

## Elisabetta Geppetti und Le Pupille – eine Liebesgeschichte mit der Maremma und dem Wein

Nur wenige Kilometer östlich von Grosseto, im Herzen der Maremma, liegt das Weingut **1 Le Pupille** von Elisabetta Geppetti bei Istia d'Ombone. Lange war dieser südliche, zur Küste **2** ausgerichtete Teil



der Toskana, ein blinder Fleck auf der Weinlandkarte. Das sumpfige Küstengebiet war bis zu seiner weitgehenden Trockenlegung Anfang des 20. Jahrhunderts Malariagebiet. Der Wein, der in den höheren Lagen rund um Scansano erzeugt wurde, diente dem Eigenbedarf. Erst mit dem Erblühen des Tourismus in den 50er und 60er Jahren stieg allmählich die Nachfrage, seit 1978 gibt es die DOC (seit 2006 DOCG) Morellino di Scansano.

**Elisabetta Geppetti 3** war 20 Jahre alt, als sie Anfang der 1980er Jahre ihr Studium der Kunstgeschichte aufgab, um das alte Familien-

anwesen Le Pupille zu übernehmen. „Ich wollte großartige Weine produzieren, und zwar hier, in dieser geliebten Gegend. Le Pupille und die Maremma, das ist eine Welt für sich: Licht, Farben, Erde, Pflanzen und Stille sind Inspiration und Kunstwerk zugleich.“ Ihre Vision war, dem Wein der Maremma durch überzeugende Qualität zu Ansehen zu verhelfen. Der bekannte Antinori-Önologe und Freund der Familie, **Giacomo Tachis**, half ihr bei der Verwirklichung.



In den folgenden Jahren kaufte sie hervorragende Weinlagen zu. Neben der Sangiovese-Traube, die hier Morellino genannt wird, bepflanzte Elisabetta sie auch mit internationalen Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot. 1987 war es soweit: Der **Saffredi**, eine Hommage an ihren Vater Fredi, erblickte das Licht der Welt und wurde von Experten sogleich in den Weinhimmel gehoben. Bis heute ist er das weltbekannte und vielprämierte Aushängeschild des Weinguts und gehört in die Reihe der gefragtesten „Supertuscans“ **Sassicaia, Tignanello und Solaia**, die ebenfalls Giacomo Tachis kreiert hatte.

1992 wurde Elisabetta Geppetti **Präsidentin 4** des **Consorzio del Morellino di Scansano**. Sie war damit die erste Frau, die ein derartiges Amt in Italien bekleidete.

Einstieg in die Welt von Le Pupille ist der rote **Pelofino Toscana Rosso IGT**. Den nachhaltigen Erfolg des Weinguts, das heute unbestritten die Nr. 1 in der Maremma ist, haben über die Jahre die DOCG-Weine **Morellino di Scansano DOCG** und **Morellino di Scansano Riserva DOCG** begründet. Daneben wird seit 1996 aus den Trauben des Weinbergs **Poggio Valente** der gleichnamige Cru aus 100% Sangiovese ausgebaut, der als IGT Toscana wie kaum ein anderer Wein ein Ausdruck des Terroirs **5** Maremma darstellt.



Im Laufe der Jahre ergänzte La Donna del Morellino das Portfolio mit der Weißweincuvée **Poggio Argentato**, dem Rosé **Rosamati** aus 100% Syrah und zuletzt mit der weißen Preziose **Piemme** aus der Rebsorte Petit Manseng. Dies ist ein unglaublich dichter und eleganter Weißwein von großem Format, wie man ihn in der Toskana kaum für möglich gehalten hatte. Leider gibt es ihn nur in mikroskopisch kleinen Mengen.

Neben dem großen Engagement für ihr Unternehmen und im Consorzio hat Elisabetta fünf Kinder großgezogen. Das nächste Kapitel im Buch Le Pupille ist bereits aufgeschlagen: Ihre älteste Tochter **Clara Gentili** und ihr Sohn **Ettore Rizzi 6** sind seit einigen Jahren in verantwortlichen Positionen im Weingut tätig.



**GARIBALDI** importiert seit genau 20 Jahren Weine von Le Pupille. Im Jubiläumsjahr 2026 intensivieren wir unsere Zusammenarbeit und führen nun acht Weine im Sortiment. Im gesamten Portfolio bekommt man die Qualität und Präzision zu schmecken, mit der an allen Stellen im Weingut gearbeitet wird. Elegant, vielschichtig, klar und lang, dabei von großer Harmonie – das sind die Weine von Le Pupille.



**Pelofino  
Toscana Rosso  
IGT 2023**  
statt 13,70 €  
**für 10,90 €\*  
14,53 €/l**

Rotweincuvée aus 60% Sangiovese und je 20% Cabernet Sauvignon und Merlot. Stahltank. Gesteinsnoten, Brombeeren und Holunderbeeren, trocken und sehr zugänglich. Zur Pizza und Pasta und zum So-Trinken.



**Morellino  
di Scansano  
DOCG 2024**  
statt 14,90 €  
**für 11,90 €\*  
15,87 €/l**

Der Klassiker von Le Pupille! 90% Sangiovese, 10% Ciliegiole und Alicante. Stahltank. Eher hellrot in der Farbe, frische Frucht mit Kirschen, Pflaumen, Rosenblättern, feine Säure und leichte Tannine. Zu Antipasti und Crostini, zur Ribollita und zu gefüllten Calamari.



**Morellino  
di Scansano  
Riserva  
DOCG 2022**  
statt 26,90 €  
**für 19,90 €\*  
26,53 €/l**

15 Monate im Eichenfass gelagert. 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon. Elegant mit Schattenmorellen, Heidelbeeren, Zedernholz, feingestricktes Tannin, nachhaltig. Jetzt auf dem Höhepunkt! Zu Lammcarré, Pappardelle mit Wildschwein, Parmigiana.



**Poggio  
Valente  
IGT 2022**  
statt 41,60 €  
**für 29,90 €\*  
39,87 €/l**

10 Hektar Einzellage. 15 Monate im Tonneau. 100% Sangiovese. Intensive Frucht mit dunklen Herzkirschen und Brombeeren, dazu Zedernholz, Lorbeer, getrocknete Blüten, feine Tannine, langes Finale. Zu Bistecca alla Fiorentina, Wild- und Lammgerichten, Steinpilzrisotto.



**Saffredi  
IGT 2022**  
statt 99,90 €  
**für 89,90 €\*  
119,87 €/l**

60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Petit Verdot auf 14 Hektar bei Pereta. 18 Monate Barrique. Komplexes Bouquet, Mineralität, feinkörniges Tannin und samtige Textur. Große Finesse, beeindruckende Länge und Tiefe. Von majestätischer Eleganz und langlebig.



**Maremma  
Toscana Rosato  
DOC Rosamati  
2024**  
statt 23,50 €  
**für 17,50 €\*  
23,33 €/l**

100% Syrah. Kurze Zeit Tonneau, dann Stahltank. Bouquet mit Gesteinsnoten, Hagebutten, roter Apfelschale und Malve, am Gaumen frisch, trocken und gehaltvoll, lang. Zu gebratenem Fisch, Geflügel, Risotto mit Meeressrüchten, Gemüseauflauf.



**Poggio  
Argentato  
IGT 2024**  
statt 19,95 €  
**für 14,90 €\*  
19,87 €/l**

60% Sauvignon Blanc, 30% Petit Manseng, 10% Traminer und Semillon. Kurze Zeit Tonneau, dann Stahltank. Aromatisch, Freesien und Duftnelken, Mango, Pfirsich und Zitrus, elegante Säure. Zu Pasta mit hellen Saucen, zur asiatischen und orientalischen Küche.



**Petit Manseng  
Piemme  
IGT 2022**  
statt 115,00 €  
**für 89,00 €\*  
118,67 €/l**

1,5 Hektar Weinberg bei Pereta, reich an Tuffstein und Alabaster. Mindestens 16 Monate Gärung und Ausbau im Tonneau. Ätherische Noten von Pinienzapfen, exotisch mit einem Hauch von Vanille und Bittermandel. Feiner Schmelz, dicht gewoben und nachhaltig. Zu Gerichten der Spitzenküche oder ohne alles – ein Traum!

\* Aktionspreise bis 31. März 2026, solange die Vorräte reichen, nicht mit anderen Aktionen und Rabatten kombinierbar. Weitere Informationen, insbesondere zu Alkoholgehalt, Abfüller bzw. Importeur, Allergenen, Nährwerten und Zutaten, erhalten Sie Montag bis Freitag von 9:00 bis 18:00 Uhr und Samstag von 10:00 bis 14:00 Uhr unter unserer Rufnummer: 089/35 63 61-0.