



## Bolgheri (Italien): Podere Sapaio

1 Das malerische Dörfchen Bolgheri lohnt einen Abstecher.

2 Blick auf einen Teil der Rebberge von Sapaio, die schon seit 2009 biologisch bearbeitet werden, erst aber seit 2017 zertifiziert sind. Kürzlich verkosteten wir den Sapaio 2016 neben den berühmtesten Bolgheri-Weinen des gleichen Jahres: Er ist an vorderster Front mit dabei!

Es ist ein wundervoller Herbsttag, als wir bei Massimo Piccin auf Podere Sapaio in Bolgheri eintreffen. Wie immer sind wir überwältigt von der anmutigen Schönheit der Küstenlandschaft und dem besonderen, faszinierenden Licht, das uns in eine herrlich entspannte Stimmung versetzt. Massimo sagt: «Ich kann es mir immer noch nicht genau erklären, weshalb die Qualität der Weine gerade in dieser Gegend so hoch ist. Wahrscheinlich hat es mit dem speziellen Klima zu tun: Es ist zwar stets sonnig und warm hier, aber durch die unmittelbare Nähe zur Küste wird es dank der kühlenden Meeresbrisen auch im Sommer selten wirklich heiss. Das macht die Existenz hier für Mensch und Rebe ausserordentlich angenehm!»

Beim Rundgang im Weingarten erläutert Massimo eine weitere Eigenschaft der Region: «Die Böden in der Ebene zum Meer hin sind sehr fruchtbar. Deshalb ist es wichtig, dass die Pflanzdichte der Rebstöcke überdurchschnittlich hoch ist. So herrscht eine natürliche Konkurrenz zwischen den Stöcken, was zu einer bedeutenden Reduktion der Erträge führt. Unsere kleine Rebfläche von 26 Hektar haben wir in über 20 verschiedene Parzellen aufgeteilt, die alle separat gelesen und vinifiziert werden. Wir verwenden nur die gelungensten Partien und verkaufen jeweils jenen Teil der Ernte, der unseren hohen Ansprüchen nicht genügt.» Angesichts dessen überrascht es nicht, dass Sapaio mittlerweile zu den «shooting stars» in Bolgheri gehört.

Zum Mittagessen auf dem Weingut hat sich Massimo etwas Besonderes einfallen lassen: Er hat eigens für uns Fulvietto Pierangelini vom Ristorante Il Bucaniere engagiert. Der talentierte Koch, dessen

3 Oktober 2020: zu Besuch bei Massimo Piccin (rechts). Die Weine von Sapaio benötigen häufig mehr Reifezeit und zählen zu den langlebigsten Bolgheri.

4 Ein ausgedehnter Fassausbau ist für die Sapaio-Weine sehr wichtig.

Leidenschaft der professionelle Fischfang ist, bewirkt uns mit allerlei selbst gefangenen, frischen Köstlichkeiten aus dem Mittelmeer. Dazu verkosten wir Massimos Weine. Er sagt: «Sowohl 2016 wie auch 2018 waren wirklich grosse Jahre. Ich bin richtig glücklich, derart exzellente Weine im Keller zu haben!» Der «Volpolo» 2018 dürfte es qualitativ denn auch bereits mit einigen berühmten Bolgheri aufnehmen – eben erst erhielt er die begehrten «tre bicchieri», die höchste Auszeichnung des Gambero Rosso. Absolut grandios aber ist Massimos «grand vin» Sapaio 2016, ein bereits zugänglicher, nobler, vollmundiger Rotwein, der uns tief beeindruckt und den man völlig zu Recht «Supertoskaner» nennen darf!



Film zum Weingut Podere Sapaio



«Volpolo» (rot) 2018  
Spezialfüllung Selection Schwander  
Podere Sapaio, Bolgheri  
70% Cabernet Sauvignon  
15% Petit Verdot, 15% Merlot

Konzentriert und dicht am Gaumen, sehr jung, voll, etwas ungestüm, aber mit grosser Komplexität. Ein exzellenter, beeindruckender Bolgheri, der noch ein bisschen Reife benötigt. Ideal ab Frühsommer 2021, haltbar bis mindestens Ende 2029.

Fr. 24.90 (ab Februar 21 Fr.28.—)



Podere Sapaio (rot) 2016  
Toscana IGT  
70% Cabernet Sauvignon  
15% Cab. Franc, 15% Petit Verdot

Nobles, vom Cabernet geprägtes Bouquet; distinguert, konzentriert und mit reifen, aber präsenten Tanninen. Deutlich runder als der 2015er, lang; ein grosser Bolgheri! Ideal ab Mitte 2021, haltbar bis mind. Ende 2030.

Fr. 54.90 (ab Februar 21 Fr. 62.—)