



*2020*

MASSETINO

“Freedom so high  
When we are all bound by laws  
Etched in the scheme  
of nature’s own hand”

*Brendan Perry & Lisa Gerrard*



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

— 2020 —

TOSCANA IGT

Merlot 97% Cabernet Franc 3%

## KLIMA UND JAHRGANG

Nach einem milden und regnerischen Winter kam es im März zu einem vorübergehenden Temperaturrückgang. In der letzten Woche des Monats, genau zu Beginn des Austriebs, lagen die Temperaturen in einigen Nächten unter 0 °C. Glücklicherweise wurden die frischen Triebe durch ihr feines Knospengewebe vor Frostschäden geschützt. Der Rest des Frühjahrs war von einer allgemein warmen Witterung mit normalen Niederschlagsmengen geprägt, wodurch eine gleichmäßige vegetative Entwicklung bis zur Blüte erfolgte, die durchschnittlich zwischen dem 20. und 25. Mai eintrat. Gegen Mitte Juni kam es zu heftigen Regenfällen, gefolgt von einer sehr langen Trockenperiode, wobei bis Ende August der Regen weitgehend ausblieb und sehr hohe Temperaturen herrschten. Die *Véraison* verlief gleichmäßig und zügig zwischen dem 20. und 25. Juli und leitete die Reifung der Trauben bei sonniger, heißer Wetterlage ein. Ende August brachten willkommene Regenfälle einen deutlichen Temperaturrückgang mit sich, wobei die nächtlichen Tiefstwerte bis auf 13 °C sanken und somit ideale Bedingungen für die Vollendung der Reifung des Merlot herrschten. Um ihre Frische und Fruchtigkeit weitestmöglich zu bewahren, erfolgte die Lese der Merlot-Trauben früh und zügig – gerade rechtzeitig, um eine plötzliche einwöchige Hitzewelle zu vermeiden, bei der das Thermometer bis zu 37 °C anzeigte. Die Merlot-Lese wurde am 14. September beendet, fast unmittelbar anschließend erfolgte die Lese des Cabernet Franc, womit die Weinlese am 16. September abgeschlossen wurde.

## VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden von Hand in 15 kg Kisten gelesen. Nach dem Entrappen und leichtem Anpressen wurden die Trauben ohne Pumpen, das heißt nur durch Schwerkraft, in Betontanks umgefüllt. Jede einzelne 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 die Fässer gelagert.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Die satte purpurrote Farbe des *Massetino 2020* fällt sofort ins Auge und spiegelt seine starke Identität wider. In der Nase offenbaren sich Noten von reifen Kirschen und Unterholz, die am Gaumen mit schöner knackig-frischer Frucht entsprechend zum Ausdruck kommen. Mit seinem Zusammenspiel von Kraft und einem würzigen Finale verkörpert der *Massetino 2020* perfekt die typischen Eigenschaften des Jahrgangs.

*Verkostung April 2022*



MASSETINO

-2020-

TOSCANA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

MASSETINO