



Guado al Melo

JASSARTE

TOSCANA IGT ROSSO

2015

Der Professor Attilio Scienza hat in Guado al Melo eine ampelographische Sammlung (ein Weinberg mit vielen Rebsorten) für Studienzwecke geschaffen. Michele entschloss sich, einen Wein aus diesem Weinberg herzustellen, wie aus den alten gemischten Sätzen von früher. Er wollte den Wein wiederentdecken, wie er in der Vergangenheit (von seinen Ursprüngen bis in das 20. Jahrhundert) konzipiert wurde, das heißt als **absoluter Ausdruck des Territoriums**, über die Rebsorten hinausgehend, ein Wein, der **aus einem Weinberg als einzigartige und nicht wiederholbare Identität entsteht**, Ergebnis der Territorialforschung, die seine ganze Arbeit charakterisiert. Jassarte wird nur in den Jahrgängen die für gut genug befunden werden hergestellt.

Wir suchten für den Wein nach einem Namen, der an die Ursprünge des Weinbaus, die zwischen dem Mittelmeerraum und dem Kaukasus, dem Westen und dem Osten liegen, erinnert. Der griechische Historiker Herodot schrieb, die Grenze zwischen diesen beiden "Welten" sei durch zwei Flüsse gekennzeichnet, dem Indus im Süden und dem **Jassarte** im Norden. Jassarte ist für uns zum Symbol eines idealen Grenzlandes geworden, zu einem Ort, an dem sich Kulturen treffen und außergewöhnliche Dinge schaffen. Auf dem Etikett, aus etruskischer Kunst, befinden sich zwei kleine Erntesatyrn.

Erster produzierter Jahrgang: 2003

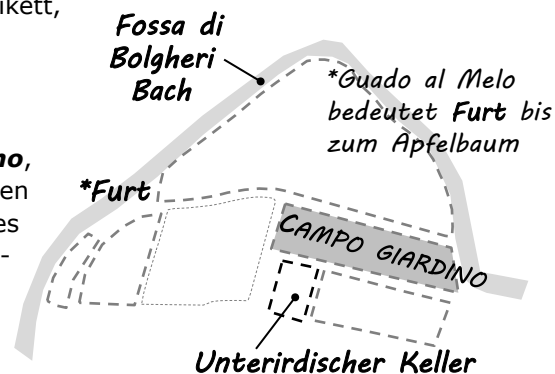
Nicht produzierte Jahrgänge: 2002-2010-2014

REBSORTE / WEINBERG: entsteht aus dem Weinberg **Campo Giardino**, etwas weniger als 1 Hektar, aus circa 30 roten Rebsorten im gemischten Satz angebaut. Er wurde im Winter 1998/99 an den unteren Hängen des Hügels von Segalari in einem kleinen Tal in Ost-West-Richtung angepflanzt. Das Klima ist mediterran und wird durch die tyrrhenischen Meereswinde gemildert. Das hügelige Gebiet hat die kühlest Temperaturen der Denomination (DOC), mit dem maximalen Temperaturunterschied im Sommer zwischen Tag und Nacht. Der Boden ist aus Schwemmland, sehr tief, sandig-lehmig, mit Lehm Einschlüssen, reich an Kieselsteinen. Wir bauen die Reben an mit der Erfahrung und dem Know-how unserer Familie aus Winzern seit Generationen und verfolgen sie Tag für Tag. Wir verwenden **integrierte** und **nachhaltige Weinbaumethoden**, das heißt, wir wählen die besten derzeit verfügbaren Systeme für eine optimale Produktion, mit den geringsten Auswirkungen auf die Umwelt und ohne Rückstände im Wein.

JAHRGANG 2015: Das Jahr war nach einem schwierigen Jahr 2014 sehr ausgeglichen. Der regenreiche Winter und Frühling, lieferten dem wie üblichen heißen und trockenen Sommer die Wasserreserven. Die Reifung war regelmäßig, auch dank unserer Sorgfalt, die wie immer darauf ausgerichtet war, das Gleichgewicht der Reben zu fördern. Das gute Wetter hielt während der ganzen Erntezeit an, welche von Ende August bis Anfang Oktober gedauert hat. Der großartige Jahrgang brachte einen Jassarte mit sehr tiefem, fast dunklem Farbton hervor. Im Mund ist er voll und weich, aber immer elegant und ausgeglichen, von langem Abgang und mit einer reichen und komplexen Aromavielfalt.

HERSTELLUNG und AUSBAU:

Unsere Arbeit ist handwerklich, mit Kompetenz, Erfahrung und größter Liebe zum Detail, mit dem Ziel, die territorialen Eigenschaften der Trauben hervorzuheben. **Campo Giardino** wurde in kleinen Posten aus verschiedenen Rebsorten gelesen, **je nach Reifezeit**, während des ganzen Septembers und dann Gruppenweise verarbeitet. Die ausgewählten Trauben wurden innerhalb weniger Minuten nach der Ernte entbeert und sehr schonend gepresst, ohne Schwefel Zusätze um die Artenvielfalt der Hefen zu erhalten. Vergärung und Mazeration wurden durch häufiges manuelles Umpumpen begünstigt. Die Mazeration dauerte etwa 13 bis 17 Tage. Der Wein wurde dann **24 Monate lang** in 225-liter- und 500 liter **Eichenfässern**, hauptsächlich ältere, gelagert. In den ersten 22 Monaten blieb der Wein auf der Feinhefe (Hefetrub), wobei jedes Fass einmal pro Woche manuell umgerührt wurde. Danach wurde der Wein ruhen gelassen und einige Male umgefüllt, um ihn zu reinigen (da er nicht gefiltert wird). Am Ende wurde Jassarte aus den verschiedenen Fässern, **indem man die Identität des Weinbergs respektiert hat**, in einen großen Stahltank gefüllt und etwa 4 Monate dort gelassen damit er sich auf natürliche Weise vermischt. Nach der Abfüllung wurde er **12 Monate lang** unter den besten Lagerbedingungen **in der Flasche ruhen gelassen**. Der Einsatz von Schwefeldioxid ist minimal.



Jassarte ist ein schwerer Rotwein, der ein langes Leben haben kann. Er wird am besten an einem kühlen und dunklen Ort in horizontaler Lage gelagert. Er sollte bei ca. 18°C serviert werden und ihm einige Zeit zum Atmen lassen. Er sollte in Ruhe verkostet werden damit man die Entfaltung die er im Glas macht, nach und nach wenn er mit Sauerstoff angereichert wird, schmeckt. Ausgezeichneter Meditationswein. Er passt gut zu Gerichten mit intensivem Geschmack. In der Flasche kann sich eine kleine Ablagerung befinden, ein Zeichen für In der Flasche kann sich eine kleine Ablagerung befinden, ein Zeichen für einen natürlich gemachten Wein.