



Salcheto

Die relativ hohe und außergewöhnlich begünstigte Lage der Weinberge unterhalb des mittelalterlichen Ortes Montepulciano in der Toskana sind der Ursprung für das einzigartige Projekt Salcheto, das Michele Manelli mit der Unterstützung eines engagierten Teams seit 1997 führt und dort *Vino Nobile* der anspruchsvollen Art unter Berücksichtigung kompromissloser Nachhaltigkeit erzeugt.

Spektakulär und interessant, vor allem hinsichtlich der Nachhaltigkeit, ist der seit September 2011 in Betrieb befindliche Weinkeller von Salcheto. Nun ist das Konzept energetisch völlig unabhängig zu arbeiten und alle benötigte Energie selbst zu erzeugen sowohl in den Weinbergen als auch im Keller umgesetzt. Wichtig ist dabei, dass Salcheto den eigenen Energieverbrauch um mehr als die Hälfte reduzieren konnte.

Dank der Lage und der Ausrichtung nach Süden/Südosten erhalten die Rebflächen während des ganzen Tages Sonneneinstrahlung. Am stärksten vertreten sind hier natürlich die Rebsorten Prugnolo Gentile (so wird hier der für die Produktion des *Vino Nobile* verwendete Sangiovese-Klon genannt), Canaiolo und Mammolo. Eine kleine Fläche wurde 1999 mit Merlot bestockt zur Befriedigung der eigenen Neugier hinsichtlich der Ausdruckskraft dieser edlen Rebsorte in Verbindung mit dem Terroir von Salcheto.

Weltweit gibt es wohl kein vergleichbares Weingut, das ähnliche Innovationen realisiert hat. Dazu gehört auch das Aushängeschild "Salco", ein *Vino Nobile* ausschließlich aus eigenen Klonen, der erst mit einer Flaschenreife von sechs Jahren in den Verkauf kommt.

Es lohnt sich, mehr über dieses Weingut zu erfahren und deshalb empfehlen wir einen Besuch der Homepage von Salcheto sehr. (www.salcheto.it)



Fakten über SALCHETO:

- Salcheto ist der Name des Baches, der am Fuße der Stadt Montepulciano entspringt und sich durch ein Tal schlängelt, in dem viele Weidenbäume wachsen. Dieser Bach bildet die Grenze des biologischen und biodynamischen Weinguts Salcheto, das im historischen Vino Nobile-Gebiet im Südosten der Provinz Siena in der Toskana liegt.
- „Salco“ bedeutet in der alten toskanischen Sprache "Weidenbaum". Eine Pflanze, die früher in Weinbaugebieten sehr wichtig war, da ihre Zweige zum Binden der Reben verwendet wurden.
- Der Weidenbaum hat auch heute eine enorme Bedeutung für Salcheto und wird immer wieder neu angepflanzt, trägt er doch als Biomasse zur Energieautonomie des Weinguts bei. Heute ist der Weidenbaum wichtiger Bestandteil des Weingut-Logos und symbolisiert Salchetos unermüdliches Engagement für ökologische Nachhaltigkeit
- Seit Salcheto vor mehr als 30 Jahren als Weinbaubetrieb gegründet wurde, hat es sich von einem klassischen Bauernhof mit verschiedenen Anbauprodukten zu einem qualitativ hochwertigen und innovativen Weingut entwickelt, das in erster Linie die Rebsorte „Prugnolo Gentile“ (wie der Sangiovese in dieser Region genannt wird) anbaut.
- Seit 1997 unter der Leitung von Michele Manelli, verkörpert Salcheto heute ein neues Image, das seinen Weg in den erreichten Zielen widerspiegelt:
 - Authentische, Terroir- und Sangiovese-orientierte Weine, die sich auf Trinkbarkeit und aromatische Präzision konzentrieren.
 - Weinbau auf höchstem Niveau mit größtem Respekt vor den natürlichen Ressourcen.
 - Eine energetisch absolut autonome "Off-Grid"-Kellerei, die als Modell für Umwelteffizienz und technologische Innovation gilt - ein Vorzeigeunternehmen für integriertes Umweltmanagement (Treibhausgas, Wasser, Biodiversität), das unter anderem Weltrekorde in der Indexierung des Kohlenstoff- und Wasser-Fußabdrucks vorweisen kann.
 - Der Gambero Rosso 2014 belohnte dieses Engagement mit dem Sonderpreis für „Nachhaltigen Weinbau“ und zeichnete Salcheto mit dem „Carbon Footprint“- und „Water Footprint“-Zertifikat aus.
 - Eine Weinbereitung ohne Sulfite, die nur einheimische Hefen verwendet.
 - Die vier Weine der neuen "Obvius"-Linie, Rosso, Rosato, Bianco und Vendemmia Tardiva werden ausschließlich aus Trauben, also ohne jegliche Zusätze hergestellt.
 - Die jeweiligen Jahrgänge der Vino Nobile bieten seit Jahren ein verlässlich hohes Niveau. So wurden die beiden Jahrgänge Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2016 (Bio) und 2017 (Bio) vom Gambero Rosso mit den begehrten 3 Gläsern gekürt.
 - Zum neuen Erscheinungsbild gehört auch eine neue umweltfreundliche Flasche, die "Bordolese Toscanella", deren elegante Form an die historischen toskanischen Weinflaschen erinnert und die gleichzeitig die leichteste und ökologischste Flasche auf dem Markt ist.