

Er ist süß, lang, hat marmeladige, fordernde Tannine und ist druckvoll genug. Im Hintergrund steigt Mineralität (Feuerstein) auf. Der Wein ist bereits weit entwickelt und über dem Zenit.

1991 Sassicaia

! Die Überraschung aus einem durchschnittlichen Jahrgang: florale Anklänge, „Cassis-Schmelz“, sehr expressiv, später Menthol, Kautabak. Auch vom Weingut selbst unterschätzt, da man ihm bei der Füllung nur „wenige Jahre“ gab. Die Tannin-Reife erweist sich als beachtlich. In der Balance; nicht so konzentriert wie 1990, aber mit ausreichend Körper.

1992 Sassicaia

Auch aus diesem „kleinen Jahrgang“ wieder ein verspielter Wein: rotbeerig, Röstaromen, Gewürze, vegetabile (nicht störende) Noten. Selbst in diesem Jahr eine gewisse „süße Balance“. Zweifellos allzu leichtgewichtig, aber spannend.

1993 Sassicaia

Gilt als durchschnittlicher „klassischer“ Jahrgang. Im Vordergrund ist hier die Cabernet Expression (Cassis, Schwarze Johannisbeere).

re). Saftig, dabei ein spürbarer vegetabler Kern. „Heftige“ Säure, nicht allzu komplex.

1995 Sassicaia

! Ein passables Jahr mit guter Wasserversorgung. 12,3% Alkohol! Das ist für mich Cabernet in einer klaren, feinen Expression: saftig, druckvoll, sanfte Vegetabilität. Leichte Röstaromen. Jugendliche Frische. Zeitlose Eleganz, wenn auch nicht extrem körperreich.

1996 Sassicaia

Die relativ späte Ernte bewährte sich: superreife Seidentannine. Schöner Trinkfluss. Eleganter Duft nach Tee und Johannisbeere. Etwas weniger dicht als die großen Jahrgänge.

1998 Sassicaia

Sehr trocken, kein Regen vom 15. Mai bis September. Wirkt auch etwas „stringent“. Weichselschale, integrierte Bittertöne. Extrem wuchtig und körperreich. Steht noch am Beginn seiner Entwicklung, sodass noch keine wirkliche Aussage möglich ist. Ob er wirklich der hochgejubelte Nachfolger des 1985ers wird, bezweifle ich allerdings. Derzeit von der Weltklasse weit entfernt.

1999 Sassicaia

! Ein vielschichtiger, rassischer, mineralischer Wein: Vanilleschoten, rotbeerig (Ribisel). Man spürt die Kraft und das Potenzial.

2000 Sassicaia

Zweifellos große Länge bei einem süßen Kern. Es dominieren allerdings die (Mokka-)Röstaromen. Fast hat man den Eindruck, die Holzintegration sei noch im Gange. Etwas teig.

2001 Sassicaia

! Ein hervorragender Jahrgang. Bringt reife Tannine. Trotzdem saubere vegetabile Töne und Küchenkräuter. Sehr gute Struktur, auch ausreichend Säure. Später steigen Minze- und Tabak-Noten auf.

2002 Sassicaia

Ein „durchwachsenes“ Jahr im Weingarten. Die reife, aber hohe Säure ist gut integriert. Frische Würze, wieder Minze. Knackige, rustikale Tannine. Dabei eine beachtliche Süße.

2003 Sassicaia

Dickschalige Trauben im Hitzejahr! Das ist „gegrillter Cabernet“. Viel Gerbstoff. Dabei durchaus

„mürbe“. Rustikale Würze. Grüne Oliven, Schwarzkirsche.

2004 Sassicaia

! Es dominiert eine süße, karamellig unterlegte Kirschfruchtigkeit. Kam bei manchen Verkostern nicht so gut an und wurde als „vordergründig“ bezeichnet. Dabei allerdings sehr konzentriert bei reifer Tanninstruktur. Geben wir ihm Zeit. Derzeit noch weit von den hohen internationalen Benotungen entfernt.

2005 Sassicaia

! Die niedrigen Durchschnittstemperaturen von ca. 24 Grad im Juni und Juli taten dem Traubenmaterial offensichtlich gut. Ein idealtypischer Wein zur Trinkfreude: superweiche Tannine. Ein Ausbund an „Samtigkeit“, dabei im Kern genug Substanz, ausreichend Säure und sich andeutende Komplexität.

2006 Sassicaia

Fast die „Antithese“ des Jahrgangsvorgängers. Allzu dichte, noch ihrer Entwicklung harrende Tannine. Wechsel-Töne, Bitterstoffe, Röstaromen. Reden wir in 10 Jahren + weiter (hier fehlt aber wohl die Autorität von 1998 und 2004).



Quint.essenz

von Wolfgang Kiechl

Sassicaia 1977
Tenuta San Guido, Bolgheri

Wenn wir an das griechische Pantheon glauben wollen, verdanken wir den Wohlgeruch der Minze den Eskapaden des Hades, der die Nymphe Mentha vor der eifersüchtigen Persephone „gerettet“ habe, indem er sie in eine Pflanze verwandelte. Ihr Geruch ist eine der edelsten Ausformungen gereiften Cabernets. Dieser Sassicaia gab sein nymphisches Geheimnis erst nach Stunden preis. Dafür umso klarer und reiner (florale Bergamotte-Minze, ohne aufdringliches Menthol). Die Assoziation führt mich ins „Bergamaskische“ von Alessandro Manzoni Jahrhundertroman „I Promessi Sposi“ (Die Brautleute), den ich 2001 in Burkhard Kroebers entstaubter Neuübersetzung

las, als meine Zwillingssöhne die Nacht zum Tage machten. Manzoni bettet das Schicksal seiner Protagonisten ins Italien des 16. Jahrhunderts, als die Pest in Mailand wütete und Bischof Karl Borromäus wirkte. Auch unser Toskaner lässt erahnen, dass das Potpourri des Ganzen, aber auch der einzelne göttliche Minz-Hauch, gleichermaßen bedeutsam sind. Kaiser Karl VI. stiftete nach dem Pestjahr zu Ehren seines Namensvetters, des damals bereits heiligen Karl Borromäus, die gleichnamige Kirche in Wien, nachdem der schwarze Tod die Stadt 1713 weitgehend verschont hatte. Michael Rottmayrs Fresken, denen der Besucher dank des Pa-

normaliftes allzu nahe sein darf, strahlen gerade im neuen Glanz. Die dort dargestellte Fürbitte des hl. Karl, unterstützt durch die „Hoffnung“ im mintgrünen Umhang, ging seither öfter in Erfüllung, etwa als der 11-jährige Mozart 1767 im Domdekanat von Olmütz sechs Wochen mit den Pocken (vulgo „Plattern“) rang; sonst wäre die 6. Sinfonie F-Dur das letzte Geschenk Mozarts an die Menschheit gewesen. Auch wer nur den eigenen Sinnen vertrauen will, darf getrost fühlen, dass vielfältige Wunder (ob nun Mozarts, Manzoni, Rottmayrs oder anderer) unser Leben bereichern. Auch großer Wein gehört dazu. Salute!