



Weinlese 2003

Allgemeine klimatische Eigenschaften des Jahrgangs 2003

Der Jahrgang 2003 wurde aus klimatischer Sicht durch eine stabile, sonnige Wetterlage und geringen Niederschlägen gekennzeichnet. Diese Faktoren haben im Gebiet zu einem Anstieg der Temperaturen bis zu geschichtlichen Höchstwerten geführt, die für einen außergewöhnlich langen Zeitraum anhielten.

Vergleichen wir die in unserem Besitz befindlichen Daten, stellt sich heraus, dass die Summe der addierten Temperaturen über 10 °C für den Zeitraum Januar – August 2003 einen Wert von 1740 °C gegenüber den 1392 °C des gleichen Zeitabschnitts des Vorjahres erreicht hat. Nehmen wir nun das Jahr 1997 zum Vergleich, ein Jahrgang, der als einer der wärmsten des vergangenen Jahrhunderts in die Geschichte eingegangen ist, ergibt sich eine Wärmesumme zu Ende August von 1400 °C. Umgesetzt in die Praxis bedeutet dies, dass die der Pflanze nützlichen Wärmesumme am Ende August 2003 der von Ende September 1997 oder der von Ende Oktober 2002 ähnelt.

Aus physiologischer Sicht ist der Jahrgang gegenüber dem langjährigen Durchschnitt verspätet gestartet. Der Austrieb der Reben fand ca. 15 Tage später statt. Die Rebblüte allerdings erfolgte dank der steigenden Temperaturen Ende Mai und somit in Konkordanz mit den vorhergehenden warmen Jahrgängen.

Ein Hinweis auf den vegetativen Vorsprung der Reben von ca. 15 Tagen, mit einer relativen Angleichung der diversen Rebsorten, zeichnete sich mit dem Beginn der Traubenreife, die bei frühreifen Traubensorten wie dem Dolcetto in der ersten Julihälfte und bei spätreifenden Gewächsen wie dem Nebbiolo gegen Ende Juli stattfand.

Unter dem Gesichtspunkt Niederschlagsmenge präsentierte sich der Jahrgang 2003 sehr spärlich: bis Ende August wurde ein Gesamtniederschlag von 265 mm gegenüber den 830 mm von 2002 und den 390 mm von 1997 verzeichnet.

Kommentar zur Weinlese

In den ersten Septembertagen zeichnete sich ein Wetterumschwung ab. Zwar blieb uns weiterhin das schöne Wetter erhalten, jedoch kam es zu einem allgemeinen und plötzlichen Abfall der Temperaturen. Diese Konditionen blieben stabil und wurden lediglich durch einige gemäßigte Niederschläge günstig unterbrochen.

Die Weinlese der weißen Rebsorten (Chardonnay, Sauvignon blanc, Favorita und Arneis) wurde praktisch in der ersten Septemberdekade abgeschlossen. Der allgemeine Zustand ist sehr gut: mittelhoher Alkohol- und ausgeglichener Säuregehalt, vielversprechende Aromen.

Die Dolcetto-Lese wurde in der ersten Septemberhälfte beendet. Die ersten Daten aus den Kellern weisen auf Weine von großer Potenz hin: optimale Alkohol- und ausgeglichene Säurewerte, sehr intensive Farbe.

Die Schönwetterlage und der vortreffliche Gesundheitszustand des Lesegutes haben eine sorgenfreie Weinlese für Barbera und für Nebbiolo in den Lagen, in denen der Reifegrad der Weinbeeren optimal erreicht wurde, ermöglicht.

Auf einigen Weintrauben, die intensiver Sonneneinstrahlung ausgesetzt waren, wurden Verbrennungen festgestellt. Die ersten Hinweise aus den Kellern bezeugen jedoch ein hohes qualitatives Niveau: Weine von hohem Alkoholgehalt, passende Säure und intensive Farbe für Barbera und in der Norm liegend bei Nebbiolo.

Die mittlerweile beendeten Arbeiten werden uns diesen Jahrgang als eine von großer Ausgeglichenheit gekennzeichnete Weinlese archivieren lassen. Hierzu haben die klimatischen Konditionen, die unter Berücksichtigung der Reifezeiten der einzelnen Rebsorten und Weinberge einen geordneten Ablauf der Weinernte ermöglicht haben, beigetragen.

