VON SALIS



Maremma Toscana DOC

Tenuta Serpaia Marmea 2024

CHF 42.00

75cl
12.5%
Toscana
Ciliegiolo
AN 5492724

Degustationsnotiz
Die Nase ist kühl, präzise und floral, mit weißer Blüte, Stachelbeere, Himbeere und gelbem Pfirsich. Am Gaumen wirkt er kristallin, salzig und wachsig-kalkig in der Textur. Gelber Pfirsich und eine markante Süsskirschnote formen das Fruchtgerüst, unterlegt von einem Hauch Feuerstein. Die Struktur ist linear, spannungsgeladen, das Finale trocken und tief.

Herstellung
Die ganzen Trauben werden sanft gepresst. Über Nacht klärt sich der Most durch natürliche Sedimentation, danach folgt der Abzug in ein 600-Liter-Fass – teils auch in gebrauchte Barriques aus französischer Eiche. Die Gärung startet mit Pied de Cuve, BSA erfolgt natürlich. Nach etwa einem Monat wird erstmals geschwefelt. Der Wein bleibt rund 7 Monate auf der Vollhefe, mit 1–3 Batonagen, danach filtriert, abgefüllt und 6 Monate auf der Flasche gelagert.

Geniessen zu
Scampi-Crudo mit Zitrusöl, Safran-Risotto, Rote Rrüben Carpaccio mit Büffelricotta und Fenchelpollen.

Produzent
Ende der 1990er Jahre entschieden sich Christine und Paolo Endrici, renommierte Winzer aus dem Trentino und Inhaber der traditionsreichen Cantina Endrizzi, ihre Weinleidenschaft in einer neuen Region weiterzuentwickeln. Gemeinsam mit Christines Bruder Thomas Kemmler folgten sie ihrer Faszination für die wilde, vom Meer geprägte Landschaft der Maremma in der südlichen Toskana. In der Silvesternacht 1999 fiel die Entscheidung, hier ein neues Weingut zu gründen: die heutige Tenuta Serpaia.

Der Name Serpaia geht auf die Bezeichnung der Einheimischen zurück und bedeutet «Schlangennest». Das erworbene Land war steinig, karg und ursprünglich nur als Weide genutzt. Diese Herausforderung verstanden Christine und Paolo Endrici als Chance. Mit Respekt vor der Natur und grosser Entschlossenheit machten sie das Gelände urbar und bepflanzten es mit Reben. Der mineralreiche Boden und das mediterrane Klima erwiesen sich rasch als ideale Voraussetzungen für charaktervolle Weine aus der Maremma.

In einer Phase intensiver qualitativer Entwicklung der Region arbeiteten die Endrici mit dem renommierten Önologen Tibor Gal zusammen, der zuvor unter anderem für Antinori tätig war. Er unterstützte den strukturellen Aufbau der Tenuta und die Auswahl geeigneter Klone und legte damit den Grundstein für einen präzisen, hochwertigen Weinbau.

Heute umfasst die Tenuta Serpaia rund 30 Hektar sanft abfallender Rebflächen bei Fonteblanda in der Provinz Grosseto. Von hier eröffnet sich der Blick auf den Golf von Talamone, die Isola del Giglio und bei klarer Sicht bis nach Korsika.

Tenuta Serpaia steht für die Verbindung von norditalienischer Präzision und toskanischer Ausdruckskraft. Die Weine sind geprägt von Sonne, Meer und Mineralität, harmonisch, fruchtbetont und samtig im Stil. Typisch Maremma und zugleich klar erkennbar von der Handschrift der Familie Endrici.

VON SALIS



Tenuta Serpaia Marmea 2024

Region
In der Toskana entstehen Jahr für Jahr Spitzenweine in einer Menge, die keine andere Region des Landes vorzuweisen hat. Mit ihren Hügeln und den perfekten klimatischen Bedingungen, begünstigt durch die kühle Meeresbrise in den Sommermonaten gedeihen hier sowohl französische als auch einheimische Traubensorten. Auf über 64'000 Hektaren werden hier überwiegend die Sorten Sangiovese, Merlot und Vernaccia angebaut.

Subregion
Die Maremma gilt als die aufstrebende Weinregion der Toskana und wird oft als «die andere Toskana» bezeichnet. Entlang der südlichen Küste zwischen Livorno, Grosseto und der Halbinsel Argentario vereint sie Sonne, Meer und mediterrane Weinkultur auf eindrückliche Weise. Wo früher Sumpfgebiete lagen, entstanden im 20. Jahrhundert fruchtbare Rebflächen, die heute zu den spannendsten Terroirs Italiens zählen.

Unter dem Namen Maremma Toscana DOC entstehen seit 2011 Weine mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung. Das Gebiet umfasst die gesamte Provinz Grosseto und bietet dank seiner vielfältigen Böden – von sandigem Küstenlehm bis zu mineralischen Vulkanformationen rund um den Monte Amiata – ideale Bedingungen für charakterstarke Weine mit Frische, Tiefe und Struktur.

Rund drei Viertel der Produktion sind Rotweine, geprägt von Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah, die hier mediterrane Wärme mit eleganter Balance verbinden. Besonders bekannt ist die Unterregion Morellino di Scansano DOCG, deren Weine aus mindestens 85 Prozent Sangiovese bestehen und für ihre intensive Frucht und geschmeidige Textur geschätzt werden.

Bei den Weissweinen spielt Vermentino die Hauptrolle. Die Reben profitieren von den kühlen Winden des Tyrrhenischen Meeres, was ihnen Frische und aromatische Spannung verleiht. Neben Vermentino gedeihen auch Trebbiano, Chardonnay und Viognier, die zunehmend eigenständige, terroirgeprägte Weissweine hervorbringen.

Neben den DOC-Weinen geniessen auch zahlreiche IGT-Weine aus der Maremma hohes Ansehen. Sie erlauben den Winzern mehr Freiheit bei der Wahl der Rebsorten und beim Ausbau und gelten als kreative Ausdrucksform moderner toskanischer Weinphilosophie. Viele dieser sogenannten «Supertuscans» zeigen eindrucksvoll, welches Potenzial in der Maremma steckt – von kraftvollen Bordeaux-Blends bis zu eleganten Sangiovese-Interpretationen.

Heute steht die Maremma für eine moderne, dynamische Weinkultur, in der Tradition und Innovation Hand in Hand gehen. Internationale Produzenten, engagierte Familienbetriebe und visionäre Winzerinnen prägen das Bild dieser Region, deren Weine längst das Niveau der grossen toskanischen Klassiker erreicht haben.

Die Maremma ist ein Synonym für mediterrane Lebensfreude, natürliche Schönheit und authentischen Weincharakter – eine Toskana voller Sonne, Salzluft und Persönlichkeit.