



Solaia 2013

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2013

Klima

Herbst und Winter 2013 waren überdurchschnittlich regnerisch bei nicht besonders strengen Temperaturen, ausgenommen eine Woche im Februar, in der es auch einen intensiven und üppigen Schneefall gab. Das Frühjahr begann mit analogen Wetterbedingungen wie in den vorausgegangenen beiden Jahreszeiten, was zu einer erheblichen Verspätung beim Austreiben der Reben und den anschließenden Phasen der Blüte und des Fruchtausatzes führte, die aber dennoch regulär verliefen. Die Monate Mai und Juni waren kühl und regnerisch mit dem entsprechenden vegetativen Schub der Pflanzen. Juli und August hingegen waren trocken und warm, aber ohne jemals extrem hohe Temperaturen zu erreichen; die Reben blieben daher aktiv und holten einen Teil der anfangs akkumulierten Verspätung wieder auf. Klimatisch ideal waren der September und die ersten zwei Oktoberwochen, das heißt die Zeit der Lese: zu den immer noch warmen Tagestemperaturen kamen kräftige Tag-Nacht-Temperaturschwankungen, die es den Varietäten ermöglichten, ihre Reife optimal abzuschließen. Die Lesearbeiten begannen in der letzten Septemberwoche mit einer allgemeinen Verspätung gegenüber den Vorjahren. Die hervorragenden Wetterbedingungen erhöhten die Qualität des Cabernet Franc, der vom 28. bis zum 30. September gelesen wurde. Die Lese des Sangiovese erfolgte in der ersten Oktoberwoche, und abschließend, vom 7. bis zum 16. Oktober, wurden die Trauben des Cabernet Sauvignon bei für die Qualität der Früchte absolut idealen klimatischen Bedingungen in die Kellerei gebracht.

Weinbereitung

Der Jahrgang 2013 war mehr als jeder andere geprägt von einer aufmerksamen und genauen Pflege des Weinbergs, von umfangreichen Entlaubungen über sorgfältige Selektion der Beeren bei der Lese bis zum Eingang in der Kellerei. Diese Arbeiten ermöglichten die Extraktion extrem farbintensiver und duftender Moste mit starkem Fruchtausdruck, Faktoren, die einen Jahrgang von absoluter Qualität vermuten ließen. 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 nur perfekt reifes Rebgut gelangte. Während der Gärung und Mazeration in den konischen Behältern von 60 hl wandelten sich die Moste langsam in Wein um, wobei der Frische und dem Duftbouquet besondere Aufmerksamkeit gewidmet wurde, 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 Fässern aus französischer Eiche, in der die verschiedenen Partien, die je nach Varietät und weiteren önologischen Variablen separat vinifiziert wurden, sich entfalteten. 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 mit violetten Reflexen. An der Nase ist der Solaia 2013 geprägt von Noten von reifer roter Frucht mit angenehm frischem Ton, begleitet von Balsamnoten wie Lakritz und Minze. Leichte Anklänge von Vanille und Rauch im Finale verschmelzen mit prägnantem Gewürz und schenken ein intensives Dufterlebnis. Der Auftakt am Gaumen ist liebenswürdig mit ausgeprägtem Körper, aber einer sehr kompakten Tanninstruktur. Extrem komplexes Finale mit deutlichen Noten von schwarzer Frucht und Schokolade, hervorragende Schmackhaftigkeit.



Awards

James Suckling
97/100
2016 - USA

Daniele Cernilli
97/100
2016 - ITALIA

Antonio Galloni
94+/100
2016 - USA

Wine Advocate
97+/100
2016 - USA