

Weinlese 2020

Das Jahr 2020 hat mit einem Winter ohne besondere kritische Merkmale begonnen, gekennzeichnet durch milde Temperaturen und wenig Niederschläge, vor allem im Hinblick auf Schneefälle. Der erste Teil des Frühlings war relativ trocken und sonnig, was einen homogenen Austrieb garantierte, der Ende Februar begann und bei den später reifenden Rebsorten in der zweiten Märzhälfte endete. Schönes Wetter, milde Temperaturen und spärliche Niederschläge im März und April deuteten zunächst auf eine frühe Reifung hin. Diese Prognose wurde jedoch im Mai hinfällig, als aufgrund des unbeständigen Klimas eine erhebliche Anzahl von Regentagen verzeichnet wurde - eine Situation, die bis spät in den Juni andauerte. Dies verlangsamte einerseits die vegetative Entwicklung und machte dadurch den zu Beginn des Frühlings entstandenen Vorsprung zunichte, führte aber andererseits zu einer beträchtlichen Wasserspeicherung im Boden, die zusammen mit den nicht zu hohen Temperaturen im Sommer Phänomene von Trockenstress abwendete. Hinsichtlich der Produktionsmenge ließen die ersten Schätzungen hohe Zahlen vermuten, insbesondere bei den frühen Rebsorten, durch die inzwischen traditionellen Ausdünnungsarbeiten kehrte die Situation jedoch zur Normalität zurück, so dass die Qualität der Trauben zusätzlich gesteigert werden konnte. Generell war die Klimaentwicklung ideal. Einige Schwierigkeiten traten gegen Ende des Frühlings aufgrund des frühzeitigen Pilzbefalls durch die Niederschläge im Mai und Juni auf, die zum Glück nicht von Hagel oder anderen Unwetterschäden begleitet waren.

Die Weinlese wurde Anfang September mit den weißen Rebsorten eröffnet, etwa eine Woche vor dem historischen Durchschnittswert. Der Zuckergehalt und die Säurewerte betrug durchschnittlich weniger als in der Vergangenheit, blieben aber bei der Weinbereitung stabil, so dass ein hervorragendes Gleichgewicht zwischen diesen beiden Komponenten garantiert werden konnte, was bei dieser Art von Weinen grundlegend ist. Die Lese wurde mit dem Dolcetto fortgesetzt, der zwar in einigen Gebieten unter dem Temperaturrückgang Anfang September litt - mit sich daraus ergebender Verlangsamung der Zuckeransammlung und Verzögerung der Lese -, aber schließlich Weine mit äußerst elegantem Bouquet hervorbrachte. Was die Rebsorten mit längerem Vegetationszyklus betrifft, wie Barbera und Nebbiolo, entstand ab sofort der Eindruck einer frühen Reifung, da der Farbumschlag zwischen Anfang und Mitte August stattfand. Anschließend bedingte der Temperaturrückgang eine vorübergehende Verlangsamung der Reifung, die in der zweiten Septemberhälfte jedoch exponentiell zunahm. Vor allem der Barbera zeichnete sich bei den analytischen Kontrollen von Anfang an durch optimale Parameter mit hervorragenden Zuckergehalten und Säurewerten aus.

Der Nebbiolo zeigte bei der Lese Optimalbedingungen: Die nicht hohen Nachttemperaturen führten zu einer schnellen Polyphenolkonzentration, die bereits gegen Mitte September hervorragende Werte aufwies. Das Wachstum war nicht exponentiell, aber konstant, so dass zwischen Ende September und Anfang Oktober die technologische Reife erreicht wurde, das heißt ein optimaler Zuckergehalt. Darüber hinaus wiesen weder der Nebbiolo noch der Barbera jene für heiße, durch einen ziemlich kurzen Vegetationszyklus gekennzeichnete Jahre typische Säureabnahme auf. Dazu kann das anfänglich gute Wachstum aufgrund der reichlichen Wassermenge zu Beginn des Sommers beigetragen haben, dank dem sich die Reben physiologisch optimal entwickeln konnten.

Abschließend können wir sagen, auch anhand der aus der Überwachung der Traubenreifung hervorgegangenen Daten, dass es sich um einen hervorragenden Jahrgang handelt. Besonders Weine mit mittellangem und langem Ausbau weisen ideale Eigenschaften auf, um zu Spitzenweinen heranzureifen und bedeutende Ziele zu erreichen.