



Weinlese 2007

Allgemeine klimatische Bedingungen des Jahrgangs

Das Weinbaujahr 2007 hatte einen sehr besonderen klimatischen Verlauf mit einem außergewöhnlich frühen Knospenaustrieb durch den besonders milden Winter, der die Ruhephase der Pflanze verkürzte. Die Blüte begann um den 5.–10. Mai, etwa zwanzig Tage früher im Vergleich zu 2006. Darauf folgte ein kühler, niederschlagsreicher Zeitraum während der Wachstumsphase der Weintrauben und Rispen, die den phänologischen Zyklus verlangsamten, aber nur teilweise die Vorzeitigkeit der vorangegangenen Monate behob. Im Juli gab es keine Niederschläge und die Temperaturen stiegen, schwüle Tage gab es durch die konstante Luftbewegung und die relativ geringe Luftfeuchtigkeit sehr wenige.

Unter gesundheitlicher Hinsicht war der Pilzbefall begrenzt und fiel nicht sehr heftig aus, aber einige besonders heiße Tage im Juli haben Verbrennungen an den Weintrauben verursacht. Im Juni traten Hagelschauer auf, genauer gesagt waren am Anfang des Monats einige Weinberge um Dogliani und im Monregalese betroffen, während es Ende des Monats in einem begrenzten Bereich des Erzeugungsgebiets des Barolo einschließlich der Gemeinden Castiglione Falletto, Barolo und Monforte d'Alba hagelte. Im August lagen die Temperaturen leicht unter dem Durchschnitt, und das hat die Vorzeitigkeit der Traubenreife um ein Weiteres reduziert, aber dennoch begann die Weinlese etwa zehn Tage früher im Vergleich zu 2006.

Die Weinlese begann ab dem 20. August für die frühreifen Sorten wie dem Pinot Nero und dem Chardonnay, aus denen Basisweine für die Schaumweinverarbeitung gewonnen wird, gefolgt vom Moscato, und dann nach und nach den anderen Rebsorten.

Die Gesundheit der Trauben erwies sich bei der Weinlese in Langhe und Roero als einwandfrei. Der Ertrag fiel schätzungsweise 10-15% geringer aus.

Unter den frühreifen Rebsorten konnte für den Pinot Nero eine höhere Zuckerkonzentration als im Vorjahr verzeichnet werden, während bei allen anderen Rebsorten wie dem Arneis, Chardonnay, Favorita, Sauvignon Blanc und Dolcetto der durchschnittliche Zuckergehalt sich als gleich und in wenigen Fällen als etwas geringer im Vergleich zu 2006 erwies. Dafür war der Säuregrad aber optimal.

Auch bei den mittelspätreifen und den spätreifen Rebsorten wie dem Barbera, Freisa, Nebbiolo, Pelaverga konnte die vorzeitige Reife eine gegenüber den Angaben des Vorjahrs erhöhte Zuckerkonzentration bewahren, durch die Weine erzeugt werden können, die hinsichtlich Körper und Struktur, Farbe und Duft optimal sind.

Anmerkungen zur Weinlese

Die Weinlese 2007 begann im Vergleich zum Durchschnitt sehr viel früher und die gelesenen Trauben erlangten ein qualitatives Niveau, das alle Erwartungen übertraf.

Die Ernte des Chardonnay begann um den 20. August, gefolgt vom Sauvignon Blanc, dem Favorita, dem Arneis und dem Dolcetto. Für die spätreifen Rebsorten begann die Weinlese ab dem 10. September mit dem Barbera, nach etwa zehn Tagen gefolgt von dem Nebbiolo in den Gebieten rechts und links des Tanaro. Die allgemeine Situation erwies sich nach dem Abstich als besonders positiv, mit guten Alkoholgraden bei den spätreifen und im Durchschnitt liegenden für die frühreifen Rebsorten, mit ausgewogenen Säuregraden und sehr intensiven Geruchsnuancen.

Der Jahrgang 2007 kann als "anormal" bezeichnet werden was den allgemeinen, klimatischen Verlauf angeht, mit einem besonders milden Winter, einem sehr heißen Sommer, wenig Niederschlägen und einer Weinlese, die quantitativ zwar unterhalb des Durchschnitts lag, dafür aber qualitativ exzellent war.