



Scalabrone 2022

Classificazione

DOC

Annata

2022

Klima

Der Jahrgang 2022 in Bolgheri war geprägt vom Fehlen von Regenfällen vom Ende des Winters bis über einen großen Teil des Sommers. Eine Reihe von Gewittern ab Mitte August war segensreich für die letztlich entscheidende Reifephase. Dieser klimatische Verlauf sicherte einerseits einen perfekten Gesundheitszustand der Trauben, brachte aber auch eine geringere vegetative Entwicklung und eine knappere Produktion mit sich. Dank der Regenfälle im August präsentierten sich die Beeren zum Lesezeitpunkt in guter Ausgewogenheit von Zuckergehalt und Säure und mit intensiven Fruchtaromen. Die Lese begann am 18. August mit Merlot, deutlich früher als im Durchschnitt, wurde Ende August, Anfang September fortgesetzt mit Syrah und den komplementären Varietäten und schloss Mitte September mit Cabernet Sauvignon.

Weinbereitung

Jede Varietät wurde separat gelesen und vinifiziert. Die Trauben wurden entrappt und die Beeren schonend zerdrückt und in die Presse gegeben, wo bei niedriger Temperatur eine kurze zwei- bis vierstündige Mazeration erfolgte, um den Reichtum an aromatischen Vorläuferstoffen zu entfalten. Nach dem Pressen wurden die Moste in Inox-Edelstahltanks travasiert, in denen die alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur von 16 °C ablief. Die verschiedenen Weinpartien wurden sorgfältig und regelmäßig geprüft und anschließend assembliert. Scalabrone wurde im Januar 2023 in Flaschen abgefüllt.

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 Name des Weinbergs wie auch des Weines geht auf den Banditen "Scalabrone" zurück, der zu Beginn des 19. Jahrhunderts in dieser Gegend lebte, ein hiesiger Robin Hood, der die Schiffe im alten Hafenkanal von Bolgheri angriff.

Verkostungsnotizen

Scalabrone 2022 präsentiert sich in leicht blassem Päonienrosa. An der Nase zeigt er intensive Noten von rotschaliger Frucht, besonders prägnant reife Kirsche und Granatapfel, begleitet von Anklängen an kandierte Zitrusfrüchte. Am Gaumen angenehm fruchtig, delikat und geprägt von ausgezeichneter Frische und Persistenz.