

Weinlese 2012

Das Landwirtschaftsjahr 2012 begann mit einem recht ungewöhnlichen Winter. Die Monate November und Dezember verliefen im Vergleich zu den Durchschnittswerten mit ziemlich milden Temperaturen: Im Dezember wurden Temperaturen mit Höchstwerten von bis zu 15-16 °C in einigen, gut ausgerichteten Gebieten verzeichnet. Die strengen Temperaturen haben etwas länger als sonst auf sich warten lassen und brachen erst Ende Januar/Anfang Februar ein und bescherten uns sehr kalte Tage mit Temperaturen, die weit unter Null lagen und Höchstwerte von bis zu minus 15 Grad erreichten, wie es seit Jahrzehnten nicht mehr vorgekommen war. Der Winter zog sich mit niedrigen Temperaturen über den ganzen Monat Februar hin und brachte auch reichliche Schneefälle, die einerseits dazu beitrugen, einen guten Wasservorrat zu schaffen, aber andererseits dazu führten, dass sich die vegetative Entwicklung im Vergleich zum Durchschnitt verzögerte und ziemlich stufenweise erfolgte, wobei natürlich die besser ausgerichteten Lagen begünstigt waren. Der Frühling war in seiner ersten Hälfte zwischen März und April kühl und regnerisch, während im Mai die Temperaturen dann erheblich anstiegen (mit Höchstwerten von bis zu 17 °C), wobei es aber ebenfalls an Niederschlägen nicht mangelte (durchschnittlich 55 mm). Diese Situation der reichlichen Wasserzufuhr im Gleichschritt mit den hohen Temperaturen bewirkte eine Beschleunigung der vegetativen Entwicklung und führte zu einem besseren Gleichgewicht beim Austrieb der Pflanzen. Auch der Monat Juni begann mit regnerischen Tagen. Da diese in die Zeit der Blüte fielen, kam es zu einer geringeren Fruchtausbildung und demzufolge zu einer im Vergleich zum Durchschnitt geringeren Anzahl an Beeren an den Trauben, was allerdings keinen Anlass zur Sorge bereitete und in einigen Fällen sogar von Vorteil war, da die Ausdünnungsarbeiten auf weniger drastische Weise vorgenommen werden mussten und gleichzeitig physiologischen Krankheiten vorgebeugt werden konnten, die eher an kompakten Trauben auftreten. Ab Ende Juni wurde der Sommer von recht hohen Temperaturen, die in der zweiten Augusthälfte ihren Höhepunkt erreichten (mit Höchsttemperaturen von 38 °C) und von spärlichen Regenfällen geprägt. Trotz dieser Tatsache kam es zu keinerlei Problemen im Hinblick auf die Wasserversorgung der Pflanzen, da sich durch die Niederschläge im Winter und Frühjahr eine stattliche Wasserreserve angesammelt hatte. Die Lese begann in der ersten Septemberwoche mit dem Chardonnay und Arneis und zog sich bis Mitte September hin. Unsere weißen Sorten präsentierten sich in diesem Jahr nicht in üppigen Mengen, sondern entsprachen eher den Durchschnittsmengen anderer italienischer Regionen mit weniger vorteilhaften sommerlichen Klimabedingungen. Was hingegen die Qualität betrifft, so fällt der Säuregehalt etwas niedriger als 2011 aus, aber insgesamt präsentieren die Trauben ein ausgezeichnetes Gleichgewicht. Maßgebend bei der Bewahrung der typischen Aromen werden die Entscheidungen bei der Weinbereitung sein. Die erste rote Sorte, die gelesen wurde, war der Dolcetto, dessen Trauben sich Mitte September in sehr gesundem Zustand befanden. Die Weinberge des Dolcetto hatten, nach einer normalen physiologischen Pause gegen Ende August, ihr Wachstum dank der Niederschläge von Anfang September und dem einhergehenden leichten Temperaturrückgang wieder aufgenommen. Dieser Klimaverlauf hat zweifellos die Qualität der Traubenkomponenten begünstigt: ausgezeichneter Farbgehalt und beachtliche Ausgewogenheit der aromatischen Substanzen, die gemeinsam mit einem geringeren Zuckergehalt im Vergleich zum Durchschnitt darauf schließen lässt, dass der Jahrgang 2012 von ausgezeichneter Qualität sein wird. Dies gilt für alle Dolcetto-Bezeichnungen, und ganz besonders für die Qualität der Anbaugebiete von Diano und Dogliani. Von Mitte bis Ende September wurde der Barbera gelesen, der sich auf dem Höhepunkt seiner genetischen Charakteristiken präsentierte: gute Farbe, ausgeprägte und typische Säure mit einem Zuckergehalt, der dem der letzten Jahre entspricht, und mit einem guten Potential, einen Wein von guter Struktur hervorzubringen, wahrscheinlich weniger komplex im Vergleich zu den letzten zwei bis drei Jahren, aber dafür mit einer hohen geschmacklichen Feinheit. In den ersten Oktobertagen begann die Lese des Nebbiolo, der in den Genuss einer Periode mit bedeutenden Temperaturschwankungen gelangte, die ab der zweiten Dekade im September verzeichnet wurde. Besonders bemerkenswert ist hier die Qualität und Menge der phenolischen Substanzen, die während der Überwachung der Reifephase ermittelt werden konnten: Man verzeichnete im letzten Monat eine positive Entwicklung, die darauf schließen lässt, dass diese Trauben gut strukturierte und alterungsfähige Weine hervorbringen werden, und dies trotz eines mäßigen Alkoholgehalts, der leicht unter den Werten der letzten Jahrgänge liegen wird. Abschließend können wir sagen, dass es sich insgesamt um ein Jahr handelt mit weniger großen Mengen, aber mit exzellenten und gesunden Trauben von sehr guten organoleptischen Merkmalen, die es ermöglichen werden, Weine von ausgezeichneter Ausgewogenheit zu produzieren. Es bleibt also nur das Ende der Vinifizierungsarbeiten abzuwarten, um beurteilen zu können, ob das Ergebnis im Weinberg ebenso im Wein erhalten bleibt.