Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2018 war geprägt von häufigen Niederschlägen, besonders im Winter und im Frühjahr. Diese klimatischen Bedingungen sicherten die Bildung ausgezeichneter Wasserreserven in den Böden, die nach dem tendenziell trockenen Wetter im Jahr 2017 erheblich reduziert waren. Das Austreiben setzte eine Woche später als normalerweise ein. Ein regulärer Sommer, trocken und warm, bot optimale Bedingungen für einen langsamen konstanten Reifeprozess der Beeren. Im September, dem Lesemonat, waren wenig Regen und leicht überdurchschnittliche Temperaturen zu verzeichnen, aber die Nächte waren kühl, so dass Aroma und Säure in den Beeren bewahrt blieben. Die Merlot-Trauben für den Cont′Ugo wurden in der ersten und zweiten Septemberwoche gelesen.

Weinbereitung

Nach der Lese von Hand und einer sorgfältigen Selektion in der Kellerei wurden die Beeren in temperaturregulierte Inox-Edelstahlbehälter gegeben, in denen in einem Zeitraum von etwa 20 Tagen die alkoholische Gärung und die Mazeration stattfanden. Die Gärungstemperatur wurde je nach dem Reifegrad der Beeren gesteuert: zum Teil niedrigere Temperaturen, um mehr aromatische Frische zu bewahren, zum Teil höhere Temperaturen bis etwa 30° C, um die Extraktion der Polyphenole und die Struktur zu verstärken. Die einzelnen Partien, unterschieden nach ihren Merkmalen, wurden in Barriques, davon ein Drittel erster Nutzung, umgefüllt, in denen sie bis zum Ende des Jahres die malolaktische Gärung abschlossen. Die besten Partien wurden assembliert und erneut in Barriques travasiert, wo sie weitere 12 Monate reiften; anschließend erfolgte die Abfüllung in Flaschen. Nach 6 Monaten der Verfeinerung in der Flasche kam Cont'Ugo auf den Markt.

Geschichte

Die Tenuta Guado al Tasso liegt in der kleinen namhaften DOC Bolgheri an der nördlichen Maremma-Küste, etwa 100 km südwestlich von Florenz. Die Appellation hat eine relativ kurze Geschichte (gegründet 1994), genießt aber internationales Ansehen als neuer Bezugspunkt im weltweiten önologischen Panorama. Die Tenuta Guado al Tasso umfasst insgesamt 1.000 ha Land – rund 320 ha Rebflächen und der Rest Weizen- und Sonnenblumenfelder und Olivenhaine – in einer reizvollen, von Hügeln umgebenen Ebene, die wegen ihrer besonderen Formation als ″Amphitheater von Bolgheri″ bekannt ist. Die Weinberge von Guado al Tasso sind vorwiegend mit Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot und Vermentino bestockt, letzterer wird sowohl in der weißschaligen wie in der rotschaligen Spielart kultiviert. Außerdem gibt es in kleinerer Menge auch Grenache, Petit Verdot, Viognier und Sémillon. Das Klima ist mild dank des nahe gelegenen Meeres: die beständigen Brisen mildern die sommerliche Hitze und die Strenge des Winters, sorgen für klaren Himmel und halten die Sonneneinstrahlung hoch. Cont′Ugo entsteht ausschließlich aus Merlot, um das Territorium von Bolgheri unter einem neuen Gesichtspunkt zu interpretieren. Die Rebflächen, die in Quoten zwischen 45 m und 60 m auf Schluff-Ton-Böden, vorwiegend Schwemmland, gelegen sind, schenken dem Cont′Ugo viel Tiefe und Komplexität unter Bewahrung des Duftes und der üppigen Frucht, die für Merlot charakteristisch sind.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Cont'Ugo 2018 präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase ist er anziehend und facettenreich mit Noten, die an den Duft der mediterranen Macchia erinnern, süßen Gewürznoten und Anklängen an in Alkohol eingelegte Kirschen. Am Gaumen werden die samtigen Tannine gut getragen von der Säure, die dem Wein Frische und angenehme Trinkbarkeit verleiht. Hervorragende Persistenz.