



Fachweinprobe 21.11.2023

Tignanello versus Solaia 1998 bis 2010

	Tignanello	Solaia			
1998 T: 91 S: 93					
1999 T: 94 S: 94					
2000 T: 89 S: 90					
2001 T: 93 S: 96					
2002	X				
2003 T: 92 S: 93					
2004 T: 93 S: 96					
2005 T: 92 S: 93					
2006 T: 92 S: 94					
2007 T: 95 S: 97					
2008 T: 94 S: 93					
2009 T: 94 S: 96+					
2010 T: 94 S: 97					



Tignanello und Solaia - FWP 21.11.2023

Tignanello:

1. offizieller Jahrgang 1971, 57 ha, 80% Sang., 15% Cab.Sauv., 5% Cab.Franc - (+- 5%)

Solaia:

1. offizieller Jahrgang 1978, 20 ha, 75% Cab.Sauv., 20% Sang., 5% Cab.Franc - (+-5%)

Philosophie der Marchesi Antinori

Die Tenuta Tignanello liegt im Herzen des Chianti Classico auf den Hügeln zwischen den Tälern der Flüsse Greve und Pesa und umfasst 319 ha Land, davon etwa 130 Hektar Wein. Zu den Weinbergen des Gutes gehören zwei Juwelen: Tignanello und Solaia, die auf demselben Hügel liegen, auf kalk- und schieferhaltigen Mergelböden marinen Ursprungs aus dem Pliozän, und während der Wachstumsphase von warmen Tagen und frischen Nächten profitieren. Diese beiden Weine wurden zum Ausgangspunkt der Renaissance des italienischen Weins.

Das Herrenhaus, so wie es sich heute präsentiert, stammt aus dem 16. Jahrhundert und wurde auf den Fundamenten eines Gutshauses aus dem Jahr 1346 errichtet. Damals gehörten die Ländereien den Buondelmonti, so wie ein großer Teil des Valle della Pesa. Im 17. Jahrhundert gingen sie an eine der Nebenlinien der Medici-Familie über, die dem Gut den Namen Fonte dei Medici gaben, und anschließend Mitte des 19. Jahrhunderts an die Familie Antinori. Carocci beschreibt 1892 in seinem Reiseführer zur Geschichte und Kunst der Gemeinde San Casciano Val di Pesa das Anwesen Tignanello mit seinem ausgedehnten Weinberg als einen der höchstgelegenen und malerischsten Orte des Gemeindegebiets.

Die Weinberge

Zu den etwa 130 ha Rebflächen der Tenuta Tignanello, die sich auf kleine Parzellen verteilen, gehören zwei Juwelen: der Weinberg Tignanello und der Weinberg Solaia. Die Böden aus dem Pliozän mit reichem Galestro- und Alberese (Ton und Kalk)-Skelett auf durchschnittlicher Seehöhe zwischen 350 m und 400 m und ausgeprägten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden verleihen den Beeren unverwechselbaren Charakter. Zu den kultivierten Rebsorten gehört die autochthone Sangiovese, aber auch die nicht traditionellen Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, die sich hier in absolut territorialer Ausprägung entfalten. Ferner gibt es kleine Parzellen von Malvasia und Trebbiano für die Vinsanto-Produktion sowie 37 ha Olivenhaine.

Seit den siebziger Jahren des letzten Jahrhunderts war die Tenuta Tignanello mit der Einführung neuer Techniken im Weinberg und in der Kellerei und in dieser Region unüblichen Rebsorten wie Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc eine Art von "Labor" für die önologischen Versuche der Marchesi Antinori. Mit Innovationen bei der Erhöhung der Stockdichte oder den Verfahren des Rebschnitts bzw. der Klonenselektion beim Sangiovese wurde stets ein Ziel verfolgt: Beeren mit höherer Konzentration und weichen Tanninen zu gewinnen. In diesem einzigartigen Terroir entfalten Sangiovese wie auch die Cabernets ihre Merkmale und die territoriale Typizität aufs Äußerste.

Die Kellereien

Tignanello und Solaia haben jeweils spezielle Vinifikations- und Ausbaukellereien, um die Nuancen jedes Weins durch Pflege und Gestaltung jedes Details gleichsam maßgeschneidert hervortreten zu lassen. Die Vinifikationskellereien wurden zwischen Sommer 2008 und 2009 komplett renoviert.