



## Solaia 2021

### Classificazione

Toscana IGT

### Annata

2021

### Klima

Der Jahrgang 2021 im Chianti Classico bleibt wegen der langen und entspannten Saison in Erinnerung: ein Jahrgang, der dem Wein Potenz und Anmut geschenkt hat. Der Winter war nicht allzu kalt und geprägt von Regen bis Ende März. Mit Beginn des Frühjahrs setzte ein vorzeitiges Austreiben der Reben ein, aber deren vegetativer Zyklus verlangsamte sich anschließend aufgrund des allgemein kühlen und trockenen Wetters im April. Die Monate Mai und Juni verliefen regulär, nicht zu heiß und mit einigen Regenfällen, die für hervorragende Blüte und Fruchtansatz bei allen Varietäten auf dem Weinberg Solaia sorgten. Der Sommer war tendenziell heiß und trocken, vor allem im August, der aber gegen Monatsende einige Regenfälle brachte, die den Pflanzen einen optimalen Start in den Reifeprozess ermöglichten. September und Oktober waren ideal: sonnig, nicht zu warm, ventiliert und mit kühlen Nächten, so dass die Beeren optimal reifen konnten. Insgesamt ist der Jahrgang 2021 als einer der jemals besten einzuschätzen. Die Lesearbeiten begannen etwas später als im langjährigen Durchschnitt in den letzten Septembertagen mit Cabernet Franc und Sangiovese und schlossen am 21. Oktober mit Cabernet Sauvignon. Niederschlagsmenge im Gesamtjahr: 707,8 mm  
Durchschnittstemperatur 1. April – 21. Oktober: 19,2 °C  
Niederschlagsmenge 1. April – 21. Oktober: 251,6 mm

## Weinbereitung

Die Arbeiten wurden mit großer Sorgfalt durchgeführt, sowohl 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 die malolaktische Gärung in Barriques eingeleitet, die die Komplexität und angenehme Trinkbarkeit des Weins entfaltet. Der Ausbauprozess von etwa 16 Monaten erfolgte in neuen Fässern aus französischer Eiche. Nach einer ersten Phase in separaten Partien wurden diese assembliert, um den Ausbau 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

Intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. An der Nase besticht Solaia 2021 mit seiner Komplexität: intensive Noten von reifen schwarzen Beeren wie schwarze Johannisbeere, Heidelbeere und lila Susine verbinden sich mit frischen Anklängen an Minze, Myrte und mit pikanten Nuancen von weißem Pfeffer. Perfekt integriert sind süße Noten von Puderzucker, Kakaopulver und Lakritz. Am Gaumen ist der Auftakt reich, schmeichelnd, vibrierend und geprägt von herrlicher und ausgewogener Struktur: seidige Tannine begleiten ein langes Finale mit einem sehr anhaltenden Nachgeschmack, in dem Bitterschokolade anklingt.