

# Pressemitteilung

Sabine Ehrmann verbindet Kulturen.  
28. August 2008

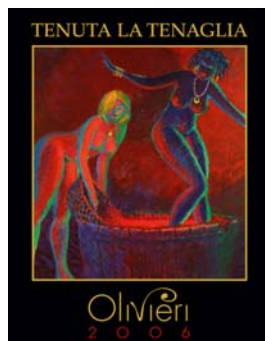


## Das Etikett und die Kunst

Das Weingut „La Tenaglia“ im piemontesischen Monferrato, Italien, hat erstmals eine Sonderausgabe Wein mit einem künstlerisch gestalteten Etikett versehen. So soll der Wert des Weines unterstrichen werden.

La Tenaglia im Monferrato, den sanften Hügeln im Piemont, sollte von Anfang an mehr sein als eine Produktionsstätte für italienische Weine der Spitzenqualität. Hier arbeiten zwei Nationen Hand in Hand daran, dass sich ein Ort der Begegnung, der Kunst und Kultur entwickelt und daraus neue Synergien entstehen.

Kultur war auch das Stichwort, das Sabine Ehrmann, Tochter der bekannten Allgäuer Joghurtproduzentenfamilie und Betreiberin des Weingutes La Tenaglia in Alessandria, auf die Idee brachte, dass Etiketten mehr bieten können als gesetzlich vorgeschriebene Informationen. „Das Etikett ist der



*Kulturen miteinander verbinden:  
Sabine Ehrmann stattet einen ihrer  
besten Weine mit einem künstlerisch  
gestalteten Etikett aus.*

ideale Ort, um die Weinkultur mit anderen Kulturen wie etwa der Literatur oder Malerei zu verbinden“, bringt die Winzerin die neue Philosophie auf den Punkt. Damit wird der Wein in das kulturelle Umfeld eingebunden, das ihm gebührt.

So hat Ehrmann gemeinsam mit ihrem Mann, dem bekannten italienischen Bildhauer und Maler Giuseppe Oliveri, das erste Etikett entwickelt, das ein Werk des Künstlers zur Grundlage hat. Ein

Motiv, das die Liebe zum Wein mit der zur Kunst verbindet. Es zeigt in stilisierter Form zwei unbedeckte, lebensfrohe Frauen bei der Weinpresse.

# Pressemitteilung

Sabine Ehrmann verbindet Kulturen.  
28. August 2008



Verwendet wird das Etikett für die Sonderauflage eines Monferrato Rosso DOC 2006. „Dieser Wein ist etwas ganz Besonderes, und das musste sich auch im Etikett widerspiegeln“, erklärt Olivieri seinen Anspruch. Das Originalgemälde ist Bestandteil der Ausstellung „Venere e Vino“ (Venus und Wein), die momentan durch Italien wandert und im kommenden Jahr auch in Deutschland zu sehen sein wird.

Tatsächlich zählt der „Olivieri“, der in einer Sonderauflage von höchstens 3.000 Flaschen jährlich aufgelegt wird, zum Besten, was das Weingut zu bieten hat. Gewonnen aus einer internationalen Traube, wird der Monferrato Rosso DOC in der ersten Füllung im *barrique* verfeinert. Seine Farbe ist von einem intensiven Rubinrot. Vielfältig zeigt sich die Komposition der Aromen: Mit einer Note von schwarzem Pfeffer, Himbeer und roter Beerenkonfitüre. Am Gaumen erweist der Wein sich als elegant und adstringierend. Die Eichenfässer aus Allier und Tronçais tragen maßgeblich dazu bei, die Tannine und Aromen abzurunden. Idealerweise wird der Wein zu rotem Fleisch, Wild oder mittelaltem Käse bei einer Temperatur von 18 bis 20 Grad genossen.

„Nach dem Erfolg, den wir mit der ersten Auflage verbuchen konnten, wollen wir nun alljährlich diesen Spitzenwein mit jeweils einem anderen Gemälde der Ausstellung auf dem Etikett auflegen“, plant Ehrmann und verspricht damit neben dem Genuss auch einen Sammlerwert der Flasche.

*Benötigen Sie Bilder, weitere Informationen oder Interviews?*

*Ihr Ansprechpartner in allen Belangen ist:*

Michael S. Zerban

Communication Office Düsseldorf  
Agentur für internationale Kommunikation  
Heinrichstraße 113  
40239 Düsseldorf  
Deutschland

Telefon +49 211 62 75 01  
Mobil +49 177 304 60 08  
presse@latenaglia.de