Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Solaia 2016

Classificazione
Toscana IGT

Jahrgang
2016

Klima
Nach einem tendenziell milden und wenig regnerischen Herbst und Winter begann das Frühjahr 2016 im Chianti Classico im Zeichen schönen Wetters und begünstigte so ein gegenüber dem langjährigen Durchschnitt um etwa 10 Tage früheres Austreiben. Ab Mai und auch in der ersten Junihälfte waren Regenfälle und im Durchschnitt kühle Temperaturen zu verzeichnen, die jedoch keinen Einfluss auf die entscheidenden Phasen der Blüte und des Fruchtansatzes hatten. Der Sommer war bis Ende August im Allgemeinen warm, trocken und ohne Spitzentemperaturen: optimale Bedingungen zur Bewahrung vegetativ-produktiver Ausgewogenheit und zur Sicherung eines perfekten Wachstums der Beeren. Die Monate der Lese verliefen regulär mit einigen Regenfällen, auf die wieder lange sonnige und ventilierte Phasen folgten. Dies ermöglichte einen idealen Reifeprozess für die drei Varietäten auf dem Solaia-Weinberg. Die Lese von Sangiovese begann ab der letzten Septemberwoche, Cabernet Franc wurde vom 28. September bis zum 1. Oktober gelesen und Cabernet Sauvignon vom 3. bis zum 12. Oktober. Niederschlagsmenge im Gesamtjahr: 1030,1 mm Durchschnittstemperatur 1. April – 13. Oktober: 19,33 °C Niederschlagsmenge 1. April – 13. Oktober: 417,5 mm

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die Lese 2016, regulär in ihrem Ablauf, wird in Erinnerung bleiben wegen der gesunden und gut reifen Beeren dank ausgesprochen günstiger Wetterbedingungen im ganzen Jahr und besonders in der Lesezeit. Dennoch blieb die Aufmerksamkeit hoch, sowohl bei der Lese als auch in der Kellerei, wo die Trauben behutsam entrappt und die Beeren vor dem Zerdrücken auf dem Sortiertisch akkurat selektiert wurden. Es ist von fundamentaler Bedeutung, dass in die Vinifizierungsbehälter in Kegelstumpfform von 60 hl Fassungsvermögen nur perfektes Lesegut gelangt. Während der Gärung und Mazeration wandelten sich die Moste langsam in Wein um; in dieser Phase ist äußerste Aufmerksamkeit erforderlich, um Frische und Duftbouquet der Beeren zu bewahren, ohne die Extraktion der Farbstoffe und die Steuerung der Tannine hin zu Weichheit und Eleganz zu vernachlässigen. Nach der Trennung des Weins von den Schalen setzte die malolaktische Gärung in Barriques ein und entfaltete die Komplexität und angenehme Trinkbarkeit des Weins. Danach begann der Ausbauprozess von etwa 18 Monaten in neuen Fässern aus französischer Eiche. Nach einer ersten Phase in separaten Partien wurden diese assembliert, um den Ausbau in Holz abzuschließen. **Anmerkungen des Önologen** Eine Lese von außerordentlichem Wert, geprägt von einem klimatischen Verlauf, der gegenüber dem Jahrgang 2015 kühler war und leichte Regenfälle brachte. Ein Jahrgang, bei dem sich die Ausgewogenheit einer Region im Wein reflektiert. Ein harmonischer Ausdruck von Solaia mit vielfältigen Facetten. Ein etwas scheuer Wein, verglichen mit dem des Vorjahres introvertierter, aber in gewisser Hinsicht auch faszinierender, der in jedem Fall fesselt, jetzt wie in den kommenden Jahren.

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. Solaia 2016 besticht an der Nase mit seiner Intensität und seinem aromatischen Reichtum. Die Noten von reifer dunkler Frucht insbesondere Brombeere und Blaubeere, verbinden sich mit Balsamnoten von Gewürzkräutern und Minze; süße Nuancen von Kakao und Zuckerwatte alternieren mit Gewürznoten von weißem Pfeffer und verleihen dem Bouquet Frische und Komplexität. Am Gaumen ist der Wein reich und umhüllend mit weichen seidigen Tanninen, die Eleganz, Charakter und einen herrlichen Fruchtausdruck verleihen. Das vibrierende Finale, lang und sehr persistent, lässt ein bemerkenswertes Alterungspotential erahnen.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Wine Advocate
100/100
USA

James Suckling
100/100
USA

Galloni
99/100
USA

Wine Spectator
98/100
USA

Gambero Rosso
Tre Bicchieri
IT