

Saffredi Party

am 6. Februar 2013
im Restaurant „Haute“ in Zürich



©Le Pupille

Elisabetta Geppetti und ihr Weingut [Fattoria Le Pupille](#) laden zu einer Präsentation Ihrer Weine aus der Maremma, Toscana ein. Wir haben somit die Gelegenheit, neben dem Saffredi auch andere Weine der Fattoria Le Pupille zu verkosten.

Zum Weingut

Der Name „Pupille“ bedeutet im toskanischen Lokalslang „Hügel“. Das Gebäude, welches heute Fattoria Le Pupille beherbergt, wurde von Grund auf neu im typischen Stil eines toskanischen Gutshofes aufgebaut. Die Besitzerin des Weingutes heisst [Elisabetta Geppetti](#). Die Mutter von fünf Kindern schäumt nur so über vor Energie und Lebensfreude. Sie hat mit den Weinen von Le Pupille ein Meisterwerk geschaffen und so eine Liebeserklärung an die Maremma geschrieben.

Die engagierte Winzerin gehört auch zu den Gründungsmitgliedern des Consorzio del Morellino di Scansano.

Heute umfasst das Weingut rund 80 Hektar bebaute Weinberge. Ferner betreibt Elisabetta Geppetti mit ihrem Lebensgefährten noch zwei ausgezeichnete Restaurants, eines in der Innenstadt von Grosseto und eines direkt an einem abgelegenen Strand.



©Le Pupille



©Le Pupille

Zu den Weinen

Auf ihren ersten, 1985 selber gekelterten Morellino lässt Geppetti weitere Wein-Innovationen folgen: 1987 die Cuvée „Saffredi“ aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Alicante Buschet. 1990 den Süsswein SolAlto, eine Spätlese aus Traminer, Sauvignon und Semillon. 1997 folgt der trockene Weisswein „Poggio Argentato“ und durch den Erwerb einer 12 Hektaren grossen Einzellage ein Cru Morellino mit dem Namen „Poggio Valente“. 2004 war das Geburtsjahr des „Rosa Mati“, eines Saignée Rosé aus Sangiovese und Syrah. 2006 folgt der Rotwein „Pelofino“, eine Cuvée aus Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc.



Verkostungsnotizen

Poggio Argentato IGT 2013

Traubensorten : 60% Sauvignon Blanc, 40 % Traminer. Komplexes Aroma, angenehme, gelbe Früchte und saftige Aepfel, leckere Kräuterwürze, schön lang und cremig am Gaumen. Ein idealer Sommerwein und ein guter Begleiter von leichten Speisen.

Morellino di Scansano Riserva DOCG 2010

Traubensorten: 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon. 12 Monate teilweise im Barrique ausgebaut. Tolles Bouquet. Es duftet nach reifen, roten und schwarzen Früchten und zeigt Noten von Waldbeeren und Brombeermarmelade. Am Gaumen angenehm sanft und mit tollen, samtigen Tanninen.

Poggio Valente DOCG 2009

Traubensorten: 96% Sangiovese, 2% Alicante, 2% Syrah. Ausbau 15 Monate in teilweise neuen Barriques. Der Poggio Valente 2009 ist der perfekte Ausdruck von reifen, optimal konzentrierten Sangiovese Trauben. Kräftiges Bouquet mit tollen Fruchtnoten und etwas Würze. Der Wein ist sehr elegant, mit präzisen Fruchtnoten und einer grossen Komplexität. Er zeigt eine Fülle von Frucht,-Kräuter-und Gewürznoten.



Saffredi 1988 - 2011

Wir bewerten die Jahrgänge, welche wir verkosten konnten.

Saffredi IGT 1988

Traubensorte: 100% Cabernet Sauvignon. Ausbau 15 Monate in neuen Eichenfässern. Verführerisches Bouquet . Wunderbar reif und saftig im Gaumen. Schwarze Johannisbeeren, leicht ledrige Note, schöne Würze im Hintergrund. Wunderbar eingebundene Tannine. Ein ganz grosser Wein, der trinkreif ist, aber auch gut noch einige Jahre im Keller liegen kann.

Saffredi IGT 2000

Traubensorten: 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Alicante. Ausbau 18 Monate im Barrique. Geballtes, dichtes Kirschenbouquet, leichter Vanilleton, Hagebutten, Waldhimbeeren, Rauch und etwas schwarzer Pfeffer. Kompakt und angenehm parfümiert. Im Gaumen ein wahres Fruchtpaket mit stützenden Gerbstoffen und einem langen Finale. Ein Wein der italienischen Spitzenklasse.

Saffredi IGT 2001

Traubensorten: 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Alicante. Eine sehr schöne Version von Saffredi. Intensive Farbe, dunkel und leuchtend zur gleichen Zeit. Eleganter, intensiver Geschmack nach wilden Blaubeeren. Ein zarter Anflug von Holz ist spürbar. Wunderbar eingebundene Tannine und eine feine Säure unterstützt die Blumigkeit und ergibt ein extrem intensives Finish.



Saffredi IGT 2004

Traubensorten: 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Syrah. Sehr intensive, kompakte Farbe mit blauen Nuancen. Das Aroma ist sehr intensiv mit reichen Fruchtkomponenten nach dunklen Johannisbeeren und Himbeeren. Der Geschmack ist eindrucksvoll und kräftig mit zarten Tanninen und einer feinen Säure. Ein exzellenter, langlebiger Wein.

Saffredi IGT 2007

Traubensorten: 45% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 10% Syrah. Ein Duft nach süßen Himbeeren, Holunder und eine blumige Note nach Rosen. Etwas alkoholisch im Bouquet. Ein tolles Gefühl am Gaumen. Sehr opulent, saftig, leicht blumig mit etwas Leder, Eichenholz. Schöne Struktur mit reifen Tanninen. Schön und lang im Nachgeschmack.



Saffredi IGT 2008

Traubensorten: 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Syrah. Tolles, ausdrucksstarkes Bouquet, komplex mit intensiven Aromen. Duft nach Rosen, reifen Johannisbeeren, reifen Brombeeren. Im Gaumen sehr frisch mit leckerer Würze und tollen Gewürzkräutern wie Rosmarin. Holzton spürbar aber wunderbar eingebunden. Zarte, süsse Tannine. Im Gaumen mit fettem, weichem Extrakt, reifen Feigen und ordentlich Kaffee. Endet mit Lakritze und schwarzen Oliven. Ein Traumwein mit langem Lagerpotential.

Saffredi IGT 2009

Traubensorten: 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Syrah. Sehr klares, dunkles Rot. Das Bouquet ist sehr schön mit einem appetitlichen Duft nach schwarzen Johannisbeeren. Eine leicht ledrige Note, Lakritze. Ausserordentlich komplexes Parfüm, das von einer grossen Würze im Hintergrund zeugt. Am Gaumen eine tolle Struktur mit reinen und gut integrierten, reifen Tanninen. Auch die Holzkomponenten verschmelzen ganz toll. Der Wein ist schön würzig mit super reifen und süssen Früchten. Ganz gute Länge, sehr elegant und rein.



Saffredi IGT 2010

Traubensorten: 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Syrah. In der Nase fruchtig, grandiose Intensität mit feinem Duft nach Brombeeren und schönen Noten nach Rauch und Leder. Kühles Bouquet mit Mandelgeschmack und Feilchen. Am Gaumen eine wunderbare Eleganz mit ausgewogenen, feinen Tanninen. Intensive Fruchtnoten mit Anzeichen von Vanille und Leder. Ein wahres Meisterstück.

Saffredi IGT 2011

Traubensorten: 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Syrah. Für mich der vollendete Supertoscan. Wärme und Frische, Eleganz und Harmonie im Einklang. Süsser Duft hochreifer Kirschen und Beeren mit schönen floralen Noten. Auch im Mund viel Fruchtcharme, würzig und mit einer angenehmen Säure. Eine dicht gewobene Struktur, ein starker Wein mit tollen Früchten und sauberen, sanften Tanninen.

Bewertungen

Wir haben uns gefragt, ob die Weine der eindeutig begabten und sehr sympathischen Elisabetta Geppetti überhaupt bewertet werden sollen. Dementsprechend haben wir uns im Rahmen unseres Gesprächs mit der Winzerin darüber unterhalten und erhielten eine klare Antwort. Wein ist da, um genossen zu werden. Völlig unabhängig von den Noten, welche durch die Experten erteilt werden. Robert Parker, welchen wir absichtlich erwähnten, scheint bei der selbstsicheren und bewussten Winzerin keinen Anhaltspunkt gefunden zu haben. Was uns natürlich riesig freut. Die Weine werden stets mit hohen Noten bewertet, 95 Punkte und mehr sind keine Seltenheit. Doch kämpfte das Weingut bereits sehr früh gegen exzessive Preissteigerungen. Was die Spekulanten entmutigt hat und es schliesslich ermöglicht, aktuell einen Jahrgang wie z.B. 2010 zu einem ausserordentlichen Tarif erwerben zu können.

Unsere Bewertungen der präsentierten Jahrgänge vom Saffredi sind:

1988: 18/20	2000: 18.5/20	2001: 17.5/20	2004: 19/20
2007: 17.5/20	2008: 18/20	2009: 17/20	2010: 19/20
2011: 19/20			

In der Schweiz sind die Weine des Weinguts u.a. bei [Terra Vigna](#), dem grössten Importeur der Weine der Fattoria, sowie [Caratello](#), [Arvi](#), [Les Grands Vins Wermuth](#), [Sonido Vino](#) und [weitere](#) erhältlich.

Autor: Andi Spichtig
10. Februar 2014

Lektorat: Jean François Guyard

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.