



Blick auf Podere Sapaio in Bolgheri.



Fassproben mit Massimo Piccin (links).

Bolgheri/Toskana: Podere Sapaio

Dank Ornellaia, Sassicaia, Guado al Tasso und anderen Produzenten genießt Bolgheri einen Ruf wie Donnerhall. Dies führte dazu, dass die Preise in der lediglich 1300 Hektar umfassenden Weinbauregion förmlich explodiert sind. Der aus Venetien stammende **Bauingenieur Massimo Piccin gründete Sapaio erst Ende der neunziger Jahre**, entwickelte aber den kleinen Landwirtschaftsbetrieb mit aussergewöhnlicher Sorgfalt und beinahe pedantischer Liebe zum Detail zu einem **der qualitativ führenden Weingüter Bolgheris**. Massimo ist alles andere als ein nüchterner Techniker: Er ist ein introvertierter, leidenschaftlicher Mensch, ein Individualist – und in gewisser Weise auch ein Künstler. Hat er sich einmal etwas in den Kopf gesetzt, verfolgt er seinen Weg mit kompromissloser Konsequenz. Die 33 verschiedenen Parzellen – 17 Hektar in Bolgheri und 9 Hektar in Bibbona, die er qualitativ gleichwertig einstuft – werden separat gelesen und vinifiziert; erst danach entscheidet Massimo über die endgültigen Cuvées. **Seine Rebberge bewirtschaftete er von Beginn weg biologisch**; seit dem Jahrgang 2014 ist Sapaio auch zertifiziert.



«Volpolo» Podere Sapaio, Bolgheri (rot, Italien) 2024

Spezialfüllung Selection Schwander, biologischer Anbau
70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 15% Petit Verdot

Fr. 21.80

(statt Fr. 26.—)

Tiefes Rubinrot; ausdrucksstarkes, noch jugendliches Bouquet mit reifen Kirschen, Cassis und dunklen Beeren. Konzentriert und lebendig am Gaumen, mit gut eingebundenem Gerbstoff und würzigem Nachhall. Der 2024er präsentiert sich elegant und sehr zugänglich; durch die zusätzliche Lagerung unserer Spezialcuvée sind Frucht und Tannine bestens mit-

einander verwoben. **Ein erstklassiger Bolgheri mit herausragendem Preis-Genuss-Verhältnis.** Ideal ab Frühjahr 2027, haltbar bis mindestens 2034. Bereits vier Jahrgänge der Volpolo-Basisversion wurden übrigens vom Gambero Rosso mit den begehrten «Tre Bicchieri» ausgezeichnet – zuletzt der 2023er.



Podere Sapaio «Sapaio», Toscana (rot, Italien) 2018

70% Cabernet Sauvignon, 20% Petit Verdot, 10% Cabernet Franc
biologischer Anbau

Fr. 59.—

(statt Fr. 65.—)

Dunkles Granatrot; nobles, vielschichtiges Bouquet mit Cassis, Brombeeren und feinen Röstnoten; kraftvoll und dicht, aber deutlich tanninbetonter als der «Volpolo». Der 2018er beginnt sich langsam zu öffnen, besitzt jedoch genügend Struktur für viele weitere Jahre. Ein äusserst nobler Essensbegleiter zu Lamm, Braten und Schmorgerichten. Am Anfang seiner Trinkreife, haltbar bis mindestens 2032.

