

Weinlese 2010

Das soeben abgeschlossene Weinbaujahr wurde geprägt durch einen strengen und besonders langen Winter, der bis zu Beginn des Monats März andauerte, wobei dies im Vergleich zu den letzten Jahren recht ungewöhnlich war, jedoch bei der Betrachtung eines längeren Zeitraums durchaus noch den Durchschnittswerten entspricht. Die reichlichen Schneefälle haben für erhebliche Wasservorräte im Boden gesorgt, was wiederum in Begleitung mit den im April und Mai ermittelten Temperaturen einen guten Austrieb der Reben und ein üppiges Wachstum in allen Weinbergen des Gebietes zur Folge hatte. Der Sommeranfang wurde geprägt durch reichliche Niederschläge, die zum Teil sehr heftig waren, und durch einige leichte Hagelfälle, die jedoch nur vereinzelt auftraten und somit in dieser Jahreszeit keine verheerenden Schäden für die Produktion verursachten. Anfang August waren die Temperaturen mild und im Vergleich zu den vorangehenden Jahren niedriger, was bereits auf einen verzögerten Reifeprozess der Trauben schließen ließ; auch dies nur im Vergleich zu den letzten Jahrgängen und wieder gänzlich im Einklang mit den Durchschnittswerten des traditionellen Wachstumsverlaufs. Die letzten 10 Tage im August und den ganzen September über konnte ein Anstieg der Tagestemperaturen mit guten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht verzeichnet werden. Dies hat auf grundlegende Weise zur Entfaltung der Charakteristiken der Trauben beigetragen, besonders im Hinblick auf den Gehalt der polyphenolischen Substanzen. Dieses Phänomen ist vor allem bei den später reifenden Rebsorten besonders deutlich zu Tage getreten.

Was den Gesundheitszustand der Trauben betrifft, so hatten wir es hier mit einem eher schwierigen Jahr zu tun. In jenen Regionen, die von den Niederschlägen von Anfang Juni stärker betroffen waren, mussten die Winzer in der Tat auf entscheidende Weise eingreifen, auch vom agronomischen Gesichtspunkt aus gesehen, um der Gefahr des Pilzbefalls vorzubeugen. Abschließend können wir behaupten, dass es sich aus klimatischer Sicht um ein einzigartiges Jahr handelte, das wieder einmal die „großen Weinberge“ belohnte, ebenso wie jene Anbauregionen, wo die Auswahl der Rebsorten auf gezielte Weise erfolgte, und zwar unter Berücksichtigung der Ausrichtung, der Beschaffenheit des Bodens und der klimatischen Bedingungen, die allesamt die Hügel der Langhe und des Roero kennzeichnen und diese in der ganzen Weinwelt so einzigartig machen. Was die weißen Trauben betrifft, so zeichnete sich gleich von Anfang an deutlich ab, dass hier sehr frische Weine entstehen würden. Weine mit ausgeprägter, aber keineswegs schädlicher Säure, die eine Haltbarkeit auch über lange Zeit hinweg garantieren würde. Diese Aussicht fand dann Bestätigung bei den periodischen Reifekontrollen, die im Vergleich zur Lese 2009 einen leichten Rückgang des Zuckergehalts verzeichneten, wobei aber gleichzeitig ein sehr positives Aromaspektrum hervortrat. Es ist also durchaus berechtigt, Weine mit intensiven Duftnoten und etwas weniger Alkoholgehalt zu erwarten. Arneis und Chardonnay präsentieren sich sehr ausgewogen, vielleicht mit etwas weniger Körper als im vergangenen Jahr, aber mit einer herausragenden Note von Frische, die auf die nicht allzu hohen Temperaturen am Sommeranfang zurückzuführen ist, die den Säure- und Aromagehalt vor Oxidation, die oft bei hohen Temperaturen eintritt, bewahrt haben. Dasselbe gilt auch für alle anderen Weißweine des Gebietes. Für den Dolcetto ist die Situation anders, sowohl, was den pedoklimatischen Aspekt der verschiedenen Weinberge betrifft, als auch, was die Bearbeitungstechnik der Weinberge selbst betrifft. Die gezielten Anbautechniken und die agronomischen Entscheidungen im Hinblick auf den Jahrgang haben sicher eine bedeutende Rolle für die Endcharakteristiken der Trauben, die in den Keller gelangt sind, gespielt. Der Barbera ist vielleicht jener Rebstock, der die größte Wechselhaftigkeit im Weinbaupanorama der Langhe und des Roero präsentiert: Die analytischen Resultate, die aus den entnommenen Traubenproben hervorgegangen sind, zeigten, wie sehr jene gut ausgerichteten Weinberge herausragen, und dies besonders, was den Säuregehalt betrifft, der aus eindeutigen genetischen Gründen schon recht ausgeprägt ist, aber in Jahrgängen wie diesen der Gefahr ausgesetzt war, zu hoch zu sein, besonders in jenen weniger vorteilhaften Lagen. Der Nebbiolo hingegen konnte voll den Monat September genießen, in dem die schöne Witterung eine leichte Verzögerung der Reife (aufgrund der häufigen Regenfälle im Juli und August) ausgleichen konnte. Auch in der zweiten Monatshälfte gab es eine steigende und konstante Zuckeranreicherung, wie aus den entnommenen Reifeproben hervorging. Die Säurewerte sind allmählich gesunken, bis hin zu absolut akzeptierbaren Werten. Die Reifung der phenolischen Komponenten, die eine essentielle Grundlage für den Körper und die Lagerfähigkeit des Weins bilden, war optimal. Zweifellos hat der Nebbiolo auch in diesem Jahr auf sublimale Weise auf die unterschiedlichen Bedingungen reagiert und zeigt damit wieder einmal, dass unser Anbaugebiet seine Heimat ist, sein natürliches Habitat. Mit Recht kann man also erwarten, dass jene Weine, die aus dem Nebbiolo hervorgehen, exzellent sein werden.