

Bindella
la vita è bella

wein / BANFI

AUF DER SUCHE NACH BALANCE

Cristina Mariani-May verkörpert das Weingut Castello Banfi aus Montalcino in der dritten Generation. Seit mehr als vierzig Jahren gehört das Gut zur Speerspitze der Region und besticht mit seinen Brunelli. Wir haben mit der Winzerin über Vergangenheit und Zukunft gesprochen.

INTERVIEW DOMINIK VOMBACH

FALSTAFF *Frau Mariani-May, Sie arbeiten seit den frühen 90er-Jahren für das Weingut ihrer Familie, Castello Banfi. Was hat sich seit dieser Zeit verändert?*

MARIANI-MAY Wir selbst haben sehr viel auf Castello Banfi geforscht. Vor allem, was die unterschiedlichen Sangiovese-Klone betrifft. Es gibt auf unserem Anwesen 29 verschiedene Bodenarten, viele verschiedene Mikroklimata, und uns ging es darum, zu verstehen, welche Klone in welchem Terroir am besten funktionieren. Ausserdem spielt das Thema Nachhaltigkeit in der gesamten Region eine immer grössere Rolle.

Von wie vielen Sangiovese-Klonen sprechen wir hier?

In Italien gibt es über 100 Sangiovese-Klone, 15 davon stammen von Banfi. Die Erkenntnisse unserer Forschungsarbeit dienen dazu, uns stetig weiterzuentwickeln, vor allem in einer Zeit, in der das Klima sich verändert und wir die Auswirkungen immer stärker spüren. Die Jahrgänge werden immer extremer, im einen Jahr ist es nass und kühl, im anderen heiss und trocken. Unser Ziel ist es, herauszufinden, wie wir am meisten aus der Sangiovesetraube herausholen können, ohne allzu sehr vom Jahrgang abhängig zu sein.

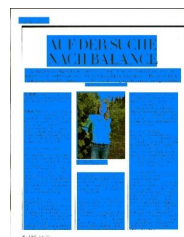
Von diesen Forschungsergebnissen könnte die gesamte Region profitieren.

Damit die Wirkung unserer Forschung möglichst weitreichend ist, stellen wir als erstes Privatunternehmen in diesem Bereich die Forschungsergebnisse der italienischen Regierung zur Verfügung. Damit übernehmen wir eine Vorreiterrolle. In den letzten Jahren beobachten wir, dass immer mehr Produzenten in Montalcino unsere Ergebnisse in ihre

Arbeit einfliessen lassen – mit dem Ziel, die Qualität der Weine zu steigern. Letzteres ist unabdingbar und hilft der gesamten Region, sich auf dem globalen Markt zu behaupten. Schliesslich zählt der Brunello zu den besten Rotweinen der Welt.

Sie sprechen von Qualität, gibt es denn einen Sangiovese-Klon, der bei Ihrer Forschung hinsichtlich dieses Aspekts besonders heraussticht?

Es kommt natürlich sehr stark auf die Umgebungsbedingungen, das Mikroklima und den Boden an. Es gibt also nicht den einen Klon, der besonders heraussticht. In der Vergangenheit ging man davon aus, dass Brunello der Sangiovese-Grosso-Klon sei. Das ist aber nicht korrekt. Sangiovese Grosso ist zwar weit verbreitet, aber nicht der einzig wahre



Bindella
la vita è bella



Cristina Mariani-May,
CEO und Präsidentin Banfi Vintners
Klon, wenn es um höchste Qualität geht.
Unsere Forschungsergebnisse zeigen, dass
eine Mischung aus 3 bis 4 verschiedenen
Klonen, gemeinsam im Rebberg gepflanzt,
die besten Ergebnisse hervorbringt. Uns geht
es darum, das Zusammenspiel der verschiede-
nen Klone im Weinberg und letztendlich auch
im Wein zu verstehen.

Es geht also um Diversität?

Korrekt, und dazu kommt die Balance.
Der eine Klon mag hinsichtlich der Säure her-
ausstechen, der andere bezüglich des Tannins,
ein anderer, was Frucht und Farbe angeht.
Werden sie zusammen vinifiziert, können sie
aber einen Wein von grosser Balance und
Struktur hervorbringen. Wir sprechen hier
also von einem sogenannten Fieldblend. Die
Trauben eines Weinbergs werden zusammen
geerntet und anschliessend ausgebaut.

*Sie erwähnten zu Beginn das Thema Nach-
haltigkeit. Was genau bedeutet nachhaltiges
Arbeiten auf Castello Banfi?*

Es geht uns darum, das Terroir zu bewahren
und die Rebberge nicht zu sehr zu belasten.
Wir sind zwar nicht biologisch zertifiziert,
aber wir arbeiten mit natürlichen Dünge-
und Spritzmitteln. Wir bereiten das Wasser
und forsten unsere Wälder auf. Auf Banfi
sind zwei Drittel der Fläche Rebberge, der
Rest sind Wälder und andere Ausgleichsflä-
chen. Und natürlich geht es beim Thema
Nachhaltigkeit um den sozialen Aspekt,
unsere Angestellten sowie das Teilen unserer
Forschungsergebnisse mit den anderen Pro-
duzenten in Montalcino. Uns gehört das
Land nicht, wir schützen es nur für die
nächsten Generationen.

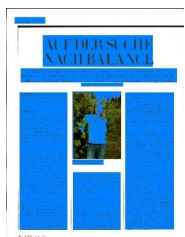
Datum: 18.07.2019

GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN
falstaff

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8032 Zürich
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 28'000
Erscheinungsweise: 8x jährlich



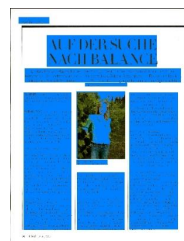
Seite: 56
Fläche: 124'073 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 74214911
Ausschnitt Seite: 3/4

Bindella
la vita è bella





Bindella
la vita è bella



91

ASKA 2016
Banfi, Ezio Rivella
Montalcino (SI)

In der Nase reife, eingekochte dunkle Früchte, Pflaume und Kirsche. Dazu Lakritze und feine ätherische Noten. Am Gaumen weich, füllig und doch elegant, mit viel Schmelz ausgestattet. leicht spürbares Tannin und harmonischer Gesamteindruck.

bindella.ch
CHF 19,-



90

BRUNELLO DI MONTALCINO 2014
Banfi, Ezio Rivella
Montalcino (SI)

Elegantes, dezentes Bukett mit Noten von reifer Sauerkirsche, Brombeere und etwas Veilchen. Am Gaumen sanfter Auftakt, dann tragende, prägnante Säure, spürbares Tannin. Guter Essensbegleiter, der noch reifen kann.

bindella.ch
CHF 37,-



90

LA LUS 2016
Banfi, Ezio Rivella
Montalcino (SI)

Reife, intensive Pflaumenfrucht in der Nase, ausserdem kräuterwürzige Anklänge von Liebstöckel, Wermut und Engelwurz. Am Gaumen füllig, sehr schmeichelnd, mit dunkler Frucht und reifem, feinkörnigem Tannin ausgestattet. Langer, aromatischer Abgang.

bindella.ch, CHF 20,-