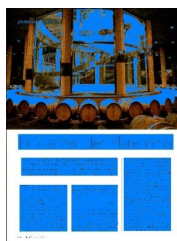


# Im Herzen der Maremma

Was nur eingefleischten Weinkennern bekannt sein dürfte:  
Im Süden der Toskana betreibt Antinori seit 20 Jahren ein  
ökologisches Vorzeigegut mit 170 Hektaren Reben und einer  
topmodernen Kellerei – willkommen auf Le Mortelle!

Zugegeben, das Antinori-Gut in der Maremma macht von aussen einen eher unspektakulären ersten Eindruck. Doch wo, wenn nicht auf Le Mortelle, lohnt es sich, sprichwörtlich hinter die Fassade zu blicken – genauer hinter die Natursteinfassade der modernen, in den Hang gebauten Kellerei. Geschickt

übt sie sich in Zurückhaltung und überlässt der pittoresken Rebenlandschaft die Hauptrolle. Denn auffallen und dem Besucher in Erinnerung bleiben will man auf Le Mortelle vor allem mit den önologischen Erzeugnissen und der landwirtschaftlichen Idylle vor Ort. Und so wird spätestens das Betreten der Produktionsstätte den Besu-



cher in Staunen versetzen. Doch dazu später mehr.

## FLÜSSIGES GOLD DER MAREMMA

Kaum eine andere Gegend in Italien trumpft mit einer solchen Vielfalt an Traubensorten auf wie die Maremma, der südlichste Teil der Toskana. Antinori bespielt den lehmig-sandigen Boden von Le Mortelle auf gekonnte Weise: Die 170 Hektaren Reben sind bestockt mit Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Carménère. Dazu gesellen sich weisse Varietäten wie Vermentino, Viognier und Ansonica, aus denen die erfahrenen Winzer ihren erfrischend fruchtigen Bianco Viviva keltern. Apropos keltern: Wir wollten mehr über die moderne, dreistöckige Kellerei von Le Mortelle erzählen – ein besonders schönes Beispiel, wie sich der Winzer in seiner Produktionsstätte die Schwerkraft zunutze machen kann: Ganz nach dem physikalischen Prinzip «die Masse fällt» gelangt das Traubengut nach dem Entrappen im Obergeschoss ohne mechanische Einwirkung in den tiefer gelegenen Gärtank und schlummert schliesslich im unterirdischen Barrique-Keller seiner Vollendung entgegen. Mit einem qualitativ hervorragenden Wein bedankt sich die Traube für diese sanfte Behandlung über den gesamten Produktionsprozess hinweg. Die imposante Wendeltreppe in der Mitte des Gebäudes führt Besucher und Besucherinnen durch alle Phasen der Vinifikation und bietet grosszügigen Einblick in die önologische Schatzkammer.

## EINE LIAISON MIT GESCHICHTE

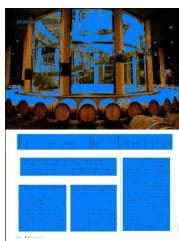
Antinoris Hingabe für höchste Qualität kommt nicht von ungefähr, schliesslich währt die Liebe der Winzerfamilie aus Florenz zum fruchtbaren Landstrich im Süden der Toskana bereits seit 150 Jahren. Was

1863 mit dem Kauf des kleinen Rebgartens Poggio Franco begann und über Jahrzehnte mit dem Zukauf von Parzellen gewachsen ist, gipfelte 1999 im Erwerb der gesamten Ländereien der Fattoria. Der betörende Duft der wilden Myrte (italienisch: la mortella) prägt die Küstenzone der Maremma und ist das Symbol von Le Mortelle. Der namensgebende Mittelmeerstrauch ist denn auch überall auf dem 270 Hektaren grossen Anwesen zu sehen – und zu riechen. Antinori führt das Landgut heute als ökologisches Gesamtprojekt: mit bedeutenden Ausgleichsflächen für Flora und Fauna sowie zwei unberührten Seen. Doch das Augenmerk gilt – wie könnte es bei diesem Eigentümer anders sein – auf dem Weinbau. Neben dem Weisswein Viviva – sein Name ist übrigens nicht nur eine Ableitung der verwendeten drei Traubensorten, sondern auch eine Hommage an Piero Antinoris Enkeltochter Viviva – macht die Fattoria auch mit der roten Assemblage Poggio alle Nane von sich reden. Der facettenreiche Tropfen aus Trauben von der Anhöhe, wo einst Enten (italienisch: nane) gezüchtet wurden, gehört seit seiner Lancierung vor zehn Jahren zu den Bestsellern der Tenuta. Aber auch der Botrosecco, ein Duett von Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, ist eine überzeugende Entdeckung und steht aktuell im sechsten Jahrgang seines noch jungen Lebens.

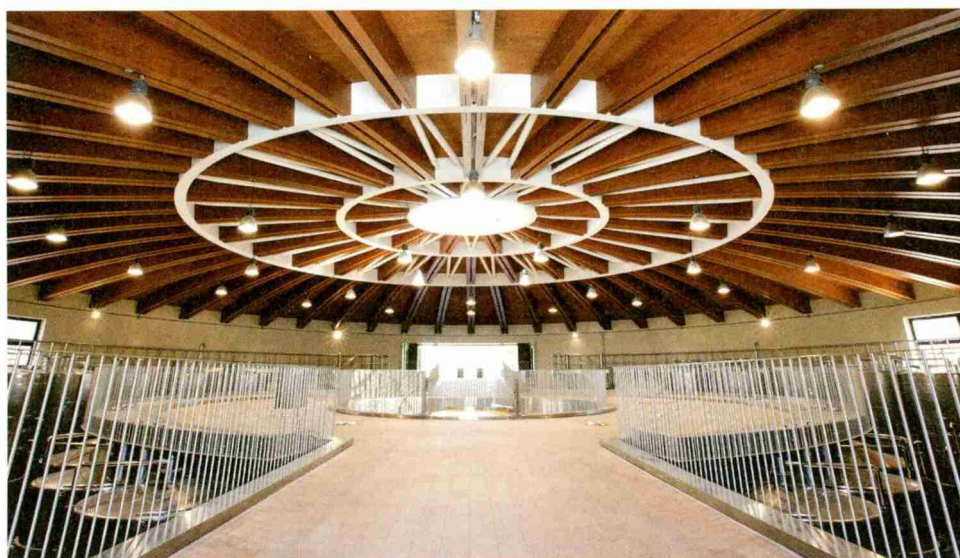
## INFO

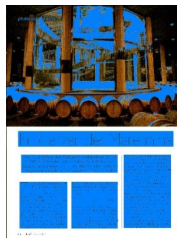
Alle Weine von Le Mortelle sind erhältlich bei:  
[bindella.ch/weinshop](http://bindella.ch/weinshop)





*Bindella*  
la vita è bella





**BESUCHEN SIE  
LE MORTELLE**

Antinoris Fattoria Le Mortelle  
heisst Besucher das ganze Jahr über  
herzlich willkommen: für eine  
Besichtigung des dreistöckigen Kellers,  
eine Degustation mit Panorama-Ausblick  
oder einen Einkauf im Hofladen.

Zu reservieren unter:  
T: +39 0564 944003  
[visite@lemortelle.it](mailto:visite@lemortelle.it)