

no image

Klima

Die Saison begann mit einem ausgesprochen milden und relativ trockenen Winter, sodass Sprossung und alle weiteren Entwicklungsstufen sehr verfrüht einsetzten. Die ersten Sommermonate präsentierten sich mit recht hohen Temperaturen. Im August hingegen kühlte es ab und die Pflanzen konnten sich regulär entwickeln, auch wenn sie im Vergleich zu den Vorjahren etwas früher reif für die Lese waren. Im September und Oktober war es tagsüber warm und sonnig und in der Nacht frisch; dieser Temperaturunterschied führte dazu, dass speziell die Sangiovese Trauben eine optimale Qualität entwickelten. Bei der Weinbereitung konnte man in der Tat schon früh erkennen, dass die Qualität der Trauben und somit der Moste ausgezeichnet war. Abgesehen von dem Duft und der überaus kräftigen Farbe zeichneten sich die Rebsorten Sangiovese und Cabernet durch einen starken Charakter aus. Dank optimaler klimatischer Bedingungen während der Lese, von Mitte September bis Mitte Oktober, konnten die Trauben noch auf dem Weinberg sorgfältig verlesen werden.

Weinbereitung

Günstige klimatische Bedingungen zum Zeitpunkt der Lese ermöglichten es, dass die Trauben des Weinbergs Solaia entsprechend ihrem Reifegrad gelesen werden konnten, der sowohl von der Sonneneinstrahlung als auch von dem Zustand der Pflanze selbst abhing; demzufolge waren die Trauben von erstklassischer Qualität. Zudem wurden die Trauben auf den Weinbergen wie immer sorgfältigst verlesen, sodass in die Keller nur allerbeste Trauben gelangten – eine unabdingbare Voraussetzung für die Erzeugung eines hochwertigen Qualitätsweins. Die Trauben wurden nur von Hand gelesen. Wie in den Vorjahren richtete man während der Weinbereitung das Augenmerk ganz besonders auf die Phasen der Fermentation und Extraktion und führte Délestage und Remontage so aus, dass die jeweiligen Aromen der Rebsorten sowie der ausgeprägte Farbgehalt der Trauben nicht in Mitleidenschaft gezogen wurden. Für alle Rebsorten (Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc) erfolgten die Gärungen bei einer Durchschnittstemperatur von 27 °C bis max. 31 °C, um den markanten Duft und Charakter der Frucht zu bewahren. Die Moste präsentierten sich sofort komplex und mit den für die jeweilige Rebsorte typischen Geruchsstoffen. Sie zeigten sich von einer Eleganz und Farbe, die sofort auf einen ausgezeichneten Jahrgang schließen ließ. Nach dem Abstich des Mostes, der nach Abschluss der alkoholischen Gärung erfolgte, wurden die Weine in Barriques aus Eichenholz gegeben, um bis zum Jahresende die malolaktische Gärung durchzumachen. Während den ca. 18 Monaten des Ausbaus in neuem französischen Eichenholz wurden die einzelnen Weinpartien separat betreut und immer wieder verkostet, um ihren Ausbau auf Holz zu kontrollieren und optimieren. Wie immer achtete man dabei besonders auf den jeweiligen Entwicklungsstand der einzelnen Barrique, um dank periodisch durchgeführten Umfüllens Eleganz und Charakter der Tannine kontrollieren und garantieren zu können. Schließlich wurde der Wein zusammen gestellt und auf dem Gut in Flaschen abgefüllt; er verfeinerte ein weiteres Jahr auf der Flasche, bevor er auf den Markt kam.

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

Solaia 2007 ist ein überaus komplexer Wein von solider körperreicher Struktur. An der Nase präsentiert er sich fruchtig, intensiv und weich mit Noten reifen Cabernets, die dem Wein eine starke Identität verleihen. Am Gaumen präsentieren sich die Tannine geschmeidig, mit Tendenz zu Harmonie und Milde. Der Charakter der Rebsorten dominiert und bereitet auf ein langes Finale und einen großartigen Abgang vor.

Awards

Guida "Duemilavini 2011" Premio "Cinque Grappoli" ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER 2011 - Italy
"Chianti Classico e Super Tuscans" Score: 95/100 FALSTAFF MAGAZINE 2011 - Germany "Vini d'Italia
2011" guide Award "Tre Bicchieri" GAMBERO ROSSO 2011 - Italy Award "Super Tre Stelle" I VINI DI
VERONELLI 2011 2011 - Italy Score: 97/100 WINE ADVOCATE 2011 - U.S.A Score: 94/100 WINE
SPECTATOR 2011 - U.S.A