



Se si dice Solaia, si dice Antinori, ma soprattutto si dice *supertuscan*. Eppure, questo vino che è stato indicato come il migliore al mondo dalla rivista americana *Wine Spectator* nel 2000, è nato quasi per caso. Correva l'anno 1978 e già da Antinori si produceva un *supertuscan* di grande prestigio: il Tignanello.

All'interno della Tenuta omonima (ben 350 ettari di terreni, di cui 147 a viti) vi era un vigneto di dieci ettari, il Solaia, che produceva il Cabernet per il Tignanello. Nel 1978 un'annata eccezionale rese disponibile una quantità di Cabernet superiore alle aspettative e superiore alle necessità del famoso vino. Il marchese Piero Antinori ebbe allora l'intuizione di imbottigliarlo in purezza e ne vennero fuori solamente 4mila bottiglie circa, che presero il nome di Solaia, appunto. L'anno successivo l'esperimento venne ripetuto e piano piano i risultati cominciarono a confermare che l'intuizione era giusta. All'inizio il Solaia venne prodotto con un uvaggio all'80% Cabernet Sauvignon e 20% Cabernet Franc, ma poi il tiro venne lentamente corretto fino a giungere alla composizione attuale: 75% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 20% Sangiovese.

Queste tre uve, infatti, la fanno da padrone nella Tenuta Tignanello, con una prevalenza, ovviamente del Sangiovese, che è vitigno tradizionale. I Cabernet, invece, hanno una storia del tutto singolare, ma confermano che da Antinori, quando un'intuizione sembra essere quella giusta la si persegue con perseveranza. Il Cabernet, sia nella versione Sauvignon sia nella versione Franc, venne piantato per la prima volta negli anni '20 del secolo scorso, ma l'arrivo della Seconda Guerra mondiale spinse la casa Antinori ad abbandonarne la coltivazione. Negli anni '60 le viti vennero ripiantate e negli anni '70 ne riprese anche la commercializzazione: il risultato di tanta perseveranza fu che nel 1978 il Solaia vide la luce per la prima volta. Da allora ne sono state prodotte diverse annate, ma solamente quando sono giudicate di eccezionale qualità. Per questo motivo il Solaia non è stato prodotto nelle annate 1980, 1981, 1983, 1984, 1992.

Vino degustato: Solaia 1990 Azienda Antinori.

Tipologia: Rosso VDT.

Uve: Cabernet Sauvignon 75%, Cabernet Franc 5%, Sangiovese 20% .

Solaia, dieci ettari di passione

Scritto da Vanni Berna
Giovedì 26 Agosto 2010 14:22

Gradazione: 13%.

Bottiglie prodotte: 70.000 all'anno all'incirca (le nuove annate).

Maturazione: In Barrique 14 mesi + 12 mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Esame Visivo: Colore rosso granato di grandissima consistenza, impenetrabile.

Esame olfattivo: Bouquet olfattivo interminabile e affascinante dalla confettura extra di sottobosco, alle seducenti spezie di cannella, alla delicata vaniglia, per concludere con il cacao, tabacco e liquirizia, armonia pura.

Esame gustativo: Elegante, denso e cremoso, rivela un'eccellente armonia, con ricordi delle note olfattive.

Abbinamento: Accompagna selvaggina, cacciagione e formaggi stravecchi.

Temperatura di servizio: 16°C- 18°C.

Prezzo di vendita al pubblico in negozio: €300,00- €380,00.

Punteggio: 94/100

Conclusione: Ammirata approvazione a questo immenso vino di casa Antinori.

Per informazioni o [acquisto vino Solaia](#) di Antinori online, contattare l'enoteca Le Cantine Dei Dogi al nr. 0415489920