



Il bosco che suona, der Geigenwald im Val di Fiemme/ Fleimstal

Cari Amici,

zu Hause waren wir viele Kinder, so viele, dass ich, die Älteste, bei jedem Anlass lachend ausrief: Wie die Tonleiter! Meine Mutter pflegte uns während der dreimonatigen Sommerferien zu trennen und unter der Verwandtschaft aufzuteilen. Ich landete meistens bei einem kinderlosen Ehepaar, einem entfernten Onkel und seiner Frau, die für italienische Verhältnisse ungewöhnlich waren: wortkarg und naturverbunden. Sie unternahmen mit mir wunderbare Ausflüge in die bewaldeten Täler des Trentino, einer der Schönsten davon war in das *Val di Fiemme*, Fleimstal, bei Predazzo.

Hier befindet sich ein musikalischer Wald, *Il bosco che suona*, auf deutsch „Geigenwald“ - mit hunderttausenden auf 2.700 Hektar spektakulär emporragenden Rotfichten (*Picea abies*). Ein Promise ihres weißen Holzes dient zur Herstellung der weltbesten Geigen, Celli, Klaviere und Orgelpfeifen. Auch **Stradivari kam regelmäßig aus Cremona** angereist und streifte durch den Wald, auf der Suche nach dem perfekten Baustoff für seine Streichinstrumente. Die besten Bäume wachsen auf einer Höhe von 1.900 m in nordwestlicher Lage, sie sollten kerzengerade, etwa 30 m hoch sein, dürfen keine Knoten aufweisen und müssen vor allem in absoluter Stille wachsen. Ihr Holz ist von solcher Elastizität und gleichzeitig enormer Stärke, dass es der Musik den klarsten Resonanzboden bietet.

Eine wichtige Voraussetzung – auch für die Musik – ist die Stille, ein heutzutage vom Aussterben bedrohtes Gut. Forscher wie Gordon Hempton (www.soundtracker.com) reisen seit Jahren um die Welt, auf der Suche nach Orten frei von jeglichem mechanischen Lärm und werden immer noch fündig: aber ein jeder kann seinen intakten Wald finden. Jahre nach meinen Ausflügen in das *Val di Fiemme* bin ich in der Toscana gelandet und habe mich in den Chianti-Wald verliebt, wo die mysteriösen Steineichen, von den Etruskern als weissagende Bäume geehrt, den Ton der Stille angeben.

Auf Nittardi, im Herzen des Chianti Classico, Apulsiert die Stille, sie spricht uns an, wenn wir nur ganz genau hinhören. Hier machen wir keine Violinen, sondern Wein, auch ein hochemotionales Manufaktur, das nur im Einklang mit Stille, Ruhe und Respekt für die Langsamkeit der Natur entstehen kann. Die vier Jahreszeiten hat der Venezianer **Vivaldi** musikalisch verewigt, aber die wahre Quelle bleibt die Natur, sie braucht die Jahreszeiten, um ihren Zyklus zu vollenden. Heute sind wir schnelle Konsumenten: **die Angebote vermehren sich rasant,**

doch die Ideen werden rarer, die Preise reduzieren sich aufs Unwürdigste, und auch die Qualität nimmt entsprechend ab. Doch preiswert muss nicht gleich wertlos sein. Ein absolut wertvoller Wein ist:

BEN, mein Lieblings-Sommerwein. Ein Aperitivo der Freude, ein Wein, der am Tisch deutlich mehr verbindet als Likes und Emojis. Er strahlt eine Harmonie aus, die er aus seinem Herkunftsland Maremma in der südlichen Toscana, mitbringt. Ein wunderbares Stückchen Erde, zwischen Meer und Hügeln, wo Flamingos und Purpurchühner (ein Rallenvogel mit orangefarbenen Füßen und kobaltblauen Federn) an Lagunen und wilden Stränden ein noch intaktes Habitat finden.

BEN schmeckt genau nach diesem Land, duftet leicht nach Zitrus, Gras und Gewürzen, wie Salbei, Minze, hat eine artikulierte Textur und eine überbordende Sehnsucht nach Freiheit, als ob er singen möchte: Hier, wo ich zuhause bin, finden Erde und Himmel zusammen. Bestellen und genießen Sie BEN!



Und um bei schönen Landschaften zu bleiben, gratuliere ich dem Prosecco-Land von Conegliano und Valdobbiadene in Venetien: **Das UNESCO-Weltkulturerbe-Komitee nahm** auf seiner Sitzung vor wenigen Wochen in Baku **die Hügel des Prosecco in die Liste des besonders wertvollen und erhaltenen Naturerbes der Welt auf**, aufgrund der Ursprünglichkeit und Schönheit ihrer Hügel, zwischen der Adria und den Dolomiten. Es ist das 55. Weltkulturerbe für Italien, kein Land kann mehr aufzählen.

Es gibt viele gute Proseccos, so ist es nicht leicht, den Richtigen zu finden. Ich bin immer auf der Suche nach Nischenweinen, die Professionalität und Passion verbinden.

So fällt meine Auswahl auf Sorelle Bronca, feine Perlage und angenehm trocken, von den Schwestern Antonella und Ersiliana aus dem Prosecco-Land mit viel Passion produziert. Bereits vor 100 Jahren hat ihr Großvater Martino das Weingut gegründet.



Seien Sie neugierig auf BEN, auf den Prosecco Sorelle Bronca und immer wieder aufs Neue: Gründe zu feiern müssen wir jeden Tag suchen und ein Glas guten Weines dem Leben zum Dank erheben.

Vive cordialità,

Stefania Canali

P.S. Dieser Brief ist jetzt auch online abrufbar unter: <https://www.stefania-canali.de/news/>