und ihrem natürlichen Gleichgewicht eine Selbstverständlichkeit geworden.

CANTINA LaSelva

Cultura Bio dal 1980

PRESSE-PORTRÄT

Die nächste Generation Bio-Wein hat die Philosophie und den Mut für Neues von ihrem langjährigen Kollegen und Vorgänger Roland Krebsler und von Karl Egger übernommen. 2019 gestaltete sie neue Etiketten, um die Wein-Projekte und das Selbstverständnis der Cantina in der Bio- und Weinbranche klar zu positionieren. Vor allem aber betitelt das Weinmacher-Team seine LaSelva-Weinkultur neu, mit klaren Zielsetzungen für drei Weincharaktere:



Le Eccellenze di Casa

LaSelva formt historische „Eccellenzen des Hauses“. Die Weine bauen auf gehaltvolle Trauben eines Sangiovese RISERVA und eines Ciliegiolos, der edlen Ur-Traube der Sangiovese-Rebsorte. Ob internationaler Bio-Preis oder traditionelle Decanter-Verkostung, regelmäßige Auszeichnungen krönen die Hoheiten geboren im Barrique, so auch den LaSelva Pionier-Wein „Prima Causa“ aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot. Er ist der internationale Wein in der Linie. Im Premium-Sortiment steht auch ein Vino Spumante di Qualità Brut, der „Tins’vil blanc de noir Sangiovese Bianco“, mit feiner Perlage.



Espressioni

Schon immer investierte LaSelva viel Zeit in neue Ausbautechniken. Mit diesen verleihen junge, dynamische Weine, die „Espressioni“, Weinrebe und Anbaugebiet neuen „Ausdruck“: frische, lebendige Geschmacksnoten, harmonische Weine für Mensch und Natur. Moderne und Tradition verschmelzen. Klärung ohne tierisches Eiweiß, Vergärung mit natürlichen Hefen, Ausbau mit wenig oder auch ohne Sulfite und ‚Blanc de noir‘-Kelterung auf Italienisch sind die Projekte. Die Weine „Vermentino“, „Sangiovese Bianco“, „Rosato“, „Privo“ und „Morellino“ interpretieren ihre Herkunft sehr expressiv.



Origini

Einen markanten Weg gehen LaSelva Fans mit einem „Avorio“, „Sangiovese“ und „Selvabianco“. Das sind die „ursprünglichen“, frischen und jungen LaSelva Weine. Mit den „Origini“ folgt man Pfaden durch die wahre Maremma. Ihre Küche ist einfach, aber voller Aromen, die an das Landleben der Vergangenheit erinnern.

Die Wiederentdeckung der Ursprünge des Weins ist geprägt von Bescheidenheit und Liebe zum Land. Vom reinsortigen Sangiovese über seine dynamische, fruchtige Cuvée bis hin zu einer herzhaft frischen Cuveé der Küstentraube Vermentino mit örtlichen Rebsorten reicht die Auswahl.



Weißweine und edle Verpflichtung: von der weißen Küstentraube über Grappa, Vermouth bis hin zu Spumante Brut und Prosecco.

Weißwein-Fans kommen bei LaSelva nicht zu kurz. Die Toskanerinnen und Toskaner vinifizieren aus „Blanc de noir“-Kelterung einen „Sangiovese Bianco“ von fruchtig angenehmer Säure. Auch keltert sie ihre Küstentraube Vermentino zu intensiven, fruchtbetonten und trockenen Weinen, dem „Selvabianco“ und „Vermentino“. Spumante Brut und Grappa sowie Frizzante-Variationen des DOC Veneto ergänzen das Angebot der Cantina LaSelva. Seit 2022 kreiert LaSelva in Zusammenarbeit mit dem Barmanager und preisgekrönten Cocktail-Mixer Andrea Masuero aus Albinia einen Vermouth. Seine neuartige Botanical-Rezeptur bezieht typische Feinkost-Feldfrüchte, zum Beispiel Artischocke, mit ein.

CANTINA LaSelva

Cultura Bio dal 1980

PRESSE-PORTRÄT



Von links: Davide Iannace, Caroline Egger, Peter Hüller (GF LaSelva DE) mit LaSelva Gründer Karl Egger zum „Arte & vino“ 2019.



Die LaSelva-Plastik auf dem Meeresgrund als Hindernis für Schleppnetz-Fischerei.

Arte & vino: Kunstfest, Kunstprojekt und limitierte Kunstedition des „Prima Causa“.

Von 2015 bis 2019 veranstalteten Caroline Egger und Davide Iannace im Zweijahresturnus das Fest „arte & vino“. Das junge Paar der Familie Egger und Marketing-Management holen die Kunstszene aus ihrer Region in die Cantina. 2019 gestaltete der Toskaner Giorgio Butini vor Ort einen Marmorblock aus Carrara. Dieser wurde im Küstengewässer bei Talamone versenkt und vergrößert nun den Unterwasserkunstpark der Initiative „Casa dei Pesci“ als Barrikade gegen Schleppnetz-Fischerei. LaSelva begleitete das Projekt mit einer Ausstellung und finanzierte es durch den Weinverkauf. Im Rahmen der arte & vino-Feste bietet LaSelva vertikale Degustationen an und gibt Kunsteditionen des Pionierweines „Prima Causa“ oder Jahrgangsweine unter dem Namen „Materia Rossa“ und „Materia Bianca“ heraus.

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



Das Cantinengebäude mit Blick auf Magliano im Landesinneren.

Die südliche Region Maremma in der Toskana war im Mittelalter eine unbewohnte Sumpflandschaft. Im 19. Jahrhundert entwickelte sich der Weinbau um die Gemeinde Scansano. Das 1978 zum DOC ernannte Gebiet wurde 2006 zum DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) Morellino di Scansano befördert. Sein Morellino mit der Traube Sangiovese erfährt mittlerweile internationale Anerkennung. Mehr Informationen: [Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana](#)

Abgesehen von den Etruskern, die bereits vor Christi Geburt Weinamporen in Albinia an der Küste produzierten, entdeckte in den 90er Jahren die italienische Winzerszene den vielversprechenden Boden der südlichen Toskana-Region. Die Böden der LaSelva Rebberge sind mineral-, kalk- und tonreich. Sie 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 seine Würze.

CANTINA LaSelva

Cultura Bio dal 1980

PRESSE-PORTRÄT

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

Zu den insgesamt 35 Hektar großen Anbaugebieten der toskanischen Cantina LaSelva gehören die artenreich begrünten Weinberge direkt an der Grenze zu dem Naturschutzgebiet „Parco Regionale della Maremma“ an der tyrrhenischen Meeresküste, die naturbelassenen Rebberge auf dem Landgut LaSelva sowie die Rebberge in der Hügellandschaft um Magliano und in Cupi.

1980 brachte Karl Egger als einer der Ersten den ökologischen Obst- und Gemüseanbau für seine Feinkost-Marke in die südliche Toskana. Auch im Rebberg arbeitete man von Beginn an nach biologischen Richtlinien. Eine Messung 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. Die Maremma eignet sich gut für ökologischen Anbau. Der geringe Niederschlag birgt ein geringeres Risiko für Pilzbefall der Reben. Faktoren für deren Gesundheit und zugleich Qualität sind eine geringe Pflanzendichte und gezielte Ertragsreduzierung. Sind weniger Trauben am Stock, gelangen diese zu mehr Reife. Es gelingt, gesundes und natürlich gereiftes, kräftig-aromatisches Traubengut zu ernten.



Unterirdische Cantina: ortsgebundener Naturstein, Solardach und Phytosanierung.



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 begrünem Dach sorgt sie seit 2003 durch ihre Bauweise für Kühlung im Sommer und für Einsparung einer großen Menge an Energie. Die Photovoltaikanlage auf dem Dach trägt mit 45 kWh zur Energieversorgung bei. Mit einer Pflanzenreinigungsanlage, der sogenannten Phytosanierung, führte LaSelva eine biologische Sanierungstechnik für die Reinigung des Brauchwassers ein.

In der Kellertechnologie setzt LaSelva in erster Linie auf temperaturkontrollierte Gärung und schonende Pumpen. Die 14 Bio-Weine reifen in rund 40 Edelstahltanks und 100 Eichenfässern mit insgesamt 3.600 Hektoliter Fassungsvermögen heran. Nach biologischen Richtlinien vinifiziert LaSelva ohne unnötige Zusatzstoffe. Die Cantina setzt besondere Technologien in Temperaturkontrolle und Gärung, beim Umwälzen der Maische und beim schonenden Wiedereintauchen des Tresters ein.

+++ ENDE +++

Abdruck honorarfrei.

CANTINA LaSelva

Cultura Bio dal 1980

PRESSE-PORTRÄT

Presseservice:

 www.laselva.bio/presse

Contatto: Pressekontakt.

LaSelva Toskana Feinkost Vertriebs GmbH

Denise Kaltenbach-Aschauer | Pasinger Str. 94 | 82166 Gräfelfing

Telefon +49 89 89558068-78 | Mobile: +49 174 1870023

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

Cantina LaSelva

Zona Poderone 10 A | 58051 Magliano in Toscana GR | Italien

Telefon +39 0564 593077 | E-Mail: cantina@laselva-bio.it

Messekontakt: Pamela Stella, Cantina LaSelva, Vertrieb

Messen: Interviews und Verkostungen.

ProWein: 16. - 18. März 2025, Düsseldorf

Vinitaly: 6. - 9. April 2025, Verona

 Alle Prämierungen & Verkostungen: www.laselva.wine/de

Mundus Vini | Internationaler Bioweinpreis | Slow Wine | Gambero

Rosso | Guida Veronelli | Vini d'Italia | Bibenda | a la carte | vinum |

falstaff | winescritic.com | wine advocate | etc.

International: Cantina LaSelva im Fachhandel.

LaSelva-Weine sind in Deutschland, Österreich und der Schweiz sowie international in Naturkost- und Bioläden, in Biosupermärkten, im Feinkost- und Weinhandel erhältlich.

 LaSelva Onlineshop: www.laselva.bio

 Cantina LaSelva: www.laselva.wine

Degustation, Hofbesichtigung & Agriturismo: Weinerlebnis mit allen Sinnen.

Besucherinnen und Besucher können auf Spaziergängen mehr über den ökologischen Wein-, Obst- und Gemüseanbau und die artgerechte Tierhaltung erfahren. Nach der Hofbesichtigung des mit Naturland Fair zertifizierten Bio-Landgutes von LaSelva verwöhnt die Cantina LaSelva ihre Gäste mit Degustationen ihrer neuesten Weine. Im Agriturismo können sie länger auf LaSelva verweilen. Neben der toskanischen Kultur genießen sie das ruhige Landleben, den nahen Meeresstrand und frische Kostproben, Feinkost und Wein aus dem Hofladen.

 Ferien auf LaSelva: www.laselva.bio/ferien-auf-laselva

Infos und Buchung unter Telefon 0039 0564 88481.

Auf einen Blick: Cantina LaSelva, 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 und Alicante.

Weißwein: Vermentino.

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 und 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, Vermouth und Grappa.

Önologischer Berater: Leonardo Conti

Kellermeister: Giulio Serafinelli

Biozertifizierung: nach EU-ÖKO-VO 2018/848, 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). Im Sommer 2018 wurde die Cantina LaSelva „Naturland Fair“ zusatzzertifiziert.

