

# cantinaLaSelva

PRESEINFORMATION



## Zum 35. Geburtstag von LaSelva:

### Ein Wein mit der Kraft und Wärme der Maremma!

Die cantinaLaSelva präsentiert einen historisch komponierten **Jubiläumswein**. Auch darf sie sich über einen **neuen Reberg** und Erfolge ihrer jüngsten Projekte freuen.

Gräfelding/Toskana, März 2015: **LaSelva** schaut auf 35 Jahre Bio-Feinkost-Geschichte zurück. Pünktlich zum Jubiläum erhält die cantinaLaSelva des maremmanischen Landgutes ein besonderes Geschenk. Auf 100 Höhenmeter in einer exklusiven Morellino-Lage wird ein neuer, nun vierter Reberg auf ökologische Weise vorbereitet. In zwei Jahren rechnen LaSelva Inhaber Karl Egger und Cantina-Leiter Roland Krebsler mit gehaltvollen Sangiovese-Trauben. Die neue Lage in „Cupi“ besitzt einen durchlässigen, leichten, kalkarmen und sandreichen Boden mit Tonerde, der trotzdem reich an Magnesium und Kalzium ist. Im Frühjahr wird der Jubiläumswein IGT Rosso Toscano in limitierter Edition die LaSelva Weintradition würdigen. Er wurde historisch komponiert aus allen drei LaSelva Lagen, größtenteils aus dem ältesten Weingarten „LaSelva“ und mit Trauben aus einer alten Parzelle mit bis zu 60 Jahre alten Rebstöcken. *Congratulazioni e salute!*



**Tradizione e futuro: klassisch, ortsbezogen und auf neuen Wegen.**

Die Kunden verbinden mit dem Namen LaSelva und mit den Weinen Prima Causa, Cilieggiolo, Vermentino oder Morellino di Scansano ein Angebot an klassischen Qualitätsweinen. Die cantinaLaSelva geht mit ihren Trauben aber auch bewusst neue Wege.

Seit 2013 bietet sie neben ihren seit Jahrgang 2010 **veganen Weinen** ohne Eiweißklärung erstmals einen Wein von schwefelfreiem Ausbau an. Ganz im Trend von „free from“ lässt sich mit dem neuen allergenarmen „Privo“ auf den 35. Geburtstag anstoßen. Er ist von **Sulfit freiem** Ausbau und wurde letztes Jahr von Weinliebhabern sehr geschätzt und prämiert.

Ihre Kreativität in der Kunst der Vinifizierung stellt die cantinaLaSelva ebenso mit dem „Sangiovese Bianco“ unter Beweis. Die rote Traubensorte Sangiovese wird weiß ausgebaut, was in Italien bisher nur schwer zu finden war. *„In dem trockenen Weißwein steckt die Kraft eines Rotweins und die Eleganz und Leichtigkeit eines Weißweines“*, betont Roland Krebsler.

In den letzten Jahren widmete sich LaSelva der seltenen, kleinen toskanischen „Pugnitello“-Traube. Sie war, tief im Ertrag, beinahe in Vergessenheit geraten und wird

# cantinaLaSelva

## PRESEINFORMATION



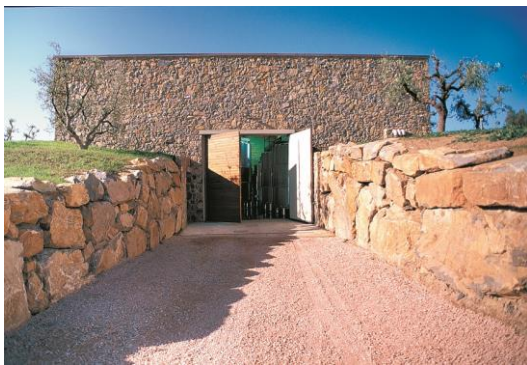
derzeit nur von wenigen Weingütern angepflanzt. „Neben unserem Super-Toskaner „Prima Causa“ haben wir mit dem „Pugnitello“ jetzt einen besonders ortsbezogenen, geschichtlich spannenden, heimischen Spitzenwein mit Lagerungspotenzial“, freut sich Karl Egger, der als Naturland Mitgründer besonders die über Jahrzehnte oder Jahrhunderte gewachsene Arten-Vielfalt der Toskana mitsamt ihren sortenreinen Aromen erhalten und genießen möchte.

### **Arbeit im Rebberg: nach biologischen Richtlinien.**

Zu den insgesamt 25 Hektar großen Anbaugeländen 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.

Vor 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.

### **Unterirdische Cantina: Natur-Elemente und moderne Kellertechnologie.**



Naturstein aus den eigenen Rebbergen bildet das Mauerwerk der 924m<sup>2</sup> 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 begrüntem Dach sorgt sie durch ihre Bauweise bereits für Kühlung.

In der Kellertechnologie setzt LaSelva in erster Linie auf temperaturkontrollierte Gärung und schonende Pumpen. Die zwölf Bio-Weine reifen in rund 40 Edelstahl tanks und 100 Eichenfässern mit insgesamt 3.200 Hektoliter Fassungsvermögen heran. Jährlich werden daraus rund 200.000 Flaschen produziert.

### **Responsabilità: prämiertes regionales Engagement in der Maremma.**

LaSelva wurde für seine Bio-Kompetenz und sein regionales Engagement von der italienischen Organisation „Legambiente“ zum Thema "Ruralità e innovazione in Maremma 2014" prämiert, (<http://www.festambiente.it>). Das war eine schöne Anerkennung der Unternehmensleistung der letzten 35 Jahre!

# cantinaLaSelva

PRESEINFORMATION



## 35 Jahre – Jubiläumsportrait/Bildmaterial:

Mehr zu LaSelva lesen und sehen Sie in dem beigelegten Jubiläumsportrait und auf [www.laselva.bio/presse](http://www.laselva.bio/presse) und [www.cantina.laselva-bio.eu](http://www.cantina.laselva-bio.eu)

## Jubiläums -Edition

### **Jubiläumswein IGT Rosso Toscano: mit der Kraft und Wärme der Maremma. Aus dem Weingarten „LaSelva“, wo alles begann.**

(750 ml, eVP 6,95 €/St.)

**Terre de LaSelva:** In den 90er Jahren entdeckte die Winzer-Szene die südliche Toskana, die „Maremma“. Karl Egger nahm die Herausforderung eines von Naturland zertifizierten Weinanbaus direkt auf seinem Landgut „LaSelva“ sofort an. 25 Jahre später besitzt die heutige cantinaLaSelva drei Weinberge. Ein weiterer wurde 2014 dazugekauft. Zusammen mit Weinmacher Roland Krebsler kreiert Egger mittlerweile 12 international prämierte Naturlandweine und produziert zirka 200.000 Flaschen pro Jahr.

So ist es von „historischer“ Bedeutung, dass ein Großteil der Trauben des Jubiläumsweines im Weingarten „LaSelva“ und teilweise in einer bis zu 60 Jahre alten Parzelle herangewachsen ist. Die Traubensorten Sangiovese und Malvasia Nera reifen auf wenigen Metern über dem Meer, in einer Lage mit einem mittelschweren, sandreichen Boden.

Die restlichen 25 Prozent setzen sich aus Merlot und Cabernet Sauvignon zusammen. Die Trauben stammen von dem naturbelassenen Weinberg „Uccellina“, aus dem Park der „Vögel“, dem „Naturpark Maremma“ am Meer und von den Hängen um das mittelalterliche Städtchen „Magliano“ wenige Kilometer entfernt im Landesinneren. Diese liegen auf rund 120 Meter über dem Meeresspiegel und haben Böden mit einem hohen mineralisch-steinigen Anteil. Die Kombination der drei Lagen gibt dem Wein seine harmonische Komplexität. Ein Wein mit der Kraft und Wärme der Maremma. Salute!

- Alkohol: 13,5 % vol.
- Ausbau: 6 Monate imahltank und mindestens 1 Monat in der Flasche

### **Free from „Privo“ Maremma Toscana DOC 2013: jung ausgezeichnet, allergenarm und von schwefeldfreiem Ausbau. (750 ml, eVP 12,95 €/St.)**

#### **Schwefeldioxid: Allergen und Aromagarant zugleich.**

Seit Ende des 18. Jahrhunderts setzt man Schwefeldioxid dem Wein gasförmig oder in wässriger Lösung zu. Ein Wein mit Sulfid-Zugabe lässt sich länger lagern, ohne dass er durch Oxidation komplett „umkippt“. Auch verhindern Sulfite unerwünschte Nachgärungen in der abgefüllten Flasche, da sie Mikroorganismen, wie zum Beispiel Hefen, an ihrer Arbeit effektiv hindern.



# cantina LaSelva

## PRESEINFORMATION



Somit sind Sulfite förderlich für die Entwicklung eines fruchtigen und reinen Aromas. Sie zählen aber auch zu den unerwünschten Allergenen. Der Höchstwert bei Weinen aus ökologischem Anbau darf bis zu 150 mg/l (Milligramm pro Liter) betragen. Seit vielen Jahren liegt LaSelva mit 40 bis 70 mg/l massiv unter dem Höchstwert.

Der „Privo“ liegt bei einem Wert von unter 10 mg/l und darf sich nach gesetzlichen Vorgaben als Wein „ohne Zugabe von Sulfiten“ bezeichnen lassen. Denn Sulfite entstehen bei der alkoholischen Gärung auch auf natürliche Weise in geringen Mengen (5-30 mg/l).

### **Auch ohne Sulfite: eine kräftige, elegante Cuvée.**

Eine Produktion ohne Zugabe von Sulfiten setzt ein absolut perfektes und gesundes Traubengut voraus, viel Aufmerksamkeit bei der Verarbeitung und eine moderne Kellertechnologie, soll am Ende der Geschmack nicht darunter leiden.

Der kräftige, elegante Rotwein beweist geschmacklich, dass das LaSelva-Experiment vorzüglich geglückt ist: Der „Privo“ ist eine Cuvée aus Sangiovese- und Alicante-Trauben. Jung getrunken gehen sie auf in einem Wein, der unverfälscht und leicht verträglich den neuen Bedürfnissen der Weinliebhaber entspricht.

- Kräftig-eleganter Wein, komplex und harmonisch. Alkohol: 14 % vol.
- Ausbau: 6 Monate im Stahltank und mindestens einen Monat in der Flasche, Lagerfähigkeit: 2 - 3 Jahre
- **Jung ausgezeichnet:** Auf der italienischen 23. nationalen Weinverkostung anlässlich des „Festambiente 2013“ der Region Grosseto in der Toskana wurde der Privo zum besten jungen Wein gekürt. Das Genussmagazin „Selection“ bewertete ihn in „Top Weine International 2013“ mit \*\*\* (sehr gut). 2014 freute er sich über Gold beim internationalen Bio-Weinpreis nach PAR-System!

### **Pugnitello IGT Maremma Toscana 2010: fast vergessen, die kleine, einheimische Traube.** (750 ml, eVP 29,50 €/St.)

Die einzelnen, teilweise dickhäutigen Trauben hängen wie winzige geballte Fäuste („pugno“, auf Italienisch) an den kleinen Traubenbündeln. Geht man nach diesen Eigenschaften, erscheint die wiederentdeckte, seltene, ertragsschwache Pugnitello-Traube einem Winzer nicht gerade verfolgungswert. Wer aber die über Jahrzehnte oder Jahrhunderte gewachsene Arten-Vielfalt der Toskana mitsamt ihren sortenreinen Aromen erhalten und genießen möchte, nimmt die Herausforderung der Vinifizierung gerne an.

### **Klein aber oho: mit Passion beim Keltern entfaltet sich ein einzigartiges Aroma.**

Der Pugnitello fordert viel Passion beim Keltern. Durch eine lange Gärphase von 21 Tagen und durch intensive Pflege in der Ausbauphase wurde aus den Pugnitello-Trauben





ein komplexer Lagerwein. So findet er als Nischenprodukt durch seine komplexe Aromatik seinen Platz bei den Premiumweinen.

Die cantinaLaSelva ist eines der wenigen Weingüter, die sich der kleinen, seltenen Traube angenommen haben. Sie wächst in der Nähe des pittoresken Dorfes Magliano in Hanglage auf einem kalkreichen Boden.

Die Pugnitello-Traube wurde 1981 in Cinigiano südwestlich von Montalcino wiederentdeckt. 1990 wählte die Universität Pisa auf der Suche nach einheimischen Rebsorten der Toskana von 300 Rebsorten 13 seltene Trauben aus, die in der Vinifizierung weiterverfolgt werden sollten. Die Pugnitello-Traube gehörte dieser Auswahl an und wurde nach der ersten kommerziellen Abfüllung in 2003 offiziell als anerkannte nationale Rebsorte registriert.

- Rebsorte: 100 % Pugnitello
- dichtes Rubinrot, weiche Tannine und Noten reifer Kirschen, Alkohol: 14,5 % vol.
- Ausbau: 12 Monate in französischen Barriques und mindestens 12 Monate in der Flasche, Lagerfähigkeit: 8 – 10 Jahre
- Premiere beim Internationalen Bio-Weinpreis 2014 nach PAR-System: Gold!

### **„Sangiovese Bianco“ IGT Bianco Toscano 2012: ein Weißwein aus roten Sangiovese-Trauben. (750 ml, eVP 11,95 €/St.)**

Der Saft der meisten Weintrauben ist hell. Ihre Farbstoffe sitzen fast zu 100 Prozent in der Schale. Werden die Trauben direkt vor der Gärung abgepresst, erhält man weißen Wein. Dazu muss das Lesegut gesund und unverletzt zur Verarbeitung gebracht und so schnell wie möglich gekeltert werden. Dieses Verfahren wird in Frankreich als „blanc de noir“ bezeichnet. In Italien ist dies eine Neuheit und bis heute nur schwer zu finden.

#### **Zum richtigen Zeitpunkt: schnelles Abpressen vor der Gärung.**

Verpasst man den richtigen Zeitpunkt, gehen vor dem Keltern die Farbstoffe von der Schale in den Traubensaft über. Die Trauben des „Sangiovese Bianco“ werden relativ früh geerntet, so dass sie noch eine angenehme Säure haben, und werden dann gekühlt und direkt abgepresst. Den trockenen Weißwein aus reinen Sangiovese-Trauben zeichnet ein typisch fruchtiger Geschmack aus. Dieser entwickelt sich, indem der Wein, wie bei Weißweinen üblich, bei tiefen Temperaturen über einen langen Zeitraum vergoren wird.

- Rebsorte: 100% Sangiovese
- Trockener, eleganter, fruchtiger Weißwein mit angenehm erfrischender Säure, Alkohol: 13% vol.



# cantinaLaSelva

## PRESSEINFORMATION



- Ausbau: 6 Monate im Stahltank und mindestens einen Monat in der Flasche, Lagerfähigkeit: 1 - 2 Jahre

### **International prämiert: außergewöhnliche Auszeichnungen 2013-2015.**



3 x



- **Internationaler Weinpreis MUNDUS VINI BioFach 2015: Gold** für Ciliegliolo Maremma Toscana DOC 2012 und **3 x Silber** für Morellino di Scansano DOCG 2013, Pugnietello Maremma Toscana IGT 2011 und Vermentino Maremma Toscana DOC 2013.
- **internationaler bio-weinpreis 2014 nach PAR-System: 4 x GOLD!** Für Prima Causa Maremma Toscana IGT 2011, Privo Maremma Toscana DOC 2013, Pugnietello Maremma Toscana IGT 2011 und Vermentino Maremma Toscana DOC 2013.
- **MillésimeBio 2014:** Anlässlich Europas wichtigster Bioweinmesse gewinnt der Prima Causa Maremma Toscana IGT 2010 **Silber**.
- **Decanter „World Wine Awards 2013“: Gold!** Von 14.362 weltweit eingereichten Weinen zählte der Prima Causa Maremma Toscana IGT 2010 zu den lediglich 229, die mit Gold ausgezeichnet wurden. Für den Morellino „Colli dell’Uccellina“ di Scansano DOCG 2010 gab es von der englischen Weinbibel Bronze.
- **WineSpectator 2014: 90 Punkte!** Mit dem „Morellino LaSelva DOCG 2012“ hat die cantinaLaSelva 90 Punkte bekommen.



### **Messen: Interviews und Degustationen.**

MillésimeBio - BioFACH - ProWein - Vinitaly

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

### **Presseservice:**

**Auf [www.laselva-bio.eu](http://www.laselva-bio.eu):**

unter der Rubrik „Service“

- **Presseinformationen, Bildmaterial und -service**

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

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

### **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

[denise.kaltenbach-aschauer@laselva-bio.eu](mailto:denise.kaltenbach-aschauer@laselva-bio.eu)



# cantinaLaSelva

## PRESEINFORMATION



### **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 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. Sortimentsübersicht: [www.laselva.bio](http://www.laselva.bio).

### **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](http://www.laselva.bio).)

### **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“.

**Lesezeit:** September.

**Kellerkapazität:** 3.200 hl.

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

**Abfüllung:** Cuvées von sortenreinen gekelterten Weinen.

**Produktion:** ca. 200.000 Flaschen pro Jahr.

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