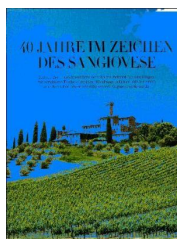


# 40 JAHRE IM ZEICHEN DES SANGIOVESE

Castello Banfi – das toskanische Weinschloss, bekannt für seine Hingabe zur Sangiovese-Traube – feiert sein 40-jähriges Jubiläum. Wie aus einem amerikanischen Traum eine italienische Erfolgsgeschichte wurde.

52 | falstaff | okt. nov. 2019



*Bindella*  
 la vita è bella

**D**er berühmte amerikanische Traum: Im Fall der Familie Mariani war es der Traum von Italien. Ende der 1970er-Jahre erfüllten sich die italoamerikanischen Brüder John und Harry Mariani, die als Weinimporteure in New York erfolgreich waren, einen lang gehegten Wunsch: Sie kauften ein Weingut in Montalcino. So weit ist die Geschichte nicht ungewöhnlich. Was die Familie Mariani jedoch auszeichnet, ist das Herzblut, mit dem sie sich auf Castello Banfi für die Region und ihre Flaggschiff-Traube Sangiovese einsetzt – eine Liebe und Leidenschaft, die mittlerweile seit 40 Jahren blüht.

#### SUMMUS: DIE SPITZE DES WEINBERGS

An den Südhängen von Montalcino, auf 250 Meter über dem Meer, gedeiht die autochthone Sangiovese-Varietät besonders gut. Die allerbesten Trauben vergärt das Weinhaus Banfi zum «Summus», der nur in Topjahren produziert wird. Der körperreiche Rote – assembliert mit Cabernet Sauvignon und Syrah – schlummert fast zwei Jahre in der Barrique und weitere sechs Monate in der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt. Er wird seinem Namen mehr als gerecht: «Summus» bezeichnet im Lateinischen «das Höchste, die Spitze». Und tatsächlich: Dieser Tropfen – 2015 gilt als Jahrhundertjahrgang – wird den höchsten Ansprüchen gerecht.

#### JUNGE IDEEN FÜR DAS CASTELLO

Mit innovativen Methoden und mehrheitlich nach biologischen Grundsätzen bewirtschaftet heute Cristina Mariani-May die 2800 Hektaren grosse Tenuta im Herzen der Toskana. Die Tochter von John Mariani ist verantwortlich für die über zehn Millionen Flaschen, die das Weinschloss jährlich verlassen – vom fröhlichen Alltagstropfen bis zur weltbekannten Spezialität Brunello di Montalcino. Die Macher der toskanischen Kreszen-

zen halten dabei ihre Traditionen hoch. Das heisst nicht, dass nichts Neues ausprobiert wird – ganz im Gegenteil.

#### IN ALTEN WEINFÄSSERN REIFT ESSIG

Die Brunelli und Rossi di Montalcino von Castello Banfi sind beliebte und absatzstarke Klassiker. An denen wird nicht gerüttelt. Ihre Experimentierfreudigkeit und Offenheit gegenüber Neuem zeigt die Besitzerfamilie Mariani in technologischen Aspekten. Viel Zeit und Geld steckt sie in die Forschung und Entwicklung; die Zusammenarbeit mit ausgewiesenen Spezialisten ist eng. Das richtige Holz für die Fässer etwa wird anhand unzähliger Versuche bestimmt, an neuen Produktionsabläufen feilt man so lange, bis das Ergebnis zu 100 Prozent überzeugt. Dadurch entstehen manchmal auch neue Produkte wie etwa die Salsa Balsamica Etrusca, ein hochkonzentrierter Balsamico, der zwölf Jahre in unterschiedlichen Holzfässern reift.

Banfi ist ausserdem das erste Weingut Italiens, das für seine vorbildliche Haltung in ethischen, sozialen und ökologischen Aspekten ausgezeichnet wurde. Dabei erhielt die umsichtige Winzerfamilie besondere Anerkennung für die ressourcensparende Bewässerung der Weinberge durch künstlich angelegte Seen. Darüber hinaus sind die Önologen der Kellerei stetig bestrebt, mittels innovativer Produktionsmethoden den Einsatz von Schwefel zu reduzieren. Dass dies der Qualität keinen Abbruch tut, bezeugen die Weine des Castellors auf eindruckliche Weise.

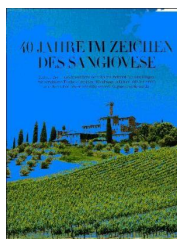
#### TIPP DES WINZERS

Bei einer Reise durch die Toskana ein paar Tage Dolce Vita geniessen: zum Beispiel im Boutique-Hotel «Il Borgo» der Familie Mariani Charmante Zimmer und Suiten, eine hauseigene Taverne mit toskanischen Köstlichkeiten und eine Enoteca, die jeden Weinliebhaber glücklich macht.

#### Castello Banfi

Il Borgo  
 Poggio alle Mura





*Bindella*  
la vita è bella

Montalcino (SI)  
T: +39 0577 877700  
[castellobanfiilbordo.com](http://castellobanfiilbordo.com)

## INFO

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

