



SASSICAIA: INNOVATION = TRADITION

Von René Gabriel: www.weingabriel.ch

Was für ein Bild! Ein Dutzend Sassicaia standen am Mittwoch, 29. April 2026 bei den Gastgebern Romy und Kurt von Rotz auf dem Gabentisch. Jahrgänge von 1995 bis 2023. Von alt nach jung degustiert, respektive genossen. Kurt am Korkenzieher. Romy an den Pfannen. Viva Italia!

Als ich am anderen Tag in die Laptoptasten haute, nahm mich einfach mal Wunder wie weit wir in Sarnen von der Tenuta San Guido entfernt waren. So gab ich im Google-Maps mal einfach Sarnen als Abfahrtsort ein und als Ziel Sassicaia. Verwundert rieb ich die Augen! Die angezeigte Distanz betrug 22.5 Kilometer und der Fahrweg wurde mit 28 Minuten veranschlagt. Doch es war das falsche Ziel. Google-Maps hatte mich selbtherrlich auf eine falsche Fährte gelockt. Denn, als Adresse wurde Bernstrasse 110 in Luzern angegeben und dort befindet sich die Weinhandlung Schubi Weine. So ein Zufall; genau da trank ich im Jahr 1982 meinen allerersten Sassicaia. Er war der Jahrgang 1977 den Josef Schumacher mir als «sagenhaften, neuen Toskaner vorstellte». Kostenpunkt pro Flasche: 18 Franken und 50 Rappen.

Ich war begeistert. Denn bisher bestand für mich die Toskana nur aus Chianti, Vino Nobile di Montepulciano und Brunello de Montalcino. Und diese meist wenig fruchtigen, nicht selten harten Weine, mussten damals schon gegen meine aufkeimende Bordeauxliebe kämpfen. Spontan erwarb ich mir ein paar Flaschen für meinen damals noch bescheidenen Weinkeller. Und auch für die Folgejahrgänge pilgerte ich immer wieder zur Weinhandlung Schubi.

Als ich im Jahr 1986 meinen eigenen Gastbetrieb im luzernischen Sempach eröffnete, standen sieben Jahrgänge Sassicaia auf der Karte. Damals konnte man den legendären Jahrgang 1985 für 190 Franken in meinem Restaurant trinken. Heute bezahlt man bei den Schweizer Weinhändlern dafür 3500 Franken!

Hotel Kreuz Sempach	
<u>Sassicaia</u>	
Das erste Projekt mit Cabernettraube in Italien. Er ist extrem rar! Wenn sie mir ein anderes Restaurant in der Schweiz nennen, dass ebenso viele Sassicaia's anbietet, schenke ich Ihnen eine Flasche!	
1979 Sassicaia Tenute San Guido	166.--
1981 Sassicaia Tenute San Guido	122.--
1982 Sassicaia Tenute San Guido	128.--
1983 Sassicaia Tenute San Guido	122.--
1984 Sassicaia Tenute San Guido	107.--
1985 Sassicaia Tenute San Guido	190.--
1986 Sassicaia Tenute San Guido	128.--

Ein paar Jahre später lernte ich an der Veranstaltung «Rund um den Wein» in Luzern den Mario Incisa della Rocchetta kennen. Er ist heute 84 Jahre alt. Das Sassicaia-Zepter hat er längst an Sohn Nicolò und Tochter Priscilla übergeben.

Am Luzerner Event blieb mir die Erscheinung von Incisa als grossartiger Charakter-Mensch in Erinnerung. Was ich leider auch nicht vergessen konnte. Es wurde zwar dort der legendäre 1985er Sassicaia zelebriert. Aber nur in klitzekleinen Mengen. Dies deshalb, weil die Hälfte der mitgebrachten Flaschen korkten.

Auch später bin ich leider immer wieder kontaminierten 1985ern begegnet. Also ist die unsterbliche Ikone nicht nur extrem teuer, sondern birgt auch ein nicht unerhebliches Genussreduktionsrisiko in sich.



Im März 2025 entkorkte Jürg Richter innerhalb seiner «Magnum-Legenden» eine perfekte Magnum im Zunfthaus zur Waag in Zürich. Diese Notiz möchte ich an dieser Stelle nicht vorenthalten ...

1985 Sassicaia, Tenuta San Guido, Toskana: Magnum. Fast schwarze Farbe, immer noch dezent violette Reflexe gegen die Aufhellung aussen anzeigend. Klare, geradlinige schwarz-schokominzige Cabernet Anzeige, wirkt frisch und jünger als sein Erscheinungsbild. Saftiger, hoch aromatischer Gaumen, seidige Tannine, grossartiger, beeindruckender Körperbau, schwarzbeeriges Finale. Eine Legende, welche in durch diese perfekte Magnum eine beeindruckende Reinkarnation feiert. Also eine Art Kompensation für zu viele zu Unrecht hochgejubelte Sassicaia-Jahrgänge. Dieser 1985er hat dem Marchese Incisa della Rocchetta zum Durchbruch verholfen. Weltklasse unter den allerbesten Cabernet Sauvignons dieses Planeten. 20/20 trinken

Doch nun zurück nach Sarnen, an diesen Endmonatsmittwoch im Jahre des Herrn 2026.



VOLLPENSION ZUM APERO

Leicht und spritzig? Von wegen. Der Honivogl von Hirtzberger ist eigentlich für die Kategorie Aperoweine völlig ungeeignet. Wer aber bei der Familie von Rotz eingeladen wird, sollte sämtliche Diätambitionen negieren ...

2015 Grüner Veltliner Honivogl, Smaragd, Franz Hirtzberger, Wachau: Intensives Gelb, mit güldenen, aber auch grünlichen Reflexen. Wüsste man nicht, dass es sich hier um einen Wachauer handelt, würde man in den ersten Nasensekunden wohl im Barsac suchen. Es duftet nach Akazienhonig, getrockneter Kamille und überreifen Mirabellen. Und auch der intensive Botrytiston würde de facto in Sauternes-Gebiet passen. Im Gaumen zeigt der Wein auch einen gewissen Süsdruck, gibt sich dann aber trocken. Dies bei intensivem, sattem Extrakt mit einer noch polarisierenden Säure, verbunden mit einer nicht unerheblichen, obercremig anmutenden Leibesfülle. Nach dem zweiten Schluck gelangt man hier in die Trapattoni-Phase: «Ich habe fertig». Ich würde diesen Wein tendenziell eher zum finalen Käsegang einsetzen. Und das letzte Glas dann noch auf das «Nachttischli» stellen. In diesem Super-Smaragd verbirgt sich noch ein langes, weiteres Leben. 19/20 trinken

SASSICAIA-VERTIKALE



DAS HEMD PASSEND ZUM WEIN

Gastgeber Kurt von Rotz entkorkt die ersten Flaschen zur grossen Sassicaia-Vertikale ...

1995 Sassicaia, Bolgheri: Mattes Granat, feiner Reiferand. Erdig-würziges Bouquet, die Frucht scheint längst abgeklungen zu sein; Dörrtomaten, Kochschokolade, getrocknete, dunkle Pilze. Im Untergrund findet man nach ein paar Minuten dann doch noch minimale Restfruchtnoten. Dies in Form von Goji Beeren. Im Gaumen ist er genussreif, mit noch begleitenden Tannin-Reserven. Die Säure stützt den mittleren Körper, elegantes Finale. Eigentlich gefällt er mir hier besser als im etwas müden Nasenbild. Sein bester Einsatz scheint in Verbindung mit Speisen zu sein. Schön gereift. 18/20 trinken

1998 Sassicaia, Bolgheri: Noch recht dunkle Mitte, am Rand Ziegelfarben aufhellend. Das Nasenbild beginnt schwierig, weil sich eine schleichende Oxidation zeigt, Soja Sauce, getrocknete Totentrompeten, Maggikraut, kalte Bratensauce und Bakelit. Einzig eine Ration Pizzakräuter wirkt da etwas versöhnlich. Im Gaumen zeigt er noch Adstringenz. Da es sich hier um einen international hoch bewerteten Wein handelt, vermute ich, dass diese Flasche einen Makel hatte. Keine Bewertung.

2004 Sassicaia, Bolgheri: Mattes Purpur, bräunlicher Rand. Das ansprechende Bouquet beginnt pfeffrig, zeigt dunkle Pralinen, Minze, Rosmarin und dahinter schwarzbeerige Fruchttresten. Zeigt sein grossartiges Terroir an, dabei wirkt er noch erstaunlich frisch im Ansatz. Im Gaumen saftig, lang ist er sehr gut balanciert bei reif anmutenden, gut verteilten Gerbstoffen, geniale Länge. Er legte permanent zu an der Luft. Ein Sassicaia mit Spassfaktor. Das ist selten. 19/20 trinken



2006 Sassicaia, Bolgheri: Sehr dunkle Farbe, fast noch Schwarz in der Mitte. Hoch intensiv gleich zu Beginn, obwohl man in der Folge schnell merkt, dass er eigentlich noch recht verschlossen wirkt. Er gibt sich im Ansatz barock, tief, kompakt. Aufgrund von seinem Zustand habe ich ihn stehen gelassen und mich zuerst den Nachbarweinen gewidmet. Nach einer Viertelstunde: Cassis, Mocca, Backpflaumen, Trüffel, dunkle Edelhölzer durchzogen mit feinem Kräuterschimmer. Im Gaumen dicht und fleischig. Begleitet von einer umfassenden Adstringenz und gebündeltem, gigantischem Finale mit viel Nachdruck. Grossartiges Potential für weitere Dekaden. Weltklassewein! Ist das vielleicht einer der möglichen Nachfolger vom legendären 1985er? Es gibt da sehr viele Parallelen. Im Markt gibt es für diesen Wein heterogene Preisangebote. Das zeigt immer an, da die Mengen «dünn» werden. 20/20 trinken

2007 Sassicaia, Bolgheri: Mittleres Granat-Rubin, am Rand aufhellend. Erstaunlich zugängliches, offen wirkendes Bouquet, ist immer noch frisch, tendenziell rotbeerig und auch etwas floral. Auch wenn im Blend der Cabernet Sauvignon mit 85% überwiegt, glaubt man die typisch blättrige Würze vom Cabernet Franc (15%) wahrzunehmen. Saftiger Gaumen mit samtigen Tanninen. Hier schmeckt es jetzt irgendwie nach roten Kirschen im Extrakt. Vom Wesen her eine «burgundische» Variante. Ready und schon fast unkompliziert. Zu den Speisengängen griff ich immer wieder nach dieser Flasche. Er gefiel mir als fast süffig anmutenden Tischwein besonders gut. Manchmal schmecken halt zugängliche 18-Punkte-Weine viel besser als verschlossene 19er-Varianten. 18/20 trinken

2008 Sassicaia, Bolgheri: Dunkles Granat, minimier Rand aussen, noch keine Reifetöne. Vermittelt viel blaue bis schwarze Frucht im ersten Nasenkontakt. Durch den feinen Schoko- und Eucalyptusschimmer zeigt er eine gewisse Affinität zu einem Napa-Cabernet. Im Gaumen vermittelt er Kraft, Muskeln und ansprechende Fleischrationen, kalter Rauch im Finale deutet auf das grosse Terroir hin. Irgendwie ist er «halbcharmant» was seinen Charakter unterstreicht. Mindestens drei Stunden dekantieren. 18/20 beginnen

2010 Sassicaia, Bolgheri: Sattes Purpur mit rubin-violettem Schimmer am Rand. Eng geschichtetes, konzentriertes Bouquet mit einem breiten Fruchtreigen von Johannisbeeren bis Cassis. Verspielte Veilchentöne und Zitronenthymian tanzen über das Nasenbild. Nach ein paar Minuten fand ich einen minimsten Schimmer von flüchtiger Säure. Der Gaumen gibt sich mittelmäßig und die noch minim dominierende Säure sollte sich, mit weiterer Flaschenreife, noch besser im Extrakt einbetten. Wirkt momentan ungestüm. Ich würde ihn nicht Dekantieren, sondern noch ein paar Jahre auf die Seite legen. 18/20 warten



ROMY KANN LOCKER ITALIANITA

Wenn man durch offene Küche direkten die direkten Blickkontakt mit der Gastgeberköchin hat und beobachten kann, wie souverän und beruhigend diese in ihrem Reich hantiert, kommt man als gelernter Koch gar nicht erst auf die Idee zu fragen, ob man da allenfalls helfen könnte. 😊



MIT ANDEREN 2001ERN DEGUSTIERT

Vor ein paar Jahren organisierte Urs Ratschiller im Bären in Sugiez eine recht gross angelegte Verkostung mit Toskana 2011. Dabei gefiel mir der Sassicaia besonders gut.



Ich werde oft gefragt woher ich die wunderschönen Bilder für meine Tasting-Stories her habe. Dabei gebe ich offen zu; manchmal klaue ich Fotos aus dem Netz.

Das ist zwar nicht grad Gentlemans like. Aber schliesslich werde ich ja auch andauernd – ohne zu fragen – geistig beklaut und dann «verkaufsfördernd» zitiert. Also ist das ein nicht ganz opportuner, aber ziemlich gerechtfertigter Ausgleich.

Für das obige Foto vom Sassicaia 2011 war das «Making Off» wesentlich legaler:

1. In den Keller gehen.
2. Kiste nehmen.
3. Auf den Tisch stellen.
4. Foto machen.
5. Kiste zurücklegen.

So einfach kann das manchmal sein ...

2011 Sassicaia, Bolgheri: Dunkles, sattes Purpur. Komplexes, homogenes Bouquet, strahlt Harmonie aus und gibt sich zugänglich. Wunderschöne Schokotönte, erster Terroir-Schimmer, Kräuter, Kirschen, Mokka. Dezent laktisch im Ansatz was ihm eine zusätzliche Fülle verleiht. Im Gaumen anschmiegsam, angerundete Gerbstoffe, fleischiges Extrakt und im Finale deutlich auf aromatischen Cabernet setzend. Hat mir immer schon sehr gut gefallen und mit jedem Jahr gefällt er mir noch besser. 19/20 beginnen

P.S. Die Preise liegen da aktuell knapp über 200 Franken in der Schweiz. Es gibt sogar auch noch halbe Flaschen und Magnums.



SASSICAIA, ERKLÄRUNGSVERSUCH

Was wäre die Maremma ohne den Sassicaia? Er war der Vorreiter. Der allererste Super-Toskaner und gehört heute noch dazu!

Mario Incisa della Rocchetta pflanzte bereits in den 1940er Jahren Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc an. Lange war er eigentlich nur der Hauswein. Den Namen Sassicaia erhielt durch seine steinige Bodenbeschaffenheit. Als erster, offizieller Jahrgang wurde der 1968er lanciert. Aus gesetzlichen Gründen damals noch mit der Deklaration «Vino da Tavola».

In meinen weinigen Anfängen wurde ich selbst zum Sassicaia-Fan. Dabei begegnete ich ihm immer wieder. Nicht selten bei Blindproben. Da war es meistens nicht einfach ihn zu verteidigen, weil er sich selbst leider oft in den hinteren Rängen platzierte. Auch bei externen, ähnlichen Vergleichen. War Sassicaia früher innovativ, blieb er in der Folge konservativ. Zu konservativ? Es scheint, dass seine neueren Konkurrenten in direkten Vergleichen generell besser wegkommen, respektive durch deren Aromenwucht schlichtweg attraktiver wirken. Für önologische Betrachter stellt sich dabei auch die Frage, ob der zusätzliche Einsatz von Petit Verdot die Fruchtaromatik nicht länger konservieren würde und der Wein in der Folge mehr Rückgrat hätte. Oder ob ein kleines Quantum Merlot im Blend nicht für mehr Fülle, Geschmeidigkeit und Süsse sorgen würde.

Sassicaia ist ein stoischer, solider Klassiker geblieben. Aus Innovation wurde Tradition!



ECHT ODER NICHT ECHT?

Sassicaia gehört leider zu den meistgefälschten Weinen im Markt. Bis vor wenigen

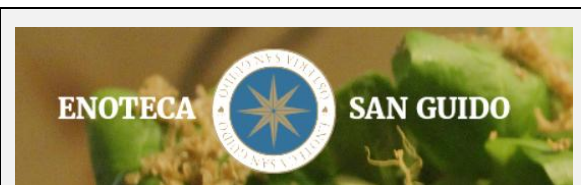
Jahren hatten Betrüger leider ein noch leichtes Spiel. Heute sind in den Etiketten unsichtbaren Wasserzeichen eingefärbt, welches man mit einer Schwarzlampe selbst nachprüfen kann. Zudem sind die Jahrgänge ab 2013 mit einer Flaschenprägung am Hals versehen.



DEKANTIEREN KEIN PROBLEM

Wenn man bei einem Sassicaia nicht sicher ist, ob und wie lange man ihn dekantieren sollte, ist das überhaupt kein Problem. Er übersteht auch längeren Luftkontakt problemlos. Ich habe mehrere Jahrgänge bis zu einem Monat verfolgt. Ich würde ihn nach dem Dekantieren im dunklen, kühlen Keller lassen und ihn langsam auf die Einschenkttemperatur vorbereiten. Dann legt er in der Regel verlässlich zu. Das ist eine Methode die für alle klassischen Rotweine dieser Welt gilt.

2013 Sassicaia, Bolgheri: Sehr dunkles Granat-Purpur. Geniales Bouquet, gibt sich sehr vielschichtig und zeigt somit – gleich von Beginn weg – viele Facetten. Preiselbeeren, Cassis, Waldfrüchte. Er begeistert von der ersten Sekunde an, also wohl gar nicht erst Dekantieren. Im Gaumen perfekte Adstringenz anzeigend. Auch hier ist noch recht viel Primärfrucht vorhanden. Einerseits bereitet er schon ersten Spass, andererseits vermittelt er durch seine ungestüme Kraft auch noch viel weiteres Potential. Ich sehe seine effektive Genussreife ab 2032. Lag bei mir nahe der Maximalwertung und kann diese eventuell auch erreichen. 19/20 warten



ESSEN UND TRINKEN AUF SASSICAIA

Doch das geht. Nebst angesagten Toskana Gerichten bietet die Weinkarte mehrere hundert Positionen. Erstaunlicherweise auch von der naheliegenden Maremma-Konkurrenz, ganz Italien und auch aus Frankreich.

Website: www.enotecasanguido.com





2016 Sassicaia, Bolgheri: Sattes Purpur, zeigt einen minimalen, ziegelroten Schimmer am Rand. Halboffenes, noch rohes Bouquet, floraler Cabernet-Schimmer, frisches Tabakblatt, Cassis, Pflaumen, Pralinen, Pumpernickel Brot und Anzeichen von einem künftigen, grossartigen Kräuterreigen. Kompakter Gaumen, noch deutlich adstringierend, momentan mehr Kraft wie Saft, die Konzentration ist schon fast dramatisch. Ein Sassicaia-Monument. Momentan ist er verständlicherweise noch meilenweit weg von jeglicher Reife. 20/20 warten



Adabei, Martin Donatsch aus Malans.
 «Als Winzer bereitet es mir immer viel Freude, von einem Weingut mehrere Jahrgänge verkosten zu dürfen. Das gibt einen Fokus und Erfahrungswert. Momentan gefällt mir der 2016er Sassicaia in dieser Serie am besten. Vielleicht, weil er als 10jähriger Wein mehr von sich zeigen kann als die noch komplett verschlossenen, aber sicherlich auch grossen Jahrgänge 2021 und 2023. Das sind Babys für Übermorgen. Die Vertikalprobe ergab für mich eine wunderschöne, beeindruckende Toskana-Erfahrung. Wenn ich mich unter den Weingebieten Italiens entscheiden müsste, dann würde ich dem Piemont noch einen minimalen Vorrang geben. Nebbiolo ist halt irgendwie auch ein bisschen wie Pinot!»

2021 Sassicaia, Bolgheri: Dunkles Lila mit jugendlichen Reflexen. Sehr ansprechendes, schier parfümiert wirkendes Bouquet mit schwarzen Früchten, Schokolade und klarem Cabernet-Absender der Sonderklasse. Aromen von Brotkruste zeigen momentan noch eine passende Barriqueröstung an. Im Gaumen wartet er mit konzentriertem, besonders fleischigem Extrakt auf. Darin paaren sich reife, rote bis blaue Beerenfrüchte bis hin zu Cassis und Holunder. Vollmundiger Körper, samtene Tannine und doch verlangen diese noch viel weiteren Reifeprozess. Ich will ja nicht «schmürzelen», aber da mir der 2016er und 2023er nebedran noch einen Tick besser gefielen und ich keine halben Punkte vergebte, musste ich – zumindest momentan noch – minim abrunden. Was den Wein aber nicht weniger gross erscheinen lässt. 19/20 warten

2023 Sassicaia, Bolgheri: Blend; 87% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc. Die Farbe ist Purpur aussen und Schwarz in der Mitte. Dichtes, noch verschlossenes Bouquet, Brombeeren, Cassis, Holunder. Also ist, von der Frucht her, alles im schwarzbeerigen Bereich. Im zweiten Ansatz; Minze und Eucalyptus, Valrhona Schokolade und dunkle Edelhölzer. Geht unglaublich in die Tiefe und legt von dort zaghaf, aber kontinuierlich immer wieder neue Aromen frei. Im Gaumen mit konzentriertem, sattem Extrakt aufwartend. Die Frucht wirkt darin wie eine Essenz, in der Würze; Szechuan Pfeffer. Gegen das Finale wird er irgendwie robeeriger und zeigt Himbeeren und durch die delikate Süsse sogar einen Hauch von Grenadine. Wuchtig und delikate zugleich. Oder mit anderen Worten hat dieser geniale Sassicaia genau das, was man von einem Bordeaux Premier Cru auch verlangt. Nämlich Kraft und Feinheiten zugleich. Gehört sicherlich zu den allerbesten Editionen in der kontinuierlichen Geschichte von diesem Rochcetta-Weingut. Der Marktpreis liegt aktuell um 225 bis 250 Franken. Das wird wohl nicht mehr lange so sein. 20/20 warten

Mehr Infos: www.tenutasanguido.com

P.S. Die Entfernung von Sarnen zur Tenuta San Guido in Bolgheri: Luftlinie wären es 445 Kilometer. Mit dem Auto, auf dem schnellsten Weg 593 Kilometer mit einer Nettofahrtdauer von 6 Stunden und 27 Minuten.