

cantinaLaSelva

PRESSEMELDUNG



Vini d'oro:

Goldsegen – viermal Gold für die cantinaLaSelva!



Beim internationalen bioweinpreis 2014 holten vier Weine unterschiedlichster Charaktere Gold. Prämiert wurden: Vermentino, Privo, Pugnitello und Prima Causa.



Gräfelfing – Toskana, August 2014: LaSelva Inhaber Karl Egger und Kellermeister Roland Krebsler mussten dieses Jahr viermal ganz genau hinschauen. Beim „internationalen bioweinpreis 2014“ erhielt die toskanische cantinaLaSelva aus der Region Maremma vier Goldbewertungen. „Dass gerade unsere charakterstärksten Weine prämiert wurden, ist eine tolle Bestätigung für unsere Arbeit bei der Vinifizierung. Hier setzen wir in erster Linie auf Authentizität. Es schneiden absolut unterschiedliche Weine gleichermaßen sehr gut ab“, freut sich Krebsler.

Von dem erstmals abgefüllten, seltenen, lokalen Nischenwein „Pugnitello“ und dem Decanter-Gold-Träger und Dauer-Spitzenwein „Prima Causa“ über den neuen allergenarmen „Privo“ aus schwefelfreiem Ausbau bis hin zu der weißen Pionier-Traube der 80er Jahre, dem „Vermentino“ – sie alle bewiesen eine breite Aroma-Vielfalt mit unterschiedlichen Qualitäten. Und sie präsentierten die vegane und von Naturland zertifizierte cantinaLaSelva von ihrer besten Seite.

Die naturgemäßen, ortsgebundenen LaSelva-Weine drücken Klima und Geologie des Weinanbaugebietes der Maremma aus. Zu den insgesamt 25 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.

Agricoltura biologica in Toscana: seit 1980.

Vor 34 Jahren brachte der Münchner Unternehmer und Naturland Mitbegründer 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 natürlichem Gleichgewicht.

Rekordzahl beim internationalen bioweinpreis 2014: 729 Weine wurden verkostet.

Der internationale bioweinpreis 2014 war der erfolgreichste aller Zeiten. Mit einer Rekordzahl von 729 Bioweinen von 184 Winzern aus 19 Ländern konnte die unabhängige Jury aus Önologen, IHK geprüften Sommeliers und Weinfachberatern zum fünfjährigen



cantinaLaSelva

P R E S S E M E L D U N G



Jubiläum des unabhängigen Weinpreises eine durchweg positive Bilanz ziehen. Als Bewertung gab es Großes Gold, Gold und Silber zu gewinnen. Verkostet wurde nach der international anerkannten PAR®-Methode, die als besonders objektiv und nachvollziehbar gilt. (Weitere Informationen auch zu den einzelnen Ergebnissen: unter www.bioweinpreis.de.)

International: cantinaLaSelva im Handel.

LaSelva-Weine sind in Deutschland, Österreich und der Schweiz sowie international im Wein- und Feinkosthandel, in Naturkost- und Bioläden und in Biosupermärkten erhältlich. Die Cantina vinifiziert zwölf verschiedene von Naturland zertifizierte Weine unterschiedlicher Preisklassen und produziert rund 200.000 Flaschen jährlich. Prosecco, Grappa und Passito zu Cantucci & Co machen das italienische Sortiment komplett.

Messen: Interviews und Degustationen.

MillésimeBio - BioFACH - ProWein - Vinitaly

Vier unterschiedliche Charaktere: viermal Gold.



Mit den typischen Landweinen fing es an. Auf LaSelva, wo Karl Egger vor 34 Jahren auf seinem Landgut als erster Auslandsbetrieb von Naturland den Boden auf natürliche Weise fruchtbar gemacht hat. Heute stolzieren Fasane, Chianina-Rinder und Apennin-Schafe zwischen vielfältigen Rebbergen, Gemüse- und Obstkulturen auf 445 Hektar umher. Hier reifen die vier Goldträger heran, jeder sehr unterschiedlich in seiner Geschichte und Bedeutung:



Vermentino Maremma Toscana DOC 2013: weißer LaSelva-Pionier. (eVP 9,95 €/0,75 l)

Damals auf den ältesten Rebanlagen des Landgutes wie heute um das benachbarte Magliano reifen die Vermentino-Trauben in aller Ruhe aus – bis sie von gold-gelber Farbe sind. Mit dem Know-how des Schweizer Kellermeisters Roland Krebser entwickelte sich die mediterrane Küstentraube über die Jahre hinweg zu einem komplexen, vielschichtigen Spitzenwein.

Die Traube wird gekühlt, kühl verarbeitet und schonend gepresst. Durch Absetzenlassen des Trubes und nachfolgender Vergärung des klaren Mostes erreicht sie eine klare und intensive Frucht. Der Vermentino Maremma Toscana DOC 2013 aus 100 Prozent Vermentino-Trauben trinkt sich als fruchtbetonter trockener Weißwein, wohlschmeckend frisch, voll und ansprechend im Gaumen. Sein aromatisches Profil ist faszinierend und



cantinaLaSelva

PRESSEMELDUNG



erinnert an die Düfte der mediterranen Macchia. Kühl getrunken eignet er sich auch gut als Aperitif-Wein.



Prima Causa Toscana IGT 2011: erster Kultwein im neuen Jahrtausend. (eVP 29,50 €/0,75 l)

Der Zukauf der neuen Weinberge und die 2003 eingeweihte, größtenteils unterirdische Cantina waren Anlass für die Entwicklung des roten Spitzen-Pioniers und Kultweines im neuen LaSelva-Jahrtausend. Der Prima Causa Toscana IGT 2011 wurde eine Cuvée aus 60 Prozent Cabernet Sauvignon, 30 Prozent Merlot und 10 Prozent Petit Verdot. Für seinen Ausbau lagert der Wein zwölf Monate in französischen Barriques und mindestens zwölf Monate in der Flasche. Noten schwarzer Beeren und darin eingebettet Noten von Kaffee geben dem gehaltvollen Wein eine schöne Komplexität. Am Gaumen ist er markant und kontrastreich, kräftig und fruchtig – mit lang anhaltendem Abgang.



„Privo“ Maremma Toscana DOC 2013: aus schwefelfreiem Ausbau. (750 ml, eVP 12,95 €/St.)

Die cantinaLaSelva geht mit ihren bewährten Trauben auch bewusst neue Wege. Seit 2013 bietet sie neben ihren seit Jahrgang 2012 veganen Weinen ohne Eiweißklärung erstmals einen Wein aus schwefelfreiem Ausbau an. Das war bereits eine große Herausforderung bei der Weinlese, denn das Experiment setzte ein perfektes Traubengut voraus. Den „Privo“ Maremma Toscana DOC 2013 genießt man als einen kräftig-eleganten und zugleich allergenarmen Rotwein. Er ist eine Cuvée aus lokalen Sangiovese- und Alicante-Trauben. Jung getrunken, gehen sie auf in einem Wein, der unverfälscht und leicht verträglich den neuen Bedürfnissen der Weinliebhaber entspricht.



Pugnitello Maremma Toscana IGT 2011: fast vergessen, die kleine, einheimische Traube. (750 ml, eVP 29,50 €/St.)

Die geschichtsträchtige, vierte Goldtraube ist neu bei LaSelva und wurde 2013 erstmals abgefüllt. Geht man nach ihren Eigenschaften, erscheint die von der Universität Pisa auserwählte, seltene und ertragsschwache Pugnitello-Traube einem Winzer nicht gerade verfolgungswert. Wer aber die über Jahrzehnte oder Jahrhunderte gewachsene Artenvielfalt der Toskana mit samt ihren sortenreinen Aromen erhalten und genießen möchte, nimmt die Herausforderung der Vinifizierung gerne an.



Der Pugnitello Maremma Toscana IGT 2011 findet als Barrique-Wein und Nischenprodukt mit einem breiten Spektrum an Aromatik seinen Platz bei den Premiumweinen. Intensives Rot, weiche Tannine und Noten reifer Kirschen zeichnen diesen zur Alterung geeigneten Wein aus 100 Prozent Pugnitello-Trauben aus.

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

cantinaLaSelva

PRESEMEDLUNG



Presseservice:

Auf www.laselva-bio.eu/presse:

unter der Rubrik „Service“

- **Presseinformationen und -service**

- **Produktbilder, sonstiges Bildmaterial**

(zum Herunterladen, Passwort: „laselva“, Kennwort: „tomate“)

- **Filme der Videothek über Anbau, Ernte und Verarbeitung**

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



Presseservice siehe Anlage:

Interviews, Pressereisen, Medienkooperationen

Contatto: Kontakt

LaSelva Toscana Feinkost-Vertriebs GmbH

Denise Kaltenbach-Aschauer (Pressereferentin), Pasinger Str. 94, DE-82166 Gräfelfing

Telefon 00 49 89/89 55 80 68-78, Telefax 00 49 89/8 54 56 52

Messe-Handy: 00 49 162/97 89 831

denise.kaltenbach-aschauer@laselva-bio.eu



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.eu).

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

Weinberge: 25 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“.

Ertrag: 1,0 bis 1,5 kg/Rebe, entsprechend 50-80 dt/ha.

Lesezeit: September.

Kellerkapazität: 3.200 hl.

Rotwein-Vinifizierung: temperaturkontrollierte Gärung bei 26-28 °C während 10-21 Tagen, täglich mehrmaliges Überschütten des Traubenhutes.

Weißwein-Vinifizierung: temperaturkontrollierte Gärung bei 16 °C während rund 12 Tagen.

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

Abfüllung: Cuvées von sortenreinen gekelterten Weinen.

Produktion: rund 200.000 Flaschen pro Jahr.

Biozertifizierung: nach EG-Verordnung 2092/91 kontrolliert und zertifiziert durch Naturland e.V.