



Il Bruciato 2022

Classificazione

Bolgheri DOC Rosso

Annata

2022

Klima

Der Jahrgang 2022 in Bolgheri war geprägt von fehlendem Regen seit der letzten Winterphase bis über einen guten Teil des Sommers. Diese Wetterbedingungen führten dazu, dass das Austreiben, aber auch alle anderen phänologischen Phasen, Blüte, Fruchtansatz und Farbansatz, früher erfolgten. Ab Mitte August war eine Serie von Gewittern sehr hilfreich für die entscheidende Phase der Reife der Beeren. Dieser klimatische Verlauf sicherte einen perfekten Gesundheitszustand der Trauben und begünstigte eine reduzierte vegetative Entwicklung und eine Verringerung der quantitativen Produktion. Dank der Regenfälle im August präsentierten sich die Beeren zum Lesezeitpunkt mit guter Ausgewogenheit von Zuckergehalt und Säure. Die Lese begann Ende August mit Merlot, etwas früher als im Durchschnitt, wurde Anfang bis Mitte September fortgesetzt mit Syrah und Cabernet Franc und schloss dann Ende des Monats mit Petit Verdot und Cabernet Sauvignon. Der Jahrgang 2022 zeigt eher Frische und Fruchtausdruck als Potenz.



Weinbereitung

Nach 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 und Syrah und kleinen Mengen an 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. 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 2022 präsentiert sich in der gewohnten intensiven rubinroten Farbe. An der Nase überwiegen Noten von reifen roten Beeren, begleitet von angenehmen Anklängen an süßes Gewürz und leichten Nuancen von Minze und Tabakaromen. Am Gaumen ist der Wein gut strukturiert, vollmundig und mit einem schönen fruchtigen Nachgeschmack, der ihm angenehme Trinkbarkeit und Persistenz verleiht.