



Bolgheri/Toscana (Italien): Podere Sapaio

1 Juni 2019: Mit Massimo Piccin (rechts) in den Reben. Er ist der Eigentümer von Podere Sapaio. Vom preiswerteren <Volpolo> (blaues Etikett) durften wir abermals die beste Partie für uns füllen lassen.

2 Kleine Blindverkostung des Jahrgangs 2016. Beim Sapaio handelt es sich um den <grand vin>, den wir in einigen Monaten offerieren werden.

Dank der beiden <Super Tuscans> Ornellaia und Sassicaia ist Bolgheri mittlerweile weltberühmt. Wenige wissen jedoch, dass bei der Festlegung der Appellation im Jahr 1983 lediglich die Erzeugung der Weiss- und Roséweine geregelt wurde und erst 1994 jene der Rotweine. Insgesamt gibt es rund 50 Produzenten in Bolgheri, die Gewächse unterschiedlichster Qualität herstellen. Eine der besten Kellereien ist zugleich auch eine der jüngsten: Podere Sapaio. Mit wem man auch spricht, Sapaio gilt einhellig als einer der führenden Betriebe der Region. Der kreative Geist des Weinguts ist der Ingenieur Massimo Piccin, dessen familiäre Wurzeln im Veneto liegen. Massimo ist ein besonnener, präzise arbeitender Mann, der gerne tiefgründig denkt und sämtliche Möglichkeiten auslotet. Was ihn ausserdem auszeichnet: Er ist ein grosser Gourmet und Weinliebhaber, der Raritäten und Spezialitäten aus der ganzen Welt geniesst.

«Verglichen mit der südlichen Maremma ist in Bolgheri das Klima vorteilhafter», erklärt er beim Rundgang durch die Weingärten. «Bei uns ist es immer warm, aber selten wirklich heiss. Das Hitzejahr 2003 beispielsweise war hier viel weniger problematisch als in den meisten anderen Gebieten der Toscana. Das haben wir vor allem der unmittelbaren Nähe zum Meer zu verdanken. Seine kühlenden und feuchten Brisen sorgen dafür, dass die Temperaturen nicht zu stark ansteigen, was eine längere Vegetationsperiode und eine optimale Ausreifung erlaubt.» Bereits seit 2009 bewirtschaftet Massimo seine Reben biologisch, allerdings hat er den offiziellen Zertifizierungsprozess erst vor vier Jahren initiiert. Deshalb ist der <Volpolo> 2017 nun sein erster offizieller Biowein.

3 Blick auf Podere Sapaio. Insgesamt werden 25 ha biologisch bewirtschaftet.

4 Mit Massimo Piccin in der Osteria San Guido von Sassicaia.

«Ich bin mit dem Jahrgang ungemein zufrieden», sagt Massimo. «Trotz des trockenen Jahres haben wir perfekt ausgereifte, aromatische Beeren gelesen. Und zum Glück warteten wir nicht zu lange mit der Ernte, denn andernfalls wären die Trauben schnell überreif geworden. Eine sanfte Extraktion und die Zugabe von 15% Petit Verdot haben dem Wein eine wunderbare Finesse verliehen.»

Beim Mittagessen in der Osteria des Weinguts Sassicaia erlauben wir uns eine kleine Blindverkostung. Wir bitten den Kellner, uns die 2016er von Sassicaia, Ornellaia und den <grand vin> von Sapaio, den wir in einigen Monaten anbieten werden, verdeckt zu servieren. Massimo Piccin lässt sich gelassen auf dieses Experiment ein – offenbar scheut er den Vergleich mit den grossen Namen nicht. Das Verdikt schliesslich ist deutlich: Der Sapaio vermag qualitativ problemlos mit seinen berühmten Konkurrenten mitzuhalten!



Film zum Weingut Podere Sapaio



Podere Sapaio, Bolgheri (rot) 2017 <Volpolo>, Spezialfüllung Selection Schwander
70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 15% Petit Verdot

Leuchtendes, schwärzliches Purpur; jugendliches, vom Cabernet geprägtes Bouquet; konzentriert und dicht am Gaumen, mit grosser Eleganz; sehr feine Würze, distiguiert und bereits überraschend zugänglich, lang. Ideal ab Frühjahr 2020, haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 25,90 (ab Dezember 19 Fr. 29,—)