



2015 Saletta Giulia

Villa Saletta

Toscana Rosso IGT
75cl (6er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Auch hier ist der Duft der Toscana im Vordergrund, die Traubensorten scheinen eine völlig untergeordnete Rolle zu spielen, das ist ohne Wenn und Aber ein grosser Terroirwein, der so betörend duftet. Hier spielt die Frucht am Gaumen die erste Geige, dennoch wirkt sie alles andere als aufdringlich, die Sinne berauschende Süsse wird getragen von rassischer, zartschmelzender, erfrischender Säure. Der Wein schmeckt absolut köstlich, er erinnert mich erstaunlicherweise etwas an einen ganz grossen Wein aus Napa, ein Wein zum Aus flippen schön, immer steht der Charme im Zentrum, jeder Schluck macht Lust auf den nächsten, mehr Trinkgenuss kann man sich kaum vorstellen.

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Italien

 **Region:** Toscana

 **Alkoholgehalt:** 14.5% Vol.

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** 55% Cabernet Franc, 45% Cabernet Sauvignon

 **Allergene:** Enthält Sulfite

Produzenten-Informationen

Die Geschichte der Villa Saletta erstreckt sich über Jahrhunderte und reicht bis ins Jahr 980 zurück, als die Weinbereitung des Gutes zum ersten Mal schriftlich erwähnt wurde. Das Anwesen war im Laufe seiner Geschichte im Besitz von nur vier Familien. Die Familie Gambacorta konsolidierte im 14. Jahrhundert die Ländereien rund um das Anwesen, bevor sie in den Besitz der Riccardi gelangten, einer wohlhabenden Familie aus Florenz und Bankiers des berühmten und mächtigen Hauses Medici. Die Riccardi verwandelten die Villa Saletta im 16. Und 17. Jahrhundert in einen wahren Arbeitssitz, bevor sie dann an die Familie Castelli weitergegeben wurde. Als die aus England stammende Familie Hands vor knapp 20 Jahren den Besitz übernahm, war das Landgut fast völlig verfallen - aber die Hands waren beeindruckt vom riesigen Potenzial und der Tradition dieses landwirtschaftlich vielfältigen Gutes. Heute verbindet es traditionelle toskanische Techniken mit moderner Technologie, wobei es sich stets auf das Erbe des Anwesens stützt. In den Anfangszeiten hatte die Besitzerfamilie Hands kein Glück mit den Leuten, die sie mit der Führung des Weingutes beauftragte. Sie musste ständig Geld nachschliessen, aber es wurde keine Qualität produziert.

Vor 4 Jahren haben sie dann aber unseren Bordelaiser Freund Jean-Christophe Meyrou als Berater engagiert. Er hat eine Bestandsaufnahme gemacht und den Engländern empfohlen, das Anwesen zu verkaufen, weil es ein Fass ohne Boden sei. Die einzige Alternative, die es noch gab, hiess: Wirklich extrem viel Geld in die Hand nehmen und gute Leute anstellen. Für diese Variante hat sich die Familie Hands entschieden und als Betriebsleiter David Maldini (vormals Antinori) eingestellt. Unter anderem werden jetzt für 400 Mio. ein komplett neuer Weinkeller und ein Resort gebaut. Der bestehende, sehr gute Keller wird nur noch für den Chianti gebraucht. Das alte Dorf wird restauriert und zu neuem Leben erweckt. Der vielfältige Landwirtschaftsbetrieb soll wieder in alter Grösse erblühen, ein Stück einzigartiger Natur zwecks Erhaltung und Förderung der Artenvielfalt. Es werden lediglich die allerbesten Lagen mit Reben bepflanzt. Aktuell sind 16 ha in Produktion, ca. 30 ha schon bepflanzt; am Schluss werden es maximal 40 ha sein, man will maximal 200'000 Flaschen produzieren. Es wird auch ein hervorragendes Olivenöl produziert. 2015 ist der erste von Head-Winemaker David Landini und seiner Equipe produzierte Jahrgang, die Weine sind jetzt schon grandios. Die 2016er ist noch um einen Hauch präziser. 2017 gibt es nur den Basis-Chianti, alles andere wurde deklassiert. 2018 wird erst 2023 auf den Markt kommen. Die Weinbereitung war der erste Schwerpunkt der immensen Restaurierung. Es wurden enorme Investitionen in die Renovierung alter Reben und das Anpflanzen neuer Parzellen getätigt, wobei ein detailliertes Verständnis des Terroirs vorausgesetzt wurde. David Landini: «Alles, was wir tun, ist das Streben nach Gleichgewicht - im Boden, in der Umwelt, im Ertrag. So wie es immer war. Wir glauben, dass die besten Weine der Welt nur erreicht werden können, wenn wir umweltgerecht arbeiten - indem wir hochwertige Zutaten und einfache Verfahren anwenden, alte Ideen und neue Techniken miteinander verbinden.