



Elisabetta Geppetti, Fattoria Le Pupille

Die Entdeckung der Maremma

Wir haben uns mit Elisabetta Geppetti in der Frankfurter Villa Kennedy verabredet. Die elegante Mitvierzigerin stellt dort einem ausgewählten Kreis von Weinfreunden die Weine ihrer Heimat vor. Und das ist gut so, denn ohne sie wäre die Maremma wahrscheinlich in der Aufmerksamkeit der internationalen Weinwelt noch längst nicht so weit vorgedrungen.



Reinbergslage Saffredi, Heimat eines „Supertuscan“

Ihr Weingut ist eines der flachen, quadratischen Bauernhäuser, wie sie für die sanft gewellte Hügellandschaft ihrer Heimat so typisch sind. Seine Geschichte ist eng mit der seiner Bewohnerin verflochten. Vor rund 30 Jahren war es nur ein Bauernhaus in der Nähe von Pereta, ringsum zwei Hektar, die mit Sangiovese bestockt waren. Während des Studiums fing Elisabetta Geppetti dann Feuer und beschloss, sich selbst um den kleinen Weinberg zu kümmern. Ihr Ziel: Spitzenweine zu erzeugen.

Damals hielt man das wegen der kargen roten Böden ihrer Heimat für einen Spleen. Doch Elisabetta folgte ihrem Weg trotz aller Widerstände. 1985 brachte die damals 20-Jährige den ersten Wein auf den Markt und füllte den ersten Morellino di Scansano ab. Doch der DOC-Wein interessierte die guten Restaurants nicht, die sich beim Sangiovese lieber am Chianti Classico und Brunello bedienten. Aber sie kämpfte für ihren Wein und gründete 1992 das Consorzio Morellino di Scansano, dessen erste Präsidentin sie war. Heute liest sich die Mitgliederliste wie ein Who's Who des toskanischen Weines.

Inzwischen hat das Weingut 60 Hektar unter Reben. Der hier Morellino genannte Sangiovese nimmt mit 80 Prozent immer noch den größten Anteil ein. 1999 platzte der alte Betrieb aus allen Nähten und sie erwarb ein altes Bauernhaus nahe bei Grosseto, das sie zum neuen Firmensitz ausbaute. Sie war neugierig, wollte sehen, was mit traditioneller Herstellung aus dem Terroir und der Rebe herauszuholen war. Nach dem Önologen Giacomina Tachis hatte sie dabei Unterstützung von Riccardo Cotarella und seit 2000 durch den früheren Château-Lafour-Direktor Christian Le Sommer. In einem kleinen Versuchswinberg experimentiert sie

mit dem traditionellen Erziehungssystem „rasola scansanese“ und einer sehr hohen Pflanzdichte von 9000 Reben pro Hektar.

Ihr wichtigster Wein, Aushängeschild der Fattoria Le Pupille und Repräsentant des Gebiets, ist der Morellino di Scansano mit 320 000 Flaschen, eine Cuvée aus Sangiovese, Alicante und Malvasia Nera. Der Drei-Gläser-Supertuscan Saffredi aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Alicante und der reinsortige Sangiovese Poggio Valente, für den sie eine strenge Klonselktion durchführte, sind die beiden Crus des Gutes. Mit dem schnell trinkbaren in Edelstahl ausgebauten Pelofino aus Sangiovese, Syrah und Cabernet und dem Rosé RosaMati aus Sangiovese und Syrah will sie ein junges Publikum ansprechen. SolAlto und Poggio Argentato, Cuvées aus Traminer, Sauvignon und Sémillon, sind ihre Weißweine, bei denen sie bewusst auf eine feminine Note achtet. Der an Sauternes orientierte SolAlto wird dabei spät im November und Dezember gelesen, wenn die Trauben bereits von Botrytis befallen sind. „Das ist mein Wein für nachdenkliche Momente und für die Poesie! Auch ganz allein trinke ich gerne ein Glas – gut gekühlt – ohne etwas dazu zu essen“, verrät sie uns noch zum Abschied.



Michael Ritter