



Il Bruciato 2023

Classificazione

Bolgheri DOC Rosso

Annata

2023

Klima

Der Jahrgang 2023 begann in Bolgheri mit einem recht milden Winter und wenigen Niederschlägen, so dass das Austreiben etwas früher als sonst bereits ab dem 20. März stattfand. Im Frühjahr, das von häufigem, wenn auch nicht allzu starkem Regen gekennzeichnet war, waren aufmerksame Arbeiten im Weinberg erforderlich, um die Gesundheit der Reben zu schützen. Der Juli war allgemein warm und trocken und bremste die vegetative Kraft der Reben auf positive Art, so dass optimale Bedingungen für den Farbansatz und den Beginn der Traubенreife gegeben waren. Im August lagen die Temperaturen im Normbereich, aber gegen Ende des Monats brachte eine atlantische Störung Regen und Abkühlung, die für günstige Bedingungen für die Fortsetzung des Reifeprozesses sorgten. Der September, sonnig und trocken, ermöglichte das Erreichen der vollständigen Reife mit exzellenten Qualitätsniveaus in jeder Parzelle des Weinbergs. Merlot wurde von Anfang bis Mitte September gelesen, Syrah und Cabernet Franc von Mitte bis Ende des Monats. Die Lese schloss in der ersten Oktoberdekade mit Cabernet Sauvignon und Petit Verdot.



Weinbereitung

Nach Eingang in der Kellerei wurden die selektierten Trauben entrappt und schonend gepresst. Gärung und Mazeration erfolgten in temperaturregulierten Inox-Edelstahlbehältern bei 28 – 30 °C und dauerten etwa 15 bis 20 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 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. 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 verwendet 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

Il Bruciato 2023 präsentiert sich in der gewohnten intensiv rubinroten Farbe. An der Nase süß und dicht mit Noten von reifen roten Beeren und Pflaume, begleitet von delikaten Gewürznuancen. Am Gaumen ist der Wein reich und gleichzeitig delikat, kraftvoll und anmutig. Ein sehr angenehm zu trinkender Wein, geprägt von guter Konzentration und sanften Tanninen, die ihm Dimension, Persistenz und Ausgewogenheit verleihen.