Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Tignanello 2010

Classificazione
Toscana IGT

Jahrgang
2010

Klima
Herbst und Winter waren im Chianti Classico von ausgiebigen Regenfällen und strengen Temperaturen gekennzeichnet; insbesondere zum Jahresende gab es auch einige Schneefälle, die sich bis in die erste Märzhälfte häufig wiederholten. Dieser Klimaverlauf begünstigte eine sehr positive vegetative Ruheperiode, die zusammen mit den Niederschlägen zu Beginn des Frühjahrs zu einem gegenüber den durchschnittlichen Zeiten deutlich späteren Austreiben führte. Die für Entwicklung und Wachstum der Pflanzen entscheidenden Monate April, Mai und Juni waren sehr regnerisch in Verbindung mit Temperaturen unter dem jahreszeitlichen Durchschnitt, was eine allgemeine Verzögerung bei den Reben aller Varietäten verursachte. Der wirkliche Sommer begann erst im Juli, der mit hohen Temperaturen und absoluter Trockenheit für ein entschiedenes Wiederaufholen in der vegetativen Entwicklung und eine optimale Entwicklung der Trauben sorgte. In den letzten Julitagen und der ersten Augusthälfte herrschten wieder andere Wetterbedingungen mit recht niedrigen Temperaturen und drei Regenfällen, wodurch der Farbansatz sich verlangsamte. Dieser klimatische Verlauf machte Arbeiten zur sorgfältigen Traubenselektion erforderlich, um die Produktion der Pflanzen zu begrenzen und vor allem die Gesundheit der Beeren zu gewährleisten. Die Lesearbeiten begannen Ende September. In diesem Monat wechselten sich warme, windige und sonnige Tage mit einigen Niederschlägen ab, die zum Teil auch intensiv waren, auf die aber stets starke Nordwinde folgten und das Mikroklima der Weinberge und die Beeren schnell wieder trockneten. Dank der kühlen Nächte und immer noch warmen Tage wurde die phenolische Reife begünstigt. Schon beim Eingang der Trauben in der Kellerei und in den ersten Phasen der Vinifizierung zeigte sich die Gesundheit der Beeren, die gute Ausstattung mit Farb- und Duftstoffen und eine ausgeprägte varietale Typizität. Diese Faktoren ließen auf eine Lese von gutem qualitativem Niveau schließen.

Vorschau antinori.it

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Das ungewöhnlich kühle und häufig auch regnerische Jahr machte umfangreiche Selektionsarbeiten sowohl in der vegetativen Periode als auch bei der Lese erforderlich. Die Trauben wurden ausschließlich von Hand und separat je nach Rebsorte gelesen, aber auch abhängig von verschiedenen Variablen wie etwa der Beschaffenheit der Böden, den unterschiedlichen Höhenlagen der Parzellen und dem jeweiligen Reifegrad. Cabernet Franc, die am frühesten reifende Varietät, wurde vom 25. bis 28. September gelesen; während die ersten Sangiovese-Trauben nicht vor dem 30. September geschnitten wurden. Die Lese des Cabernet Sauvignon wurde als letzte zwischen dem 4. und dem 12. Oktober durchgeführt. Nach Eintreffen in der Kellerei wurden das Lesegut selektiert, um nicht völlig reife Beeren zu entfernen. Danach wurden sie entrappt und schonend zerdrückt. Während der Gärung und der Mazeration in Tanks in Kegelstumpfform wandelten die Moste sich langsam in Wein um, wobei der Frische des Duftbouquets, der Extraktion von Farbstoffen und der Steuerung der Tannine hin zu Geschmeidigkeit und Eleganz äußerste Aufmerksamkeit gewidmet wird. All dies erfordert große Sensibilität, eine genaue Kenntnis der Trauben und eine kontinuierliche Beobachtung des Produkts, dessen Abstich erst nach sorgfältigen täglichen Verkostungen erfolgt. Nach der Trennung des Weins von den Schalen begann die malolaktische Gärung in Barriques, dank derer der Wein feiner und ansprechender wird. Die Ausbauzeit der verschiedenen, auf der Basis der Varietäten und anderer Variablen separat vinifizierten Partien in Fässern aus französischer und ungarischer Eiche, die zum Teil neu, zum Teil zweiter Nutzung sind, dauerte etwa 12 bis 14 Monate. Einige Monate vor der Abfüllung in Flaschen wurden sie für die Cuvée assembliert.

Geschichte

Tignanello wird ausschließlich aus dem Rebgut des gleichnamigen Weinbergs erzeugt, der bei der Tenuta Tignanello liegt und 77 ha Rebflächen in südwestlicher Ausrichtung in Quoten zwischen 350 und 400 m umfasst. Die Böden sind kalkhaltig mit Tuffelementen. Tignanello war der erste in Barriques ausgebaute Sangiovese, der erste moderne, mit nicht traditionellen Rebsorten wie Cabernet assemblierte Rotwein und einer der ersten Rotweine des Chiantis ohne die Nutzung weißer Varietäten. Unter der ursprünglichen Bezeichnung "Chianti Classico Riserva vigneto Tignanello" wurde er erstmals mit dem Jahrgang 1970 von einem einzigen Weinberg erzeugt; er enthielt damals 20% Canaiolo und 5% Trebbiano und Malvasia und wurde in kleinen Eichenfässern ausgebaut. Mit dem Jahrgang 1971 wurde er Vino da Tavola Toscana und nannte sich Tignanello, und ab dem Jahrgang 1975 wurden die weißen Rebsorten völlig eliminiert. Seit 1982 wurde die Zusammensetzung nicht mehr verändert. Tignanello wird nur in den besten Jahrgängen produziert; er wurde nicht erzeugt in den Jahren 1972, 1973,1974, 1976, 1984, 1992 und 2002.

Verkostungsnotizen

In der Farbe intensiv rubinrot. An der Nase starke rebsortentypische Expressivität, mit reichen Noten roter Frucht, Himbeere und Lakritz. Am Gaumen trotz seiner Jugend bereits harmonisch, fein, mit geschmeidigen Tanninen, guter Säure, Würzigkeit und Mineralnoten, die ihm ein langes und nachhaltiges Finale verleihen.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Vinous

96/100

James Suckling

96/100