



MASSETO

Jahrgangschronik

Von seiner Entstehung 1986 bis heute

1986

Masseto vor der Geburt des Masseto. Die erste offizielle Markteinführung des Masseto erfolgte 1987, aber bereits 1986 wurde versuchsweise ein Merlot abgefüllt; dieser Wein entstand aus den ersten Früchten des neuen Merlot-Weinbergs, dessen Weinstöcke in den lehmigen Boden des Masseto-Hügels gepflanzt wurde. Dieser Wein war sozusagen der erste „Prototyp“ des Masseto und auch heute noch werden im Weingut einige Flaschen dieses ganz besonderen Weins aufbewahrt. Wenn man diesen Wein heute verkostet, wird sofort verständlich, warum das Weingut diesen „so vielversprechenden“ Merlot gleich ab der ersten Lese separat abgefüllt hat. Auch heute noch, Jahrzehnte später, präsentiert dieser Wein alle Eigenschaften, die wir mit Masseto verbinden: eine satte, intensive Pigmentierung, obgleich sich im Laufe der Jahre orangefarbene Noten herausgebildet haben, ein Füllhorn an Früchten, gereift unter der mediterranen Sonne, und die unvergleichliche Verschmelzung aus tanninreicher Struktur und samtiger Sinnlichkeit. Der Masseto 1986 steht nun zur Verkostung bereit und all diejenigen, die das Glück haben, einer dieser seltenen Flaschen zu begegnen, werden ihn überraschend frisch vorfinden.

1987

Der Jahrgang 1987 stand im Zeichen einer insgesamt guten Wachstumsperiode. Der Juli war geprägt von sehr heißen Temperaturen, die im August durch gelegentliche Regenfälle etwas abgemildert wurden. Die Lese der Merlot-Trauben erfolgte am 13. September 1987.

VERKOSTUNGSNOTIZEN: Dies ist der erste Jahrgang, der das mittlerweile legendäre Masseto-Etikett trägt. Der Wein ist nun voll ausgereift, duftend, zart und seidig, perfekt zu trinken, jedoch ohne besondere Eile.

1988

Der vegetative Zyklus des Jahrgangs 1988 war im Allgemeinen geprägt von heißem, sonnigem Wetter bis in die finalen Phasen der Beerenreife. Im August erreichten die Temperaturen ihren Höhepunkt. Die Merlot-Lese dieses Jahrgangs erfolgte am 14. September 1988.

VERKOSTUNGSNOTIZEN: 1988 zählt, genau wie 1985 und 1990, zu den großen Jahrgängen dieses Jahrzehnts. Dicht und vollmundig, mit der für diesen Jahrgang typischen Masse an Tanninen. Der Masseto 1988 befindet sich nun am Höhepunkt seiner Entwicklung und strahlt die Ausdruckskraft, Komplexität und Eleganz eines perfekt ausgebauten und gereiften Weins aus. Die beeindruckende Frische und Robustheit, die er aktuell zeigt, weisen darauf hin, dass er noch viele Jahre ein Genuss sein wird, es besteht daher kein Grund zur Eile, man kann mit dem Entkorken guten Gewissens noch ein wenig warten.

1989

Das Klima der Wachstumsaison 1989 war bis zur finalen Phase der Beerenreife von warmem Wetter und klarem Himmel geprägt. Der Sommer war charakterisiert von moderaten Regenfällen und Spitzentemperaturen im August. Dadurch verlangsamte sich der Reifeprozess der Trauben und die Trauben reiften in der Folge überdurchschnittlich lange. Die Lese der Merlot-Trauben dieses Jahrgangs erfolgte am 28. September 1989.

VERKOSTUNGSNOTIZEN: In den 1980er Jahren wechselten sich großartige Jahrgänge mit schwierigeren Jahren ab. Nichtsdestotrotz ist der Masseto 1989 ein überraschend angenehmer Wein, der sich in der Nase sehr komplex und elegant offenbart, getragen von einer Symphonie aus Früchten, frisch und spritzig mit ausgeprägten Noten von Trüffel und Unterholz. Am Gaumen fehlt die Kraft der großen Jahrgänge, aber die satten aromatischen Eindrücke und ein Hauch von Seidigkeit vermitteln ein Geschmackserlebnis von meisterhafter Eleganz mit fein abgestimmten Proportionen. Ein Wein, den man jetzt genießen kann.

MASSETO



1990

Der Jahrgang 1990 präsentiert sich im Verlauf des vegetativen Zyklus durchgehend warm und sonnig mit sehr geringen Niederschlägen Anfang August und Spitzentemperaturen gegen Ende August. Die Eigenschaften dieses Jahrgangs sind den Charakteristika von 1988 sehr ähnlich. Die Lese erfolgte am 5. September. **VERKOSTUNGSNOTIZEN:** Ein weiterer großartiger Jahrgang der bis heute mit herausragender Ausstrahlung, Dichte, Reife und beträchtlicher Tanninkraft punkten kann. Der noch junge Wein lässt sich bereits heute hervorragend genießen, bei längerer Lagerung im Weinkeller wird er noch größere Komplexität entwickeln.

1991

Die primäre Wachstumsphase der Reben war gekennzeichnet von durchschnittlichen Temperaturen mit der Blüte und einem optimalen Fruchtansatz um den 15. Juni. In den Sommermonaten bewegten sich die Temperaturen dann allgemein unter dem Durchschnitt und es fiel überdurchschnittlich viel Regen. Aus diesem Grund verzögerte sich die Beerenreife um etwa 3 Wochen. Die Lese erfolgte dann am 11. und 17. September (etwas später als in den vorangegangenen Jahren).

VERKOSTUNGSNOTIZEN: Ein Wein, der seine volle Reife erreicht hat. Am besten heute zu genießen.

1992

Der Frühling zeigt sich in der Region mit durchschnittlichen Temperaturen. Die hohe Luftfeuchtigkeit blieb auch im Juni konstant, gefolgt von einem deutlichen Temperaturanstieg, der sich über den gesamten August hinweg fortsetzte. Immer wieder sporadisch auftretende kühlere Momente boten zeitweise etwas Erholung von der Hitze. Die anhaltende Feuchtigkeit führte jedoch dazu, dass sich die Fruchtreifung etwas verlangsamte und die Lese dadurch etwas später erfolgte als erwartet. Glücklicherweise wurde das Gebiet von Bolgheri von den schrecklichen Regenfällen verschont, welche die Toskana zwischen Mitte September und Ende September heimsuchten. Die Lese erfolgte in diesem Jahr am 5. und am 12. September.

VERKOSTUNGSNOTIZEN: Im Großen und Ganzen hat das Jahr 1992 in der Toskana keine positiven Spuren hinterlassen. Heftige Regenfälle im September und Oktober beeinträchtigten die Qualität insbesondere der spätreifenden Sorten, wie Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, in Bolgheri und Sangiovese im Herzen der Toskana. Aber so mancher hat vergessen, dass Mitte September das Wetter gut und die Ernte vielversprechend aussah. Der Merlot, die am frühesten reifende Sorte in Bolgheri profitierte über weite Strecken seiner Reifezeit von guten Wetterbedingungen. So war es nicht weiter überraschend, dass ein hervorragender Masseto 1992 entstanden ist. Ein dichter Wein von vielschichtiger Komplexität, vielleicht nicht so offen und lebhaft wie sonst, aber mit ansprechenden, spritzigen Balsamnoten, welche die durchaus noch vorhandene Frucht beleben. Er überzeugt im Mund mit einem beeindruckenden Gewicht, einer ansprechenden Präsenz an Tanninen und mit einer feinen Länge im Abgang. Ein perfekter Wein, der bereits heute und auch in Zukunft getrunken werden möchte.

1993

Das Klima der Wachstumsperiode 1993 war geprägt von einem sehr warmen Frühling mit moderaten Niederschlägen. Dies führte zu einer sehr frühen Blüte (etwa Mitte Mai) gefolgt von einem sehr heißen Sommer. Im September blieben die Temperaturen dann konstant und ausgeglichen, wobei die ersten Regenfälle erst Ende des Monats auftraten. Die Lese erfolgte in diesem Jahr am 5. und am 22. September.

VERKOSTUNGSNOTIZEN: Ein guter Jahrgang in der Toskana, auch wenn er später von den großen Jahrgängen des scheidenden Jahrzehnts in den Schatten gestellt werden wird. Der Wein ist voll ausgereift, mit besonders ausgeprägter Frucht und einem dicht gepackten, samtigen Abgang. Die lebhaft Tannin-

MASSETO



struktur lässt darauf schließen, dass sich der Wein noch ein weiteres Jahrzehnt wunderbar trinken lässt. Man könnte durchaus bereits ein paar Flaschen öffnen, aber er besitzt immer noch ideale Voraussetzungen, um seine Entwicklung fortzusetzen.

1994

Der Jahrgang 1994 war geprägt von einem außergewöhnlich warmen Frühling mit mäßigen Niederschlägen. Diese Bedingungen bewirkten eine verfrühte Blüte der Merlot-Reben am 15. Mai 1994. Die Sommermonate waren bis Ende September extrem warm und es fielen nur sehr wenige Niederschläge. Die Lese erfolgte in diesem Jahr am 4. und am 15. September 1994.

VERKOSTUNGSNOTIZEN: Der Wein hatte Gelegenheit, allmählich heranzureifen, und sein Charakter ist Ausdruck dieser Entwicklung. Natürlich spiegelt er auch die Qualität des Jahrgangs wider, aber insgesamt tritt die Persönlichkeit des Weins selbst in den Vordergrund. 1994 ist zweifellos der erste Jahrgang, der die Seele und die einzigartige Persönlichkeit des Masseto unmissverständlich hervorhebt. Während die 1988er und 1990er Weine in erster Linie die Qualität ihrer jeweiligen Jahrgänge widerspiegeln, verkörpert der 1994er die großartige Persönlichkeit dieses außergewöhnlichen Weinguts: ein satter, opulenter Wein von herausragender Reife, der im Glas klassische Noten nach Kirsche und dunkler Schokolade offenbart. Am Gaumen breitet er sich allmählich aus und baut eine Fülle und Textur auf, die – typisch für den Masseto – sowohl dicht verwoben als auch seidig glatt ist. Wie bereits die Jahrgänge 1993 und 1994 lässt sich der Wein bereits jetzt ausgezeichnet trinken und wird auch in den kommenden zehn Jahren noch hervorragend trinkbar sein.

1995

Das 1995 vorherrschende Klima war von einem relativ späten Frühjahr geprägt, das natürlich auch die Blütezeit der Reben beeinflusste. Die Blüte der Merlot-Trauben begann am 24.-25. Mai. Ende Juni und Anfang Juli fielen etwas kühler aus als normal, gefolgt von etwa 30 Tagen außergewöhnlich heißem Wetter. Rund um den 8. August setzten dann zwischendurch immer wieder Schauer ein, wodurch die Temperaturen etwas sanken und über den gesamten September hinweg etwas kühler blieben. Die Lese erfolgte in diesem Jahr am 4. und am 13. September 1995.

VERKOSTUNGSNOTIZEN: Ein exzellenter Jahrgang, wenngleich zu Beginn der Ernte ein kühles, regnerisches Wetter vorherrschte. Das Ergebnis ist ein großer Masseto, reif und opulent, der im Laufe der Jahre eine beachtliche Eleganz entwickelt hat. Er offenbart sinnliche Impressionen zarter Früchte, dunkler Schokolade und gerösteter Espressobohnen mit einer dichten Struktur, einem samtig texturierten Gaumen und dennoch ausdrucksstarken Tanninen im Abgang. Er hat seine volle Reife erreicht und wird sich noch viele Jahre hervorragend halten.

1996

Im Frühjahr 1996 herrschten unterdurchschnittliche Temperaturen, die schlussendlich zu einem verzögerten Laubaustrieb führten. Der Merlot blühte am 24./25. Mai. Die Temperaturen blieben im Sommer durchwegs stabil, aber nicht übermäßig heiß. Um Mitte August herum setzten Regenfälle ein, die eine Verzögerung der Reifung verursachten. Anfang September stiegen die Temperaturen jedoch deutlich an, sodass die Trauben vollständig ausreifen konnten. Die Lese erfolgte dann vom 8. bis 12. September, wobei auf eine sorgfältige Traubenauswahl geachtet wurde.

VERKOSTUNGSNOTIZEN: Ein weiteres spät reifendes Jahr, das allgemein schlechter als 1995 ausfiel, aber wieder einmal einen großartigen Masseto hervorbrachte. Noch dichter und üppiger als 1995, mit einer zurückhaltenderen Tanninstruktur, vollständig abgerundet und sehr überzeugend. Er verfügt immer noch über genügend inneres Potenzial für die weitere Reifung, aber man kann sich nur schwer zurückhalten, ihn nicht schon jetzt zu genießen.

MASSETO



1997

Zu Frühlingsbeginn herrschten überdurchschnittlich hohe Temperaturen, die einen frühen Laubaustrieb der Reben begünstigten. Der vegetative Zyklus verlangsamte sich nach einem unerwarteten Frosteinbruch Mitte April und durch die bis zum Ende des Monats andauernden Regenfälle etwas. Ab Mai wurde das Wetter dann recht warm und trocken und die Sommermonate präsentierten sich schließlich besonders heiß, mit überdurchschnittlich hohen Temperaturen. Die Trauben reiften früher als üblich, und die Lese fand unter optimalen Bedingungen vom 25. August bis zum Ende der ersten Septemberwoche statt. Dieser Jahrgang war von außergewöhnlicher Qualität (mit perfekt gereiften Trauben, die eine optimale Konzentration und gut gereifte Tannine boten), allerdings fiel die Erntemenge aufgrund der geringeren Traubengröße im Vergleich zu den Vorjahren bedingt durch den sehr trockenen Sommer etwas geringer aus.

VERKOSTUNGSNOTIZEN: Dieser Jahrgang ist bereits legendär, auch wenn er der erste in einer langen Reihe von herausragenden Jahrgängen ist. Warm und früh – 1997 bringt mehr als alle anderen Jahre die sonnenverwöhnte, sinnliche Seite von Masseto zur Geltung. Großzügig, dicht und ultrakonzentriert, mit weichen, seidigen Tanninen. Die Abfüllung hat die für diesen Jahrgang so charakteristische Üppigkeit, die köstlichen Aromen sowie die intensiven sinnlichen Impressionen in der Flasche bewahrt. Seine bewundernswerte Kraft wird getragen von einer angenehmen Eleganz. Schritt für Schritt nähert er sich dem Höhepunkt seiner Reife, ganz ohne Eile.

1998

Der späte Winter und der Frühlingsanfang waren angenehm mild, was einen frühen Laubaustrieb der Reben begünstigte. Die Blüte fand Ende Mai statt, gefolgt von einem gleichmäßigen Fruchtansatz der Beeren. Die Sommermonate waren sehr heiß und trocken und erreichten teilweise Temperaturen weit über dem Durchschnitt. Dieser Jahrgang verzeichnete insgesamt nur sehr geringe Niederschläge (lediglich 450 mm im gesamten Jahr). Die Veraison, die Traubenreife, setzte Mitte Juli recht gleichmäßig ein. Ende Juli wurden die Trauben dann ausgedünnt, um sicherzustellen, dass die auf den Rebstöcken verbleibenden Trauben unter den besten Bedingungen reifen können. Die Lese erfolgte schließlich unter guten Bedingungen in der Zeit vom 3. bis zum 9. September. Die Lese wurde in separaten Partien durchgeführt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN: Es ist nicht ganz einfach, ein so beeindruckendes Jahr wie 1997 zu übertreffen, aber auch 1998 kann durchaus den Titel des Jahrgangs des Jahrzehnts in Bolgheri für sich beanspruchen. Ein weiterer warmer Sommer brachte einen kräftigen, konzentrierten Masseto mit beeindruckendem Charakter hervor. Dichte, Fülle und Intensität der Frucht werden ergänzt von einer wunderbaren, geschmeidigen Masse an Tanninen, die dem Wein unverwechselbare Festigkeit und Jugendlichkeit verleihen. Noch nicht vollständig entwickelt zeigt er jedoch bereits beeindruckende Ausstrahlung. Dies ist ein Masseto, der für eine lange Lagerung bestimmt ist.

1999

Dieser Winter war etwas kälter als 1998, dadurch verzögerte sich der Laubaustrieb bis Ende März. Im Frühjahr entsprachen die Temperaturen und Niederschläge den üblichen Bedingungen und die Blüte sowie das Wachstum verliefen ähnlich wie im Vorjahr. Die Blütezeit fand Ende Mai statt. Die günstigen klimatischen Bedingungen im Spätfrühling sorgten für einen überdurchschnittlich guten Fruchtansatz. Und ein heißer Sommer ohne Regen führte dann dazu, dass die Veraison, die Traubenreife, eine Woche früher als in den vergangenen Jahren einsetzte und eine sehr gleichförmige Frucht hervorbrachte. Die Lese begann in der zweiten Septemberwoche und dauerte unter optimalen Wetterbedingungen 7 Tage.

VERKOSTUNGSNOTIZEN: Als Dritter in einer Reihe großer Weine ist der Masseto 1999 ein weiterer hervorragender Wein, der – genau wie der Jahrgang 1998 – einer sehr langsamen Entwicklung folgt. Ein

MASSETO



Wein voller Konzentration, Geschmeidigkeit und Kraft. Er schien viele Jahre lang geradezu monolithisch und verschlossen zu sein. Heute scheint er jedoch zu erwachen, die einst unerbittlichen Tannine sind weicher geworden und machen einer seidigen Textur Platz. Die aromatische Komplexität eines reifen Weins entwickelt sich nur langsam und zeigt die sinnlichen Düfte der klassischen bis warmen Jahrgänge, mit dunkler Schokolade, schwarzer Lakritze und kandierten Veilchen. Kurz gesagt, dies ist ein Wein, der möglicherweise noch einige Überraschungen für uns bereit hält und sich als ganz großer Masseto präsentiert wird. Allerdings wird etwas Geduld vonnöten sein, da er noch sehr jung ist und noch viel Zeit vor sich hat.

2000

Der Winter war allgemein wärmer als 1999. In den ersten Apriltagen erfolgte bei leichtem Nieselregen ein homogener Laubaustrieb. Der Frühling entwickelte sich dann mit durchschnittlichen Temperaturen und sonnigen Tagen. Die Blüte war bis Mitte Mai weitgehend abgeschlossen. Durch den Regen im Frühjahr war die erste Fruchtbildung im Vergleich zum Vorjahr deutlich stärker. Das Wetter blieb den ganzen Sommer über bis zum Zeitpunkt der Lese sehr sonnig ohne Niederschläge und mit Temperaturen, die weit über dem Durchschnitt lagen. Dies ermöglichte eine frühe Veraison (um die Julimitte herum) und eine weitere Entwicklung der Reben unter optimalen Bedingungen. Die Lese begann in den letzten Augusttagen und dauerte bis Mitte September.

VERKOSTUNGSNOTIZEN: Nach dem monumentalen, qualitativ einzigartigen Trio der 1990er Jahre entstand 2000 ein Millenniumsjahrgang mit einem Wein, der heute bereits vollständig trinkfertig ist.

2001

Der Winter verlief milder als üblich, mit überdurchschnittlich vielen Niederschlägen: Dies führte zu einem frühen Laubaustrieb zwischen Ende März und Anfang April. Der von reichlich Niederschlägen und Durchschnittstemperaturen geprägte Frühling erwies sich günstig für den Merlot, der Mitte Mai blühte. Es folgte ein guter Fruchtansatz mit überdurchschnittlich großen Früchten. Die Sommertemperaturen lagen im Durchschnittsbereich bei recht geringen Niederschlägen. Im September bewegten sich die Temperaturen etwas unter dem Durchschnitt, dadurch konnten die Polyphenole langsam und vollständig reifen. Die Lese begann Anfang September und war etwa vier Wochen später abgeschlossen. Die Bedingungen waren äußerst günstig für die Trauben und ermöglichten eine extrem gleichmäßige Reifung.

VERKOSTUNGSNOTIZEN: 2001 ist ein würdiger Nachfolger der großen Jahrgänge der späten 1990er Jahre. Ein extravaganter, üppiger und kräftiger Masseto. Ein monumentaler Wein, der ein außergewöhnliches Maß an Reife und opulente Frucht mit einer perfekt ausgewogenen Tanninstruktur in sich vereint. Er wird langsam gut trinkbar, aber angesichts seiner Kraft und Üppigkeit wird er zweifellos von ein paar weiteren Jahren im Weinkeller profitieren.

2002

Der Wetterbericht von 2002 lässt sich in zwei Abschnitte unterteilen: in die Zeit vor und die Zeit nach dem 10. August. Der erste Abschnitt des vegetativen Zyklus war leicht nach vorne verschoben, gefolgt von einer normalen Blüte und einem guten Fruchtansatz, trotz der sich abwechselnden Hitze- und Kälteperioden. Die biologischen Phasen der Reben verliefen gleichmäßig und im saisonalen Rhythmus. Anfang Juli wurde eine grüne Lese durchgeführt, bei der die Trauben an den Reben um etwa 30 % reduziert wurden. Nach dem 10. August erforderte die nasse Witterung eine sorgfältige und kontinuierliche Arbeit im Weinberg, um ein perfektes Gleichgewicht zwischen Kronenwachstum und Fruchtentwicklung zu erreichen. Damit wurde eine langsame, perfekte polyphenolische Reifung sichergestellt. Die Lese begann am 4. September in der obersten Lage des Masseto-Weinbergs und wurde am 25. September mit den letzten Reihen der mittleren Lage abgeschlossen.

MASSETO



VERKOSTUNGSNOTIZEN: Wie so oft überrascht uns der Masseto in den anspruchsvolleren Jahrgängen. 2002 hat er einen absolut erlesenen Wein hervorgebracht, der eine etwas geringere Fülle durch zurückhaltende, raffinierte Eleganz, komplexe Aromen und eine seidige Textur kompensiert. Der Wein lässt sich im Wesentlichen seit seiner Markteinführung gut trinken und beginnt, seine volle Reife zu erreichen, die er noch mindestens ein Jahrzehnt beibehalten sollte.

2003

Die Wachstumsperiode 2003 war geprägt von hohen Temperaturen, die weit über dem saisonalen Durchschnitt lagen, und spärlichen Niederschlägen – nur 14 mm von Ende April bis Anfang September. Die großzügigen Niederschläge der letzten Saison hatten die Böden jedoch mit genügend Wasserreserven versorgt, die ausreichten, um durch den Sommer 2003 zu kommen. Das bedeutete, dass sich die extremen Bedingungen der Sommermonate weniger als befürchtet auf die Reben auswirkten, allerdings führten sie dazu, dass die Unterschiede der verschiedenen Lagen des Masseto-Weinbergs stärker hervortraten. Aufgrund der heißen Witterungsbedingungen wurde die oberste Lage des Masseto-Weinbergs („Masseto Alto“) bereits am 25. August abgeerntet, während die Lehmböden in der mittleren Lage des Weinbergs („Masseto Centrale“) relativ kühl blieben, was wiederum eine optimale Reifung begünstigte, die am 18. September erreicht wurde.

VERKOSTUNGSNOTIZEN: In einem Jahrgang, der den Merlot buchstäblich an seine Grenzen brachte, speicherte der Blaulehm gerade genügend Frische und Feuchtigkeit, um einen Masseto wie aus dem Lehrbuch zu erzeugen, der den reifen und exotischen Charakter dieses Jahrgangs verkörpert, jedoch jegliche Schwere oder Härte vermissen lässt. Der Wein entwickelt sich gut und ist ab sofort trinkbar.

2004

2004 war ein Jahrgang wie aus dem Lehrbuch. In klimatischer Hinsicht fielen im Winter ausreichend Niederschläge bei gleichzeitig gemäßigten Temperaturen, der Frühling zeigte sich sonnig mit gelegentlichen kurzen Gewittern. Der Laubaustrieb fand zwischen dem 30. März und dem 10. April statt. In der Blütezeit offenbarte sich eine hohe Fruchtbarkeit der Knospen (was auf die hohen Temperaturen des Vorjahres zurückzuführen ist). Die potenziell hohen Erträge wurden engmaschig kontrolliert, um durch wiederholten umfangreichen Schnitt der überschüssigen Trauben das gewünschte Qualitätsniveau zu erzielen. Der Sommer präsentierte sich zu Beginn mit milden Temperaturen, gefolgt von einem sonnigen, sehr heißen August. Unter diesen optimalen Bedingungen konnte der Merlot gleichmäßig und konstant reifen. Während der Lese fielen keine Niederschläge, wodurch wir den perfekten Zeitpunkt für die Lese jeder einzelnen Parzelle bestimmen konnten. Die Lese begann am 13. September in der obersten Lage des Weinbergs. Die mittleren und unteren Lagen wurden dann zwischen 17. und 21. September abgeerntet.

VERKOSTUNGSNOTIZEN: Eine extrem ausgewogene Wachstumsperiode hat uns einen besonders edlen Masseto mit feinen Proportionen beschert. Es mangelt nicht an Kraft und Fülle, die jedoch hinter einer bemerkenswert ansprechenden seidigen Textur und einem Füllhorn an Aromen verborgen ist. Ein so eleganter und ausgewogener Wein lässt sich in der Regel in jeder Entwicklungsphase sehr gut trinken, nichtsdestotrotz sollten auch die Ungeduldigsten noch ein paar Flaschen in ihrem Keller aufbewahren, da sich dieser Wein noch in einem frühen Stadium seiner Entwicklung befindet.

2005

Der Winter 2005 war mit Ausnahme einiger bitterkalter Tage zwischen Februar und März, welche den Laubaustrieb um einige Tage verzögerten, eher mild, der darauffolgende Frühling wurde dann auch recht schnell heiß und sonnig. Infolgedessen blühten die Reben etwa eine Woche zu früh, um den 20. Mai herum. Vegetative Stärke und produktives Potenzial standen von Beginn an in perfekter Harmonie zueinander.

MASSETO



ander. Juni und Juli entwickelten sich wie erwartet: Hitze, Sonne und nur ein paar Tropfen Regen... die perfekten Bedingungen, damit die Veraison, die Traubenreife, gleichmäßig einsetzen konnte. Die Trauben konnten im August kontinuierlich unter konstanten Temperaturen reifen, die nie über dem saisonalen Durchschnitt lagen (32 °C). Moderate Niederschläge rund um den 15. August begünstigten eine optimale Entwicklung der Trauben. Ende August wiesen erste Analysen auf ein extrem hohes polyphenolisches Potenzial hin, ein Hinweis auf einen großen Jahrgang. Der September bescherte uns abwechselnd wunderbare Sonnentage und plötzliche Regenschauer. Damit die Trauben vollständig reifen und optimale Konzentrationen entwickeln konnten, haben wir erst spät mit der Lese begonnen, zunächst am 14. September in der obersten Lage des Masseto-Weinbergs, abgeschlossen wurde die Lese am 30. September mit den letzten Reihen der mittleren Lage.

VERKOSTUNGSNOTIZEN: Dieser Masseto, die Frucht einer extrem späten Lese, zeigt große aromatische Reife, wobei Frucht und Gewürze die typischen balsam- und mentholhaltigen Akzente verbinden. Großzügig, üppig und vollmundig am Gaumen. Die einst kräftigen Tannine wurden weicher und hinterlassen ein Gefühl großer Lebendigkeit und Frische, das seine Üppigkeit und Fülle ausgleicht. Dieser Wein ist jetzt ein wahrer Genuss, kann aber mit zunehmendem Flaschenalter sicherlich noch besser werden.

2006

2006 begann mit einem regnerischen, nassen Winter, gefolgt von heißen Frühlingstagen, die eine Blüte nach der ersten Juniwoche begünstigten. Zwischen April und August fiel nahezu kein Regen, aus diesem Grund entwickelten sich die Trauben an den Reben etwas kleiner als sonst. Der Sommer fiel nicht zu heiß aus, so konnten die Reben eine ordentliche Menge an Trauben mit hohem aromatischem Potenzial bilden. Hervorragende klimatische Bedingungen während der Reifung, gepaart mit kleineren Trauben, sorgen für eine außergewöhnlich hohe Konzentration an Zucker, Tanninen und Säure. Zu Beginn der Lese waren die Trauben einfach perfekt: konzentriert und einheitlich gereift. Während der Lese arbeiteten sich die Pflücker viermal durch den Weinberg, beginnend mit dem 6. September im „Masseto Alto“, der obersten Lage des Weinbergs, bis zum Abschluss der Lese am 23. September in den letzten Reihen des „Masseto Centrale“.

VERKOSTUNGSNOTIZEN: In seinen jungen Jahren ein temperamentvoller und kräftiger Wein, hat der Masseto 2006 nun viel von seiner anfänglichen Extravaganz verloren und entwickelt einen unerwartet klassischen und eleganten Charakter. Die sprichwörtliche Kraft ist immer noch vorhanden, aber der Wein hat alle seine Elemente nahtlos eingebunden. Opulente, reife Frucht und mediterrane Kräuter verschmelzen in einem herrlichen Bouquet. Der Masseto 2006 spiegelt die besonderen Bedingungen dieses Jahrgangs wider: Reife, Konzentration und Ausgewogenheit. Die intensive Nase mit reifer Frucht und Marmelade erinnert an die Sommersonne. Am Gaumen verhält er sich kräftig, vollmundig und opulent, mit fest verwobenen, süßen, polierten Tanninen und perfekt ausgewogener Säure, die in einen langen, von Eleganz und Frische geprägten Abgang übergehen.

2007

2007 begann mit einem extrem milden Winter, mit weniger Niederschlägen als sonst. Aus diesem Grund erfolgte der Laubaustrieb etwa 10 Tage früher. Der Frühling war ebenfalls mild, mit Niederschlägen, die genau dann fielen, wenn sie benötigt wurden. Dies wirkte sich günstig auf das Pflanzenwachstum aus und führte dazu, dass die Reben recht früh zu blühen begannen. Der Juniregen, der in der gesamten Toskana fiel, unterstützte das Wachstum der Trauben. Der Sommer trat dann mit einem heißen und trockenen Juli in Erscheinung, gefolgt von einem etwas kühleren August mit den klassischen Gewittern in der Mitte des Monats, welche die Reifung der Trauben verlangsamten, was schließlich dazu führte, dass die Trauben zur üblichen Lesezeit reif wurden. Ein perfekter September mit strahlender Sonne, milden Temperaturen und wenig Regen ermöglichte schließlich eine langsame, gleichmäßige Reifung der Trauben mit konzentrierten

MASSETO



Polyphenolen und Aromen, ohne zur Überreife zu führen. Die Trauben wurden an vier verschiedenen Tagen zwischen dem 3. und dem 15. September gepflückt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN: Die Kraft und die beeindruckende Tanninstruktur sind das Markenzeichen des Masseto. Der Jahrgang 2007 zeigt neben überwältigender Eleganz und einer komplexen Fülle an Aromen auch verblüffende Eindrücke perfekt gereifter roter und dunkler Beerenfrüchte sowie balsamische Noten von Wildkräutern, milden Gewürzen und Kakao. Das Mundgefühl zeigt sich dicht, vollmundig, intensiv, mit glänzenden, seidenweichen Tanninen. Ein extrem langer, gemächlicher Abgang enthüllt eine gute Säurestruktur und schließt rein und frisch ab.

2008

Die Wachstumsperiode 2008 war geprägt von einem kühlen, regnerischen Frühling, wobei der Laubaustrieb zur üblichen Zeit erfolgte. Niederschläge während der Blütezeit wirkten sich jedoch nachteilig auf den Fruchtansatz aus, was wiederum die Ertragskraft der Rebstöcke in diesem Jahr verringerte. Der Sommer zog mit intensiver Hitze und nahezu keinen Niederschlägen ins Land und diese Bedingungen hielten auch die ersten zehn Tage im September noch an. Dies begünstigte eine gute Veraison und einen äußerst zufriedenstellenden Reifeprozess, da die kühlen Nächte die Entwicklung von Aromen und einer kräftigen Farbe förderten, während die sonnigen Tage die Konzentration der Bestandteile in der Frucht weiter verbesserten. So sind Trauben mit einem beeindruckend intensiven Geschmack entstanden. Der September brachte die kühlen Tramontana-Nordwinde, die eine Temperaturabkühlung verursachten. Diese kühle, windige Periode, die dennoch reichlich Sonnenschein mitbrachte, kam vor allem einigen der später reifenden Reben in der mittleren Lage des Masseto zugute, die dadurch ihre volle Reife entwickeln und gleichzeitig frische und lebendige Aromen bewahren konnten. Die Lese begann am 4. September mit den jüngsten Reben des „Masseto Junior“ und endete am 18. September im „Masseto Centrale“. Insgesamt wurden sechs verschiedene Partien geerntet.

VERKOSTUNGSNOTIZEN: Der Masseto 2008 ist der Ausdruck eines warmen Jahrgangs, der größtenteils in der ersten Septemberhälfte geerntet wurde. Der Wein präsentiert sich mit hoher Konzentration und besonders kräftiger und junger Farbe. Die Nase ist geprägt von üppigen und vollreifen Früchten, jedoch ohne Spuren von Überreife, fokussiert und intensiv mit würzigen und mineralischen Noten. Am Gaumen verhält sich der Wein bemerkenswert dicht, konzentriert und opulent, mit einem extrem reinen Fruchtcharakter. Die präsenten und festen Tannine verleihen dem Wein Fokus und Präzision als Ausgleich zu seiner opulenten Fülle. Zweifellos einer der großen Verkörperungen des Masseto mit langem Alterungspotenzial.

2009

Die Wachstumsperiode 2009 erlebte einen kühlen und regnerischen Winter und einen frühen Frühling, der Laubaustrieb erfolgte allerdings im zeitlichen Rahmen der Vorjahre. Der Mai war trocken, im Juni kehrten die Niederschläge dann zurück, jedoch ohne das Weinwachstum oder die Blüte in irgendeiner Weise zu beeinträchtigen. Der Sommer blieb praktisch niederschlagslos und heiß, mit Temperaturen, die häufig über 35 °C anstiegen, geprägt von geringen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Starke Scirocco-Winde aus Afrika, die zwischen Ende August und Anfang September über das Land fegten, beschleunigten den Reifeprozess erheblich, diese Weinlese war eine der frühesten und der schnellsten in der Geschichte von Masseto. Die Lese begann am 2. September und wurde am 10. September abgeschlossen, wobei sich insgesamt fünf verschiedene Partien ergaben.

VERKOSTUNGSNOTIZEN: Der Masseto 2009 ist Ausdruck eines besonders warmen Jahrgangs, der sämtliche Vorzüge und Qualitäten eines großartigen Terroir zur Geltung brachte. Im Einklang mit den lehmigen Böden des Masseto-Weinbergs gelang es uns, die für alle großen Weine charakteristischen Mer-

MASSETO



kmale wie Ausgewogenheit, Spritzigkeit und aromatische Komplexität zu erreichen. Der Masseto 2009 mit seinem beeindruckend dunklen Farbton ist ein Spiegel seines Jahrgangs und präsentiert intensive Eindrücke reifer Kirsche, Schokolade, Gewürze und Kaffee. Im Mund tiefgründig und vollmundig, mit explosiver Frucht und glänzenden, festen Tanninen. Die alles durchziehende Säurestruktur sorgt für einen langen Abgang, der bemerkenswert lebhaft und frisch ist.

2010

Die Wachstumsperiode 2010 wird als eine der spätesten im Verlauf der letzten Jahre in Erinnerung bleiben. Bereits vom Laubaustrieb an hinkten die Wachstumsphasen stetig rund 10 Tage hinter dem Durchschnitt zurück und dieses Schneckentempo setzte sich bis zur Lese fort. Auf einen regnerischen Frühling folgte ein heißer, trockener Sommer, der eine optimale Entwicklung der Trauben begünstigte. Einige wenige Regenschauer unterbrachen die Lese im September, aber ausreichend trockene, sonnige Perioden ließen die Früchte vollständig reifen. Eine gewissenhafte Bewirtschaftung des Weinbergs und insbesondere eine sorgfältige Laubaudünnung sorgten dafür, dass die Trauben vollständig intakt und gesund waren. Kühle Nächte förderten die feine Entfaltung der aromatischen Bestandteile, wodurch die Trauben eine bemerkenswert knackige Frucht und hervorragende Blüteneigenschaften zeigten. Die Lese begann am 14. September und wurde am 4. Oktober abgeschlossen, wobei insgesamt fünf verschiedene Partien geerntet wurden. **VERKOSTUNGSNOTIZEN:** Das relativ kühle Klima brachte 2010 einen bemerkenswert eleganten Wein mit herausragenden, komplexen Aromen hervor. Die Farbe ist dicht und fast opak, während die Nase eine intensive, kräftige Frucht offenbart, begleitet von zarten würzigen Noten und einem Hauch frischer Mineralität. Am Gaumen präsentiert er sich etwas weniger opulent als in den warmen Jahrgängen, er zeigt jedoch eine beeindruckend dichte Folge von festen Tanninen, die beinahe ewig im Mund zu verweilen scheinen. Der ebenso lange Abgang eröffnet elegante Röst- und Schokoladennoten. Ein raffinierter, eleganter Masseto, jedoch mit der für ihn typischen Größe.

2011

Nach einer recht spät einsetzenden Wachstumssaison 2010 war 2011 geprägt von warmem, trockenem Wetter und einer überdurchschnittlich frühen Lese. Dem verregneten Winter folgte ein überraschend warmes Frühjahr, welches das Weinwachstum um gute 10 Tage beschleunigte. Der Laubaustrieb erfolgte besonders schnell und gleichmäßig, ein zuverlässiger Indikator für ein gutes Wachstumsjahr. Doch dann verlangsamte das kühlere Wetter im Juni und Juli die Entwicklung des Weins. Die erwarteten Regenfälle setzten nach der Blüte und während der Veraison ein und förderten ein optimales Traubenwachstum, eine aromatische Intensivierung und – noch wichtiger – eine außergewöhnlich hohe Polyphenolkonzentration. Die Ende August einsetzende Hitzewelle beschleunigte die Reifung zusätzlich und sorgte für die bis dato früheste Weinlese in der Geschichte von Masseto. Die Trauben, die in den Keller gebracht wurden, waren vollkommen gesund und intakt, ausgewogen und ohne irgendein Anzeichen von Überreife. Die Lese begann am 25. August und endete am 1. September. Insgesamt wurden fünf verschiedene Partien geerntet. **VERKOSTUNGSNOTIZEN:** Mit dem Weinjahr 2011 kehrt der Masseto zu seinem typischen mediterranen Charakter eines warmen Jahres im Terroir von Bolgheri zurück. Dennoch zeigt der Gesamteindruck trotz der gehaltvollen Konzentration und Reife des Weins hervorragende Ausgewogenheit und Ebenmäßigkeit. Seine nahezu opake Farbe schmeichelt dem Auge, gefolgt von den explosiven Aromen der herrlich reifen wilden roten Beeren, gepaart mit Akzenten von rauchiger Eiche und dunkler Schokolade. Vollmundig am Gaumen beeindruckt dieser Wein mit seiner kräftigen Konzentration und Fülle und zeigt bemerkenswert geschmeidige, glänzende Tannine. Der Masseto 2011 schließt im Abgang mit klar definierter knackiger Säure, durchzogen von der kräftigen Frucht und den Gewürzen der intensiven Blume.

MASSETO



2012

2012 war ein trockenes Weinjahr, so wie 2011, wobei sich der Wassermangel bereits während des kalten, trockenen Winters bemerkbar machte. Während des Austriebs, der zur üblichen Zeit stattfand, war bereits ein Wasserdefizit von etwa 100 mm im Vergleich zum Vorjahr erkennbar. Der milde, sonnige Frühling begünstigte ein hervorragendes Wachstum der Reben mit einer schnellen, gleichmäßigen Blüte. Juli und August verliefen heiß und nahezu frei von Niederschlägen, was die Befürchtung aufkeimen ließ, dass die Reifung wegen des Wassermangels unterbrochen werden könnte. Nichtsdestotrotz verlief die Veraison in diesem Jahr normal und zufriedenstellend unter optimalen Bedingungen. Einige wenige Regengüsse zwischen Ende August und Anfang September verliehen der Reifung den nötigen Schub und die Frucht erreichte insgesamt eine gute Reife mit einem optimalen Gehalt an Aromen und Polyphenolen. Die Lese erfolgte in diesem Jahr zwischen dem 29. August und dem 17. September.

VERKOSTUNGSNOTIZEN: Der Masseto 2012 profitierte von einem weiteren besonders trockenen, sonnigen Jahr, das dank der Regenfälle kurz vor der Ernte perfekte Bedingungen für die Reifung des Merlot bot, ohne übermäßige Hitze oder Trockenheit, begünstigt durch das herausragende Terroir des Masseto-Weinbergs. Dieser Jahrgang vereint die wesentlichen Charakteristika eines großen Masseto: üppig und großzügig, aber auch äußerst frisch und mit einer festen Struktur in einem Wein von großer Intensität und Komplexität mit intensiver Farbe. Die olfaktorische Wirkung offenbart klassische Noten von roten und schwarzen Früchten, Schokolade und Lakritz, dezent verfeinert mit holzigen Röstnoten. Am Gaumen zeigt er sich schön abgerundet und vollmundig, mit einer dicken, dichten Tanninstruktur, die sich durch kräftige Frucht- und Gewürznoten auszeichnet. Der Abgang wird durch eine lebhafte und lebendige Säurenote verlängert, die mit einem Hauch intensiver Frische abschließt.

2013

Nach einem sehr trockenen Jahr 2012 war der Winter 2013 geprägt von mildem und regnerischem Wetter, das den Laubaustrieb um ganze 15 Tage verzögerte. Ein kühler, regnerischer Frühling führte darüber hinaus zu einer unregelmäßigen und extrem langen Blütezeit – mit einer im Schnitt zweiwöchigen Verzögerung – was sich in einem verringertem Ertrag und einer ungleichmäßigen Entwicklung der Trauben äußerte. Glücklicherweise war der Sommer, der pünktlich Ende Juni ins Land zog, perfekt trocken und sonnig, mit Spitzentemperaturen im Juli und im August. Die langsame vegetative Entwicklung erwies sich letztendlich als Vorteil, da sich die Reifung bis nach der heißesten Periode verzögerte. Mit den Auguststürmen sanken dann auch die Temperaturen merklich, vor allem nachts, was sich günstig auf den aromatischen Ausdruck auswirkte. Dies führte allerdings zu einer überdurchschnittlich späten Lese, die am 12. September in der Weinberglage „Masseto Alto“ begann und am 25. September mit den letzten Reihen des „Masseto Centrale“ abgeschlossen wurde.

VERKOSTUNGSNOTIZEN: Der Masseto 2013 ist das Ergebnis einer insgesamt verzögerten und eher frischen Witterung während der Erntezeit. Dies sind besonders günstige Bedingungen für den Merlot, der dadurch langsam und vollständig bei sonnigem Wetter, jedoch ohne übermäßige Hitze, reifen konnte, was die aromatischen Eigenschaften und die perfekte Reifung der Polyphenole förderte. Die Nase dieses intensiv rubinroten Weins offenbart unmittelbar vollreife Fruchtigkeit, ergänzt durch extreme Frische und Komplexität, begleitet von zarten Vanille- und Kakaonoten. Am Gaumen ist der Wein körperreich und üppig, mit großer Dichte und selten seidigen und glatten Tanninen. Die Aromen schwarzer Früchte sind flankiert von einer intensiv frischen Note und einem langen, eleganten Abgang, der durch einen dezenten Hauch von Kakao zusätzlich verlängert wird.

MASSETO



2014

Der Jahrgang 2014 geht als einer der herausragendsten Jahrgänge in die Geschichte des Masseto ein. Ein warmer, regnerischer Winter, gefolgt von einem milden, trockenen Frühling, der für ein normales Pflanzenwachstum mit pünktlicher und gleichmäßiger Blüte sorgte. Auf normale Witterungsbedingungen im Juli folgte ein regenreicher und kalter August, was die Traubenreife erschwerte und das Risiko von Krankheiten erhöhte. Dank der sorgfältigen und gewissenhaften Arbeit im Weinberg, unter anderem durch Ausdünnen des Blattwerks und weitere Behandlungen im Laufe des Augusts, waren die Trauben zur Lese im September und Oktober bei überwiegend sonnigem und trockenem Wetter schlussendlich in einem hervorragenden Zustand. Wie immer erzählen große Terroirs ihre eigene Geschichte, so auch 2014. In diesem Jahr spielten die Blaulehmböden des Masseto alle ihre Vorteile aus, indem sie anschwellen und die Böden undurchlässig machten. Damit konnte eine übermäßige Wasseransammlung und somit eine Verwässerung der Trauben vermieden werden. Während der Lese war eine extrem sorgfältige Auslese der Trauben erforderlich und einzelne Reihen des Weinbergs wurden in bis zu drei verschiedenen Phasen abgeerntet. Auch auf dem Sortiertisch wurde eine strenge Auswahl getroffen, um sicherzustellen, dass nur die besten Trauben in die Tanks gelangen. 2014 war bis heute die späteste und längste Weinlese in der Geschichte des Masseto. Sie begann am 5. September und endete am 7. Oktober.

VERKOSTUNGSNOTIZEN: In diesem Jahrgang, in dem nur die Qualität des Terroir und die große Geduld und Sorgfalt der Arbeiter eine vollständige Reifung ermöglichten, zeigt sich der Masseto 2014 als eleganter Wein mit raffiniertem Charakter. Die Nase dieses intensiv gefärbten Weins enthüllt unmittelbar Komplexität und Frische mit einem Hauch von roten Beeren, süßen Gewürzen und einem zarten holzigen Röstaroma. Am Gaumen zeigt er sich seidig mit einer feinen, glatten Textur, getragen von lebhafter Fruchtigkeit und lebendiger Säure, die sich perfekt in das Gesamtbild einfügt. Ein langer, intensiver Abgang rundet die Verkostung ab.

2015

2015 erwies sich im Gegensatz zu 2014 als ein nahezu lehrbuchhafter Jahrgang. Nach einem regnerischen und milden Winter mit nur wenigen Tagen Frost kam es in den ersten Apriltagen zu einem pünktlichen Laubaustrieb. Der Frühling zeichnete sich durch trockenes und sonniges Wetter aus. Er bot ideale Bedingungen für ein gleichmäßiges Pflanzenwachstum, das Ende Mai in einer schnellen und vollständigen Blüte gipfelte. Ab Juni wurde der Wasserstress allmählich deutlich. Der Juli wird als besonders heißer, trockener Monat in Erinnerung bleiben, in dem an jedem Tag des Monats Höchsttemperaturen von mehr als 30 °C erreicht wurden. Die Hitze und der ausbleibende Regen ließen uns einen Stillstand der Reifung und die Notwendigkeit einer frühen Ernte befürchten. Glücklicherweise gab es um den 10. August reichlich Regen, der nicht nur die Reifung vorantrieb, sondern während der letzten Reifephase auch viel kühlere Temperaturen mit sich brachte. Dieses kühle, aber sonnige Wetter setzte sich während der gesamten Lese fort, sodass wir die Trauben ohne Eile ernten und genau den richtigen Zeitpunkt für die Lese der verschiedenen Weinberglagen abwarten konnten. Das führte zu einer frischen und lebendigen aromatischen Qualität mit einem perfekten Grad an phenolischer Reife, zusammen mit reichlich vorhandenen, jedoch seidigen und weichen Tanninen. Die Weinlese begann am 29. August mit den jüngsten Rebstöcken und endete am 16. September mit den letzten Reihen des „Masseto Centrale“.

VERKOSTUNGSNOTIZEN: Die Ausgeglichenheit des Jahrgangs und die ideale Temperatur während der Lese spiegeln sich in einem sehr klassischen Masseto wider, der ein perfektes Gleichgewicht zwischen einem reifen, aber komplexen, aromatischen Ausdruck, großer Frische und einer seltenen Qualität von reichhaltigen, seidigen und weichen Tanninen bietet. Der dunklen und intensiven Farbe folgt ein reiches Aroma mit Noten von vollreifen roten Früchten, würzigen und balsamischen und kakaoartigen Noten. Im Mund wird er sinnlich und voll, mit großer Dichte und einem reichhaltigen und wunderbar weichen Tannin. Die fruchtigen Noten werden von einem Hauch von Eiche unterstrichen, der frische und lebendige Abgang endet mit ausgeprägten Kakaonoten.

MASSETO



2016

Der Winter 2016 war, wie bereits die vergangenen Jahre, von außergewöhnlich warmen Temperaturen mit starken Regenfällen im Februar geprägt. Der Laubaustrieb erfolgte pünktlich in der letzten Märzwoche. Der Wasserreichtum im Boden und das warme Wetter im April führten zu einem schnellen und normalen Wachstum der Reben. Gegen Mai normalisierten sich die Temperaturen, wodurch das Wachstum etwas gebremst wurde. Die Blüte setzte in der letzten Maiwoche ein, wobei das trockene und sonnige Wetter die besten Bedingungen für einen guten Fruchtansatz bot. Die Temperaturen im Sommer lagen im Normbereich, der geringe Niederschlag führte jedoch gegen Ende der Reifephase zu deutlichem Wasserstress. Auch die in der Ferienzeit um Mitte August üblichen Stürme blieben aus, wodurch der Wasserstress auch während der ersten Hälfte der Ernte anhielt. Glücklicherweise kühlte es nachts deutlich ab, sodass sich die Reben von den hohen Temperaturen während des Tages erholen konnten. Die Reifung verlief kontinuierlich und brachte ein hervorragendes phenolisches Potenzial und ein ausgewogenes Zucker/Säure-Verhältnis. Die Lese begann früh am 24. August mit den jüngeren Reben. Im September gab es einige Niederschläge, die den Boden ausreichend mit Wasser versorgten und ein Austrocknen der Reben verhinderten. Dadurch konnten wir die Lese unter nahezu perfekten Bedingungen abschließen. Die älteren Reben des „Masseto Centrale“ haben davon stark profitiert und konnten bis in die dritte Septemberwoche reifen. Die letzten Parzellen wurden am 20. September abgeerntet.

VERKOSTUNGSNOTIZEN: 2016 ist für den Masseto ein Jahrgang wie aus dem Lehrbuch, bei dem das typische toskanische Küstenklima, eine trockene und sonnige Vegetationsperiode, reichlich Sonnenschein und gerade ausreichend Regen für eine perfekte Reifung brachte. Der Jahrgang 2016 zeichnet sich durch eine intensive und jugendliche Farbe aus, dicht gefolgt von Aromen, bei denen sich reife und intensive rote Früchte mit dezenten Kakao- und Gewürznoten vereinen. Am Gaumen ist er gehaltvoll und dicht mit reifen und wunderbar weichen Tanninen, die in einem ausgewogenen Verhältnis zu den vollreifen, kräftigen Fruchtnoten und der lebendigen Säure stehen, was für einen langen, harmonischen und zugleich kräftigen Abgang sorgt.

2017

2017 wird als einer der heißesten und trockensten Jahrgänge der jüngeren Vergangenheit in Erinnerung bleiben. Aufgrund des ungewöhnlich milden Winters mit Temperaturen von durchschnittlich über 3 °C kam es zwei Wochen früher als üblich zum Laubaustrieb. Abgesehen von einem kurzen Kälteeinbruch gegen Ende April war die gesamte Vegetationsperiode von warmem und trockenem Wetter geprägt, was eine verminderte Entwicklung des Laubdachs bedingte. Die Blüte und der Fruchtansatz verliefen gut, aber durch den Wassermangel blieben die Trauben und Beeren klein. Juli und August blieben heiß und praktisch niederschlagslos, in den angenehm kühlen Nächten konnten sich die Reben jedoch von der Hitze erholen und die Früchte weiter reifen, ohne auszutrocknen, wodurch sich ein ausgezeichneter Säuregrad in den Beeren entwickelte.

Die Lese begann recht früh und war mit nur drei Erntetage zwischen dem 24. und 30. August die schnellste aller Zeiten. In Anbetracht der besonderen Umstände wurden die Trauben vorwiegend nach Alter der Reben gepflückt, nicht nach bestimmten Parzellen, so dass nur vier verschiedene Partien entstanden.

VERKOSTUNGSNOTIZEN: Der Masseto 2017 ist zweifellos ein beispielhaftes Produkt seines Jahrgangs, dem es gelungen ist, die volle Reife und Konzentration eines besonders sonnigen und trockenen Jahrgangs in sich zu bündeln.

Die Farbe ist nahezu schwarz, an der Nase offenbart sich ein gehaltvoller und reifer Ausdruck konzentrierter schwarzer Frucht mit einem Hauch von Gewürzen und Lakritze. Am Gaumen gelingt es dem Wein, die große Intensität und Reife der Frucht mit einem bemerkenswerten Eindruck von Aus-

MASSETO



gewogenheit und Frische zu vereinen. Die Tannine sind dicht, die Textur samtig weich, im Abgang mit nachhaltiger Fruchtigkeit und lebendiger Säure, die einen Hauch von Frische vermittelt. Obwohl er aus einem der bisher wärmsten Jahrgänge stammt, kann man den 2017 in seiner unverwechselbaren Kombination aus Fülle und Eleganz durchaus als sehr typischen Masseto bezeichnen.

2018

Nach dem trockenen Jahrgang 2017 schien der Winter 2018 mit kaltem Wetter und sogar einigen Schneetagen, was wir seit Jahren nicht erlebt hatten, anzudeuten, dass sich die Umstände wieder normalisieren würden. Ab März veränderte sich die Wetterlage schlagartig und brachte eines der regenreichsten Frühjahre in der Geschichte des Masseto, dazu kamen Temperaturen über dem Durchschnitt, speziell im April, die zu einem raschen vegetativen Wachstum führten was in einer um eine Woche verfrühten Blüte gipfelte. Eine präzise Zeitplanung und die Hilfe aller Mitarbeiter waren notwendig, um mit den Reben Schritt halten zu können und den Frühjahrsschnitt zur Ausrichtung der Laubwand durchzuführen. Während sich die Temperaturen im Mai wieder normalisierten, haben die großen Regenmengen zu einem hohen Krankheitsdruck geführt, besonders im Hinblick auf falschen Mehltau, was die Nerven der Weinbauern für die verbleibende Wachstumsaison strapazierte. Nur dank perfekter Planung und der Möglichkeit, an den wenigen regenfreien Tagen die Rebflächen besprühen zu können, konnten der Befall kontrolliert und das Laubdach sowie die Trauben gesund gehalten werden.

Das überwiegend sonnige und warme Wetter im Juli ermöglichte eine kurze Rast, bevor der Reifebeginn pünktlich um den 22. Juli eintrat.

Der August war warm mit etwas Regen um den 15., was möglichen Wasserstress größtenteils verhinderte. Zucker und Säure entwickelten sich in mäßigem Tempo, wohingegen die Beeren etwas grösser als üblich ausfielen.

Die Lese begann am 31. August an den jüngsten Gobelet-Reben und pausierte daraufhin für eine Woche, bis wir am 6. September mit der Lese der älteren Reben fortfuhren. Unterschiede unter einzelnen Parzellen des Masseto wurden speziell markiert, was die Lese um einiges verlängerte, die erst am 4. Oktober abgeschlossen wurde und 9 unterschiedliche Weinbereitungspartien einbrachte.

VERKOSTUNGSNOTIZEN: Der Masseto 2018 ist ein Wein, der seinem einzigartigen Terroir und dem Jahrgang absolut gerecht wird. Ein dunkler Wein mit ausdrucksstarker Nase aus vollreifen Kirschen, Pflaumen und würziger neuer Eiche. Am Gaumen ist er gehaltvoll und vollmundig, wie man es von einem Masseto erwarten würde, er präsentiert aber zugleich eine feine, samtige Textur, die den Jahrgang 2018 ausmacht. Der Abgang ist sehr lang mit einem Hauch erfrischender Tannine. Ein besonders eleganter Jahrgang des Masseto, der Vollmundigkeit und Eleganz in sich vereint.

Juli 2021

MASSETO