



Der Name "Pupille" bezieht auf zwei Hügel im Landgebiet um Magliano, wo die Fattoria Le Pupille gegründet wurde ©Le Pupille

Fattoria Le Pupille

Poggio Valente 2014-2016

Kinder bleiben Kinder und so soll es auch sein. Kinder, Elisabetta Gepetti hat nicht nur fünf Kinder, sie ist auch die Mutter einiger der schönsten Weine Italiens. Pupille bedeutet auf Italienisch «Kinder». Ja, es genügt, einen Blick auf die Bewertungen der Weinexperten - nicht nur aus dem sogenannten neuen Kontinent - zu

werfen, um es zu begreifen, die Grande Dame der Toskana, auch Botschafterin der Maremma genannt, produziert Weine auf 75 ha, welche laufend mit den begehrtesten Auszeichnungen prämiert werden. In der Tat lebt Elisabetta Gepetti mit allen ihren Kindern die gleiche Leidenschaft und die gleiche Begeisterung aus. In voller Harmonie mit der Natur. Ausserdem hat es die grosse Signora del Morellino verstanden, wie wichtig es ist, mit den richtigen Fachleuten und Önologen zusammenzuarbeiten. So hat sie von 1981 bis 1996



Elisabetta Gepetti mit einem ihrer Kinder bzw. ihrer Tochter Clara Gentili, die bereits mit 20/21 Jahren alt ihre ersten Erfahrungen auf dem Weingut sammelte ©Le Pupille

mit dem im Februar 2016 verstorbenen «Schöpfer des Tignanello und des Sassicaia» ([Link](#)), Giacomo Tachis, mit dem «Zauberer» ([Link](#)) Riccardo Cottarella, der ausserdem Falesco besitzt, mit Christian Le Sommer (Château Latour) und heute mit Luca D'Attoma, ([Link](#)) dem meist gefragtesten Önologen Italiens zusammengearbeitet.

Die Wiege von Saffredi ([Link](#)), Poggio Valente und Morellino di Scansano Riserva ([Link](#)), um nur diese drei Erzeugnisse zu nennen, befindet sich in Grosseto, im Maremma-Gebiet, wo auch Monteverro angesiedelt ist.

1997 wurde der erste Jahrgang Poggio Valente produziert. Zehn Jahre nach dem kultartigen Saffredi. So heisst dieser Wein, welcher massgebend Sangiovese enthält, weil es der Name des 14 ha grossen Weinbergs in der Nähe von Pereto, etwa 45 km von Grosseto entfernt, ist. Genau gesagt, befindet sich dieser auf einem Hügel 280 m.ü.M.. Er ist nach Südwesten ausgerichtet und der Boden ist sandsteinhaltig mit einer sandigen Schicht an der Oberfläche, die für eine optimale Drainage sorgt. Die Rebstöcke wurden zwischen 1970 und 2000 angepflanzt. Die Gärung der selbstverständlich manuell geernteten Trauben und die Mazeration, welche 25 Tage dauert, erfolgen in Stahltanks. Der Ausbau folgt dann in 500 bis 600 lt. Fässern.



©Le Pupille

Die Verkostung

Die drei Jahrgänge des Poggio Valente ([Link](#)) wurden zwischen dem 7. und dem 12. Dezember 2018 jeweils über einige paar Tage hinweg verkostet.

An dieser Stelle möchten wir uns bei der PR-Thurner Presseagentur ([Link](#)), für ihre Unterstützung in der Organisation der Verkostung und insb. in der Versorgung der Flaschen ganz herzlich bedanken.



Poggio Valente 2014, Toskana IGT

Erster Jahrgang als Toskana IGT.

100% Sangiovese. 14% Alkohol. Schwieriger Jahrgang, da das warme und nasse Wetter das «Véraison» und die Entwicklung der Trauben nicht vereinfachte.

Sortentypische, frische, elegante und breite Nase. Einladend, wobei es empfehlenswert ist, die Flasche etwa eine Stunde im Voraus zu entkorken. Sehr gute aromatische Haltung während der drei Tage der Verkostung. Aus dem Glas lassen sich feine, dunkle und rote Beeren wahrnehmen, welche durch Tabaknoten, einen Hauch Zedernholz und etwas Würze ergänzt werden. Gute Tiefe, mittlere Komplexität. Vollmundiger, finessenreicher und eleganter Gaumen mit feingliedrigen Tanninen, und den gleichen Aromen wie im Bouquet. Rundum sehr frisch und angenehm. Anhaltender Abgang. **17.25-17.5/20** (90-91/100).

In Deutschland ist dieser Wein an verschiedenen [Adressen](#) erhältlich. Er kostet ab € 26.90



Im Weinberg von Poggio Valente

©Le Pupille

Poggio Valente 2015, Toskana IGT

100% Sangiovese. 14.5% Alkohol.

Was für eine subtile und verführerische Nase mit einer sehr guten Komplexität, Tiefsinn und Format. Kaum zu glauben, dass so ein Wein einen überaus günstigen Preis kostet. Es strömen feine und delikate Düfte reifer, roter Johannisbeeren und Kirschen sowie von Tabak, etwas Edelholz und würziger Komponenten aus dem Glas aus. Im Hintergrund lassen sich balsamische Noten schön wahrnehmen. Es ist allerdings empfehlenswert, die Flasche mindestens eine Stunde im Voraus zu entkorken. Der Gaumen wirkt sehr elegant, raffiniert, vollmundig und knackig, doch samtig, während die Aromen die Eindrücke im Bouquet bestätigen. Die Struktur zeigt sich filigran und doch saftig sowie mit reifen, dichten, geschliffenen Tanninen ausgestattet. Die balsamischen Noten kommen besser zur Geltung als in der Nase, was zeigt, dass der Poggio Valente 2015 noch jung ist. Man kann ihn zwar schon jetzt genießen, deutlich mehr Spass dürfte er aber in fünf Jahren bieten. Langanhaltender Abgang, welcher an Kraft und Breite zulegt, mit seinen feinen Aromen nach dunklen Beeren und etwas Unterholz bereits heute verführt. Ein klarer Erfolg und ein aufgrund seines bereits angedeuteten Preises unwiderstehliches Erzeugnis. **18/20** (93/100).



In Deutschland ist dieser Wein an verschiedenen [Adressen](#) erhältlich. Er kostet ab € 24.40 (bei [Lobenbergs gute Weine](#)). In der Schweiz ist er ebenfalls an verschiedenen [Adressen](#) erhältlich. Wir bitten unsere Leser um Aufmerksamkeit. Unsere Referenz (Wine-Searcher) deckt ausschliesslich die Weinhandlungen ab, welche dieser Firma einen Betrag bezahlen, um referenziert zu werden.

Poggio Valente 2016, Toskana IGT

100% Sangiovese. 14% Alkohol

Nach einem gemäßigten und kühlen Beginn zeigte sich der Sommer 2016 heiß und trocken. Neben ständigen Mistralwinden milderten erhebliche Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht die sommerliche Hitze ab und bescherten dem Sangiovese eine hohe qualitative Ausgewogenheit. Die Trauben konnten eine perfekte Phenolreife erreichen und einen optimalen Zuckergehalt, begleitet von der typischen Säure des Sangiovese. Ende September wurden sie gelesen und mit der üblichen Sorgfalt vinifiziert.

Die Nase zeigt sich zunächst zurückhaltend. Nach einer guten Stunden strömen reife und komplexe Düfte nach roten und schwarzen Beeren, Kirschen, Pflaumen, Röstaromen, Menthol, blühenden Blumen wie Veilchen im subtil verführerischen und genauso ausgewogenen Bouquet wie in den anderen Jahrgängen. Die balsamischen Noten des 2015ers sind ebenfalls erst später zu erkennen. Harmonischer, vollmundiger, lebhafter Gaumen mit einer weichen, geschmeidigen Struktur. Die Aromen der Nase sind wieder zu erkennen. Feingliedrige, dichte und finessenreiche Tannine, eine gute mineralische Grundlage und nicht zuletzt ein langanhaltender Abgang, welcher beweist, dass dieser Wein noch sehr jung ist. **18.25/20** (94/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 24.40 bei [Lobenbergs gute Weine](#). In der Schweiz ist er noch nicht erhältlich.

Autor: Jean François Guyard
31. Dezember 2018

Lektorat: Markus Janitzki

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen.