

# CANTINA LaSelva

Cultura Bio dal 1980

## PRESSEINFORMATION

### BIO-VERMOUTH DALLA MAREMMA

**Premiere bei LaSelva mit Bio-Vermouth unter Regie der südtoσκanischen Cocktailszene:  
mit Artischocken, Rosmarin und Holunderblüten, ohne Zusatz von Karamell. (0,75l, UVP 16,95 €/Stk.)**



Ein Ausflug in die Welt der Cocktails und Aperitifs:  
LaSelva Vermouth bianco.



LaSelva-Kooperationspartner und Cocktail-Mixer  
Andrea Masuero in seiner Bar und Osteria „L'Oca Bianca“.

Gräfelting & Albinia - Orbetello (Toscana), Mai 2022: Die Cantina LaSelva aus dem Weinanbaugebiet Morellino di Scansano DOCG und Maremma DOC betritt erstmals die Welt der Mixologie – mit einer Botanical-Rezeptur aus ökologischem Anbau für Bio-Feinkost und Wein und mit lokaler Cocktail-Leidenschaft.

In der Zusammenarbeit der Cantina LaSelva mit dem Barmanager und preisgekrönten Cocktail-Mixer Andrea Masuero aus Albinia entstand ein südtoσκanischer Bio-Vermouth dry mit einer neuartigen Auswahl von 13 Botanicals. Sie ist geprägt durch Artischocken, Rosmarin und Holunderblüten an der Seite von klassischen Vermouth-Zugaben unter anderem von Zitronen- und Orangenschalen, Gewürznelken und Wacholder. In der Premieren-Auflage verschmelzen Rot- & Weißweine der Cantina jeweils mit der Geschmackswelt typischer Feldfrüchte und Kräuter für Bio-Feinkost aus dem Anbau des Bio-Landgutes von LaSelva in der südlichen Region Maremma und seiner italienischen Anbaupartner.

Geschickt ist die Masuero-Rezeptur, die ohne den Zusatz von Karamell und mit niedrigem Rohrzuckeranteil auskommt. Dem Bio-Vermouth wird so ein intensiver natürlicher Geschmack seiner Ingredienzen entlockt. Aus dem klassischen Pionier-Rezept des bekannten Turiner „Vermuths“ des 18. Jahrhunderts entsteht eine Variante mit biologischer LaSelva-Note: „*Er ist ein ‚Indie‘-Vermouth, geboren im Herzen der toσκanischen Maremma, mit ökologischer Leidenschaft für unseren Anbau*“, überlegen Caroline Egger und Davide Iannace, Marketingkollegen von LaSelva. „*Er ist kein Klassiker und entspricht auch nicht dem Vermouth-Trend*“, beschließt Andrea Masuero, „*er ist ein Außenseiter, ...*

*... he's proud to be out.*“




# CANTINA LaSelva

Cultura Bio dal 1980

## PRESSEINFORMATION

---

So betont auch Giulio Serafinelli, Kellermeister von LaSelva: *„Wir stehen außerhalb bekannter Rezepturen für ein wiederentdecktes Trend-Getränk. Unsere biologische Vermouth-Rezeptur ist in einer Verkostung entstanden - mit Hingabe zu unseren Feinkost-Feldfrüchten, zum Beispiel der Artischocke, und zu ausgewählten Kräutern. Wir sind auf die Reaktionen der Vermouth-Liebhaber gespannt.“*

Das Flaschenetikett spielt grafisch und wörtlich mit dem Rezeptur-Konzept: das „out“ im Wort „Vermouth“ wird hervorgehoben, ebenso in den Cocktailnamen der LaSelva-Rezepte, die online und in einem Flyer den Ausflug in die Barwelt begleiten. Der „Vermouth bianco“ sowie der „Vermouth rosso“ der Cantina LaSelva sind im Naturkost-Fachhandel erhältlich und unter  [www.laselva.bio](http://www.laselva.bio) zu bestellen.

### Verwendung

Der LaSelva Bio-Vermouth wird vielseitig genossen, pur, als Aperitif und Digestif. Als Zutat unterstützt und prägt er Cocktails mit seinem Botanical-Mix toskanischer und italienischer Bio-Feldfrüchte, Kräuter und Pflanzen.

Der weiße Vermouth ist der erfrischende Aperitif im Sommer: pur oder auf Eis, mit einer Scheibe Zitrone und einer Olive oder als Bio-Spritz mit Prosecco. Seine rote Variante empfiehlt LaSelva besonders nach dem Essen oder als Bitter für den abendlichen Genuss. Aber auch im klassischen „Negroni“ verleiht er dem mythischen Cocktail in Kombination mit Gin und Bitter einen besonderen Charakter. Ein stilvoller Rosmarinzweig im Glas unterstreicht den Geschmack.



Negroni Out

### Vermouth-Cocktailrezepte:

Negroni Out – Bengodi – Spritz Out – Peach Out.

 [www.laselva.bio/rezepte/italienische-cocktails](http://www.laselva.bio/rezepte/italienische-cocktails)

### Geschmack

**Vermouth bianco:** Er überrascht mit einem würzig-zitronigen und zugleich blumigen Geruch. Besonders hervorzuheben ist der Duft von Holunder, Rosmarin, Zitronen- und Orangenschalen. Der Geschmack ist leicht würzig mit geringer Säure. Fein-bittere Noten von Artischocke und Wermutkraut ergänzen seine natürliche Süße zu einem ausgewogenen Geschmack.

**Vermouth rosso:** Er überrascht mit krautig-würzigem Duft. An der Nase nimmt man sofort die Aromen von Engelwurz, Wacholder, Rosmarin, Gewürznelken und Holunderblüten wahr. Im Geschmack ist er weich und ausgewogen. Fein-bittere Noten von Artischocke und Rosmarin stehen mit natürlicher Süße und floralen Noten in Balance.

# CANTINA LaSelva

Cultura Bio dal 1980

## PRESSEINFORMATION




**Zutaten:** Weißwein\* (für den Vermouth bianco) bzw. Rotwein\* (für den Vermouth rosso)\*, Alkohol\*, Zucker\*, Gewürze\*, Schalen von Zitrusfrüchten\*, Heilpflanzen\*.


\* aus biologischer Landwirtschaft.

<b>Region, Anbaugebiet:</b>	Toscana und Italien
<b>Produktionsstandort:</b>	Magliano in Toscana
<b>Alkohol [vol. %]:</b>	18 Vol. %
<b>Restzucker</b>	31,85 g (rot), 12,43 g (weiß)
<b>Säure</b>	3,97 g/l (rot), 4,53 g/l (weiß)
<b>ph</b>	3,58 (rot), 3,29 (weiß)
<b>Vegan</b>	ja

### Cantina LaSelva

Seit drei Jahrzehnten bleibt die Cantina LaSelva ihrem klassischen Bio-Wein-Sortiment aus eigenem Weinanbau im Morellino di Scansano DOCG und der Region Maremma in der südlichen Toscana treu. Ausnahmen sind bisher ein kräftiger Grappa, ein feinperliger Spumante di Qualità aus roten Sangiovese-Trauben „blanc de noir“ und Prosecco. Der neue Bio-Vermouth auf der Basis von LaSelva Rot- und Weißwein bringt ab sofort Abwechslung in das klassische Sortiment der Cantina.

 **Presseinformation und Bildmaterial:**  
[www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder](http://www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder)

 **Deutscher Onlineshop & Produktdatenblatt:**  
[www.laselva.bio/weinshop-cantina/spirituosen](http://www.laselva.bio/weinshop-cantina/spirituosen)

## INTERVIEW MIT ANDREA MASUERO

**Barmanager und preisgekrönter Cocktail-Mixer aus Albinia: L'Oca Bianca Wine Bar Osteria** 

### Was ist an einem Vermouth besonders?

Vermouth ist ein uraltes Getränk, das mit seinen Aromen Erinnerungen weckt, die wir vergessen haben. Ähnlich dem Madeleine-Effekt bei Marcel Proust reaktiviert er wie ein Schalter Bilder, Düfte und die Geschmackswelt unserer Jugend, zum Beispiel den Likörschrank unserer Großeltern, das kleine Glas, das den Gästen angeboten wird und das süße Gebäck dazu.

Bei aller Poesie ... ich mag Vermouth aber auch als Alltagsgetränk, das man immer zu vielen Gelegenheiten trinken kann. Als Aperitif, zu Abendessen und Dessert, als Digestif und als Begleiter zu einem guten Buch. Wegen dem niedrigen Alkoholgehalt kann man mehr als ein Glas ohne viel Nebenwirkung genießen.



# CANTINA LaSelva

Cultura Bio dal 1980

## PRESSEINFORMATION

---

### Wie trinken Deine Barkunden den Vermouth am liebsten?

In einer Bar wie meiner ist er natürlich als Zutat für Cocktails gefragt und als essentieller Partner mit einem Negroni, Americano, Spritz und Milano Torino geradezu verheiratet. Aber die Damenwelt verachtet auch puren, weißen Vermouth nicht, als Aperitif mit Eis und Orange. Den Roten paare ich oft nach dem Abendessen mit trockenem Gebäck, zum Beispiel mit Cantucci.

### Erfährt der Vermouth in Italien eine Renaissance?

Ja, in den letzten Jahren hat es eine Wiederentdeckung des Vermouths gegeben. Seine Bezeichnung, Zusammensetzung und seine Definition als aromatisierter Wein ist zudem auf europäischer Ebene geschützt. Vertiefen kann man sich wunderbar im historischen Buch von Fulvio Piccinino „Il Vermouth di Torino“.

Barkeeper haben viele, neue Cocktails auf Wermutbasis entwickelt und große und kleine Hersteller haben sich mit neuer Leidenschaft auf den Vermouth konzentriert. Auch in der Nachkriegszeit hatte man das alkoholische Getränk bereits zu Hause. Aber heute ist er Trend und Hauptzutat in den berühmtesten Cocktails auf dem internationalen Markt.

### Was ist an dem Bio-Vermouth und seinem Botanical-Mix von Masuero & LaSelva neu?

Er ist ein Produkt, das in die Zukunft blickt und eine echte Ideologie der Moderne zum Leben erweckt. Er setzt sich für mich in drei Punkten von aktuellen und klassischen Rezepturen ab:

1. Das Fehlen von Karamell: Der Bio-Vermouth von LaSelva ist einer der wenigen, die keinen karamellisierten Zucker in seiner Zusammensetzung haben.

2. Der verwendete Wein, sowohl weiß als auch rot, ist nicht nur biologisch, sondern wird auch direkt vom Weingut LaSelva produziert.

3. Die Auswahl der Kräuter verleiht unserem Vermouth einen individuellen Charakter. Dieser erzählt mit Rosmarin, Artischocke, Orangen und Zitronen von der LaSelva-Geschmackswelt und mit Wacholder und Holunderblüten von unserer Region Maremma.

Darüber hinaus bleiben Rot- und Weißwein verschiedene Brüder, zwar mit den gleichen Botanicals versetzt, aber die unterschiedliche Dosierung hebt den Weintyp besonders hervor. Einmal an den Lippen drückt der LaSelva Vermouth sofort seinen Charakter aus und ist als Teil eines Cocktails absolut unverwechselbar.



Spritz Out

+++ ENDE +++

Abdruck honorarfrei

# CANTINA LaSelva

Cultura Bio dal 1980

## PRESSEINFORMATION

### Presseservice:

[www.laselva.bio/presseservice](http://www.laselva.bio/presseservice)  
[www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder](http://www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder)

### Contatto: Pressekontakt.

LaSelva Toscana Feinkost Vertriebs GmbH  
Denise Kaltenbach-Aschauer | Pasinger Str. 94 | 82166 Gräfelfing  
Telefon +49 89 89558068-78 | Mobile: +49 162 7084007  
E-Mail: [denise.kaltenbach-aschauer@laselva.bio](mailto: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](mailto:cantina@laselva-bio.it)  
Messekontakt: Pamela Stella, Cantina LaSelva, Vertrieb

### Messen: Interviews und Verkostungen.



ProWein: 15. – 17. Mai 2022, Düsseldorf.  
Vinitaly: 10. – 13. April 2022, Verona.

### Alle Prämierungen & Verkostungen

Mundus Vini | Internationaler Bioweinpreis | Slow Wine | Gambero Rosso | Guida Veronelli | Vini d'Italia | Bibenda | a la carte | vinum | 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](http://www.laselva.bio)  
 Cantina LaSelva: [www.laselva.wine](http://www.laselva.wine)

### Degustation, Hofbesichtigung & Agriturismo: Weinerlebnis mit allen Sinnen.

Weinerlebnis mit allen Sinnen. Auf wöchentlichen Hofführungen erfahren Besucher mehr über den ökologischen Wein-, Obst- und Gemüseanbau und die artgerechte Tierhaltung des mit Naturland Fair zertifizierten Bio-Landgutes LaSelva. Anschließend verwöhnt die Cantina LaSelva ihre Gäste mit Degustationen ihrer neuesten Weine. Im Agriturismo können Touristen 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](http://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, Ciliegliolo, 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: 924m<sup>2</sup> und 300 m<sup>2</sup> 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 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.

