



Il Bruciato 2024

Classificazione

Bolgheri DOC Rosso

Annata

2024

Klima

Die Wintermonate waren geprägt von ausgiebigem Regen und milden Temperaturen, was zu einem um etwa 10 Tage früheren Austreiben als üblich gegen Ende März, Anfang April führte. Das Frühjahr brachte häufige Niederschläge und niedrigere Temperaturen als im langjährigen Durchschnitt, so dass die Blüte lang (etwa 15 Tage) und regulär war. Die in den Winter- und Frühjahrsmonaten gebildeten hervorragenden Wasserreserven ermöglichten es den Pflanzen, den Sommer, der generell heiß und trocken war, gut zu überstehen, und sicherten eine korrekte Bildung und Entwicklung der Beeren. Zur Lesezeit war das Wetter allgemein warm, unterbrochen von einigen Regenfällen Ende September, und verlieh den Beeren einen ausgezeichneten varietalen Ausdruck und ein gutes Verhältnis von Zuckergehalt und Säure. Merlot wurde vom 27. August bis zum 7. September gelesen, danach folgten die anderen Varietäten: Cabernet Franc, Syrah, Petit Verdot und Cabernet Sauvignon. Die Lese schloss Ende September mit Weinen in frischerem und vertikalerem Stil als sonst.

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 den anderen Varietäten vereint. Der so gewonnene Wein wurde erneut in Barriques gegeben, in denen er mindestens sechs Monate 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

Il Bruciato 2024 präsentiert sich in der gewohnten intensiv rubinroten Farbe. An der Nase prägnante Noten von roten Beeren wie Himbeere und Kirsche, zu denen Eindrücke von Vanille, Tabak und etwas Zuckerwatte hinzukommen. Am Gaumen ausgewogen und vollmundig: schöne Frische wird begleitet von guter Persistenz und einem angenehm fruchtigen Nachgeschmack. Ein Wein, der seinem Stil treu bleibt und immer wieder mit seiner angenehmen Trinkbarkeit überrascht.