

## Weinlese 2014

Obwohl das Jahr 2014 im Vergleich zu den letzten Jahren eines der schwierigsten im Hinblick auf die Arbeit im Weinberg war, so hat es uns dennoch angenehme Überraschungen beschert, was die Qualität der vinifizierten Trauben betrifft, wobei dies auf die vorteilhafte Endphase der Saison zurückgeführt werden kann.

Bei der Betrachtung des Klimaverlaufs kann man erkennen, dass die thermischen Werte im Einklang mit denen der letzten Jahre stehen. Außerdem waren die Tage mit Temperaturen, die für den physiologischen Zustand der Reben als positiv betrachtet werden, über die ganze Wachstumszeit verteilt, und dies bereits zu Beginn des Winters, der von Anfang an milde Temperaturen verzeichnete. Der Frühling ist über die Weinberge der Langhe allmählich, aber frühzeitig eingebrochen und bewirkte somit einen früheren Vegetationsbeginn im Vergleich zum Vorjahr. Bereits in den ersten Phasen konnte man eine etwa stufenartige Entwicklung der Reben verfolgen. Die auf die mikroklimatische Vielfalt unserer Täler zurückzuführenden Unterschiede sind deutlicher zu erkennen gewesen als im Vergleich zu durchschnittlichen Situationen.

Der Beginn des Sommers brachte Temperaturen, die gänzlich der Jahreszeit entsprachen, und der kleine, im Frühjahr zustande gekommene vegetative Vorsprung konnte gehalten werden. Die Niederschlagsmenge im Sommer lag über dem Durchschnitt, nicht so sehr, was die Anzahl der Regentage betrifft, sondern eher in Bezug auf die Intensität der einzelnen Niederschläge. An einigen Tagen gab es regelrechte „Wasserbomben“, also starke und sehr lokalisierte Niederschläge. Besonders relevant waren die Regenfälle vom 23. und 29. Juli, die aber völlig unterschiedlich resultierten: In einigen Gebieten wurden 63 mm Regen an einem einzigen Tag verzeichnet, während 15 Kilometer weiter nur 13 mm ermittelt wurden. Die Regenmenge in Verbindung mit den im Durchschnitt nicht niedrigen Temperaturen hat ideale Voraussetzungen für den Pilzbefall geschaffen. Wie in keinem Jahr zuvor mussten die Winzer diesem Phänomen mit besonderer Aufmerksamkeit entgegenwirken, damit die Trauben gesund zur Reife gelangten. Die Wahl der richtigen Arbeitssysteme im Weinberg und sorgfältige Entscheidungen hinsichtlich der richtigen Zeiten für Eingriffe, war wie nie zuvor ausschlaggebend für die Gesundheit der Trauben. Zudem haben sich bei den Trauben zahlreiche aggressiv wirkende Phänomene bereits vor den Ausdünnungsarbeiten gezeigt: Dadurch konnten die Winzer durch gründliche Vorgehensweisen dieser Situation entgegenwirken und die Gefahr der Beerenfäule noch im Keim ersticken. Natürlich hat dies zu einer Verringerung der Produktion geführt, die sich im Vergleich zu den Vorjahren bereits weniger reichlich ankündigte. Der September war zweifellos vom Klima her sehr positiv, mit sehr guten Temperaturschwankungen, die auch im Oktober noch weiterhin stabil blieben, was insgesamt auf ausschlaggebende Weise zur guten Reife der Trauben und deren phenolischer Zusammensetzung beitrug.

Die weißen Rebsorten der Umgebung haben einen niedrigeren Ertrag im Vergleich zum letzten Jahr hervorgebracht, jedoch mit sehr ähnlichen Zuckerwerten und einer zuweilen ausgeprägten Säure, die auch für Frische in den Duftnoten garantieren dürfte.

Unter den roten Rebsorten ist der Dolcetto vielleicht der Wein, der mengenmäßig einen niedrigeren Ertrag verzeichnen musste, aber dafür sind in den Gebieten, wo die Ausdünnungs- und Säuberungsarbeiten im

Weinberg korrekt ausgeführt wurden, keine Probleme hinsichtlich der Gesundheit der Trauben aufgetreten und man kann damit rechnen, einen ausgeglichenen Wein zu gewinnen, der vielleicht etwas weniger strukturiert sein wird und weniger Alkohol enthalten wird, aber sicherlich ein größeres Spektrum an interessanten Düften und ausgeprägte Farbtöne offenbaren wird, was auf ein beachtliches Vorkommen der Anthozyane zurückzuführen ist, und dies besonders in den Anbaugebieten von Dogliani und Diano d'Alba. Die Situation des Barbera präsentierte sich bei der Weinlese einheitlicher. Dies, weil das Anbaugebiet umfassender ist und es dadurch schwierig ist, eine Durchschnittssituation abzuzeichnen. Generell haben die nicht sehr hohen Höchsttemperaturen im August den Säuregehalt beeinflusst, der – ohnehin schon eine genetische Eigenschaft der Rebsorte – bei niedrigeren Höchsttemperaturen noch besonders hervorgehoben wird. Dennoch kann man nach der Fermentation mit einem Rückgang rechnen, so dass ein besseres Gleichgewicht und eine gute Haltbarkeit garantiert werden kann, dies auch in Anbetracht des massiven Vorkommens an phenolischen Substanzen.

Der Nebbiolo hat ein interessantes Potential und zeigt eine wirklich erstaunliche Fähigkeit zur Anpassung an unsere Region. Die gut bearbeiteten Weinberge mit luftig gehaltenen Trauben zeigen keinerlei Fäulniserscheinungen. In dem Gebiet von Barolo zeigt sich die Situation uneinheitlicher im Vergleich zu den letzten Jahren. Dies nicht zuletzt aufgrund der Hagelfälle, von denen fleckenartig einige Anbaugebiete betroffen wurden. Im allgemeinen kann man aber sagen, dass die besten Resultate in jenen Weinbergen erzielt wurden, die am besten und am sorgfältigsten im Einklang mit dem klimatischen Verlauf bebaut wurden, also jene, die zur rechten Zeit ausgedünnt und entblättert wurden, mit korrekten Schutzmaßnahmen behandelt wurden, die in sonnigen Lagen liegen und auf gut gelüfteten und drainierten Böden. Besondere Erwähnung verdient das Gebiet von Barbaresco, wo vom klimatischen Gesichtspunkt eine günstige Situation verzeichnet wurde: Man denke nur daran, dass die Niederschläge hier eine Intensität hatten, die dreimal niedriger war als in den anderen Teilen des Piemont und dass es keine Hagelfälle gab.

Was den Nebbiolo betrifft, so können wir allgemein Weine erwarten, die einen mittleren Alkoholgehalt haben, sich elegant, ausgeglichen, mit einer guten Säure und demzufolge mit hohem Alterungspotential sowie mit ausgezeichneten Duftnoten mit mineralischen Komponenten präsentieren werden.

Letztendlich bestätigt der Jahrgang 2014, wie voreilig es ist, in der Langa allzu früh Voraussagen zu machen, da sich wieder herausgestellt hat, wie fundamental die letzte Phase der Saison für die Endqualität der Trauben und der Weine ist.