



2021

MASSETINO

“Let’s swim to the moon
Let’s climb through the tide
Penetrate the evening’
that the city sleeps to hide”

Moonlight Drive, Jim Morrison



MASSETINO

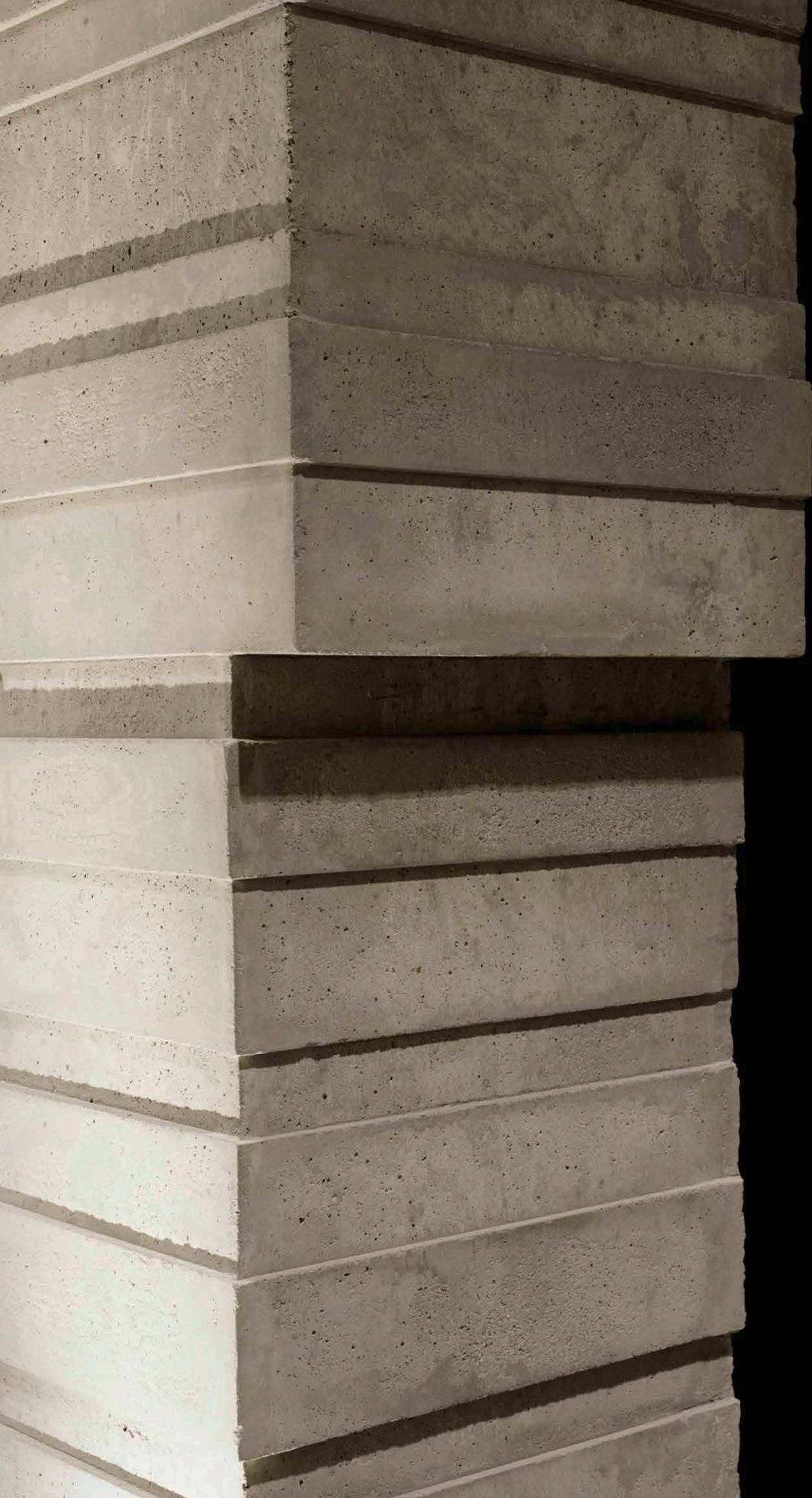
Der *Zweitwein* von Masseto

In den frühen 1980er Jahren wurden die ersten Rebstöcke auf den nach Westen ausgerichteten lehmreichen Böden des Masseto-Hügels gepflanzt. Geologische Studien hatten ergeben, dass dies ein außergewöhnlich guter Standort sein könnte, und die vor diesem Hintergrund ausgetragenen Auseinandersetzungen zwischen dem gefeierten Önologen André Tchelistcheff und dem Begründer des Weinguts, Merlot anstelle der sicheren Variante Cabernet Sauvignon anzupflanzen, sind legendär. Bereits von der ersten Lese an, war die einzigartige Persönlichkeit der Weine dieser Reben, die entlang einer Ader blauen Lehms aus dem Pliozän angepflanzt wurden, für alle ganz deutlich zu sehen (und zu schmecken). Seit diesen ersten Gehversuchen sind mehr als 30 Jahre vergangen.

Bereits seit der Geburtsstunde des Masseto wurden die Trauben stets einer äußerst rigorosen Selektion unterzogen, um höchstmögliche Qualität zu erzielen. 2017 wurden Weine von einigen erst vor wenigen Jahren mit Merlot und Cabernet Franc neu bepflanzten Parzellen, die heute durch eine beeindruckende Bruchsteinmauer abgegrenzt sind, in die engere Auswahl für Masseto genommen. Ein Teil dieser Parzellen hatte noch nicht ausreichend Charakter entwickelt, um in den Masseto selbst aufgenommen zu werden. Sie zeigten jedoch bereits genügend Potenzial und Persönlichkeit, gemeinsam mit anderen Komponenten, die nicht im Master-Blend verwendet werden, für die Kreation eines *Zweitweins* – den Massetino.

2017 war der allererste Jahrgang des Massetino. Er kam 2019, genau 30 Jahre nach dem ersten Masseto-Jahrgang auf den Markt. Der von den italienischen Architekten Zito & Mori neu entworfene Weinkeller wurde ebenfalls 2019 feierlich eingeweiht. Die Geburt des *Zweitweins* und die Eröffnung des Weinkellers stellen für Masseto einen historischen Moment dar und tragen eindeutig zu seiner Anerkennung als Weingut bei.

Der Massetino zeigt bereits eine selbstbewusste Persönlichkeit, was nicht verwundert, da er mit Masseto den gleichen Stammbaum teilt. Genau wie sein älterer Bruder stellt er den Kontrast von Kraft und Opulenz in Verbindung mit Zurückhaltung und Klasse gekonnt zur Schau.





MASSETINO

— 2021 —

TOSCANA IGT

Merlot 90% Cabernet Franc 10%

KLIMA UND JAHRGANG

Die Vegetationsperiode 2021 begann mit einem regenreichen und milden Winter, während dem die Wasserreserven der Böden wieder aufgefüllt werden konnten. Nach einem trockenen März erfolgte der Austrieb in den ersten beiden Aprilwochen. Der allmähliche Temperaturanstieg und die normalen Niederschlagsmengen förderten ein gleichmäßiges Wachstum der Triebe, das schließlich Ende Mai zur Blüte unter optimalen Bedingungen führte. Ab Juni setzte hochsommerliches Wetter ein, wobei die Temperaturen leicht über dem jahreszeitlichen Durchschnitt lagen und die Niederschläge beinahe ausblieben. Infolgedessen erfolgte die *Véraison* erst in der letzten Juliwoche. Die Trockenperiode dauerte den ganzen August und September über an, dank der Regenfälle im Frühjahr und der Reserven in den kalkhaltigen Lehmböden wurden die Rebstöcke jedoch vor einem zu intensiven Wasserstress bewahrt und so die Voraussetzungen für hochkonzentrierte Trauben mit hohem Qualitätspotential geschaffen.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden von Hand in 15-kg-Kisten gelesen. Nach dem Entrappen und leichtem Keltern wurden die Trauben ohne Pumpen, das heißt nur durch Schwerkraft, in Betontanks umgefüllt. Das Traubengut jeder einzelner Parzelle des Weinbergs wurde separat vinifiziert. Die Gärung erfolgte spontan mit Naturhefen bei Temperaturen von 25–28 °C mit zwei bis drei Umpumpvorgängen täglich und bei Bedarf zusätzlichen Délestage-Schritten. Die Verweildauer in den Tanks lag zwischen 21 und 25 Tagen. Die malolaktische Gärung fand in 50% neuen Eichenfässern statt. Nach den ersten 12 Monaten der Reifung wurde der Wein zusammengestellt und bis zur Abfüllung für weitere drei Monate wieder in den Fässern gelagert.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Das hohe Qualitätspotenzial, das sich bereits bei der Verkostung der Beeren vor der Lese erahnen ließ, kommt im Qualitätsprofil des *Massetino 2021* voll zum Ausdruck. Ein solider, knackiger Wein mit leuchtender Farbe. Seine Aromen prägen sich dank ihrer Fülle und einem langen Abgang im Gedächtnis ein. Lebendige, junge Tannine, die sich ständig weiterentwickeln, verleihen dem Wein Beständigkeit und Beharrlichkeit am Gaumen. Der *Massetino 2021* erweist sich als ebenso kraftvoll wie der Jahrgang, dem er entstammt.

Verkostung April 2023



MASSETINO

—2021—

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

MASSETINO