

no image

Klima

Der Jahrgang 2020 begann mit einem milden Winter mit sporadischen Niederschlägen. Die plötzliche Rückkehr der Kälte im März, geprägt insbesondere von einem Frosteinbruch zum Ende des Monats, verursachte nur einen leichten Produktionsrückgang, ohne die Qualität zu beeinträchtigen, da die Triebknospen noch geschlossen waren. Ab Mitte April stiegen die Temperaturen und das Frühjahr nahm einen regulären Fortgang, so dass Blüte und Fruchtsatz im Zeitraum von Ende Mai bis Anfang Juni gut waren. Der Sommer war tendenziell heiß und trocken, aber ohne Spitzentemperaturen. Der September brachte überdurchschnittliche Temperaturen bis zur letzten Woche des Monats, danach war das Wetter tendenziell kühl und regnerisch und blieb so auch bis in den Oktober. Die Lese der für den Scalabrone bestimmten Trauben erfolgte etwas früher als gewöhnlich: sie begann am 19. August mit Merlot, setzte sich fort mit Syrah und schloss in der ersten Septemberdekade mit Cabernet Sauvignon und den anderen komplementären roten Varietäten.

Weinbereitung

Jede Varietät wurde separat gelesen und vinifiziert. Die Trauben wurden entrappt und die Beeren schonend zerdrückt und in die Presse gegeben, wo bei niedriger Temperatur eine kurze zwei- bis vierstündige Mazeration erfolgte, um den Reichtum an aromatischen Vorläuferstoffen zu entfalten. Nach dem Pressen wurden die Moste in Inox-Edelstahltanks travasiert, in denen die alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur von 16 °C ablief. Die verschiedenen Weinpartien wurden sorgfältig und regelmäßig geprüft und anschließend assembliert. Scalabrone wurde im Januar 2021 in Flaschen abgefüllt.

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 Name des Weinbergs wie auch des Weines geht auf den Banditen "Scalabrone" zurück, der zu Beginn des 19. Jahrhunderts in dieser Gegend lebte, ein hiesiger Robin Hood, der die Schiffe im alten Hafenskanal von Bolgheri angriff.



Verkostungsnotizen

Scalabrone 2020 präsentiert sich in leicht blassem Päonienrosa. An der Nase zeigt er intensive Noten von roter Frucht, speziell Kirsche und Granatapfel, begleitet von blumigen Noten von Blütenblättern von Rose und Weißdorn. Am Gaumen angenehm fruchtig, delikater und von schöner Frische und Persistenz.