



Tignanello



Klassifizierung: Toscana Indicazione Geografica Tipica (IGT)

Jahrgang: 2000

Rebsorten: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Klima/Wetterverlauf: Durch das zu Beginn des Frühlings etwas regnerische Wetter mit leicht höheren Temperaturen als im langjährigen Saisondurchschnitt erfolgte der Austrieb der verschiedenen Rebsorten einige Tage früher als gewohnt. Der weitere Wetterverlauf hat dann den Reben zu ausgezeichneter Blüte und Fruchtbildung verholfen. Das regnerische Wetter im Frühsommer hat den Pflanzen eine ausgewogene vegetative Entwicklung auch im August ermöglicht. In der Tat konnte eine komplette *Véraison* (Färbung und Reifebeginn der Trauben) bei allen Sorten festgestellt werden. Der ausgezeichnete Fruchtansatz hat zu einem größeren Traubenbehang geführt, als wir für unser Qualitätsniveau anstreben. Aus diesem Grunde wurden die roten Rebsorten im August einer sorgfältigen Selektion mit Ausdünnung der überzähligen Trauben unterzogen. In der ersten Septemberhälfte war das Wetter besonders günstig für die Reifung der Trauben.

Weinbereitung: Der Weinberg Tignanello ist einer der letzten, die abgeerntet werden, und ausschließlich sorgfältig ausgelesene Trauben werden für diesen historischen Wein verwendet. Die Cabernet-Trauben wurden ab dem 1. Oktober, die Sangiovese-Trauben eine Woche später gelesen. Die Trauben wurden entrappt, sanft gepreßt und separat vinifiziert nach neuen Methoden, die eine besonders schonende Verarbeitung gewährleisten: sie wurden in 50-hl-Gärbehältern aus Holz eingemaischt, die Trester wurden mehrmals untergetaucht, um die Ausbeute an Farbe und edlen Tanninen zu

fördern, sowie dem Wein größere Komplexität zu verleihen. Die alkoholische Gärung dauerte für den Sangiovese 15 Tage, für den Cabernet mehr als 20 Tage, wobei die Temperatur nie 30°C überstieg. Die Weine kamen in neue und ein Jahr alte Barriques aus französischer Eiche (Allier und Tronçais), in denen vor Jahresende auch die malolaktische Gärung (der biologische Säureabbau) vollendet wurde. Anschließend erfolgte eine sorgfältige Assemblage der verschiedenen Weine. Tignanello wurde wieder in die gleichen Barriques gefüllt, in denen er dann ca. 14 Monate lang bis zur Abfüllung reifte. Es folgte eine Reifeperiode von mindestens 12 Monaten zur Verfeinerung in Flaschen, bevor der Wein zum Verkauf freigegeben wurde. Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Geschichte: Tignanello wird ausschließlich aus Trauben der 47 ha große Einzellage Tignanello des Weingutes Santa Cristina produziert, auf 350-400 m ü.d.M. gelegen, mit Südwest-Ausrichtung und kalkhaltigem Boden mit Tuffsteinanteilen. Er war der erste Sangiovese-Wein, der in Barriques ausgebaut wurde, und der erste moderne Rotwein, der mit für Italien nicht-traditionellen Rebsorten wie Cabernet ergänzt wurde. Er war auch einer der ersten Rotweine, der im Chianti-Gebiet ganz ohne Verwendung von weißen Trauben produziert wurde. Tignanello, ursprünglich „Chianti Classico Riserva vigneto Tignanello“, wurde erstmalig 1970 aus Trauben von einem einzigen Weinberg vinifiziert. Er enthielt neben Sangiovese auch 20 % Canaiolo sowie 5 % Trebbiano und Malvasia und wurde in kleinen Eichenholzfässern gereift. Mit dem Jahrgang 1971 wurde er als vino da tavola di Toscana (Tafelwein der Toskana) deklariert mit dem Namen Tignanello, demselben des Weinberges, von dem er stammt. Mit diesem Jahrgang hat sich Tignanello von den Produktionsnormen des Chianti Classico abgekoppelt; mit dem Jahrgang 1975 wurde auf die weißen Trauben vollständig verzichtet. Seit dem 1982er Jahrgang ist die Rebsorten-Zusammensetzung mit der aktuellen identisch geblieben. Tignanello wird ausschließlich in den besten Jahrgängen erzeugt. Er wurde nicht produziert in den Jahren 1972, 1973, 1974, 1976, 1984 und 1992.

Verkostungsnotizen: Intensiv fruchtig und komplex im Bukett, intensive Aromen von Holz, im Geschmack zeigt Tignanello eine optimale Struktur; er ist ausgewogen mit sanften Tanninen und langem Nachhall.

