

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



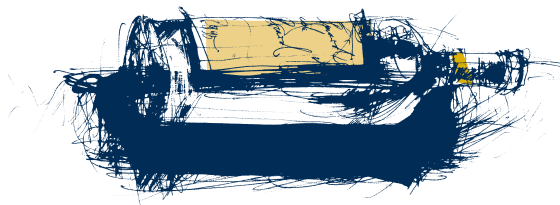
## **Baricci, Brunello di Montalcino, rosso**

Region: Toskana  
Erzeuger: Azienda Agricola Nello Baricci – Montalcino  
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.  
Rebsorte:  
Bestell-Nr.: ITO020205

*Die langlebigen aristokratischen Brunelli von Baricci brillieren als urwüchsige unverwechselbare Sangiovese-Unikate mit Herz und Seele. Es sind Jahrgang für Jahrgang urtraditionelle Weine, die durch feinste Beerenfrucht (dazu Noten von Rosen, Orangenblüten und mediterranen Kräutern), eine noble Eleganz und ein langes Finale den Ruhm und den Mythos eines großen Brunello in die ganze Welt hinaustragen. Und dieser fabelhafte 2005er, ein ganz, ganz großes Jahr für Baricci, ist bei aller inneren Dichte, samtener Fülle und lasziven Vollmundigkeit geradezu ein Antipodenwein zu den nur allzu vielen „dicken“, marmeladigen Wuchtbrummen und zu den austauschbaren Weltweinen im technisch gestylten Einheitslook, die leider viel zu häufig in Italien, gerade auch in der Toskana, vinifiziert werden. Liebhaber eines „altmodischen“, handwerklichen Weinstils werden begeistert sein: Die Zeit scheint still zu stehen. Oder gar zurückgedreht. In eine Epoche, als die Begriffe „winemaking“ oder „Atomisierung“ von Weinen und „labortechnische Wiederaussetzung“ (heiße Kandidaten für das Unwort des Jahres wahrer Weinliebhaber!) unbekannt waren und handwerkliches Ethos eines visionären Wein„bauern“ allein die Qualität und Größe eines Weines bestimmte. Nello und sein Schwiegersohn Pietro verkosten voller Stolz ihre authentischen Weine. Verstehen Sie, wer te Kunden, mich bitte nicht falsch. Früher war nicht alles besser. Bei weitem nicht. Ich begrüße durchaus viele Neuerungen, die in den letzten Jahrzehnten die Welt positiv veränderten. Aber manche tradierte Wertvorstellungen kommen meinem Weltbild auch sehr nahe. Dazu gehören Verlässlichkeit, Ehrlichkeit, Weltoffenheit, keine Toleranz der Intoleranz gegenüber und die Liebe zum Echten. Zum wahren Leben. Darüber kann natürlich jeder von uns unterschiedliche Vorstellungen haben, gemeinsam finden könnten wir uns vielleicht in einem ureigenen, unverfälschten Kosmos, wie ihn dieser Archetypus von Brunello sein eigen nennt: Ein nobler Kern intensiver Mineralität, eine betörend saftige Frucht, deren Opulenz von einer nahezu nordischen Kühle ummantelt wird und cremige, fabelhaft seidene Tannine verwöhnen, nein, streicheln und lieblosen zärtlich die Zunge. Welch phantastische Säurestruktur (!) für einen Südwein, welche herrlich balancierte Textur, welche Präzision und welche animierende Trinkigkeit! Diese betörend duftige und zugleich wilde aromatische Transparenz, gepaart mit warmer Kraft und Würze sowie balsamisch reifer Süße, machen Nello Baricci's unmodisch-urwüchsigen Brunello einmalig und stets mit Freude in einer Blindprobe identifizierbar. Dies ist burgundische Noblesse in erfrischend spröder Verpackung, Montalcino ungekünstelt, Landschaft von großem Reiz und herber Schönheit. Wie der Wein – authentischer kann*



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



*man einen Brunello auf der Flasche nicht erleben: Vergleichen Sie, werte Kunden, den Preis dieses edlen Weines doch bitte einmal mit dem der anderen großen Montalciner: Er macht schlichtweg Staunen! Selbst in den Prestigeregionen der Weinwelt gibt es sie also noch, selten zwar, aber bisweilen kann man sie finden – Fabelqualitäten zu werten Preisen, wie dieser authentische Heimatwein voller Noblesse, Charakter und Originalität! Mein Fernweh nach Montalcino entflammt jedenfalls stets aus Neue, wenn ich ihn zu Hause verkostete: Ein Brunello, der nach nichts außer Brunello schmeckt! Brunello Baricci 2005 – Das muss nochmals ganz deutlich gesagt werden: Ein urtraditioneller Rotwein nobelster toskanischer Provenienz! Bitte Finger weg, wenn Sie, werte Kunden, moderne, gestylte „Fruchtbomben“ in opulentem Stil lieben. Sie werden bitter enttäuscht werden. Unbelehrbare Verfechter originärer winzerlicher Handwerkskunst, deren Visionen großer Weine in unverfälschten Heimat-Herzblutweinen authentischen Charakters ihre Entsprechung finden, könnten hingegen begeistert sein und sich auf Sternstunden ihres Lebens in hedonistischen Höhenflügen freuen! Aber bitte nicht laut weitersagen: Die Quantität dieser betörenden Droge ist leider arg begrenzt! In der aktuellen MERUM-Ausgabe September 2010 urteilt Andreas März nach einer umfassenden Verkostung (139 Brunelli wurden degustiert) des grandiosen 2005er Brunello-Jahrgangs begeistert: Brunello di Montalcino ist der klassische Grand Cru der Toskana! Und dann adelt er sieben Pretiosen, die bis zu 65 Euro kosten, mit der höchsten Bewertung von drei bis vier bzw. vier Sternen. Darunter unseren Ur-Brunello von Baricci! Im Übrigen kommentiert März diese Verkostung mit so offenen, ehrlichen Worten, dass ich diese Ihnen nicht vorenthalten möchte: „Bei der Bewertung zählt für uns neben Vielschichtigkeit und Komplettheit vor allem die Eleganz. Größe ist für mich nicht ein Synonym für schwarzes Rubin, überreife Konzentration, für Tanninstruktur, sondern für Feinheit, für Eleganz, für Tiefe und Nachklang. Ich möchte Wein trinken, genießen, in seinem Nachhall schwelgen. Er soll mich für einen Moment alles vergessen machen, mich schweben lassen. Was interessiert mich, ob der Wein lagerfähig ist oder nicht, ob er dies ist oder das? Entweder es macht Klick oder eben nicht. Das ist wie bei der Liebe. Nicht immer ist es die Schönste, sondern die, bei der das Feeling stimmt. Und dieses stimmt perfekt zwischen mir und einigen dieser Brunello.“ Salute!*