



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

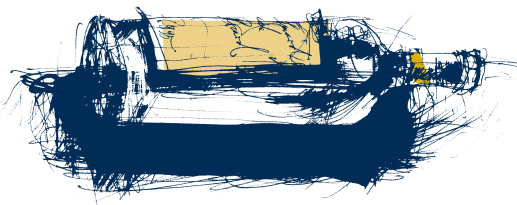
Baricci, Brunello di Montalcino, rosso

Region: Toskana
Erzeuger: Azienda Agricola Nello Baricci – Montalcino
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorte: Sangiovese
Bestell-Nr.: ITO020208

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 (in 2008 insbesondere die frischen roten Früchte, wie z.B. knackige Kirschen und reife Himbeeren, dazu Anklänge an noble Gewürze wie Muskatnuss und weißen Pfeffer und rauchige Noten von würzigem Tabak und frischen Veilchen), eine unvergleichliche Eleganz und ein langes Finale den Ruhm und den Mythos eines großen Brunello in die ganze Welt hinaustragen. Und dieser fabelhafte 2008er, ein ganz großes Jahr für die Region wie für unseren Traditionalisten Baricci selbst, ist bei aller inneren Dichte, samtener Fülle und betörenden Vollmundigkeit wegen seiner wohl zuvor so noch nie erreichten Frische (Jaaa, das ist 2008 in seiner schönsten Stilistik!) 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 seit über einem Jahrzehnt 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 Wiederzusammensetzung‘ (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.



Verstehen Sie, werte Kunden, mich bitte nicht falsch. Früher war nicht alles besser. Bei weitem nicht. Weder beim Wein, noch in der Lebenswirklichkeit der Menschen. Ich begrüße natürlich viele Neuerungen, die in den letzten Jahrzehnten die Welt so positiv veränderten. Aber manche tradierte Wertvorstellungen kommen meinem Weltbild auch sehr nahe. Dazu gehören Verlässlichkeit, Ehrlichkeit, Welt- offenheit, 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, welch herrlich balancierte Textur, welche Präzision und welch animierende Trinkigkeit! Diese betörend



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: KRSAD55

duftige und zugleich wilde aromatische Transparenz, gepaart mit warmer Kraft und Würze sowie balsamisch reifer Süße, machen Nello Bariccis 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 man einen Brunello auf der Flasche nicht erleben!

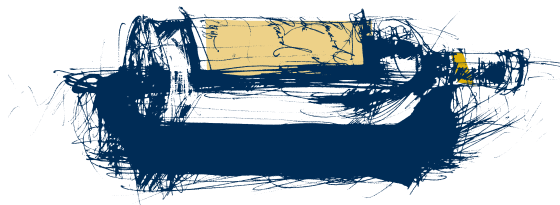
Vergleichen Sie doch bitte einmal Qualität und Preis dieses edlen Weines mit dem der anderen hoch gerühmten Montalciner oder irgendeinem sonstigen Weltklassewein aus Italien: Er macht schlichtweg Staunen! Selbst in den Prestigeregionen der Weinwelt gibt es sie also noch, selten zwar, aber bisweilen kann 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 2008 – Das muss nochmals ganz deutlich gesagt werden: Ein urtraditioneller Rotwein nobelster toskanischer Provenienz! Eine begeisternde, eher ungewöhnliche Frische und eine formidable Struktur (hierin gar dem phantastischen 2007er eine Spur überlegen), eine traumhafte Balance aller Komponenten, ein samtener Körper, seidene Tannine und eine geradezu burgundische Präzision in Reinkultur! Liebhaber originärer winzerlicher Handwerkskunst, deren Visionen großer Weine in unverfälschten Heimat-Herzblutweinen authentischen Charakters ihre Entsprechung finden, werden begeistert sein und sich auf Sternstunden ihres Lebens in hedonistischen Höhenflügen freuen können! Aber bitte nicht zu laut weitersagen, denn die Quantität dieser betörenden Droge ist wie stets leider arg begrenzt und wir haben niemals genug Wein, um über das ganze Jahr hinweg unsere begeisterten Kunden beliefern zu können! Dieser urige Montalcino ist wegen seiner phantastisch feinen, schmelzigen Tannine (Dekantieren bitte oder über wenigstens zwei Abende aus der geöffneten Flasche probieren) ab sofort mit großer Trinkfreude zu genießen, Höhepunkt etwa 2015 bis ca. 2025+.

PS I: In MERUM urteilte Andreas März bereits nach einer umfassenden Verkostung (170 Brunelli wurden degustiert) des ebenfalls herausragenden 2006er, den viele von Ihnen im Keller liegen haben und der zurzeit hervorragend schmeckt, begeistert: „Brunello di Montalcino ist der klassische Grand Cru der Toskana! Ein einzigartiger Wein, wenn es auch weniger begeisternde Brunello gibt, als es für eine der höchst bewerteten Appellationen der Welt wünschbar wäre.“ Und dann adelt er ganze DREI Pretiosen „aus einem geradezu unübersichtlichen Angebot von verschiedenen Etiketten“ (und teilweise dramatisch teureren Prestigewächsen) mit der höchsten Bewertung. Darunter unseren Ur-Brunello von Baricci!

PS II: Für den großartigen 2006er Brunello erhielt unsere in stimmigem Einklang mit der Natur arbeitende und sich stets am Prinzip der Nachhaltigkeit orientierende sympathische Familie Baricci auch schon zum zweiten Mal den begehrten „Snail-Award“ von Slow- Wine (dem Weinführer von Slow Food), der nicht nur die Auszeichnung für höchste Qualität beinhaltet, sondern auch für Authentizität und Nachhaltigkeit. Slow food fordert: „Nachhaltigkeit bedeutet, dass wir die Aufmerksamkeit auf die Folgen legen, in welcher Art wir unser Essen und Trinken produzieren. Wir müssen gute Verwalter der Umwelt sein, in der wir leben, wir müssen die biologische Vielfalt, von der wir abhängig sind, schützen, wir müssen menschlich sein zu den Tieren und fair zu den Menschen, die wir beschäftigen. Wir müssen also darauf bestehen, dass qualitativ hochwertige Lebensmittel zur Verfügung stehen, die wir über handwerkliche Abläufe in der Tradition der Region gewinnen, die gut, sauber und fair sind.“

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: KRSAD55



PS III: Auf dem Familienweingut Baricci wird seit der Gründung der Domaine in 1954 exakt nach diesen Prinzipien von „slow wine“ gearbeitet. Schon Nello, einer der ersten Vollzeitwinzer in Montalcino (auf einer alten Urkunde steht er als die Nr. 1 in der Produzenten-Liste und er konnte sich den besten Platz für seine Reben in Montalcino aussuchen. Und das war und ist nach Meinung aller Leute im Ort der legendäre Hügel „Montosoli“ im Norden der Appellation, in der kühle Nachtwinde für eine langsame und komplexe Ausreifung der lockerbeerigen Träubchen sorgen und eine völlig ungewöhnliche Frische in den fertigen Wein transmittieren), arbeitete im Weinberg rein biologisch und legte die Grundlage für die These, dass Baricci wohl stilistisch das traditionellste Weingut dieses malerisch gelegenen, traumhaft schönen Fleckchens Montalcino darstellt. Niemals machte man törichte Moden mit. Ende der 90er wurden unsere „Trotzköpfe“ aus Montalcino ein wenig belächelt von der einheimischen „Konkurrenz“, weil man nicht auf der Welle der Barriquegeschwängerten, opulenten Marmeladenweine mitgeschwommen ist (Die gleichen Winzer, deren Söhne heute leise am Weingut anklopfen, um nachzufragen, wie man denn eigentlich in diesem urtraditionellen Stile handwerklich arbeiten muss, um solch feine, elegante Weine produzieren zu können. Der kundige Kunde verweigert sich offenbar immer mehr den holzigen Biberweinen ;-). Wie die Zeiten sich doch ändern!). So wie man auch bis heute seine Weine niemals beim Gambero Rosso oder bei Parker anstellt. Und wie man auch niemals die ursprüngliche Größe des Weingutes erhöht hat. Ganze 14.000 Flaschen Brunello werden im Schnitt Jahrgang für Jahrgang gefüllt und für ein im Vergleich zu den hochgehypften, aber qualitativ keinesfalls besseren Weinen aus Montalcino zu einem Bruchteil deren Preisen an dankbare, treue Kunden in aller Welt verteilt. Pinard de Picard ist stolz darauf, dieses traditionelle Elitegut exklusiv auf dem deutschen Markt zu vertreten.

Herzlichen Dank unserer sympathischen Winzerfamilie Baricci im Herzen der Toskana für eine jahrzehntelange Arbeit im Einklang mit der Natur und für ihre urtraditionellen Brunelli jenseits aller Preisorgien!