



Bolgheri: Podere Sapaio

1
Blick auf Podere Sapaio in Bolgheri.

2
Empfehlenswert, eine halbe Stunde von Bolgheri entfernt: Wine & Spa Resort Castello Bonaria in Campiglia Marittima.

Sonne und Regen wechseln sich ab, als wir im Mai bei Massimo Piccin und seiner langjährigen Exportdirektorin Greta Bandini auf Podere Sapaio in Bolgheri eintreffen. Gut gelaunt erklärt uns Massimo: «Die derzeitigen regelmässigen, aber nicht zu lange anhaltenden Regenfälle stellen ideale Bedingungen für die Reben dar. Da die Sommer vermehrt sehr sonnig und heiss sind, ist es umso wichtiger, im Frühling und Frühsommer genügend Wasser zu haben. Für die Aromatik der Trauben sind im Herbst überdies hohe Tag- und Nachttemperaturunterschiede wünschenswert. Davon abgesehen profitieren wir generell durch unsere Lage in unmittelbarer Nähe der Küste von kühlenden Meeresbrisen, dank denen die Hitze im Sommer selten wirklich überhandnimmt.» Massimo betont, dass die gerade in dieser Gegend so hohe Qualität der Weine auch mit diesem speziellen Klima im Zusammenhang steht.

Die kühlenden Winde spielten im trockenen und heissen Jahr 2020 eine bedeutende Rolle. Massimo setzte auf eine frühe Ernte, um keine überreifen, rosinierten Trauben zu riskieren. Freudestrahlend sagt er: «Glücklicherweise war das die richtige Entscheidung. Trotz der Trockenheit haben wir ideal ausgereifte, aromatische Beeren gelesen.» Dies stellen auch wir bei der Verkostung des Jahrgangs 2020 sofort fest. Vor allem die Sorte Petit Verdot gedieh unter den gegebenen Umständen prächtig; sie liefert die Würze und Farbe für unsere «Volpola»-Füllung, die ein Jahr länger gereift wurde als die Standardversion.

In Bolgheri gilt Sapaio seit langem als einer der führenden Betriebe, der den qualitativen Vergleich selbst mit renommiertesten Vertretern wie Sassicaia oder Ornellaia nicht scheuen muss. Insbesondere für

3
Mai 2023: Mit Massimo Piccin (links) im Restaurant Il Bucaniere in San Vincenzo.

unsere Spezialabfüllung werden nur Trauben aus den allerbesten Lagen verarbeitet. Durch eine sanftere Extraktion und die Verwendung von grösseren Fässern werden nun ausserdem weichere Tannine erzielt. Neben Massimo Piccin, dem kreativen Kopf des Weinguts, zeichnet auch der legendäre Önologe Carlo Ferrini für den Erfolg mitverantwortlich. Massimo berichtet uns ausführlich, wie sie regelmässig die Gärführung, die Zusammenstellung der Assemblagen und die Reifung in den Fässern gemeinsam abstimmen und optimieren.

Kulinarik und die schönen Genüsse des Lebens sind Massimos grosse Leidenschaft. So hat er uns nach der Arbeit in das im benachbarten San Vincenzo direkt an der Küste gelegene Restaurant Il Bucaniere eingeladen. Dass sowohl die Menü- als auch die Weinauswahl keine Wünsche offenliessen, war unverkennbar Massimos Perfektionismus geschuldet.



Mehr Informationen zum Weingut Sapaio.



Podere Sapaio «Volpola», Bolgheri (rot) 2020
Spezialfüllung Selection Schwander
70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 15% Petit Verdot

Leuchtendes Purpur; distinguiertes, noch jugendliches Bouquet, das an dunkle Beeren erinnert; am Gaumen konzentriert, mit einer noblen, würzigen Note, guter Konzentration und geschmeidigen, abgerundeten Tanninen. Sehr schöner Trinkfluss, gut ausbalancierte Aromenstruktur; passend zu mediterranen Vorspeisen, Teigwaren und Fleischgerichten. Ideal ab Ende 2023, haltbar bis mindestens 2030.

Fr. 24.90 (ab November 23 Fr. 28.—)