«WELT KLASSE»

René Gabriel über den Saffredi 2011

DER 2011ER SAFFREDI IST MAREMMA-WELTKLASSE

VON RENÉ GABRIEL

Halb Cabernet Sauvignon, viel Merlot und ganz wenig Syrah. Dies ist die Blendformel eines ganz grossartigen Maremmaweines, welcher jetzt grad auf den Markt kommt. Bei einer privaten Vertikalverkostung erhielt der Saffredi 2011 die maximale Punktezahl (20/20)! Seine absolute Sonderklasse ist irgendwie repräsentativ für den heute bereits legendären Toskana-Jahrgang 2011.

Die nun folgende Geschichte ist vielleicht etwas persönlicher ausgefallen, als andere Gabriel'sche Weingeschichten. Dies deshalb, weil ich über mehrere Kontakte zum Saffredi hin fand…

Mein erstes Saffredi-Erlebnis war am Waldgartenstamm als Weinfreund Jo Ziltner eine Magnum 1995 in die Runde einbrachte. Ich war hin und weg. Vielleicht auch deshalb, weil dieser damals noch unbekannte Wein mindestens so gut war, wie meine bisher bekannteren (und teureren…) Toskana-Affären! In der Folge begegnete ich dem Saffredi immer wieder. An Degustationen – aber auch bei diversen Restaurantbesuchen. Ich hatte nämlich längst bemerkt, dass man für diesen «Geppetti-Premium» halb so viel bezahlen musste wie für qualitativ vergleichbare Toskaner. Und dies ist übrigens auch heute noch so. Nicht selten kann man einen Saffredi für rund 100 Franken in Restaurant-Weinkarten finden. Dieser Umstand macht ihn den intelligenten, oder vielleicht auch hinterfragenden Freunden von Luxus-Toskanern doppelt sympathisch.

Apropos sympathisch: Bei einem Elton-John-Konzert in Murten lernte ich die Besitzerin von der Fattoria Le Pupille kennen. Der Saffredi floss in Strömen und Elisabetta Geppetti war eine wunderbare, überaus sympathische Tischgenossin.

Ein paar Monate später erhielt ich eine Einladung für eine gross angelegte Saffredi-Vertikale in Zürich… Doch leider konnte ich nicht teilnehmen, weil ich an einer Lungenentzündung erkrankt war. Elisabetta Geppetti wollte aber unbedingt, dass ich die Möglichkeit hatte, ihren Topwein zu verkosten. Und sie wollte mit mir auch persönlich den möglicherweise besten Saffredi (2011!) ihres Lebens degustieren.

Also flog sie an einem Sommermontag extra in die Schweiz, um uns in unserem Ferienhaus am Murtensee zu besuchen. Mit dabei; ein paar Freunde und der Schweizerische Le Pupille-Importeur Thomas Steffen von Terravigna.

Eingeladen hatte ich auch den Zürcher Weinfreak Jo Ziltener, welcher aber Ferien halber nicht kommen konnte. Doch er stärkte meine Erwartungen mit den Worten: «Du kannst Dich freuen, denn der Saffredi ist für mich seit langem schon immer der beste Toskana-Rotwein!»

Zuerst stärkten wir uns mit Bündnerfleisch und hausgemachtem Zopf. Anschliessend degustierten wir 17 Saffredi-Jahrgänge und dann genossen wir die Flaschenresten zu einem zünftigen Raclette.

Nun folgt die Beschreibung dieser Eindrücke, wobei ich noch drei Jahrgänge (1993, 2000 und 2003) aus früheren Degustationen integriert habe. Also ist es ein Fundus von insgesamt 20 Jahrgängen.

SAFFREDI SHORT FACTS

Immer sehr viel Cabernet, viel Merlot und früher etwa 5 % Alicante, welcher heute durch einen ähnlichen Mini-Anteil von Syrah ersetzt wurden.

Ausbau für ca. 18 Monate in 100 % neuen, französischen Eichenfässern.

Die Produktionsmenge schwankt seit 1995 zwischen 15'000 und 31'500 Flaschen (Jahrgang 2009).

1988 SAFFREDI, FATTORIA LE PUPILLE

100 % Cabernet Sauvignon

8'000 Flaschen

Dunkles, leicht bräunliches Rot. Tiefgründiges Bouquet, Trüffelnoten, dunkle Schokolade, Unterholz, minzige Spuren. Eine berauschende, reife Cabernetsüsse steigt im Nasenbild auf. Im Gaumen samtig, eine gewisse Fülle zeigend, wieder dunkle Schokolade und herrlich bindendes Malz, gewaltiger Nachklang. Nach 25 Jahren schmeckt er wie eine Welt-Cabernet-Legende! Dieser geniale Saffredi erinnert sogar an den gigantischen 1985 Sassicaia! Zufälligerweise war bei diesem Wein der gleiche Oenologe Giacomo Tachis (wie damals auf Sassicaia) für die Produktion verantwortlich.

19/20 austrinken

1991 SAFFREDI, FATTORIA LE PUPILLE

80 % Cabernet Sauvignon, 15 % Merlot, 5 % Alicante

Immer noch sehr dunkles Purpur in der Mitte, aussen mit feinem Reifeton. Die Nase zeigt einen feinen Acetoton, welcher aber nach ein paar Minuten wieder verfliegt, dann duftet es nach getrockneten Pilzen und Pflaumen, darunter eine, an Sandelholz erinnernde Süsse, wunderschön gereift. Im Gaumen fleischig, mit gewissem Korn und jetzt wohl langsam spröde werdenden Tanninen. Leicht über dem Zenit aber immer noch Grösse zeigend.

17/20 austrinken

1993 SAFFREDI, FATTORIE LE PUPILLE

65 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 5 % Alicante

Die Nase fing an wie eine Fernsehreklame. Zuerst Schokolade, dann Piemontkirschen. Also; Mon Chérie, schon fast so kitschig wie das Original. Dann folgen helle Edelhölzer, frisches Leder und ein Hauch von dezent überreifen Trauben. Im Gaumen sehr gut balanciert, langer Körper mit mürben Tanninen, welche ihm jetzt noch eine gute Präsenz verleihen. Bravissimo!

18/20 austrinken

506 KLIMOMETER FÜR EIN GROSSES GLAS VOM 1995ER

«Wenn jemand noch 1995er Saffredi hat – ich komme!», dies schrieb ich nach einem eingefahrenen Erlebnis mit diesem Wein auf meiner Webseite www.weingabriel.ch. Darauf hin meldete sich der Wirt vom Gasthaus Grossvenediger aus St. Andrä (A), Gottfried Steiner (im Bild mit der getrunkenen Magnum). Dies war ein Grund genug für einen «kleinen Umweg» auf unserer Motorradtour...

1995 SAFFREDI, FATTORIA LE PUPILLE

- 65 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 5 % Alicante
- Bräunliche Noten und etwas matt. Reifes, leicht trockenes Bouquet, vermischt mit einer erdigen Süsse, Pralinennoten, helles Edelholz, rotbeerige Fruchtspuren, dezent laktische Nuance, sehr erotisch, aber vielleicht nicht mehr so druckvoll wie noch vor ein paar Jahren. Der Gaumen ist samtig, weich, anschmiegsame Tannine, hat eine gewisse Pomerol-Affinität, sicherlich jetzt voll auf dem Höhepunkt.
- 19/20 austrinken

1997 SAFFREDI, FATTORIA LE PUPILLE

- 60 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot, 5 % Alicante
- Mitteldunkles, gereiftes Rot. Die Nase beginnt mit einem feinen Acetoton und zeigt fein oxydative Spuren, Schuhleder, Cigarrenkiste, Shitake-Pilze. Im Gaumen gefällt er besser und reflektiert den sonst grossen Jahrgang. Diese Flaschen war leider etwas enttäuschend. Frühere Wertungen:
- 19/20 austrinken

1998 SAFFREDI, FATTORIA LE PUPILLE

55 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 5 % Alicante

Deutlich aufgehelltes Rubin mit Reifetönen. Das Bouquet ist dominiert von hoch reifem und auch parfümierten Cassis, Black Currant-noten im Untergrund. Im Gaumen samtig, runde Tannine im Finale wieder Cassis und Lakritze. Jetzt auf dem Genuss-Peak und somit ganz toll zu trinken.

18/20 trinken

2000 SAFFREDI, FATTORIA LE PUPILLE

55 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 5 % Alicante

Dichtes Granat-Rubin. Wuchtiges, nach roten Kirschen und helles Kaffee duftendes Bouquet, ausladend und sehr vielschichtig. Im Gaumen für einmal eher schlank mit feinen Tanninen, gut balanciert und erst im Nachklang kommt die feine, aber gut stützende Adstringenz zum tragen, wirkt aber doch insgesamt etwas leichter als sonst, dafür wohl früher genussreif.

17/20 trinken – 2016

2001 SAFFREDI, FATTORIA LE PUPILLE

55 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 5 % Alicante

Sattes, dunkles Granat, satt in der Mitte. Die Nase ist einen Moment lang etwas reduktiv, fantastische Kräuternoten, Holunder, schwarze Johannisbeere, schwarze Schokolade, öffnet sich mehr und mehr und legt an der Luft zu. Im Gaumen fest, viel Fleisch, immer noch ausbauend und somit eine noch etwas verlangende Adstringenz zeigend. Ein ganz grosser Saffredi, welchen man ein paar Stunden dekantieren sollte, oder gar noch ein paar Jahre warten. Irgendwie ist der monumentale Jahrgang stärker als der Saffredi-Grundton.

19/20 trinken

2003 SAFFREDI, FATTORIA LE PUPILLE

55 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot, 10 % Alicante

Aufhellendes, leicht trübes Granat mit rostroten Reflexen. Pfeffriges Bouquet, Korinthen, weisse Pfefferkörner, eine verführerische Süsse zeigend, wirkt aber leider auch leicht alkoholisch. Im Gaumen wiederum süss, hier eine gewisse Säure zeigend, Sauerkirschen, passende Rösttöne, noch fein kernig, mittleres Finale.

17/20 trinken – 2015

2004 SAFFREDI, FATTORIA LE PUPILLE

50 % Cabernet Sauvignon, 45 % Merlot, 5 % Syrah

Aufhellendes Rubin, noch wenig gereift in den 10 Jahren. Nussiges Bouquet, viel reife Pflaumen, ein Hauch Eucalyptus und Rosmarin, viel Schokonoten dahinter, sehr vielschichtig und von der Grundaromatik her berauschend. Im Gaumen samtig, elegant mit einer wunderbaren Balance, die Tannine sind saftig und der Wein klingt lange aus. Eine Delikatesse.

18/20 trinken

2007 SAFFREDI, FATTORIA LE PUPILLE

45 % Cabernet Sauvignon, 45 % Merlot, 10 % Syrah

Noch sehr jung in der Farbe, leuchtendes, dunkles Rubin. Die Nase zeigt immer noch primäre Fruchtaromen, Preiselbeeren, rotes Cassis, Rosenpfeffer, hat viel Pep in der Nase, nach einer Viertelstunde wird die Nase immer würziger und zeigt dunkel Edelholznoten. Insgesamt berauschend und von der Nase her zu den besten Saffredi's gehörend. Im Gaumen perfekt, alle Tannine sind am richtigen Ort, die Adstringenz ist cremig, samtig und der Wein hat ein Mustermass an Harmonie. Gehört zum Grössten was die Toskana zu bieten hat. Kein Bulldozer, sondern ein Finessenpaket. 15 Jahre weitere, gigantische Genussgarantie. Mit dem 2001er unter den aktuell reifen Saffredi's einer der grössten Jahrgänge des Weingutes. Die 20/20 liegen fast in Griffnähe.

19/20 trinken

LA DONNA DEI GRANDI VINI

Elisabetta Geppetti (im Bild) produziert mit ihrer Fattoria le Pupille mittlerweile fast jedes Jahr nahezu eine halbe Million Flaschen. Dies ist eine ideale Betriebsgrösse mit Konfektionen in allen Preislagen. Der günstigste ist der Pelofino Rosso. Dann folgen weitere Weine wie der Morellino di Scansano und der gleiche auf Rotwein auf Riserva-Level. Der Poggio Valente ist ein Premium-Morellino und gehört praktisch im Abonnement zu den besten Weinen dieser Region. Logischerweise ist aber der Saffredi, welcher erstmals 1987 offiziell auf den Markt kam, die Marketing-Lokomotive dieses tendenziell immer noch unterschätzten Maremma-Weingutes.

2008 SAFFREDI, FATTORIA LE PUPILLE

50 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 10 % Syrah

Sattes Rubin-Purpur. Nachdem er in der ersten Phase sehr viel zeigte, ist er jetzt in der Nase ziemlich verschossen, kompakt, parfümierte Edelhölzer, Rosenduft, reife Kirschen, sehr delikat. Sehr stoffiger Gaumen, satt, wirkt auch hier etwas komprimiert, fast dropsige Frucht. Kein lauter Saffredi aber ein (noch) unterschätzter Toskaner. Also für Kenner.

19/20 warten

2009 SAFFREDI, FATTORIA LE PUPILLE

50 % Cabernet Sauvignon, 45 % Merlot, 5 % Syrah

Dunkles Granat, satte Mitte. Die Nase ist verrückt. Ein heisses Jahr und das Bouquet ist so frisch, ein Hauch Eucalyptus, Joschtabeeren, Cassis und eine Tiefe anzeigende Nelkenwürze. Im Gaumen kompakt, fest im Fleisch, noch versprechende Adstringenz, die Tannine wirken sanft trocken. Ein ziemlich markanter Toskaner mit viel Potential. Dem 2001er nicht unähnlich aber nicht ganz so dramatisch von der Konzentration her. Ein Spätzünder, welcher noch zulegen kann. Zwei Stunden dekantieren, ist ein guter Rat.

18/20 warten.

2010 SAFFREDI, FATTORIA LE PUPILLE

50 % Cabernet Sauvignon, 45 Merlot, 5 % Syrah

Leuchtendes Rubin-Granat. Berauschendes Bouquet, Rosenduft, Himbeerranken, ein Touch Grenadine und Johannisbeeren, Rosenpfeffer, floraler Touch, getrocknete Ingwer, Vanille, frisch und direkt. Der Gaumen ist jetzt schon angenehm. Zeigt nicht die ursprüngliche Tiefe anderer Jahrgänge. Ein fröhlicher Jungbrunnen welchem an die nächsten 10 Jahre ohne Reue geniessen kann

17/20 trinken

2011: EINE SAFFREDI-IKONE

Wie er sich – im Vergleich mit anderen Toskaner machen wird – werden künftige Blindverkostungen zeigen. Vielleicht machen ihm da ein paar Maremma-Drogen das Leben schwer. Leider ist das heute so; die Bomben gewinnen, sind aber dann oft zu schwer zum ehrlichen Weingenuss.

Mit dem Saffredi 2011 fällt eine neue Önologen-Epoche auf Le Pupille an. Die ersten Jahrgänge waren geprägt von Giacomo Tachis (Sassicaia), dann begleitete Christian Le Sommer (ex-Latour) das Weingut 10 Jahre lang. Für den sensationellen 2011er zeichnet erstmals Luca D'Attoma als Begleiter. Er ist Supporter von gut 20 Weingütern im italienischen Sprachraum. Tua Rita und Le Macchiole beispielsweise. Es sei sicherlich ein Gewinn einen Önologen aus der Region zu haben, meint Elisabetta Geppetti. Luca sei fast jede Woche einmal auf dem Weingut. Die Ernte sei vom Ablauf her viel präziser und punktueller gewesenen. Zudem sei die Vergärung etwas kühler angesetzt worden und andere Barriquenlieferanten wären dazu gekommen. Seit dem Beginn habe sie alle Kraft eingesetzt und immer versucht immer mehr Perfektion zu erreichen. «Mit dem 2011 habe ich mein persönliches Ziel erreicht!»

2011 SAFFREDI, FATTORIA LE PUPILLE

50 % Cabernet Sauvignon, 45 % Merlot, 5 % Syrah)

Sattes Granat-Rubin. Das Bouquet ist noch roh, die Früchte wirken wie frisch gepflückt und gehackt, Cassis, Himbeeren, Walderdbeeren, feine Rauchnoten (das zeigt Tiefe), Lakritze, dunkles Edelholz und ein Hauch Kaffee. Stoffiger Gaumen, sehr dicht, konzentriert ohne streng zu wirken, ausgeglichene Adstringenz, helles Malz über dem sämigen Extrakt, gebündeltes Finale, im Gaumen wieder ein Nektar von extrem konzentrierter Frucht. Zeigt jetzt schon eine fraglose Perfektion. Auch wenn es bombigere Nebenbuhler geben wird. Das ist fraglose Maremma-Weltklasse.

20/20 2015 – 2030