

Weinlese 2022

Das Weinjahr 2022 wird als einer der mit Abstand frühesten und überraschendsten Jahrgänge erinnert werden: Frühreif, weil bereits Anfang Oktober die Weinlese beendet war, und überraschend, weil die Rebpflanze in den Langhe angesichts der Klimaentwicklung ein weiteres Mal eine unglaubliche Anpassungsfähigkeit bewiesen hat. Ab den ersten Winterwochen herrschte eine ungewöhnliche Wetterlage, gekennzeichnet durch den Mangel an Niederschlägen und ein mildes Klima. Der Anfang der Vegetationsperiode stimmte vom Zeitraum her mit den letzten Jahren überein, begann jedoch in Bezug auf das Vorjahr eine Woche früher. Offensichtlich war ab sofort die fehlende Wasserreserve im Boden. Außerdem brachte der Frühling schönes Wetter ohne bedeutende Niederschläge. Dies trug zur verfrühten Vegetation bei, während man bei allen Rebsorten der Austrieb zu normalen Zeiten beobachten konnte. Die Temperaturen im April und Mai entsprachen dem Mittelwert der Jahreszeit, die Niederschläge waren sehr spärlich. Die in Bezug auf die Wetterhistorie höheren Höchsttemperaturen begannen Ende Mai und dauerten den ganzen Juni über an. Zusammen mit den spärlichen Niederschlägen führten die hohen Temperaturen zu einer erneuten Beschleunigung der physiologischen Entwicklung, so dass die Blüte vor Mitte Juni, in etwa zehn Tage früher als durchschnittlich, stattfand. Der Trend zu schönem Wetter und hohen Temperaturen dauerte im Juli an. Die Rebstöcke passten sich der geringen Verfügbarkeit von Wasser an und wiesen aufgrund nicht vorhandener neuer Triebe ein geringeres Wachstum mit kleinen Trauben auf. Dafür traten keine durch Pilzbefall bedingten Probleme auf und die Bestellung des Weinbergs war relativ einfach. Besonders wichtig war angesichts der langen Sonnenzeiten im Sommer eine korrekte Laubarbeit, um die Beschattung der Trauben zu begünstigen und Verbrennungen durch direktes Sonnenlicht zu vermeiden. Die Lese der für Schaumweine bestimmten Trauben begann bereits Ende August, sofort danach wurde sie mit den weißen Rebsorten fortgesetzt. Es konnte eine hervorragende Qualität der Trauben verzeichnet werden, während die Situation hinsichtlich der Quantität ziemlich heterogen war: Im Durchschnitt war die Produktion regulär, ohne auf Ausdünnungsarbeiten zurückzugreifen, während sie in einigen sonnigen Lagen geringer ausfiel. Anfang September wiesen die weißen Rebsorten optimale Zuckergehalte und gute Säurewerte mit abnehmender Tendenz auf, was die meisten Winzer veranlasste, zur Erhaltung der Aromen früher mit der Lese zu beginnen. Die Dolcetto- und Barbera-Trauben waren ausgewogen und besonders letztere wiesen sehr interessante Eigenschaften auf, da sie trotz der Sommerhitze ihre Frische bewahrt hatten. Trotz einer geringeren durchschnittlichen Größe der Beere konnte der Dolcetto auf einen optimalen Zuckerwert und einen Gehalt an farbgebenden Substanzen zählen, der ihm eine satte Farbe und eine wichtige Struktur verleiht. Der Nebbiolo bewies wieder einmal seine einzigartige Verbindung mit dem Land, da es ihm auf erstaunliche Art und Weise gelang, sich perfekt an die Klimabedingungen anzupassen. Mitte September waren die Trauben unter technologischem Aspekt fast für die Lese bereit, während die phenolische Reife noch zunahm und sich in allen Gebieten um den 20. September herum stabilisierte, so dass mit der Lese begonnen wurde. Die Größe der Beere war im Vergleich zum Durchschnitt geringer, die Schale überwog daher im Verhältnis zum Fruchtfleisch. Diese Tatsache sollte zu einer besseren Extraktion der Tannin- und Aromastoffe beitragen, begünstigt auch durch den optimalen Alkoholgehalt, der den Prozess während der Mazeration unterstützt. Dank einer hohen Aufmerksamkeit auf die Säurewerte bei der Vinifikation und angesichts der anderen Voraussetzungen erwarten wir uns körperreiche Weine mit einem hervorragenden, langfristigen Ausbaupotential.