

no image

Klima

Der Jahrgang 2020 begann mit einem milden Winter mit sporadischen Niederschlägen. Der plötzliche Kälteeinbruch im März mit Frost zum Ende des Monats verursachte außer in einigen der jüngsten Weinberge von Cabernet Franc, die normalerweise früher austreiben, keine relevanten Schäden. Ab Mitte April stiegen die Temperaturen, das Frühjahr setzte sich regulär fort und sorgte für guten Verlauf der Blüte und des Fruchtansatzes Ende Mai, Anfang Juni. Der Sommer war tendenziell heiß und trocken, aber ohne Spitzentemperaturen. Im September herrschten bis zur letzten Woche des Monats überdurchschnittliche Temperaturen; danach war kühles und regnerisches Wetter zu verzeichnen, das bis Oktober anhielt. Die Lese begann am 3. September mit Merlot und schloss am 2. Oktober mit Cabernet Sauvignon; die anderen Varietäten des Blends wurden Mitte bis Ende September gelesen.

Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die selektierten Trauben entrappt und schonend gepresst. Gärung und Mazeration erfolgten in temperaturregulierten Inox-Edelstahltanks bei 28 – 30 °C und dauerten etwa 10 bis 15 Tage. Bei einer Partie der Merlot- und Syrah-Moste wurden die Gärtemperaturen niedriger gehalten, damit die sortentypischen Aromen stärker gewahrt blieben. Die Weine durchliefen die malolaktische Gärung, die für alle Varietäten vor Jahresende abgeschlossen war, zum Teil in Barriques und zum Teil in Inox-Edelstahltanks. Danach wurde Cabernet Sauvignon mit Merlot und Syrah und kleinen Mengen an Cabernet Franc und Petit Verdot vereint. Der so gewonnene Wein wurde erneut in Barriques gegeben, in denen er bis zur Abfüllung in Flaschen ruhte.

Geschichte

Die Tenuta Guado al Tasso liegt in der kleinen namhaften DOC Bolgheri an der nördlichen Maremma-Küste, etwa 100 km südwestlich von Florenz. Die Appellation hat eine relativ kurze Geschichte (gegründet 1994), genießt aber internationales Ansehen als neuer Bezugspunkt im weltweiten önologischen Panorama. Die Tenuta Guado al Tasso umfasst insgesamt 1.000 ha Land – rund 320 ha Rebflächen und der Rest Weizen- und Sonnenblumenfelder und Olivenhaine – in einer reizvollen, von Hügeln umgebenen Ebene, die wegen ihrer besonderen Formation als "Amphitheater von Bolgheri" bekannt ist. Die Weinberge von Guado al Tasso sind vorwiegend mit Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot und Vermentino bestockt, letzterer wird sowohl in der weißschaligen wie in der rotschaligen Spielart kultiviert. Das Klima ist mild dank des nahe gelegenen Meeres: die beständigen Brisen mildern die sommerliche Hitze und die Strenge des Winters, sorgen für klaren Himmel und halten die Sonneneinstrahlung hoch. Der Bruciato entstand 2002, in einem der schwierigsten Jahrgänge der Tenuta Guado al Tasso. Er soll vom einzigartigen Terroir in Bolgheri erzählen und es in moderner Interpretation bekannt machen. Die ursprünglich verwendete Cuvée war die der Rebsorten von Guado al Tasso, aber im Laufe der Jahre wandelte sich die Komposition, bis es schließlich eine Reihe von speziell für den Bruciato bestimmten Weinbergen gab. Im Jahr 2003 wurde der Bruciato nicht erzeugt.



Verkostungsnotizen

Der Bruciato 2020 präsentiert sich in der gewohnten intensiven rubinroten Farbe. An der Nase intensiv und anziehend mit Noten von reifen Johannisbeeren, Brombeeren, etwas Vanille und süßem Gewürz. Ausgezeichnete Harmonie am Gaumen, wo der fruchtige Nachgeschmack dominiert und dem Wein angenehme Trinkbarkeit und Persistenz verleiht.