



## *Jahrgang 2008*

### Allgemeine Anmerkungen

Der Jahrgang 2008 war aus landwirtschaftlicher Sicht, speziell für den Weinbau, sehr schwierig. Der parasitäre Befall, besonders des falschen und echten Mehltaus, verursachte anhaltende Probleme ab Mitte Mai, den ganzen Juni und Juli hindurch, bis teilweise sogar in den August hinein.

Die Schäden waren vor allem quantitativ, glücklicherweise aber nicht hinsichtlich der Qualität beachtlich. Maßgeblich war der Einsatz der Winzer: die Organisation der Abwehrmaßnahmen, die Wahl des geeigneten Zeitpunkts und der zur Behandlung eingesetzten Mittel, die zur Abwehr beitragenden landwirtschaftlichen Maßnahmen, wie die Kontrolle der Ertragsfähigkeit und der Zugänglichkeit zu den Anbauflächen, spielten eine entscheidende Rolle.

Der Jahrgang 2008 ist durch Variabilität gekennzeichnet. Einige Weinberge erlitten große Schäden durch Hagel und starke Winde. Unterschiede der Lage und deren Charakteristiken werden deutlicher als in anderen Jahren hervortreten.

Die Weinlese begann in den ersten Septemberwochen für Arneis und Favorita. Rebsorten von mittlerer Reifezeit wie Dolcetto wurden vorwiegend in der zweiten Septemberhälfte gelesen, während die Traubenernte bei den spät reifenden Sorten wie Barbera und Nebbiolo sich auf die zweite und dritte Oktoberwoche konzentrierte.

Das Qualitätsniveau der Trauben kann generell zwischen gut und optimal klassifiziert werden. Der Nebbiolo hingegen könnte exzellente Qualität erreichen, dank der späteren Lese und den damit verbundenen besseren klimatischen Bedingungen für dessen Reife und Ernte.

Ein positives Element des Jahres 2008 ist die konstant fortschreitende Erholung der Trauben- und Weinpreise, die leider in der jüngeren Vergangenheit ein extrem niedriges Niveau erreicht hatten. Die Traubenpreise zeigen für eine geringe Menge einen leichten Anstieg und aufgrund des Inkrafttretens der Ministerialbanderole für die DOC-Weine (mit Ausnahme von Dolcetto d'Alba und Nebbiolo d'Alba, die erst ab Januar beginnen werden).

### Allgemeine meteorologisch-klimatische Eigenschaften des Jahrgangs

Nach dem extrem verfrühten Eintreten der phänologischen Phasen im Jahr 2007 hat sich die Situation 2008 wieder stärker normalisiert: der Austrieb war nicht sonderlich verfrüht. Der Frühling begann regulär mit einem für die Jahreszeit im Mittel liegenden klimatischen Verlauf, einem guten Triebwachstum und einem Ausbleiben von Spätfrösten..

Ab Mitte Mai begann allerdings ein verlängerter und außergewöhnlicher Zeitraum von über einem Monat geprägt von instabilen Wetterverhältnissen mit starken und fast täglichen Regenfällen. Dieser Wetterverlauf sorgte bei den Weinbauern für großes Kopfzerbrechen über die Schädlingsabwehr und behinderte deutlich den Fruchtansatz der Trauben, insbesondere beim Barbera.

In der zweiten Maihälfte verringerte sich Frequenz und Menge der Niederschläge und es begann ein nicht sonderlich warmer, aber dafür ausgeprägt feuchter Sommer. Über den gesamten Juli hinweg dauerten die mit dem falschen und echten Mehltau zusammenhängenden Probleme an. Diese verursachten schwer zu



quantifizierende Produktionsausfälle. Zusammen mit den Schwierigkeiten beim Fruchtansatz und den zahlreichen zerstörerischen Hagelschauern, beträgt der Ertrag im Mittel, je nach Zone und Rebsorte, 10 – 15 % weniger als im Jahr 2007.

Die Reifephasen (Farbumschlag und der Beginn der Zuckersynthese) begannen im Vergleich zu 2007 mit beachtlicher Verspätung und entwickelten sich ähnlich wie 2004. Ab Ende August zeichnete sich eine lange stabile Wetterlage (über 50 Tage) mit häufigem Sonnenschein, ohne bedeutende Regenfälle, mit tagsüber milden Temperaturen und Frische während der Nacht ab, die die Traubenreifung begünstigten. Alle Rebsorten zeigten positive Reaktionen, wenn auch mit einigen bedeutsamen Unterschieden, indem sie einen Großteil der verlorenen Zeit aufholten und allorts gute bis optimale Ergebnisse erzielten: der Gesundheitszustand der gelesenen Trauben in der Langhe und im Roero war ausgezeichnet. Das schöne Wetter erlaubte den Winzern, alle Lesearbeiten mit der notwendigen Ruhe abzuschließen und dabei den besten Augenblick für die Ernte der jeweiligen Traube zu wählen.

#### Die Traubenqualität der wichtigsten Rebsorten der Langhe und des Roeros

Das nicht übermäßig heiße Sommerklima nutzte dem Arneis, der ein optimales Gleichgewicht zwischen (ausreichend hohem) Zucker- und einem sehr guten Säuregehalt, der in sehr heißen Jahrgängen zu sehr absinkt, erreicht hat. Die Arneisweine kündigen sich ausgeglichen, mit gutem Alkoholgehalt, gleichzeitiger Frische und deutlichen Blumennoten an. Die Schlußbewertung ist zweifellos optimal.

Der klimatische Verlauf der Monate Mai und Juni hat der Rebsorte Barbera stark geschadet: die unablässigen Regenfälle haben schweren Befall durch den falschen Mehltau verursacht. Zwischen Ende August und Anfang September verlief der Reifeprozess schleppend. Aber die stabile Wetterlage, die beachtlichen thermischen Schwankungen zwischen Nacht und Tag und die milden Tagestemperaturen der zweiten Septemberhälfte und Anfang Oktober haben eine Beschleunigung der Zuckerkonzentration und des Säureabbaus begünstigt. Zum Zeitpunkt der Weinlese präsentierten sich die Barberatrauben im Durchschnitt mit optimaler Zuckerkonzentration, jedoch mit überaus hohem Gehalt an gebundenen Säuren. Die Winzer, die die Geduld besaßen, den Zeitpunkt der Traubenernte um einige Wochen zu verzögern, erzielten ausgezeichnete Ergebnisse.

Der Dolcetto hatte wegen der schlechten Witterung im Frühling und zu Sommerbeginn einige Schwierigkeiten, als er in der Reifung bereits weiter vorangeschritten war als die anderen roten Rebsorten. Nichtsdestotrotz zeigten die Reifedaten eine langsame aber konstante Zuckerakkumulation in den Trauben, vor allem zwischen der ersten und der zweiten Septemberdekade und besonders in den Gebieten, in denen die Traubenausdünnung weiter verbreitet ist. Zum Lesezeitpunkt ergab sich im Durchschnitt eine optimale Zuckerkonzentration und der Säuregehalt erzielte ein ideales Gleichgewicht.

Die glücklichen klimatischen Bedingungen im September und Oktober und die sehr gute Weinbergpflege durch die Winzer, die sowohl mit gezielter Behandlung gegen den wiederholt auftretenden Befall von Pflanzenkrankheiten als auch mit Traubenausdünnung zur Produktivitätsbegrenzung der Weinberge eingriffen, ermöglichten während der Weinlese einen sehr guten Reifegrad der Nebbiolotrauben: der Säuregehalt ist optimal, mit einer gebundenen Säure, die leicht über dem Niveau der letzten Jahre liegt, besonders bei den zuerst gelesenen Trauben. Die Zuckerakkumulation erreichte ein außergewöhnliches Niveau. Es wird erwartet, dass die Weine dieses Jahrgangs auf Nebbiolobasis ausgezeichnet sein werden.