

no image

Klima

Der Klimaverlauf war geprägt von einem nicht sehr kalten Herbst und Winter mit wenig Niederschlägen, was zu einem gegenüber den vorgehenden Jahrgängen etwas früheren Austreiben beitrug. Im Frühling, der Jahreszeit also, in der der Vegetationszyklus einsetzt, entstanden absolut widrige Wetterbedingungen mit starkem Dauerregen, der bis Ende Mai anhielt. Dies führte zu einer Verlangsamung des Wachstums der Pflanzen, ohne jedoch ihre Gesundheit zu beeinträchtigen. Die Monate Juni und Juli waren im Gegensatz dazu sehr heiß, und erst im August gab es wieder einige Regenfälle, dank derer die Reben ihren Vegetations- und Reifeprozess regulär fortsetzen konnten. September und Oktober waren ausgesprochen günstig für die Lesearbeiten, auch durch die Tag-Nacht-Temperaturschwankungen, die insbesondere dem Sangiovese optimale Konditionen für die Qualität der Trauben boten. Die Sangiovese-Trauben wurden in der letzten September-Dekade gelesen, die Cabernet-Varietäten hingegen bis Mitte Oktober. Schon zu Beginn der Vinifizierung zeigten die Moste hoch interessante Geschmacksnoten und Farben, die einen Jahrgang höchster Qualität ahnen ließen.

Weinbereitung

Die günstigen Wetterbedingungen ermöglichten eine gezielte Lese im Solaia-Weinberg je nach dem optimalen Reifegrad der Trauben und der Ausrichtung und Kräftigkeit der verschiedenen Parzellen. Daher wurde in jeder Parzelle separat gelesen, von Hand in Erntekisten. Nach Anlieferung in der Kellerei wurden die Trauben behutsam entrappt und sorgfältig von Hand verlesen, damit nur Rebgut höchster Qualität in die Gärbehälter gelangte. Während der ebenfalls separaten Vinifizierung in konischen Behältern von 60 hl wurde den Gärungs- und Extraktionsphasen besondere Aufmerksamkeit gewidmet und schonende Remontagen und Délestagen zur Bewahrung der sortentypischen Aromen und des hohen Gehalts an Farbstoffen der Beeren durchgeführt. Dank der besonderen Form der Behälter konnten sich die eleganten geschmeidigen Tannine aller drei Varietäten, Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, gut entwickeln. Die Gärungsprozesse erfolgten bei einer Durchschnittstemperatur von 27° C und ohne je eine Höchsttemperatur von 31° C zu überschreiten, so dass die in den Beeren sehr präsenten Duftstoffe und die Typizität nicht beeinträchtigt wurden. Die Moste zeigten von Beginn an ein großes Potenzial an Farbausstattung, Struktur und sortentypischem Charakter. Nach der Mazeration, die zwischen drei und vier Wochen dauerte, und dem anschließenden Abstich wurden die Weine in Barriques nicht erster Nutzung gefüllt, dies mit dem Ziel (das auch erreicht wurde), die malolaktische Gärung vor Ende des Jahres abzuschließen. Die verschiedenen Weinpartien wurden etwa 18 Monate separat in neuen Fässern aus französischer Eiche gereift, und durch regelmäßige Degustation wurde die Barrique-Verfeinerung beobachtet und optimiert, so dass außer der Struktur auch Eleganz und Weichheit der Tannine akzentuiert wurden. Abschließend erfolgte die Assemblage und die Flaschenabfüllung in der Fattoria und die einjährige Verfeinerung in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt gebracht wurde.

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

Der Wein präsentiert sich in intensiver Farbe, ein reicher und großer Wein schon auf den ersten Blick. An der Nase dicht, komplex und reich an sortentypischen und fruchtigen Düften, die Noten von Kirsche, Amarelle und reifen roten Früchten umfassen und in ein Finale von Lakritz, Kaffee und süßen Röstnoten münden. Am Gaumen geschmeidige und gut ausgewogene Tannine. Ein würziger und mineralischer, aber weicher Wein, der im Ausklang süße Noten von Kakao, Vanille und roten und schwarzen Früchten entfaltet. Intensiv und anhaltend.

Awards

AWARD "SUPER 3 STELLE" I VINI DI VERONELLI 2012 2012 - Italy AWARD "5 GRAPPOLI"
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER Guida "Duemilavini 2012" 2012 - Italy SCORE: 92/100
ANNUARIO LUCA MARONI 2012 - Italy Score: 92/100 WINE SPECTATOR 2012 - U.S.A. Score: 97/100
WINE ENTHUSIAST 2012 - U.S.A. SCORE 93/100 WINE ADVOCATE 2012 - U.S.A. SCORE 92/100
ANTONIO GALLONI 2012 - U.S.A SCORE: 96/100 James Suckling 2012 - U.S.A. SCORE 92/100 D'Agata & Comparini 2012 - U.S.A. SCORE: 92/100 FALSTAFF 2012 - AUSTRIA