

Weinlese 2011

Die Weinlese 2011 wird noch lange in Erinnerung bleiben als ein aus dem Rahmen fallender Jahrgang, der in der Tat sehr frühreif war und nicht sehr hohe Erträge im Weinberg verzeichnete.

Der Winter verlief auf reguläre Weise, sowohl was die Temperaturen als auch die Niederschläge betrifft, die besonders im März recht intensiv waren (mit einem Monatsdurchschnitt von 176 mm im Vergleich zu den 90 mm von 2010), was einen guten Wasservorrat im Boden zu Beginn des Weinbaujahres bewirkte. Die hohen Temperaturen im Monat April, mit Höchstwerten über 20 °C und einem Monatsdurchschnitt von 16 °C gegenüber den 13 °C des Vorjahres, führten zu einem vorzeitigen Vegetationsbeginn. In den Gebieten Langa und Roero kam es zu einer Verfrühung der ersten Wachstumsphasen von mindestens zwei Wochen. In der Zeit zwischen Ende Juni und Anfang Juli waren die durchschnittlichen Tagestemperaturen außergewöhnlich hoch (im Schnitt 22 °C), wobei diese Situation jedoch keine Verlangsamung der physiologischen Entwicklung der Weinreben bewirkte.

Unter Betrachtung der klimatischen Index-Werte wurden folglich keine bedeutenden Unterschiede im Hinblick auf den Durchschnitt verzeichnet, während der Witterungsverlauf zweifellos Besonderheiten aufwies und von Perioden mit hohen Temperaturen im Wechsel mit weniger warmen Perioden geprägt war. Was den Gesundheitszustand der Reben betrifft, können wir sicher behaupten, dass es sich um einen sehr positiven Jahrgang handelt, der keine besonderen Eingriffe von Seiten der Winzer erforderte: wenige, aber gezielte Maßnahmen brachten gesunde Trauben hervor. Besonders erwähnt werden muss allerdings das Phänomen der goldgelben Vergilbung, das in diesem Jahr vermehrt auftrat als in den vergangenen Jahrgängen.

Der Monat August verzeichnete sehr hohe durchschnittliche Tagestemperaturen (auch über 30 °C), die einerseits keine Probleme für die physiologische Entwicklung der Reben verursachten - dies auch dank der Wasserreserven aus den Niederschlägen im Spätfrühjahr und zu Beginn des Sommers -, sich andererseits aber auf die Menge der bereits reifenden Trauben auswirkten und einen Gewichtsverlust herbeiführten. Dieses Phänomen zeichnete sich besonders deutlich an den frühreifenden Rebsorten und in den Weinbergen mit Süd- und Südwestlagen ab.

Bei diesen Klimabedingungen verlief die Reifung der Trauben recht ungleichmäßig und in einigen Gebieten kam es bei der Entscheidung für den richtigen Lesezeitpunkt auch zu Überschneidungen bei den Lesezeiten der verschiedenen Rebsorten. Fundamental erwies sich hier die Fähigkeit der Winzer, den richtigen Augenblick für die Lese jedes einzelnen Weinbergs zu ermitteln.

Die Lese der weißen Sorten begann mit dem Chardonnay bereits in den ersten Augusttagen (für den Grundwein der Spumanti) und erstreckte sich dann bis in den späten September mit der Lese des Arneis. Es wurden Weine von beachtlicher Struktur und überraschenden Duftnoten gewonnen.

Der Dolcetto war allgemein die Rebsorte, die es am schwersten hatte, die sommerliche Hitze zu ertragen, besonders in jenen Lagen mit guten Ausrichtungen, wo es zu Vertrocknungen der Beeren kam, was zu einer erheblichen Reduktion der Menge führte. In den kühleren Gebieten und in höheren Lagen zeigte sich dieses Phänomen in viel geringeren Maßen. Auch wenn wir einerseits weniger Weine abfüllen werden, so werden wir auf der anderen Seite zweifellos eine ausgezeichnete Qualität haben, die sich in vollen, harmonischen und sehr farbintensiven Weinen ausdrücken wird.

Was jene Sorten mit längerem Wachstumszyklus betrifft, wie Barbera und vor allem Nebbiolo, so waren hier die Niederschläge am ersten Septemberwochenende (etwa 20 mm) ein wahrer Segen, der zusammen mit einem Rückgang der nächtlichen Temperaturen in der zweiten Monatshälfte dazu führte, dass die phenolischen Komponenten der Trauben ein exzellentes Gleichgewicht erreichten, wodurch die Reifung begünstigt und insgesamt eine gute Harmonie in der Gesamtreife erreicht werden konnte. Und gerade die Ausgewogenheit zwischen den verschiedenen Komponenten ist der interessanteste und der am schwierigsten zu interpretierende Aspekt dieser Weinlese: vom Zucker bis zur Säure, ohne dabei natürlich die besonders wichtige phenolische Komponente zu vergessen, vor allem in jenen Weinen mit mäßig bis langem Alterungspotential.

Bei dem Barbera handelt es sich um einen sehr positiven Jahrgang: Dank der Hitze am Ende des Monats August und im September reduzierte sich die typische Säure der Rebsorte und der Zuckergehalt ist leicht angestiegen, ebenso wie die polyphenolischen Substanzen, die dem Wein eine ausgezeichnete Struktur und Harmonie verleihen. Zweifellos ist es wieder einmal der Nebbiolo, der sich diesem Jahrgang am besten angepasst hat. Die Trauben, die in den Keller gelangt sind, besaßen alle Charakteristiken, die für die großen Weine dieses Gebietes erforderlich sind: niedriger Ertrag im Weinberg, ausgezeichnete Fülle an Tanninen und gute Farbe, all dies neben einer wirklich interessanten aromatischen Komponente.

Dieser Jahrgang war in agronomischer Hinsicht sicher sehr arbeitsintensiv für die Winzer. Es war fundamental, ein Gleichgewicht zwischen Rebstock, Boden und Klima herzustellen, und dies durch die Auswahl der besten Maßnahmen im Hinblick auf die gesetzten Ziele. Es war also von grundlegender Bedeutung, sich den klimatischen Situationen anzupassen und dementsprechend zu reagieren. Dort, wo dieses Gleichgewicht gefunden wurde, hat man exzellente Resultate erzielt und es besteht durchaus die berechtigte Aussicht, großartige Weine zu erwarten.

ANBEI DIE TECHNISCHE DURCHSCHNITTS DATEN IN BEZUG AUF DIE LESE DER EINZELNEN REBSORTEN UND IHRER BEZEICHNUNGEN

Rebsorte	Bezeichnung	Babo °	Titrierbare Gesamtsäure (in g/l Weinsäure)	pH
Nebbiolo	Barolo	21,9	7,0	3,2
Nebbiolo	Barbaresco	21,8	6,6	3,2
Nebbiolo	Roero	21,6	6,98	3,18
Nebbiolo	Nebbiolo d'Alba	21,3	7,37	3,17
Barbera	Barbera d'Alba	21,8	8,60	3,15
Dolcetto	Dolcetto di Diano	19,3	6,11	3,35
Dolcetto	Dogliani	18,8	6,09	3,32
Dolcetto	Dolcetto d'Alba	20,2	6,57	3,34
Arneis	Roero Arneis	17,9	7,04	3,13
Favorita	Langhe Favorita	17,2	7,01	3,21
Chardonnay	Langhe Chardonnay	20,0	7,83	3,21
Pelaverga piccolo	Verduno Pelaverga	23,1	6,3	3,3

Corso Enotria, 2/C Ampelion – 12051 Alba (CN) - Tel. +39 0173 441074 Fax +39 0173 240112

P.IVA 02410110049 - Codice Fiscale e Numero d'iscrizione al Registro Imprese di Cuneo 90021400040 – REA CN 213442

e-mail consorzio.vini@langhevini.it - www.langhevini.it