

## *Die Weinlese 2009*

Das Landwirtschaftsjahr 2009 begann mit einem schneereichen Winter und einem regnerischen Frühlingsbeginn, die dem Boden einen ausgezeichneten Wasservorrat bescherten.

Diese Reserven waren während des Sommers von fundamentaler Bedeutung und verhinderten Probleme hinsichtlich eines Wassermangels, der aufgrund der fast völlig fehlenden Niederschläge und der großen Hitze – besonders in der zweiten Augushälfte – hätte auftreten können.

Im April gab es eine Folge von mehreren Regentagen, die in Begleitung von milden Temperaturen das Auftreten leichter Anzeichen der Peronospora förderten, und dies besonders in den Gebieten in der Talsohle und in den üppiger bewachsenen Weinbergen. Zum Glück nahm aber dieser Pilzbefall nicht so große Ausmaße an, dass der Jahrgang gefährdet wurde, und der Mai war dann trocken und luftig. In diesem Zusammenhang konnte man erkennen, dass jene Weinberge, in denen die Laubbearbeitung weniger sorgfältig durchgeführt wurde, stärker von dem schädlichen Pilzbefall betroffen waren.

Die phänologische Entwicklung der Reben setzte mit Verspätung ein, konnte aber diesen Verzug im Vergleich zur durchschnittlichen Entwicklung der letzten Jahre sofort aufholen, wodurch es fast überall zu einer verfrühten Lese kam. Die Ernte der aromatischen Sorten mit kürzerem Zyklus, wie Moscato und Brachetto, sowie jener Trauben, die als Basis für Schaumweine bestimmt waren, wie Pinot und Chardonnay, begann in der Woche nach dem 15. August. Für die weißen Rebsorten, wie beispielsweise für den Arneis, begann die Lese um den 10. September und dauerte etwa bis zum 20. September. Zu diesem Zeitpunkt erfolgte dann auch die Lese des Dolcetto und des Barbera und anschließend die des Nebbiolo.

An das Jahr 2009 wird man sich auch erinnern im Hinblick auf die unregelmäßige Reifung, die eher auf pedoklimatische Charakteristiken als auf sortenspezifische Eigenschaften zurückzuführen war. In einigen Gebieten reiften die Barberatrauben früher als die Dolcettotrauben.

Was die technologischen Reifewerte betrifft, so lässt sich dieser Jahrgang zwischen 2003 und 2007 einordnen, mit viel Zucker und Säurewerten, die den Reifeprozess gut hervorheben: Bei der Lese lag der Apfelsäuregehalt der Trauben überall mit niedrigen Werten unter dem Durchschnitt und bestätigte damit die komplette Reifung. Aus önologischer Sicht handelte es sich zweifellos um eine Situation mit gutem Potential, wobei sich diese Lese als eine der besten der letzten Jahre herausstellen könnte.

Was die phenolische Reifung betrifft, bzw. die Entwicklung der farbgebenden Pigmente (Anthozyane) und der tanninhaltigen Komponenten, die in den Trauben, wie z.B. der Sorte Nebbiolo, vorhanden sind und Weine hervorbringen, die für eine längere Alterung bestimmt sind, so hat man Daten erfasst, die sich mit dem Jahrgang 2003 vergleichen lassen. Der Verlauf der Farbgebung war von den ersten Proben an deutlich zu erkennen und zeigte eine gewisse Stabilität: Ein Grund dafür, weshalb bei diesem Jahrgang durch einen Aufschub der Lese die Resultate nicht immer verbessert werden konnten.

Insgesamt kann man behaupten, dass bei angemessener Sorgfaltanwendung im Keller die Eigenschaften der Trauben für eine Alterung geeignet sind.

Der gesamte Verlauf des Jahres 2009 gebietet uns, ernste Überlegungen im Hinblick auf den Weinberg anzustellen, der fundamental bleibt. Tatsächlich zeigte es sich, dass dort, wo die Bepflanzung und Bebauung sich als richtig erwiesen haben, das gewonnene Produkt von höherer Qualität war. Untermauert wird diese Behauptung von analytischen Daten, die bezeugen, dass bei

angemessener und dem Jahrgang entsprechender Pflege im Weinberg eine qualitativ bessere Produktion ermöglicht wird, wobei diese Daten auch den Unterschied zu jenen Weinbergen aufzeigen und hervorheben, deren Bearbeitung ohne Rücksichtnahme auf die Klimaeinflüsse und die Entwicklung der Pflanzen geplant wird. Es wird also immer wichtiger, den Jahrgang und den Weinberg im Zusammenhang mit dem önologischen Ziel, das erreicht werden soll, zu interpretieren.