

Weinlese 2021

Der Jahrgang zweitausendeinundzwanzig begann mit einem milden Winter, in dem es reichlich Niederschläge in Form von Regen, sowie auch Schnee gab, so dass die Wasserversorgung gesichert war, eine unerlässliche Tatsache für den weiteren Verlauf, weil der verbleibende Teil des Wachstumszyklus der regenärmste der letzten Jahre war.

Das Erwachen der Reben verlief nach traditionellem Zeitplan und nicht verfrüht, wie es im letzten Jahr der Fall war, und so konnten die Pflanzen die zu Beginn des Frühlings auftretende Kältewelle gut verkraften, und es gab nur begrenzte Frostschäden an den neu entwickelten Trieben. Auch die Nebbiolo-Rebe, bei der es sich um eine sich früh entwickelnde und daher potenziell anfälligere Rebsorte handelt, wurde durch den Temperaturrückgang nicht wesentlich beeinträchtigt; es gab einige leichte Schäden, die sich auf Weinberge in niedrigeren Höhenlagen beschränkten. In den folgenden phänologischen Phasen konnte eine mäßige Traubenproduktion beobachtet werden, die auf -10% im Vergleich zu 2020 geschätzt wird. Das hatte eine eingeschränkte Traubenausdünnung zur Folge, wodurch im Endeffekt die in den Richtlinien vorgesehenen Erträge erreicht wurden.

Mit dem Frühling begann eine Schönwetterperiode, die uns auch den ganzen Sommer lang begleitete, wobei -vor allem nachts- durchschnittliche Temperaturen ohne Ausschläge nach oben oder unten gemessen wurden. In der ersten Julihälfte kam es zu heftigen Gewittern, die am 13. Juli ihren Höhepunkt erreichten, als ein heftiger Hagelsturm einen Teil der Gebiete Castellinaldo, Castagnito, Guarene und Canale heimsuchte und zum Teil erhebliche Schäden in den dort gelegenen Weinbergen verursachte, während es an den Reben von Barolo und Barbaresco keine Schäden gab. Danach verlief der Sommer regelmäßig, mit wenigen Niederschlägen, was sowohl bezogen auf die Gesundheit der Reben, als auch auf die Qualität der Trauben zu einer hervorragenden Ernte führte.

Mitte September begann die Weinlese, wobei zunächst alle weißen Trauben, sowie Dolcetto geerntet wurden. Bei den weißen Sorten konnten exzellente Eigenschaften festgestellt werden, da sie über einen ausgeglichenen Zuckeranteil und einen auffällig guten Säuregehalt verfügten, was den aus ihnen hergestellten Weißweinen eine anhaltende Frische verleihen wird.

Der Dolcetto gehört zu den Rebsorten, die in diesem Jahrgang am besten abgeschnitten haben: Das für die Sorte typische späte Austreiben der Knospen verhinderte Probleme im Zusammenhang mit der kalten Witterung im späten Frühjahr, und durch die Sommernächte ohne große Temperaturschwankungen wurde ein Abfallen der Trauben verhindert, so dass sich die Reben im Moment der Weinlese in ausgezeichneter Form und mit optimalen Eigenschaften präsentierten.

Auch für die Barbera-Ernte in der letzten Septemberwoche konnten sowohl aus technologischer, als auch aus phänologischer Sicht ideale Bedingungen verzeichnet werden. Aufgrund des sehr hohen Zuckeranteils und des im Vergleich zu den Vorjahren überaus ausgeprägten Säuregehalts, insbesondere bezogen auf die Apfelsäure, können wir uns auf komplexe und langlebige Weine freuen.

Die Ernte des Nebbiolo begann in den letzten Septembertagen und erreichte ihren Höhepunkt in der zweiten Oktoberwoche. Es konnten gesunde Trauben mit optimalem phänologischen Reifegrad geerntet werden, da die Heranreifung durch den Temperaturrückgang und die Temperaturschwankungen ab Mitte September begünstigt wurde. In quantitativer Hinsicht kann gesagt werden, dass die Reben eine optimale und ausgewogene Traubenproduktion an den Tag gelegt haben, wobei die Beeren deutlich kleiner waren als im Vorjahr. All diese Faktoren haben zu beachtlichen polyphenolischen Eigenschaften geführt, die für die Herstellung von strukturierten und ausgewogenen Weinen mit langer Lebensdauer unerlässlich sind.

Zusammenfassend lässt sich also sagen, dass trotz der starken klimatischen Schwankungen mit Spätfrost, Gewitter und sommerlichen Hagelstürmen und trotz der Trockenheit im Hinblick auf die Traubenqualität überraschende Ergebnisse erzielt wurden, was vielleicht auch auf die nicht zu übermäßig hohe Traubenproduktion zurückzuführen ist.