



Solaia 2014

Classificazione

Toscana IGT

Jahrgang

2014

Klima

Der Winter des Jahrgangs 2014 war geprägt von mildem Klima mit leicht überdurchschnittlichen Temperaturen. Dies führte zu einem früheren Austreiben aller Varietäten, Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Das Frühjahr brachte mildes und trockenes Wetter, so dass Blüte und Fruchtansatz gut waren. Der Sommer, etwas instabil mit häufigeren Regenfällen als üblich, verlangsamte die Prozesse des Farbansatzes und der Reife, was in den ersten Septemberwochen dank warmer sonniger Tage ausgeglichen wurde. Die Lese fand von der zweiten Septemberhälfte bis Anfang Oktober statt: Cabernet Franc wurde vom 22. bis zum 30. September gelesen, Sangiovese zwischen dem 3. und dem 7. Oktober und Cabernet Sauvignon vom 9. bis zum 12. Oktober.



Weinbereitung

Beim Jahrgang 2014 waren die Arbeiten im Weinberg und bei der Selektion der Trauben sehr entscheidend für das Erreichen der Qualität des Solaia. Maßnahmen zum Entlauben und Schnittarbeiten in Verbindung mit der sorgfältigen Lese von Hand sicherten die Vinifizierung von Beeren mit hervorragendem Potenzial und ausgeprägter varietaler Persönlichkeit. Bei Eingang in der Kellerei wurden die Trauben behutsam entrappt und die Beeren sorgfältig am Sortiertisch selektiert, bevor sie zerdrückt wurden. Diese Arbeit geschah mit genauestem Blick fürs Detail, so dass in die Vinifizierungsbehälter in Kegelstumpfform von 60 hl Fassungsvermögen nur perfekt reifes Lesegut gelangte. Während der Gärung und Mazeration wandelten sich die Moste langsam in Wein um; in dieser Phase ist äußerste Aufmerksamkeit erforderlich, um Frische und Duftbouquet zu bewahren, ohne die Extraktion der Farbstoffe und die Steuerung der Tannine hin zu Geschmeidigkeit und Eleganz zu vernachlässigen. Nach der Trennung des Weins von den Schalen setzte die malolaktische Gärung in Barriques ein und entfaltete die Feinheit und angenehme Trinkbarkeit des Weins. Danach begann der Ausbauprozess von etwa 18 Monaten in neuen Fässern aus französischer Eiche, in der die verschiedenen Partien, je nach Varietät und weiteren önologischen Variablen separat vinifiziert, ausgebaut wurden. Wenige Monate vor der Abfüllung in Flaschen wurden sie assembliert.

Geschichte

Solaia ist ein Weinberg bei der Tenuta Tignanello von circa 20 Hektar in Südwest-Ausrichtung mit Quoten zwischen 350 m und 400 m. Die Böden sind felsig und kalkhaltig mit Alberese-Gestein und Galestro. Die Familie Antinori produzierte diesen Wein erstmals mit dem Jahrgang 1978. Die erste Cuvée setzte sich aus 80% Cabernet Sauvignon und 20% Cabernet Franc zusammen, und dabei blieb es auch im Jahrgang 1979. In den folgenden Jahrgängen wurde ein Anteil von 20% Sangiovese hinzugefügt und es wurden Korrekturen am Verhältnis von Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc vorgenommen, bis man zur aktuellen Komposition fand. Solaia wird nur in sehr guten Jahrgängen erzeugt und wurde 1980, 1981, 1983, 1984 und 1992 nicht produziert.

Verkostungsnotizen

Sehr intensive rubinrote Farbe. Hoch konzentrierter Duft von roten und schwarzen Früchten, Amarenakirsche, Kirsche, Himbeere, schwarze Johannisbeere, Blaubeere und Waldbeeren, die zusammen mit den aromatischen Noten von Vanille, schwarzem Pfeffer und Lakritz ein entschieden weit gefächertes und komplexes Duftbouquet komponieren. Am Gaumen äußerst elegant und ausgewogen, frischer Auftritt mit viel Charakter, schön ergänzt von einer weichen kompakten Tanninstruktur. Das Finale, akzentuiert von Frucht- und Gewürznoten, ist elegant und anhaltend.



Awards

Wine Advocate
95/100
2017 - USA

James Suckling
95/100
2017 - USA