Marchesi ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2012 war allgemein wärmer als die Vorjahre. Die ersten Monate des Jahres waren geprägt von den Schneefällen im Februar, die für die toskanische Küste sehr ungewöhnlich waren. Das Austreiben war regulär, obgleich im Frühjahr so wie später auch im Sommer wenig Regen fiel. Die Niederschläge Anfang September brachten glücklicherweise einen Reifeschub für die Beeren und sicherten eine gute Qualität. Die Lese 2012 hat ein weiteres Mal unter Beweis gestellt, dass die Zone von Bolgheri auch in den heißesten Jahren hervorragende Weine schenkt: die Morphologie des Territoriums und die Nähe zum Meer können hohe sommerliche Temperaturen mildern und tragen zur Prävention des Stresses für die Reben bei, der das Gleichgewicht und die richtige Reife der Trauben beeinträchtigen würde.

Weinbereitung

Die Lese erfolgte von Hand in Erntekisten von 15 kg, in denen das Rebgut in die Kellerei transportiert wurde. Dort wurden die Trauben vor und nach dem Entrappen sorgfältig von Hand selektiert und anschließend schonend zerdrückt und einer fünftägigen gekühlten Vormaischung (10° C) in Inox-Edelstahlbehältern unterzogen. Es folgte die alkoholische Gärung bei progressiv ansteigenden Temperaturen bis zu 25° C. Die Mazeration setzte sich auch nach der Gärung fort und dauerte insgesamt 30 Tage. Danach wurde der Wein in Barriques aus französischer Eiche (zu 100% erster Nutzung) verschiedener Herkunft gefüllt, in denen bis Ende des Jahres die malolaktische Gärung abgeschlossen war. Der Ausbau, in dessen Verlauf jedes einzelne Fass gesondert kontrolliert und ″betreut″ wurde, erstreckte sich über 18 Monate. Nach Ende der Verfeinerungsphase wurde nur der Wein aus den besten Barriques ausgewählt, in denen die Integration der Tannine am harmonischsten war.

Geschichte

Die Tenuta Guado al Tasso liegt in der kleinen namhaften DOC Bolgheri an der Küste der nördlichen Maremma etwa 100 km südwestlich von Florenz. Das Gut hat eine relativ kurze Geschichte (gegründet 1995), 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, letztere Varietät sowohl in weiß als auch in der roten Spielart kultiviert. Außerdem gibt es in kleinerer Menge auch Grenache, Petit Verdot, Viognier und Sémillon. Das Klima ist mild dank des nahe gelegenen Meeres: beständige Brisen mildern die sommerliche Hitze und die Strenge des Winters und sorgen für klaren Himmel, so dass die Sonneneinstrahlung hoch ist.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Der Matarocchio 2012 präsentiert sich an der Nase sehr komplex und raffiniert. Am Gaumen umhüllend seidig und dennoch erfrischend im Finale.

Awards

James Suckling 96/100 USA **Wine Advocate** 95/100 USA **Wine Spectator** 95/100 USA **Antonio Galloni** 97/100 USA **Falstaff** 94/100 Austria **Wine Enthusiast** 92/100 USA **I Vini di Veronelli** Super Tre stelle Italy **I Vini dell'Espresso** 16,5/20 Italy