



Vino e arte: „unconventional space“

Wein- & Kunstfest in der cantinaLaSelva: Gäste schmecken, riechen und sehen, welche Kunst in der Maremma mit internationalem Ruf heranreift.

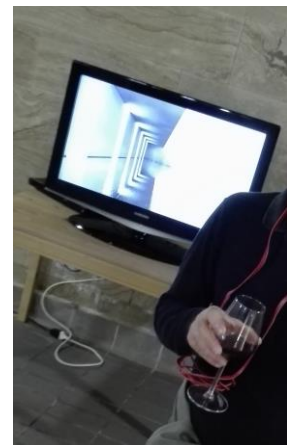


Poderone – Magliano in Toscana (GR), 1. Juni 2016: Der mineralreiche Boden der Maremma lässt die Weintrauben des Morellino heranreifen. Diese Region in der südlichen Toskana an der tyrrhenischen Meeresküste ist aber auch Heimat einer agilen Kunstszene von internationalem Ruf. Letztes Wochenende feierte die cantinaLaSelva zwischen Beton und Barrique, zwischen Pietra Dorata und Stahl tanks ein kreatives und sinnliches Fest mit fünf dieser bekannten Gegenwartskünstler.

Die Etrusker formten Wein-Amphoren, wie in Museen der Maremma zu besichtigen ist. Die 600 Gäste von LaSelva, Weinliebhaber, Kunstfans und Sommeliers, wanderten mit der wesentlich leichteren „Porta Vino“

um den Hals durch die Cantina. Sie degustierten ökologisch herangewachsene und ausgebaute Weine, rochen Weinkeller, schnupperten Kunstatmosphäre und ließen zeitgenössische Werke von Künstlern auf sich wirken, die unter anderem aus Porto Santo Stefano (Monte Argentario), Grosseto und Orbetello kommen.

Unter dem Titel „unconventional space“ im ungewohnten, spannenden Ambiente des Barrique-Kellers stellte **Samantha Passaniti** ihre Collagen und Gemälde neben den Drahtgestell-Skulpturen von **Antonio Barbieri** aus. **Marco Fommeis** Projektionen warfen surreale Impressionen an die Wand. Der mittlerweile in Berlin aktive Italiener, **Lapo Simeoni**, präsentierte seine Gemälde wieder einmal in seiner Heimat.



Eine exklusive Ausstellung im Degustationsraum beschäftigte sich mit dem griechischen Dichter Äsop. Seine Fabel „Der Fuchs und die Trauben“ war Titel der Gemäldeausstellung von **Dario Vella**.

PRESSEMEDLUNG



Die Mitarbeiter von LaSelva fühlten sich sehr geehrt, die internationale Kunstszene in ihrer Cantina präsentieren zu dürfen. Die Künstler selber konzipierten die Ausstellung in Zusammenarbeit mit LaSelva Toskana Bio-Feinkost. Sommelier Davide Iannace und Marketingmanagerin Caroline Egger gehören schon lange zu deren Fans. Sie beide hat es beruflich von dem Landgut aus der Maremma nach München in die LaSelva Vertriebs-GmbH verschlagen. Von hier aus werden neben der Bio-Naturkost die von Naturland zertifizierten und mittlerweile international prämierten Weine vertrieben.



„Trauben sind Natur. Wein ist Kultur! Dazwischen liegt unsere Arbeit als Winzer“, das ist bei LaSelva, ob in der Toskana oder in München, geflügeltes Wort. Künstler und Weinmacher kreieren mit derselben Leidenschaft Motive und Rezepturen. Bei einer „vertikalen“ Verkostung der fünf Jahrgänge des LaSelva-Kultweins „Prima Causa“ ließ Cantina-Leiter Roland Krebsler die Besucher tiefer ins rubinrote Glas blicken und schmecken. Sein Urteil lautete: „Fünf Jahrgänge in Folge; ein fantastischer 2001er – ein erstaunlicher, frischer 2003er und ein noch junger 2010er, der locker in 10 Jahren wieder verkostet werden kann!“



Bildquelle: LaSelva Toskana Bio-Feinkost
Bildunterschrift: siehe Bilddatei-Beschriftung

+++ ENDE +++ Abdruck honorarfrei.

Cantina Sortiment, Infos & Film: www.laselva.wine

Presseservice: www.laselva.bio/presse

Presseinformationen, Bildmaterial, Interviews, Pressereisen, Kooperationen.

Contatto: Kontakt

LaSelva Toskana Feinkost-Vertriebs GmbH

Denise Kaltenbach-Aschauer (Pressereferentin), 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

Italien: cantina@laselva-bio.eu

Tel: 0039 0564/593077, Telefax: 0039 (0)564/885722



PRESEMMELDUNG



Rubrik „Service“: www.laselva.bio

Alle Produktbilder (Benutzername: „plaselva“, Kennwort „feinkost“)

Filme der Videothek über Anbau, Ernte und Verarbeitung

(auch als DVD in Deutsch, Englisch, Italienisch und Französisch erhältlich)

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. Die im DOC Morellino ansässige Cantina vinifiziert zwölf verschiedene von Naturland zertifizierte Weine unterschiedlicher Preisklassen und produziert 200.000 Flaschen jährlich. Prosecco, Grappa und Passito runden das italienische Sortiment ab. Sortimentsübersicht: www.laselva.wine.

Weinwissen mit allen Sinnen: Degustation, Hofbesichtigung & Agriturismo.

Wer mehr über Wein wissen möchte, ist auf LaSelva herzlich eingeladen. 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. (Informationen und Buchung unter www.laselva.bio.)

Arbeit im Rebberg und Weinkeller: nach biologischen Richtlinien.

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

Vor über 35 Jahren 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.

Die cantinaLaSelva wurde 2003 fertiggestellt. In der Kellertechnologie setzt LaSelva in erster Linie auf temperaturkontrollierte Gärung und schonende Pumpen. Die zwölf Bio-Weine reifen je nach Ausbau in rund 40 Edelstahltanks und 100 Eichenfässern mit insgesamt 3.600 Hektoliter Fassungsvermögen heran. Jährlich werden rund 200.000 Flaschen direkt vor Ort abgefüllt.

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, Ciliegiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Malvasia nera, Petit Verdot, Pugnello 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 September.

Kellerkapazität: 3.600 hl.

Ausbau: ein Teil des Weines für 6-14 Monate in französischen Barriques (Allier-Eiche, mittlere Röstung).

Abfüllung: Cuvées von sortenreinen gekelterten Weinen.

Produktion: 180.000 Flaschen Rotwein und 30.000 Flaschen Weißwein pro Jahr.

Biozertifizierung: nach EG-Verordnung 834/2007 kontrolliert und zertifiziert durch Naturland e.V.