

no image

Klima

Der Jahrgang 2019 war geprägt von einer tendenziell kalten Periode im April und Mai und einem allgemein warmen und trockenen Klima bis Juli. Die anfängliche leichte Verzögerung des vegetativen Zyklus wurde ab dem Sommer ausgeglichen. Ein plötzlicher Temperaturanstieg führte vor allem für die spät reifenden Varietäten, bei denen der Fruchtansatz noch nicht abgeschlossen war, zu lockerwüchsigen und leichten Trauben. Stabiles sonniges Wetter in den Monaten August und September ermöglichte den Beeren, ihre Reife unter optimalen Bedingungen zu vollenden. Die Lese begann Anfang September mit Merlot und schloss Anfang Oktober mit Cabernet Sauvignon. Von Mitte bis Ende September wurden auch die anderen Varietäten gelesen: Syrah und kleine Mengen von Cabernet Franc und Petit Verdot.

Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die selektierten Trauben entrappt und schonend gepresst. Gärung und Mazeration erfolgten in temperaturregulierten Inox-Edelstahltanks bei 28 – 30° C und dauerten etwa 10 bis 15 Tage. Bei einer Partie der Merlot- und Syrah-Moste wurden die Gärtemperaturen niedriger gehalten, damit die sortentypischen Aromen stärker gewahrt blieben. Die Weine durchliefen die malolaktische Gärung, die für alle Varietäten vor Jahresende abgeschlossen war, zum Teil in Barriques und zum Teil in Inox-Edelstahltanks. Danach wurde Cabernet Sauvignon mit Merlot, Syrah und kleinen Anteilen von Cabernet Franc und Petit Verdot vereint. Der so gewonnene Wein wurde erneut in Barriques gegeben, in denen er bis zur Abfüllung in Flaschen ruhte.

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. Der Bruciato entstand 2002, in einem der schwierigsten Jahrgänge der Tenuta Guado al Tasso. Er soll vom einzigartigen Terroir in Bolgheri erzählen und es in moderner Interpretation bekannt machen. Die ursprünglich verwendete Cuvée war die der Rebsorten von Guado al Tasso, aber im Laufe der Jahre wandelte sich die Komposition, bis es schließlich eine Reihe von speziell für den Bruciato bestimmten Weinbergen gab. Im Jahr 2003 wurde der Bruciato nicht erzeugt.



Verkostungsnotizen

Der Bruciato 2019 präsentiert sich in der gewohnten intensiv rubinroten Farbe. An der Nase prägnante Noten von gesunden schwarzen roten Beeren, süßem Gewürz und Tabak. Am Gaumen zeigt er gute Struktur, ist harmonisch und angenehm zu trinken. Im Nachgeschmack überwiegen frische und fruchtige Noten, die dem Wein Saftigkeit und Süße schenken.