



Solaia 2023

Classificazione

Toscana IGT

Jahrgang

2023

Klima

Der Jahrgang 2023 begann im Chianti Classico mit einem durchschnittlich kalten und trockenen Winter, besonders gegen Ende im März, so dass das Austreiben der Reben gemäß dem langjährigen Mittel erfolgte. Ab Ende April bis in die zweite Junidekade war das Wetter allgemein frisch und regnerisch, während der Sommer, tendenziell warm, trocken und ohne besondere Spitzentemperaturen, zu einem hervorragenden vegetativ-produktiven Gleichgewicht der Pflanzen beitrug. Moderate Regenfälle im August und der reguläre jahreszeitliche Verlauf im September und Oktober ermöglichten den Trauben, den Reifeprozess bestmöglich zu beginnen und abzuschließen. Die Lese im Weinberg Solaia begann in den ersten Oktobertagen mit Sangiovese, setzte sich fort mit Cabernet Franc und endete am 13. Oktober mit Cabernet Sauvignon. Niederschlagsmenge im Gesamtjahr: 675,8 mm Durchschnittstemperatur 1. April – 13. Oktober: 20,2 °C Niederschlagsmenge 1. April – 13. Oktober: 303,4 mm



Weinbereitung

Die Arbeiten wurden mit großer Sorgfalt durchgeführt, sowohl auf dem Weinberg bei der Lese als auch in der Kellerei, wo die Trauben entrappt und die Beeren auf dem Sortiertisch akkurat selektiert wurden, um dann nach dem schonenden Zerdrücken unter Nutzung der Schwerkraft in die Behälter transportiert zu werden. Es ist von fundamentaler Bedeutung, dass in die Vinifikationsbehälter in Kegelstumpfform von 60 hl Fassungsvermögen nur perfektes Lesegut gelangt. Während der Gärung und Mazeration wurde mit äußerster Aufmerksamkeit darauf geachtet, das richtige Gleichgewicht von Frucht und Qualität der Tannine zu bewahren, um dem Wein Süße und Duft, aber auch Persönlichkeit und Charakter zu verleihen. Unmittelbar nach dem Abstich wurde der Wein in Barriques zweiter und dritter Nutzung travasiert, in denen die malolaktische Gärung erfolgte, die die Komplexität und angenehme Trinkbarkeit des Weins entfaltete. Der Ausbauprozess von etwa 15 Monaten erfolgte in neuen Fässern aus französischer Eiche. Nach einer ersten Ausbauphase in separaten Partien wurden diese assembliert, um ihre Reife in Holz abzuschließen.

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

Solaia 2023 präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe mit violetten Reflexen. An der Nase Noten von reifen Waldbeeren, unter denen besonders Brombeere, Blaubeere und schwarze Johannisbeere hervorstechen und sich mit dichten Eindrücken von Susine und Feige verbinden. Abgerundet wird das Bouquet von delikaten Gewürz- und Balsamnoten von Pfeffer und Lakritz. Der Auftakt am Gaumen ist reich und vibrierend. Seidige vollmundige Tannine begleiten eine energische und raffinierte Gaumenmitte, um dann in einem langen intensiven Finale zu schließen, in dem sich Facetten von Bitterkakao und Kaffee entfalten.