

vinvinowein[®]

HANDGEMACHTE WEINE VON BESTEN WINZERN IN EUROPA

EIN WINZERFAMILIE UND 4 FRAGEN

Wir bewegen uns außerhalb des Mainstreams, denn wir kooperieren nur mit Winzern, die wir persönlich kennen. Auch die Beziehung zu unseren Kunden ist nicht anonym – **wir kennen auch unsere Kunden.**

Die Kette Winzer-Weinberater-WeinliebhaberIn und Weinliebhaber muss für uns lückenfrei intakt sein: Je besser wir die Winzer kennen, desto besser verstehen wir ihre Weine. Je genauer wir die Wünsche unserer Kunden kennen, desto präziser können wir auf diese eingehen und individuelle Angebote machen. Deshalb haben wir für Sie den Fragenkatalog „Weinauswahl für den Genießer“ entwickelt und auf unserer Website eingestellt.

Für unsere Winzer wiederum haben wir einen privaten Fragekatalog konzipiert. Deren Antworten veröffentlichen wir in unseren Newslettern und auf unserer Website. So haben auch Sie die Gelegenheit, die Winzer, deren Weine Sie genießen, persönlich kennenzulernen.

Fragen an die **Familie Marcarini** von der **AZIENDA AGRICOLA PODERINI MARCARINI**



A. Sabri & A. Nebha Ergin GbR

Widenmayerstr. 1
80538 München
+49 (0)89 54 88 66 66

Ahmet Sabri Ergin
ergin@vinvinowein.de
+49 (0)176 4550 72 06

Nebha Ergin
n.ergin@vinvinowein.de
+49 (0)173 970 92 06

vinvinowein[®]

HANDGEMACHTE WEINE VON BESTEN WINZERN IN EUROPA

- 1 vinvinowein: Was ist Ihr Traum?
Familie Marcarini: Die wesentlichsten Aktivitäten des Weinguts Marcarini sind alle mit dem Ziel verbunden, die Qualität der Weine zu verbessern und ein gesundes Gleichgewicht zu erhalten. Zum Beispiel im Hinblick auf den Einfluss, den wir auf unsere Weinberge haben, um die Nachhaltigkeit zu verbessern. Auch bei unseren Entscheidungen zur Weiterentwicklung unserer Weine geht es um die Suche nach einem Gleichgewicht zwischen Technologie und Tradition. Dies hat es uns ermöglicht, harmonisch zu wachsen. Unser Traum ist es, in der Qualität mit Harmonie zu wachsen.
- 2 vinvinowein: Was bedeutet der Klimawandel für Ihr Weingut?
Familie Marcarini: Die globale Erwärmung hat im Piemont erhebliche Veränderungen hervorgerufen, aber nicht nur negative. Einer der positiven Aspekte ist der Anstieg der Temperaturen im Frühjahr. Demgegenüber sind die höheren Temperaturen im Sommer zu einem Problem geworden. Höhere Temperaturen bedeuten eine stärkere Zuckerbildung und damit einen höheren Alkoholgehalt in den Weinen.
Wir möchten aber Weine ohne hohen Alkoholgehalt, deshalb haben wir in den betroffenen Weinbergen gedüngt, um die Reben etwas unter Stress zu setzen, damit sie weniger Zucker produzieren und gleichzeitig ihre Balance bewahren. Was die Weinberge selbst betrifft, so werden wir weiterhin die Nachhaltigkeit verbessern: Wir verwenden keine Herbizide, Insektizide oder chemische Düngemittel.
Im Bereich der Weinbereitung bleibt es unser Ziel, ein Gleichgewicht zu bewahren, insbesondere bei der Gärung (in Bezug auf die Temperaturen) und der „submerged cap“-Mazeration.



A. Sabri & A. Nebha Ergin GbR

Widenmayerstr. 1
80538 München
+49 (0)89 54 88 66 66

Ahmet Sabri Ergin
ergin@vinvinowein.de
+49 (0)176 4550 72 06

Nebha Ergin
n.ergin@vinvinowein.de
+49 (0)173 970 92 06

vinvinowein[©]

HANDGEMACHTE WEINE VON BESTEN WINZERN IN EUROPA

- 3 vinvinowein: Wie haben Sie die nächste Generation für die Zukunft gerüstet?
Familie Marcarini: Wir sind überzeugt, dass der Barolo eine wunderbare Zukunft hat, denn er ist einer der wenigen Weine, die eine Entwicklung durchmachen können, die sowohl die Verbraucher als auch die Sammler interessiert. Es ist ein Wein, der sehr starke und einzigartige Eigenschaften hat, die ihn von anderen unterscheiden. Die nächste Generation wird sich um die Qualität der Weine bemühen müssen, ohne die Anzahl der erzeugten Flaschen zu erhöhen und mit immer mehr Respekt vor der Natur.
- 4 vinvinowein: Welche Arbeit nehmen Sie mit nach Hause?
Familie Marcarini: Es gibt keine klare Trennung zwischen Arbeit und Zuhause, denn das Weingut ist genauso „Zuhause“ wie die Weinberge. Mit nach Hause nehmen wir Weinberge, Weinkeller, Weine und die Geschichte: eine Geschichte, die mit harter Arbeit, Technik und Intuition geschrieben wurde.



GRAZIE MILLE, FAMIGLIA MARCARINI!

A. Sabri & A. Nebha Ergin GbR

Widenmayerstr. 1
80538 München
+49 (0)89 54 88 66 66

Ahmet Sabri Ergin
ergin@vinvinowein.de
+49 (0)176 4550 72 06

Nebha Ergin
n.ergin@vinvinowein.de
+49 (0)173 970 92 06