



1



2



3



4

Bolgheri (Toskana): Podere Sapaio

1
Das respektable Alter der Reben trug in den letzten Jahren ebenfalls zu einer markanten Erhöhung der Qualität von Sapaio bei. Petit Verdot gelingt sehr gut in Bolgheri.

2
April 2016: Mittagessen mit Simone Setti (rechts) in der Osteria San Michele in Donoratico. Der Salame Finocchiona ist exzellent!

Letztes Jahr boten wir zum ersten Mal einen Wein von Podere Sapaio aus Bolgheri an. Der Erfolg übertraf unsere kühnsten Erwartungen: Innert kürzester Zeit verkauften wir einen grossen Teil der gesamten Ernte. Wie ein Kunde schrieb, weckte vor allem die berühmte Anbauregion Bolgheri sein Interesse, ist sie doch Heimat so namhafter Weine wie Sassicaia und Ornellaia. Umso erfreulicher war es für uns, dass der Sapaio die hohen Erwartungen dann auch tatsächlich erfüllte.

Wir treffen an einem herrlichen Frühlingstag auf Sapaio ein und werden von Simone Setti empfangen. Seine Leidenschaft für den Weinbau ist offenkundig. Der überaus sympathische Winzer nimmt uns umgehend mit auf eine Tour durch die Rebberge und erläutert dabei die Besonderheit der Domäne: «Wir haben das grosse Glück, über diverse Parzellen an unterschiedlichen Lagen in Bolgheri zu verfügen. In einigen unserer Rebärten reifen die Trauben aufgrund der Exposition sehr früh, was in einem kühlen Jahr von Vorteil ist. In einem heissen Jahr wiederum können wir von jenen Parzellen profitieren, deren Traubenreife eher spät einsetzt.»

Charakteristisch für Bolgheri ist die besondere geografische Lage mit einem einzigartigen Klima, das vom küstennahen Wind profitiert. Auf der einen Seite wird der Landstrich von einer Hügelkette umschlossen, auf der anderen Seite grenzt er an das Meer. Daher ist es zwar sonnig und warm, aber selten extrem heiss. Im Hochsommer ist es gar bis zu vier Grad kühler als im restlichen Teil der Maremma. All dies begünstigt insbesondere eine harmonische Ausreifung der Trauben. Übermässige Hitze führt zu Reifeblockaden, was sonst an der Küste leider oft vorkommt.

3
Blick auf das Wohngebäude von Podere Sapaio in der Nähe von Bolgheri.

4
Der neue funktionale Fasskeller.

Zum Mittagessen verkosten wir in der gemütlichen Osteria San Michele in Donoratico die aktuellen Gewächse von Podere Sapaio und verglichen sie mit dem Wein, den wir letztes Jahr so überaus erfolgreich verkauft haben. Der <Volpolo> 2014 schmeckt uns ausnehmend gut, obwohl 2014 kein einfaches Jahr war, wie Simone erklärt. «Wir haben bei der Lese rigoros selektioniert und uns entschlossen, keinen <grand vin> zu erzeugen. Die besten Partien haben wir deshalb für den <Volpolo> eingesetzt.» Das Resultat ist ein betörender, eleganter Wein mit viel Finesse. Absolut grossartig gelungen ist der Sapaio aus dem perfekten Jahr 2013. Wir haben schon viele renommierte Bolgheri getrunken – der 2013er Sapaio hält indes auch einem Vergleich mit den berühmtesten Weinen wie Sassicaia oder Ornellaia problemlos stand!



<Volpolo> (rot) 2014
Podere Sapaio, Bolgheri DOC
70% Cabernet-Sauvignon,
10% Merlot, 10% Petit Verdot,
10% Cabernet-Franc

Tiefes Purpur; stilvolle, distinguierte Aromatik; elegant, mit guter Kraft, sehr harmonisch und zugänglich. Ausgezeichnet! Genussbereit ab jetzt, haltbar bis mindestens 2020.

Fr. 23.80 (ab August 16 Fr. 27.—)



Podere Sapaio (rot) 2013
Bolgheri Superiore DOC
70% Cabernet-Sauvignon,
20% Petit Verdot, 10% Cabernet-Franc

Tiefdunkles Purpur; extrem feines, komplexes Bouquet, das Zeit braucht, sich zu entfalten; konzentriert, nobel und dicht am Gaumen, noch jung. Ein superber Bolgheri, 1 Std. vor Konsum dekantieren. Ideal ab Mitte 2017, haltbar bis mindestens 2023.

Fr. 49.80 (ab August 16 Fr. 56.—)