

MERUM

ITALIEN-MAGAZIN FÜR WEIN, OLIVENÖL, REISEN UND SPEISEN



25. Jahrgang
www.merum.info
Nr. 6/18, Dezember 2018
EUR 13,50/CHF 16,-



DOSSIER VENDEMMIA 2018 Viel und gut!
DER AGRONOM ERKLÄRTS Winzergenossenschaften
„ROHMILCH!“ Käse oder nicht?
MERUM SELEZIONE Barolo, Chianti,
Sangiovese aus der Romagna



Dossier Vendemmia 2018
Viel und gut!

Nach einem mageren 2017 kann das Weinland Italien wieder aufatmen.

Die Erträge liegen in allen Regionen deutlich über denen des Vorjahres. Bis zum Hochsommer hatten die Winzer aufgrund reichlicher Niederschläge und hoher Temperaturen beide Hände voll zu tun, um die Reben gesund und die Vegetation unter Kontrolle zu halten. Bemerkenswert an diesem Sommer war, dass manche Gegenden regelmäßige Niederschläge erhielten, andere fast drei Monate lang unter Trockenheit litten. Entscheidend für das Jahrgangs-Happy-End waren dann die Niederschläge im September und der lange, ideale Herbst, der den Winzern alle Zeit ließ, ihre Trauben im besten Moment zu lesen.

*Text: Fabian Hörack, Andreas März
Bilder: Andreas März, Heiko Mattern*

Knackige Nosiola-Trauben im Valle dei Laghi (Trentino)

Valle d'Aosta (+30%)

2018 konnte im oberen Teil des Alpentals wieder eine normale Weinlese durchgeführt werden, die in der letzten Augustwoche mit den ersten Trauben für die Schaumweinproduktion begann und Mitte Oktober mit Fumin, Nebbiolo und Syrah endete. Nachdem es 2017 durch Frost verursacht, bis zu 40-prozentige Ausfälle beim Blanc de Morgex gegeben hatte, kehrten dieses Jahr 90 Prozent der damals geschädigten Reben zu normaler Produktivität zurück. Anders die Situation im unteren Talbereich, wo allein im Mai mehr Niederschlag fiel als im gesamten letzten Jahr, was an den dortigen Pergeln zu Ernteaussfällen durch Falschen Mehltau führte. Insgesamt ist dieses Jahr mit höheren Säurewerten und langlebigeren, intensiver duftenden Weinen zu rechnen.

Piemont (+15%)

Während der Erntezeit von Ende August bis Mitte Oktober war es warm und sonnig, teilweise auch windig, mit guten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden und nur vereinzelten Regenfällen, die die Weinlese nicht störten. Dies begünstigte die Reifung der roten Trauben, die schnell abtrockneten, so dass sich keine Botrytis entwickeln konnte. Vor allem die spätreifenden Sorten profitierten davon. Der Gesundheitszustand der Trauben war gut, die Beeren groß und reich an Most.

Insgesamt war die Qualität der Trauben ausgezeichnet. Besonders die Grundweine der Metodo Classico haben gute Säurewerte und ein ausgewogenes Geruchsprofil, auch der Moscato besticht mit hohem Säuregehalt. Die Nebbiolo für den Barolo und Barbaresco DOCG profitierten vom günstigen Septemberklima, erste Analyseergebnisse zeigten einen guten Zuckergehalt und ideale Voraussetzungen für den Ausbau im Holzfass.

Filippo Mobrì,

Konsortium Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

„Obwohl die Ernte 2018 recht komplex war, kann sie als gut bis ausgezeichnet beschrieben werden. Sowohl der Winter als auch der Frühling hatten milde Temperaturen und viel Niederschlag, allein im Mai zählten wir 18 Regentage. Einerseits war der Regen willkommen, da er die von der Dürre 2017 ausgezehnten Wasservorräte wieder auffüllte und ein schnelles Wachstum förderte, andererseits erforderte er aber auch eine sorgfältige Bewirtschaftung der Weinberge und Pflanzenschutzmaßnahmen, um den beim feuchten Wetter gedeihenden Falschen Mehltau zu bekämpfen. Auch der Sommer war sehr feucht und niederschlagsreich, was umfangreiche Ausdünnungsarbeiten



Sergio Germano,
www.ettoregermano.com

„Insgesamt eine gute Blüte, nur dort, wo die Reben im vergangenen Jahr stark unter der Trockenheit gelitten haben, war der Ansatz uneinheitlich. Im niederschlagsreichen Frühjahr mussten wir uns sehr anstrengen, dass uns die Attacken des Falschen Mehltaus nicht überrannten und die spontane Vegetation nicht zu hoch wuchs. Wir schafften es, unsere Trauben gesund in den Sommer zu bringen. Unsere Reben stehen auf Kalkböden und liegen auf rund 400 Meter Höhe, sie brauchen viel Sonne und Wärme, um auszureifen, und diese bot ihnen dieser Sommer. In ein paar Tagen wird die Ernte der Trauben für den Barolo abgeschlossen sein. Sie verlief, genauer: verläuft problemlos, die Moste und Jungweine besitzen alles, was auf große Barolo hoffen lässt.“ Ein Barolo-Hektar kostet um eine Million Euro, überlegt man sich da nicht manchmal, ein paar Hektar zu verkaufen und sich ein sorgloses Leben ohne die ganze Plackerei zu machen? „Wenn man als Bauer auf die Welt kommt, kann man sich nicht vorstellen, nichts mehr zu tun, die Arbeit ist Teil des Lebens. Meine Aufgabe ist es, den Wert meines Landes für die Nachkommen zu erhalten. Im Gegenteil: Diese hohen Landpreise sind für uns Barolo-Winzer nicht positiv, denn sie verbieten uns, mal einen halben Hektar Land hinzuzukaufen. Noch schlimmer ist dies: Wenn einer mehr als ein Kind hat und das Erbe dann aufgeteilt wird, dann müssen Weinberge oder der ganze Betrieb verkauft werden, um die Erben auszahlend. Die einzigen, die dann kaufen können, sind Auswärtige mit viel Geld.“



Chiara Ricci und Benedetta Arlunno,
www.cantalupo.net

„Insgesamt war es bei uns im Nordpiemont bis jetzt ein sehr ausgewogenes Jahr, mit weniger Sonne als 2017, aber dafür etwas mehr Niederschlägen. Die Lese ist jetzt aber erst zur Hälfte abgeschlossen. Alberto, unser Vater, ist jeden Tag im Weinberg. Die Zuckergrade lassen uns Alkoholgehalte um 14 bis 14,5 Prozent erwarten, also immer noch leicht über dem üblichen Mittel. Mengenmäßig liegen wir mehr oder weniger wie letztes Jahr, wir sind sehr zufrieden.“

erforderte. Die heißen, klaren und windigen Tage im September mit optimalen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht sorgten für gute Zuckerwerte und gute Tanninreife.

Die Ernte begann Anfang September mit Moscato und Brachetto. Mitte des Monats waren Cortese, Dolcetto und Grignolino an der Reihe, und Ende September Barbera und Ruchè. Die Weinlese endete im Oktober mit Freisa, Albarossa und Nebbiolo.

Als besonders vielversprechend erweist sich der Jahrgang für den Barbera, von dem wir ausgewogene Weine mit großer Eleganz und frischer Säure erwarten. Quantitativ gesehen war die Ernte 2018 normal. Da die Weinberge dieses Jahr weder unter Dürre noch unter Frost zu leiden hatten wie 2017, konnten wir wieder normale Mengen ernten.“

Lombardei (+22%)

Eher niedrige Temperaturen nach relativ heißen Tagen im Frühling waren sehr nützlich, um die anfängliche Belastung durch Krankheiten (insbesondere Falscher Mehltau) und Insekten zu reduzieren. Der Austrieb verlief ziemlich regelmäßig, der Fruchtansatz war gut bis exzellent. Der Farbumschlag der roten Sorten vollzog sich hingegen sehr langsam und war besonders für den Pinot Noir schwierig. Das Wachstum war ausgezeichnet mit einer Tendenz zur Überproduktion in manchen Gegenden, die aber durch den Ende Mai vielerorts auftretenden Befall der Gescheine mit Falschem Mehltau kompensiert wurde.

Die allgemein guten Wetterbedingungen und Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht beschleunigten weder den Farbumschlag noch die Reifung, die sich zwar gleichmäßig, aber mit einer durchschnittlichen Verzögerung von acht bis zehn Tagen gegenüber 2017 langsam vollzog.

In der gesamten Lombardei wurden gute bis exzellente Qualitäten gelesen. Die weißen und frühreifen Sorten haben überdurchschnittliche pH-Werte und damit weniger Säure, die Zuckersynthese erfolgte gleichmäßig, aber langsam. Interessant ist die Entwicklung der roten Sorten, bei denen die Ausdünnung entscheidenden Einfluss auf die Qualität hatte.

Silvano Brescianini,

Konsortium Franciacorta

„Nachdem 2017 mit einem viel zu frühen Austrieb und den anschließenden schweren Frostschäden schlimm begonnen hatte, startete die diesjährige Vegetationsperiode mit einem regulären Austrieb in den ersten zehn Apriltagen. Entgegen der Befürchtungen von Winzern und Ag-



Elena Fay,
www.vinifay.it

„Bis jetzt war es ein sehr gutes Jahr, wir hatten keinen Trockenstress wie in anderen Regionen, es hat zu den richtigen Zeitpunkten die richtige Menge geregnet und war nicht ganz so heiß wie letztes Jahr. Von den vereinzelten Hagelschauern im Sommer haben wir nichts abbekommen. Die Terrassenweingärten mit wenig Boden sind ein bisschen trockener, so dass wir dort schon mit der Lese begonnen haben. In den anderen Weinbergen mit mehr Bodentiefe haben wir perfekte Trauben gelesen. Mengenmäßig sind wir auch sehr zufrieden. Wir müssen schauen, wie sich die Säure entwickelt, aber da wir im Valtellina auf großer Höhe arbeiten, zählen zu niedrige Säurewerte eigentlich nie zu unseren Problemen.“



Silvia Loschi,
www.baronepizzini.it

Neben dem Schaumweinbetrieb in der Franciacorta betreibt Barone Pizzini in der Maremma und den Marken weitere Weingüter. „2018 ist für die Franciacorta ein erfreuliches Jahr. Besonders für Barone Pizzini: 20 Jahre Bioproduktion! Von sich reden machen wird auch unser Metodo Classico aus je 20 Prozent Chardonnay und Blauburgunder, sowie 60 Prozent Erbamato, eine alte, einheimische, fast vergessene Sorte, sehr spätreifend mit hoher Säure. Erbamato ist neuerdings auch Teil der offiziellen Franciacorta-Zusammensetzung, wenn auch nur bis zu zehn Prozent. Um die neue alte Sorte besser kennenzulernen, werden wir in den kommenden drei Jahren den Anteil des Erbamato sowie des Chardonnays und des Blauburgunders variieren. Anhand der drei Schaumweine mit unterschiedlichen Erbamato-Anteilen werden wir dann entscheiden, wie wir die Erbamato im Franciacorta einsetzen werden. 2018 war in der Franciacorta ein sehr frischer, stressfreier, ertragreicher Jahrgang mit guten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden. Erntebeginn war der 6. August, ein für die Franciacorta normaler Zeitpunkt. Die Grundweine sind vielversprechend.“

ronomen reagierten die vom Vorjahresfrost geschädigten Reben sehr gut, die damals mit Bedacht durchgeführten Grün- und Holzschnittarbeiten zeigten eine positive Wirkung. Es bildeten sich sehr viele Triebe, man musste deutlich mehr zurückschneiden und ausdünnen als sonst. Durch den überdurchschnittlichen Fruchtansatz näherte sich das Produktionspotenzial der vom Produktionsreglement vorgeschriebenen Grenze von 12 000 Kilogramm Trauben pro Hektar.

Mai, Juni und Juli waren von recht häufigen, teilweise intensiven Regenfällen geprägt. Der Juli war sogar mit Abstand der regnerischste der letzten Jahre. Es fielen mehr als 230 Millimeter Regen, die Hälfte davon in nur zwei Gewittern mit Hagelschauer. Glücklicherweise hielten sich die Schäden der betroffenen Weinberge in Grenzen und der Gesundheitszustand der Trauben blieb bis zur Ernte stabil. Die Weinlese war sehr lang und begann südlich des Monte Orfano um den 8. August. Die meisten Betriebe starteten aber erst Mitte August und waren in den ersten Septembertagen fertig. Die Erntemenge war hoch und der Zustand der Trauben verspricht gute Qualitäten.

Von der Verkaufsfond ist zu berichten, dass die Schweiz dieses Jahr mit 17 Prozent Zuwachs Japan als wichtigsten Auslandsmarkt abgelöst hat.“

Trentino Südtirol (+18%)

Nach dem turbulenten Vorjahr ist in diesem Jahr mit guten Ergebnissen bei den Südtiroler Weißweinen, bei den Rotweinen aus Cabernet, Merlot und Lagrein sogar mit einem Spitzenjahrgang zu rechnen. Die Mengen kehrten wieder zur Normalität zurück. Der Austrieb verlief zunächst zögerlich, wurde dann aber vom warmen und feuchten Wetter stark angetrieben, so dass man sich schon im Frühjahr auf einen frühen Erntebeginn einstellen konnte. Der Sommer verlief heiß und trocken. Die Weinlese begann am 20. August in den tieferen Lagen. Ab Mitte September beruhigte sich das Wetter wieder und es gab perfekte Voraussetzungen für die Reifung und Aromabildung der späteren Sorten und Trauben in höheren Lagen.

Insgesamt ist mit guten Weinqualitäten zu rechnen. Rund um Bozen war 2018 vor allem ein Jahr für den Lagrein, der mit intensiver Farbe und kräftigen Gerbstoffen aufwartet, während es beim Vernatsch einige Probleme mit der Kirschessigfliege gab. Die Weißweine aus hohen Lagen enthalten, bedingt durch den milden Sommer, teilweise weniger Säure, zeigen sich aber sehr aromatisch.

Im Trentino wuchs die Erntemenge noch stärker als in Südtirol. Dank einer deutlichen Abnahme vor allem der Tiefsttemperaturen in der letzten Septemberwoche



Marco Zanoni,
www.masofurli.it

Maso Furli ist eines der nicht sehr zahlreichen Weingüter im Trentino. Der Grund für die geringe Zahl der Selbstvermarkter: Das Traubengeld ist hoch, die Flaschenpreise sind tief, so ziehen es die Produzenten vor, ihre Trauben den Genossenschaftskellereien zu überlassen, statt sich mit diesen auf einen von Anfang an verlorenen Konkurrenzkampf im Markt einzulassen. „Ende August sanken die Temperaturen, was zur Folge hatte, dass die Reife gemächlich verlief und der Lesetermin im normalen zeitlichen Rahmen lag.“ „Normal“ bedeutet heute allerdings nicht dasselbe wie noch vor zwanzig, dreißig Jahren. Was man heute als normal hinnimmt, galt vor dem Klimawandel als außerordentlich früh. „Den Sauvignon zum Beispiel haben wir am 18. September gelesen, der Weinberg liegt zwischen 400 und 450 Meter. Bei dieser Sorte suche ich nicht pflanzliche Noten, sondern eher Zitrusaromen, Grapefruit und so, eher reife Noten. Auch in dieser Hinsicht ist 2018 ein sehr schöner Jahrgang!“



Markus Prackwieser,
www.gumphof.it

„Bei uns im südlichen Eisacktal spüren wir tagsüber den Einfluss des mediterranen Klimas, während in der Nacht kühle Luft aus den Dolomiten herunterfließt. Das bringt einerseits Reife, andererseits Frucht und Frische, vor allem in unseren Weinbergen auf 400 bis 550 Meter Höhe. Wir können uns deshalb leisten, die Trauben vergleichsweise lange am Stock zu lassen. 2018 war es im September anfänglich sehr warm, sodass ich einen ersten Teil geerntet habe. Dann habe ich aber gewartet und den zweiten Teil erst Ende September, Anfang Oktober, bei zehn Grad tieferen Temperaturen gelesen. Für Weißweine ist 2018 ein sehr gutes Jahr, aber auch für Rotweine, wenn man genügend Geduld hatte mit der Lese. Ich vergleiche den aktuellen Jahrgang mit dem 2016er, bei beiden hatten wir einen idealen Herbst, der für unsere Weine entscheidend ist.“

und des trockenen Wetters zog sich die Weinlese für Merlot, Cabernet, Enantio, Nosiola und Traminer aromatico bis Mitte Oktober hin. In Größe und Gewicht über dem Durchschnitt liegende Trauben erlaubten hohe Mostausbeuten.

Graziano Molon, Konsortium Vini del Trentino

„Wir hatten trotz eines sehr strengen Winters keinerlei Frostschäden, der Austrieb war aufgrund guter Wasserreserven optimal, wenn auch zehn Tage später als im Durchschnitt der letzten 30 Jahre. Die ersten Phasen des Pflanzenwachstums liefen schnell ab. Im Mai und der erste Junihälfte hat es häufiger geregnet, was zu Problemen mit verstärktem Blattwachstum geführt hat, die Pflanzen bildeten teilweise bis zu vier neue Blätter pro Woche. Die gute Fruchtbarkeit, mittelgroße Trauben und die ständige Verfügbarkeit von Wasser haben eine insgesamt optimale Weinlese ermöglicht. Auch mengenmäßig sind wir nach zwei ertragsschwachen Jahren wieder im grünen Bereich. Der Trento DOC wächst, dem nationalen Trend für Metodo Classico entsprechend, konstant. Auch das Interesse an den autochthonen roten Sorten nimmt zu, die Weißen erholen sich nach einer leichten Durststrecke wieder.“

Veneto (+17%)

Zum Produktionsanstieg gegenüber 2017 trug nicht nur das bessere Wetter bei, sondern auch die Tatsache, dass neue Rebflächen (vor allem Prosecco DOC und Pinot Grigio delle Venezie) erstmals in Ertrag gingen.

Während der gesamten Weinlese, die in der ersten Augusthälfte (etwa 7 Tage früher als im Vorjahr) begann, gab es nur einen Tag Regen, so dass alle Erntearbeiten bei optimalen Wetterbedingungen durchgeführt werden konnten. Dementsprechend waren die Trauben in perfektem Gesundheitszustand. Die Mostausbeute war bei allen Sorten leicht überdurchschnittlich, die Fermentationen verliefen problemlos, aufgrund der hohen Außentemperaturen oft unter kontrollierter Kühlung. Der Produktionszuwachs und die ständig zunehmende Menge maschinell geernteter Trauben sorgten mancherorts für logistische Probleme bei deren Anlieferung und der Lagerung.

Die Qualität der 2018er ist für alle Sorten gut, vor allem bei den spätgelesenen, die nochmal von Regenfällen und Sonnenschein profitieren konnten. Die Prosecco weisen die richtige Menge an Äpfelsäure und ein interessantes aromatisches Profil auf.

Auch bei den Weinen auf Garganega- und Corvina-Basis kann man auf gute bis exzellente Weinqualitäten, insbesondere aus den Hügelagen, hoffen.

Die italienische Weinproduktion der letzten 37 Jahre (in Millionen Liter)

1982	7265
1983	8328
1984	7090
1985	6258
1986	7709
1987	7583
1988	6101
1989	6033
1990	5493
1991	5979
1992	6869
1993	6267
1994	5929
1995	5620
1996	5854
1997	5056
1998	5714
1999	5807
2000	5409
2001	5229
2002	4460
2003	4409
2004	5315
2005	5057
2006	4963
2007	4251
2008	4625
2009	4542
2010	4675
2011	4270
2012	4108
2013	4797
2014	4209
2015	4935
2016	5414
2017	4250
2018	4900
Siebenunddreißigjahresmittel 1982-2018	
	5534
Dreißigjahresmittel 1989-2018	
	5148
Zehnjahresmittel 1999-2008	
	4953
Zehnjahresmittel 2009-2018	
	4610
Fünfjahresmittel 2009-2013	
	4478
Fünfjahresmittel 2014-2018	
	4742
Dreijahresmittel 2016-2018	
	4855

Quellen: Assoenologi / ISMEA

Aldo Lorenzoni,
Konsortium Soave

„Das Wetter hielt 2018 einige Herausforderungen bereit. Die Temperaturen lagen leicht über dem Durchschnitt und beschleunigten Austrieb und Blüte. Den Niederschlagsverlauf kann man als tropisch bezeichnen, mit starken Regenfällen, die sich mit heißen und sonnenreichen, wenn auch windigen Tagen abwechselten. Austrieb, Blüte, Traubenschluss und Farbumschlag erfolgten früher, was bei Chardonnay und Trebbiano di Soave für frühere Lesetermine gesorgt hat, nicht aber bei der eher spätreifenden Hauptsorte Garganega. Auch wenn die Gesamtregensmenge nicht weit über dem Durchschnitt lag, machten die Feuchtigkeit der Blätter und Trauben, der teilweise sehr starke Wind und das insgesamt unsichere Wetter die Wahl des Zeitpunkts und der Methoden der anzuwendenden Pflanzenschutzmaßnahmen im Weinberg zu einer Herausforderung. Es gelang uns jedoch, eine wirksame Abwehrlinie gegen den Falschen Mehltau und andere Krankheitserreger zu definieren, kritische Situationen zu verhindern und die Trauben unter perfekten Gesundheitsbedingungen reifen zu lassen. Wer gut im Weinberg gearbeitet hat, die Trauben sorgfältig selektionierte und die Geduld hatte, auf die perfekte Reife zu warten, kann nach Abschluss der Ernte am 17. Oktober auf Weine von hoher Qualität hoffen.“

Wo mangels Ausdünnung und Selektion hohe Mengen, aber keine ausreichenden Qualitäten geerntet werden konnten, wurden die Trauben auf andere Appellationen wie die DOC Garda und delle Venezie DOC oder IGT-Weine deklassiert. Dadurch wird 2018 zu einem der knappsten Jahrgänge seit langem, was angesichts des historischen Tiefstands der Lagerbestände bei einigen Produzenten schon im Frühjahr zu wirtschaftlichen Problemen führen könnte. Auch leichte Preiserhöhungen sind nicht auszuschließen.“

Giovanni Ponchia,
Konsortium Colli Berici

„Das Jahr 2018 war vom Frühjahr bis Ende Juni von häufigen Regenfällen geprägt. Der Sommer war, wie die meisten der letzten Jahrgänge, heiß, aber zum Glück frei von Schäden durch Gewitter und Hagelschläge. Ende August begann die Ernte für weiße Sorten wie Pinot Bianco. Fast alle roten Trauben, besonders Merlot und Tai Rosso reiften etwas früher als sonst. Sowohl weiße als auch rote Trauben hatten hohe Zuckerwerte und einen optimalen Säuregehalt. Durch die anhaltende Wetterstabilität des Monats August und die hervorragende Reifung der Polyphenole lassen sich strukturierte Rotweine mit zarten und weichen Tanninen voraussehen. Für die Weißweine, insbesondere aus Garganega, Pinot Bianco und Sauvignon, erwarten wir intensive Weine mit einem



Claudio Gini,
www.ginivini.com

Der Biobetrieb von Sandro und Claudio Gini gehört zur Soave-Elite, seit ein paar Jahren erzeugt er auch Valpolicella und Amarone. „Das Besondere am 2018er-Jahrgang? Zum Beispiel, dass wir heute, am 13. Oktober, noch zehn Tage Weinlese der Soave-Trauben vor uns haben, erst die Hälfte liegt hinter uns. Heute haben wir mit den Garganega-Trauben der älteren Weinberge für unsere Auslesen begonnen. Die Trauben sind wunderschön, die Säure ist hoch, die Reife geht noch weiter, hier und dort entwickelt sich sogar etwas Edelfäule. Auf jeden Fall erwarten wir einen ausgewogenen Jahrgang mit 12,5 bis 13 Volumenprozent Alkohol. Die Trauben für den Amarone haben wir bis gestern gelesen, jetzt ernten wir den Valpolicella. Auch bei den Roten ist die Qualität perfekt. Diese vergleichsweise späte Ernte können wir uns nur erlauben, weil unsere Valpolicella-Weinberge in der Höhe liegen.“



Silvio Piona,
www.albinopiona.it

„Mit dem Bardolino geht es wieder aufwärts! Zum Glück sind wir eine Generation von Winzern, die wissen, wie wichtig Qualität für unsere Zukunft ist. Bald gibt es auch drei neue Teilgebiete: im Norden der Bardolino Monte Baldo, der Bardolino La Rocca im Zentrum und der Bardolino Sommacampagna im Süden. Den 2018er muss ich erst noch abpressen, wir haben ziemlich spät geerntet. Die Weine sind vielversprechend, mit einer guten Säure. Es wird elegante, fruchtige Bardolino geben!“

ausgewogenen Säuregerüst und eher fruchtigen als blumigen Noten.“

Innocente Nardi,
Konsortium Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG

„Nach einem kalten, aber nicht zu harten Winter und einem kühlen Vorfrühling gab es einen regulären Austrieb, gefolgt von einem Temperaturanstieg und einem Wechsel zwischen Niederschlägen und sonnigen, aber nicht zu heißen Tagen. Diese Wetterbedingungen haben zu einem gleichmäßigen Wachstum mit leicht verfrühter Reifung der Trauben geführt. Der Monat August war durch überdurchschnittliche Tiefsttemperaturen gekennzeichnet, die den Säuregehalt der Weine leicht beeinflussten. Die ersten Glera-Trauben wurden gegen Ende der ersten Septemberwoche geerntet, beginnend mit den jüngsten und am besten exponierten Weinbergen im wärmeren südöstlichen Teil der Appellation. Die Erntemenge dürfte leicht über der von 2017 liegen. Der Reifeverlauf und die wöchentlichen Verkostungen der perfekt gesunden Trauben durch Önologen des Konsortiums zeigten, dass 2018 mit seinem milden Klima und wenig Niederschlägen ausgezeichnete Weinqualitäten im gesamten Appellationsgebiet erwarten lässt.“



Christian Zanetti,
www.cadeizago.it

„Die Glera ist eine sehr fruchtbare Sorte. Schon vor der Blüte haben wir gesehen, dass der Behang zu groß war. Ich bin kein Freund der Ertragskontrolle im Traubenstadium, deshalb haben wir überzählige Gescheine sofort entfernt. Das hat uns dann einen vernünftigen Ertrag gebracht. Am 12. September, also nicht sehr früh, haben wir mit den Erntearbeiten begonnen. Für unsere Art von Prosecco – den col fondo – brauchen wir reife Trauben. Wir sind immer eine gute Woche später dran als die Kollegen. Unser 2018er erscheint mir sehr ausgewogen. Hätten wir den ganzen Ertrag hingelassen, wäre es ein ziemlich dünner Wein geworden.“

Friaul (+15%)

Ein günstiger Wetterverlauf hat die Entwicklung der Pflanzen beschleunigt und schon Mitte Mai die Reblüte eingeleitet. Sowohl in den Hügeln als auch in der Ebene gab es bis auf sporadische Fälle von Echtem und Falschem Mehltau keine besonderen Probleme. Die Rekordwärme der ersten zehn Augusttage hat den Reifeprozess der Trauben stark beeinflusst und die Winzer vielerorts zur Notbewässerung gezwungen. Von Ende August bis Mitte Oktober war die gesamte Region von einem typischen Sommerklima betroffen, mit Temperaturen, die deutlich über dem saisonalen Durchschnitt lagen, aber von einer hervorragenden Belüftung durch östliche Winde begleitet wurden. Diese idealen klimatischen Bedingungen haben bei allen Sorten eine perfekte Reifung ermöglicht. Die Trauben waren dickschalig und reich an Most mit guten Zucker- und Säurewerten.

Die Gärungen verliefen ohne besondere Probleme, die zu erwartende Weinqualität ist optimal. Die Ernte begann wenige Tage vor dem 15. August, vor allem in neuen Weinbergen und bei pilzresistenten Sorten, und endete mit den späten Sorten Verduzzo und Picolit (für weiße Süßweine wie den Ramandolo DOCG) sowie Refosco im mit bis zu 28 Grad immer noch sommerlichen Oktober.



Valter Vannucci,
www.lisneris.it

„2018 war ein schönes Jahr mit optimalem Wetterverlauf und einer langen Weinlese, die sehr früh begann und Anfang Oktober zu Ende ging. Dieses Jahr hat es im Gegensatz zu 2017 in den richtigen Momenten geregnet, die Anlagen zur Tröpfchenbewässerung, die wir auf unseren 75 Hektar Rebläche haben, mussten deutlich seltener benutzt werden als im Vorjahr, das in Rückhaltebecken gesammelte Wasser hat in den meisten Fällen gereicht, um auch die niederschlagsarme Zeit zu überstehen.“

Ligurien (+20%)

Der relativ unproblematische Wetterverlauf und der perfekte Gesundheitszustand ermöglichten in den acht DOC-Gebieten Liguriens eine optimale Weinlese mit Mengen, die sich wieder im normalen Bereich bewegen, und vielversprechenden Qualitäten. Insbesondere beim Vermentino sind die Mengen gegenüber dem Vorjahr stark angestiegen. Nur in den Cinque Terre hat es zwei Monate nicht geregnet, besonders starke Winde vom Meer zur Weinlesezeit Anfang September machten den Winzern ebenfalls Sorgen. Die bis Anfang November angetrockneten Trauben für den Sciacchetrà sind hochkonzentriert und versprechen einen sehr guten Süßwein.



Filippo Rondelli, www.terrebianche.com

„Endlich hatten wir wieder mal eine normale Weinlese. Normal im Sinne eines klassischen Reifeverlaufs, weder verfrüht noch verspätet. Gleichzeitig muss ich sagen, dass dieser normalen Weinlese ein eher kompliziertes Jahr vorausging. Wir hatten in Ligurien gegen den Falschen Mehltau zu kämpfen, der normalerweise nicht unser Hauptgegner ist. Für die Weißen (Vermentino und Pigato) war es ein optimales Jahr, weil sie natürlicherweise besser diesen Krankheiten widerstehen. Bei den Rossese wars ein wenig schwieriger, aber ich will mir zum jetzigen Zeitpunkt noch kein abschließendes Urteil bilden. 2017 hatten wir nach einer sehr trockenen Weinlese Trauben, die eher feingliedrige Weine ergeben haben. Dieses Jahr ist völlig anders und erinnert mich eher an 1996 mit strukturierten Weinen mit hoher Säure, die erst nach einer gewissen Lagerung ihr ganzes Potenzial gezeigt haben.“

Die fettesten Jahre seit 1950 (in Millionen Liter)	
1973	7672
1974	7687
1979	8515
1980	8655
1983	8328
1986	7709

Quelle: Assoenologi

Die magersten Jahre seit 1950 (in Millionen Liter)	
1950	4105
1957	4284
2007	4251
2011	4270
2012	4108
2017	4002

Quelle: Assoenologi

Emilia Romagna (+18%)

Die ab Ferragosto gelesenen frühreifen Sorten der Romagna wie Chardonnay und Pinot Bianco waren in bestem Zustand. Die Albana-Weine sind dieses Jahr weniger strukturiert, dafür aber frischer und fruchtiger. Mehr als zufriedenstellend die roten Sorten, die trotz Sommerhitze kaum Trockenstress hatten. In der Emilia konnten trotz stark angestiegener Produktionsmengen hervorragende Lambrusco-Qualitäten geerntet werden. Insbesondere Salamino und Grasperossa zeichneten sich durch perfekte Reife und Zuckergrade aus. Nur beim Lambrusco di Sorbara gab es vereinzelte Produktionseinbußen durch Krankheiten nach dem verregneten Frühjahr.

Giordano Zinzani, Konsortium Vini di Romagna

„2018 hat es in den richtigen Momenten geregnet, wir haben gute Mengen und Qualitäten erzielt. Austrieb, Blüte und Fruchtansatz verliefen regulär, die Gefahr durch den Falschen Mehltau nach den Regenfällen konnte gebannt werden. Wir hatten jedoch einige Schäden durch die Rebholzkrankheit Esca, die sich weiter ausbreitet, weil

es noch kein wirksames Mittel gegen sie gibt. Der Sommer war heiß, zeigte aber keine Extremtemperaturen wie 2017. Da zudem kein Wassermangel bestand, konnten die Trauben regulär reifen. Die Weinlese zog sich lange hin. Die frühreifenden Sorten wie Pinot Bianco, Pinot Grigio und Chardonnay wurden in einigen Teilgebieten schon zwischen dem 6. und 11. August gelesen. Beim Sangiovese musste je nach Gebiet bis Mitte Oktober gewartet werden, um die gewünschte Tanninreife zu erzielen.

Die Rotweine, vor allem der Sangiovese, zeigen sich auf dem Markt stabil, während sich die weiße Albana nach einem leichten Durchhänger wieder erholt. Steigendes Interesse sind bei den anderen weißen Sorten, den Typologien Frizzante, Spumante und Rosé sowie den autochthonen Sorten Famoso und Centesimino zu verzeichnen.“

Ermi Bagni, Konsortium Lambrusco di Modena, Vini DOP Reggiano e Colli di Scandiano e Canossa, Vini Emilia

„Das Frühlingwetter 2018 war von häufigen Regenfällen geprägt, die teilweise auch von Hagelschlägen begleitet wurden, was in Kombination mit einer mehrere Tage anhaltenden dichten Wolkendecke Stress für die Reben ver-



Chiara Condello, www.conde.it

„2018 war vom Wetter her ein aufregendes Jahr. Insgesamt boten die vergangenen Monate aber alles, was die Reben brauchten: Regen und Sonnentage ohne Trockenstress. Bei uns in Predappio sind wir sehr zufrieden mit dem, was derzeit in den Gärbehältern brodelt. Bei der Menge sind wir weniger glücklich: Unsere Weinberge erbrachten im Schnitt nur einen Hektarertrag von 4200 Kilo. Möglicherweise wurden sie vom Trockenjahr 2017 nachhaltig geschwächt. Wir erkannten das bereits im Frühling, als die Reben eine ungewöhnlich geringe Zahl an Blüten bildeten.“ Die Condè-Sangiovese zeichnen sich durch Eleganz und Trinkigkeit aus, ihre Farbe ist nie Schwarzrot, sondern stets von einem mittleren, warmen Rot. „Ein Grund dafür ist sicher das Terroir von Predappio, aber auch, dass wir die Weine im Edelstahl auf sehr traditionelle Weise vinifizieren. Während der Gärung überpumpen wir den Tresterhut unter Luftkontakt bis zu vier Mal täglich. Danach folgt ein Ausbau in großen Holzfässern und gebrauchten Tonneaux.“

Die Weinproduktion der italienischen Regionen (in Millionen Liter)

	Fünfjahresmittel 2013/2017	Zehnjahresmittel 2008/2017	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018 provisorisch	Veränderung gegenüber 2017	Veränderung gegenüber Fünfjahresmittel	Veränderung gegenüber Zehnjahresmittel
Piemont	251.1	259.5	248.0	285.8	300.6	268.3	236.6	258.0	240.2	246.7	254.9	255.9	293.3	14.6%	16.8%	13.0%
Aostatal	1.6	1.8	1.7	2.2	2.2	2.0	1.7	2.0	1.5	1.4	2.1	1.0	1.3	30.0%	-18.8%	-27.0%
Lombardei	133.3	130.8	125.0	127.7	134.9	131.3	122.2	130.1	142.4	141.0	147.3	105.6	128.5	21.7%	-3.6%	-1.7%
Trentino Südtirol	123.6	120.6	114.0	125.4	116.1	111.3	121.0	136.2	102.9	123.0	121.3	134.4	158.3	17.8%	28.1%	31.3%
Veneto	939.7	880.8	811.9	817.4	835.1	871.0	774.0	914.8	828.1	973.3	1014.5	967.9	1127.6	16.5%	20.0%	28.0%
Friaul	153.7	133.3	101.4	75.2	133.4	126.7	128.1	107.3	136.7	187.2	185.6	151.8	174.2	14.8%	13.3%	30.6%
Ligurien	5.9	6.4	7.1	8.3	7.0	7.7	4.6	4.6	6.3	7.9	6.9	4.0	4.8	20.0%	-19.2%	-25.5%
Emilia Romagna	724.3	688.3	634.0	695.2	660.1	645.5	627.3	739.6	695.8	738.2	785.7	662.0	779.7	17.8%	7.7%	13.3%
Toskana	258.3	259.3	280.0	277.2	285.4	249.5	209.8	265.7	277.8	282.5	302.5	162.8	202.6	24.4%	-21.6%	-21.9%
Marken	90.5	87.6	87.1	78.2	92.7	74.1	91.8	103.9	91.6	95.9	95.6	65.3	81.3	24.5%	-10.1%	-7.2%
Umbrien	63.1	73.6	84.3	98.7	87.5	86.0	63.7	70.6	67.0	76.5	74.1	27.2	33.9	24.6%	-46.3%	-53.9%
Latium	136.2	139.7	179.7	152.7	125.9	120.5	136.5	157.1	130.2	167.6	154.3	72.0	89.7	24.6%	-34.2%	-35.8%
Abruzzo	291.4	280.3	305.4	265.2	302.8	228.3	244.3	272.8	227.3	277.7	394.8	284.3	331.2	16.5%	13.7%	18.2%
Molise	25.4	27.5	31.9	31.9	27.1	25.5	31.9	31.9	29.7	23.2	25.0	17.3	19.9	15.0%	-21.7%	-27.7%
Kampanien	126.9	150.8	176.8	183.0	186.9	172.6	154.2	164.4	118.3	161.4	128.6	61.8	71.1	15.0%	-44.0%	-52.9%
Apulien	740.7	681.9	694.9	592.0	716.9	577.7	533.8	590.8	543.0	793.2	963.6	813.0	911.9	12.2%	23.1%	33.7%
Basilikata	10.4	13.0	20.8	14.4	12.5	11.3	18.9	17.8	10.2	8.7	8.6	6.5	7.6	16.9%	-26.6%	-41.4%
Kalabrien	36.7	37.0	44.5	39.2	32.3	30.2	40.0	37.0	31.4	40.4	63.8	10.9	13.1	20.2%	-64.3%	-64.6%
Sizilien	541.3	550.9	618.0	617.5	567.6	482.3	516.9	728.2	453.9	509.3	604.2	410.9	430.7	4.8%	-20.4%	-21.8%
Sardinien	66.7	59.3	58.2	55.0	47.5	48.6	50.3	63.8	74.6	79.4	80.4	35.4	39.5	11.6%	-40.8%	-33.4%
Italien	4720.8	4582.3	4624.7	4542.2	4674.5	4270.4	4107.6	4796.6	4208.9	4934.5	5413.8	4250.0	4900.0	15.3%	3.8%	6.9%

Zahlen: ISTAT

Alessandro Medici,
www.medici.it

„Der Qualitäts-Lambrusco erfreut sich heute überall eines sehr guten Rufes und einer tollen Nachfrage, nur in Deutschland kommt er nicht vom Fleck. Vielleicht liegt es daran, dass sich bei den Supermärkten Großflaschen immer noch großer Beliebtheit erfreuen. Das hemmt natürlich die Entwicklung der etwas kostspieligeren Top-Lambrusco. Allerdings will ich nicht unterschlagen, dass selbst die Billig-Lambrusco heute sehr viel besser sind als früher. Zum Jahrgang 2018: Bei uns im Zentrum des Anbaugebietes, in Reggio, hat es im Frühjahr viel geregnet, was Krankheitsprobleme mit sich gebracht hat. In unseren Weinbergen stellen wir gerade auf Bio um, was die Probleme natürlich noch verstärkt, da wir dem Falschen Mehltau nicht mit hochwirksamen Fungiziden zu Leibe rücken können, sondern uns nur niedrigdosierter Kupfer zur Verfügung steht. Von der Qualität her sind wir sehr zufrieden, bei der Menge weniger, weil der Falsche Mehltau einen Teil der Blüten zerstört hat. Dank der guten Wasserverfügbarkeit weisen die Weine heute trotz des heißen Augustwetters eine gute Säure auf. Den Lesetermin konnten wir in aller Ruhe festlegen, weil das Wetter gutmütig mitgespielt hat.“

ursachte. Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht waren im Sommer optimal und bescherten uns Trauben mit einem ausgewogenen Verhältnis der Inhaltsstoffe, die uns intensiv duftige Weine schenken werden. Ein sehr guter, fast perfekter Jahrgang. Mit 140 Millionen Litern liegt die Produktionsmenge nach dem Frost- und Trockenheitsjahr 2017 wieder im normalen Bereich. Was den Absatz betrifft, verzeichnen wir steigendes Interesse an flaschenvergorenen Lambrusco. In Italien ist Lambrusco nach wie vor der meistverkaufte Wein im Lebensmittelhandel.“

Toscana (+24%)

Das Wetter in der Toskana war sehr heterogen. Während der Frühling fast überall mit überdurchschnittlichen Temperaturen und Niederschlagsmengen aufwartete, litten im Sommer manche Gegenden unter Trockenheit, andere hatten Niederschläge in Form von Gewittern. Dementsprechend gibt es teilweise auf kleinstem Raum deutliche Unterschiede bei Traubengesundheit und Qualität. Neben dem falschen Mehltau trieben vereinzelt auch die

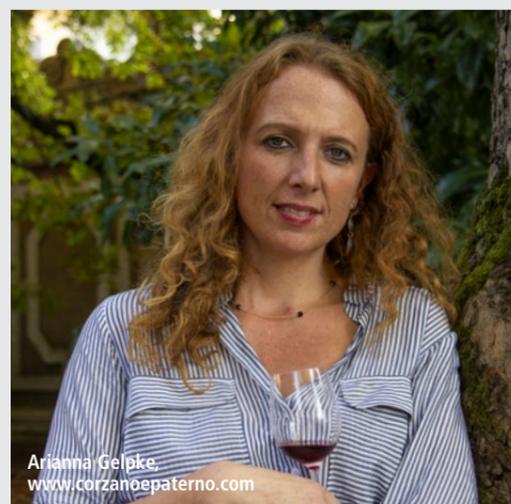
Kirschessigfliege und der Traubenwickler ihr Unwesen. Die hohen Temperaturen des Sommers begünstigten die aromatische Reife und das Tanningprofil der Trauben.

Marco Alessandro Bani, Konsortium Chianti

„Der Wetterverlauf war dieses Jahr ziemlich komplex. Wir hatten Frühlingsfrost, gefolgt von einer Periode starker Regenfälle. Der Sommer war sehr heiß, die Temperaturen blieben sehr lange Zeit hoch, was eine reguläre Reifung der Trauben erschwerte. Glücklicherweise kam es nach der langen Dürreperiode noch vor der Ernte zu Regenfällen, die zur korrekten Reifung der Trauben beitrugen. Insbesondere der Sangiovese konnte sich gut erholen. Die Qualität der Ernte ist ausgezeichnet.“

Die Produktionsmenge dürfte 2018 mit 750 000 bis 800 000 Hektoliter zehn bis 15 Prozent unter dem Durchschnittswert normaler Jahre liegen. Die Gründe dafür sind zum einen die Spätfolgen der Fröste von 2017 und zum anderen vereinzelte Peronospora-Befälle nach den anhaltenden Regenfällen im Frühjahr.

Die Fassweinepreise haben nach der um 40 Prozent zu gering ausgefallenen Ernte 2017 angezogen und stiegen von 112 auf 140 Euro pro Hektoliter. Riserva, Chianti Superiore und die Teilgebietsweine verkaufen sich wesentlich besser als die Basisvariante, die den größten Teil der Produktion ausmacht. In Deutschland verzeichnen wir durch die preisgünstige Konkurrenz aus Spanien einen leichten Negativtrend.“

Arianna Gelpke,
www.corzanoiopaterno.com

„Es war ein sehr schwieriges Frühjahr mit vielen Niederschlägen und vielen Spritzungen, um die Peronospora-Gefahr zu bannen. Dann folgte ein trockener August, der eine gute, regelmäßige Ausreife mit zufriedenstellenden Mengen und Weinen um die 14 Volumenprozent brachte. Das Jahr endete viel, viel besser als es begonnen hatte!“ Der 2014er wurde damals von allen Seiten heruntergemacht, auch in der Toskana. „Rückblickend ist der 2014er für mich einer der schönsten Jahrgänge überhaupt! Danach kommt in meiner Rangliste gleich der 2018er.“

Giovanni Manetti, Konsortium Chianti Classico

„2018 begann mit einem verfrühten Austrieb aufgrund überdurchschnittlicher Temperaturen im März und April. Nach einem ziemlich verregneten Mai stiegen die Temperaturen ab 10. Juni wieder und wir hatten einen guten Sommer mit normalen Temperaturen und wenigen Niederschlägen. Der Farbumschlag begann in der zweiten Julihälfte und setzte sich im August sehr langsam fort. Der September war sehr sonnig und sorgte mit guten Tag-Nacht-Unterschieden der Temperaturen für eine korrekte Reife sowohl der Tannine und Farbstoffe als auch der Aromen. Die Weinlese dauerte von Mitte September bis Mitte Oktober und lieferte nach dem verlustreichen 2017 wieder normale Mengen. Ich würde den Jahrgang 2018 qualitativ mit vier von fünf Punkten bewerten.“

Seit dem Höhepunkt der Wirtschaftskrise 2009 konnten wir den Absatz um 50 Prozent steigern, der Exportanteil liegt bei 77 Prozent. Die aktuellen Fassweinepreise

haben mit 270 bis 315 Euro pro Hektoliter (gegenüber 210 bis 290 Euro im letzten Jahr) ein Niveau erreicht, das auch für Betriebe ohne Selbstvermarktung rentabel ist. Die Annata macht mit 67 Prozent den Löwenanteil der Appellation aus, während die Gran Selezione mit nur fünf Prozent ein Nischenprodukt ist, das aber seit der Einführung auch die Verkäufe der Riserva ansteigen ließ.“

Giacomo Pondini, Konsortium Brunello di Montalcino

„Das Frühjahr war ziemlich regenreich, auch zu Beginn des Sommers lagen die Niederschläge über dem Durchschnitt der letzten Jahre. In der zweiten Sommerhälfte blieb es trocken, teilweise wehten die kalten Tramontana-Winde aus nördlicher Richtung. Das hat uns die Ernte gesunder Trauben ermöglicht, die mit Sicherheit gute Weinqualitäten ergeben. Mit der Menge sind wir zufrieden, sie entspricht dem üblichen Jahresmittel. Absatz und Fassweinepreise zeigen sich für den Brunello und den Rosso di

Weinproduktion weltweit (in Mio. Liter, ohne Saft und Most)

	2013	2014	2015	2016	2017 vorläufig	2018 Schätzung	Differenz 2017/2018	Differenz 2018/Sechs- jahresmittel
Italien	5400	4420	5000	5090	4250	4850	14.1%	0.4%
Frankreich	4210	4650	4700	4520	3660	4640	26.8%	6.7%
Spanien	4530	3950	3770	3970	3250	4090	25.8%	5.0%
USA	2440	2310	2170	2370	2330	2390	2.6%	2.8%
Argentinien	1500	1520	1340	940	1180	1450	22.9%	11.9%
Chile	1280	990	1290	1010	950	1290	35.8%	16.8%
Australien	1230	1190	1190	1310	1370	1250	-8.8%	-0.6%
China*	1180	1160	1150	1140	1080			
Deutschland	840	920	890	900	750	980	30.7%	14.0%
Südafrika	1100	1150	1120	1050	1080	950	-12.0%	-13.6%
Portugal	620	620	700	600	670	530	-20.9%	-17.4%
Rumänien	510	370	360	330	430	520	20.9%	30.0%
Russland*	530	490	560	520	470			
Ungarn	260	240	280	250	250	340	36.0%	32.8%
Neuseeland	250	320	230	310	290	300	3.4%	7.1%
Österreich	240	200	230	200	250	300	20.0%	33.9%
Brasilien	270	260	270	130	360	300	-16.7%	16.3%
Griechenland	330	280	250	250	260	220	-15.4%	-19.7%
Georgien	100	110	130	120	130	200	53.8%	69.5%
Moldawien	260	160	160	150	180	200	11.1%	9.9%
Bulgarien	180	70	130	120	120	110	-8.3%	-11.3%
Welt	29010	26950	27470	27300	25100	28200	12.4%	3.8%

Quelle: OIV (Stand: 26. Oktober 2018) / *: 2018er-Zahlen noch nicht verfügbar

Die weltweite Weinerzeugung 2018 ist mit geschätzten 28,2 Milliarden Liter wieder auf die normale Gesamtmenge zurückgekehrt. Italien bleibt vor Frankreich und Spanien weltgrößter Weinproduzent. (Schweiz: 80 Mio. l/2017; 110 Mio. l/2018)

In Europa fiel die Produktion vor allem in Griechenland und Portugal zurück, Deutschland, Rumänien, Ungarn und Österreich liegen über dem Fünfjahresdurchschnitt, die USA sind seit drei Jahren stabil, Südamerika verspricht gute Erntemengen, Südafrikas Produktion hatte unter der Trockenheit zu leiden.



Sveva Consonni Folcieri,
www.sestiwine.com

„Wir haben eine wunderschöne Weinlese ohne Eile hinter uns. Jeder Weinberg konnte zum optimalen Zeitpunkt gelesen werden und das gute Wetter schenkte uns auch Zeit für Verschnaufpausen. Die Niederschläge dieses Jahr waren reichlich und die Sonnentage ebenfalls. Wir brachten perfekte, gesunde Trauben in den Keller, dank der vorhandenen Wasservorräte waren sie aber nicht überreif. Alles weist auf einen sehr guten Jahrgang hin, vergleichbar vielleicht mit dem aktuell im Verkauf befindlichen 2013er.“

Montalcino nach wie vor stabil, 70 Prozent unserer Weine werden exportiert, davon 30 Prozent innerhalb Europas. Die Weine der DOC Sant'Antimo, die sich größtenteils mit dem Gemeindegebiet von Montalcino deckt, haben es deutlich schwerer, da sie von den Konsumenten wahrscheinlich nicht mit dem Herkunftsgebiet Montalcino in Verbindung gebracht werden.“

**Alessandro Maurilli,
Konsortium Vino Nobile di Montepulciano**

„Der Austrieb fand zwischen dem 5. und 18. April statt, also drei bis vier Tage später als im Durchschnitt der letzten zwölf Jahre. Die Blütezeit zwischen 24. Mai und 5. Juni sowie der Farbumschlag zwischen 24. Juli und 16. August lagen im Durchschnitt der letzten zwölf Jahre. Im Allgemeinen kann man sagen, dass es klimatisch gesehen, gerade im Vergleich zur von großer Dürre geprägten Ernte 2017, ein gutes Jahr war. Abgesehen von den häufigen Frühlingsregenfällen, die uns sicherlich zu mehr Aufmerksamkeit im Weinberg zwangen, verlief der Rest der Sommersaison absolut problemlos und bescherte uns gute Sangiovese-Trauben. Die Erntemenge lag daher 20 Prozent über dem Vorjahr und damit wieder im normalen Bereich.“

**Alessio Durazzi,
Konsortium Morellino di Scansano**

„2018 kann man als anstrengendes, aber zufriedenstellendes Jahr bezeichnen. Auch wenn jedes einzelne Wein-

gut eine Welt für sich ist: Der Hauptgegner der Winzer ist in den letzten Jahren der Klimawandel. Wir müssen lernen, mit Schwierigkeiten wie erhöhtem Hagelrisiko und anderen, immer häufiger stattfindenden Extremwetterereignissen zu leben, die die Traubengesundheit und damit auch unser Endprodukt gefährden. Dieses Jahr war es vor allem der kühle und verregnete Frühling, der die Winzer zu enormen Anstrengungen zum Schutz der Pflanzen und ihrer Fruchtansätze zwang. Erst das optimale Wetter in der zweiten Augushälfte und im September stellte die Weichen für eine befriedigende Ernte, bei der die Winzer ganz entspannt nach ihren eigenen Vorstellungen lesen konnten. Was man jetzt schon zu den Weinen sagen kann: Wir haben tiefrote, glänzende Farbe, ausdrucksstarke und saubere Aromen sowie gute Struktur und moderate Tannine am Gaumen: ein guter Jahrgang.“

Umbrien (+25%)

Nach einem kalten Winter begann die Wachstumsaktivität mit einwöchiger Verzögerung. Austrieb, Blüte und Fruchtansatz verliefen jedoch problemlos. Aufgrund häufiger Regenfälle musste insbesondere beim Sagrantino wesent-



Daniele Palini,
www.cantineadanti.com

„Gestern, am 12. Oktober, wurden wir mit der Lese fertig, auch die Sagrantino-Trauben sind bereits im Gärtank. Nach einem schwierigen 2017 haben wir dieses Jahr nicht nur eine genügende Menge, sondern auch eine tolle Qualität ernten können. Der Alkohol ist eher hoch, beim Sagrantino zwischen 14,5 und 15 Volumenprozent. Aber auch die Säure ist kräftig, das verspricht charaktervolle Weine.“ Beim Sagrantino ist für manche weniger der hohe Alkohol ein Grund, den Wein abzulehnen, sondern das gewaltige Tannin. „Bei Adanti tragen wir Sorge, bei der Mazeration sorgfältig zu extrahieren, wir legen Wert auf Eleganz. Der Sagrantino ist ein Wein, der sich erst nach sieben, acht Jahren zu entfalten beginnt. Wir bauen den Sagrantino während drei Jahren in mittelgroßen, gebrauchten Holzfässern und anschließend zwei Jahre in der Flasche aus.“

lich häufiger als im Vorjahr gespritzt werden. Die weißen Sorten weisen ein gutes Verhältnis zwischen Zucker und Säure auf, die Lese der roten Sorten zogen einige Winzer aus Angst vor weiteren Regenfällen leicht vor.

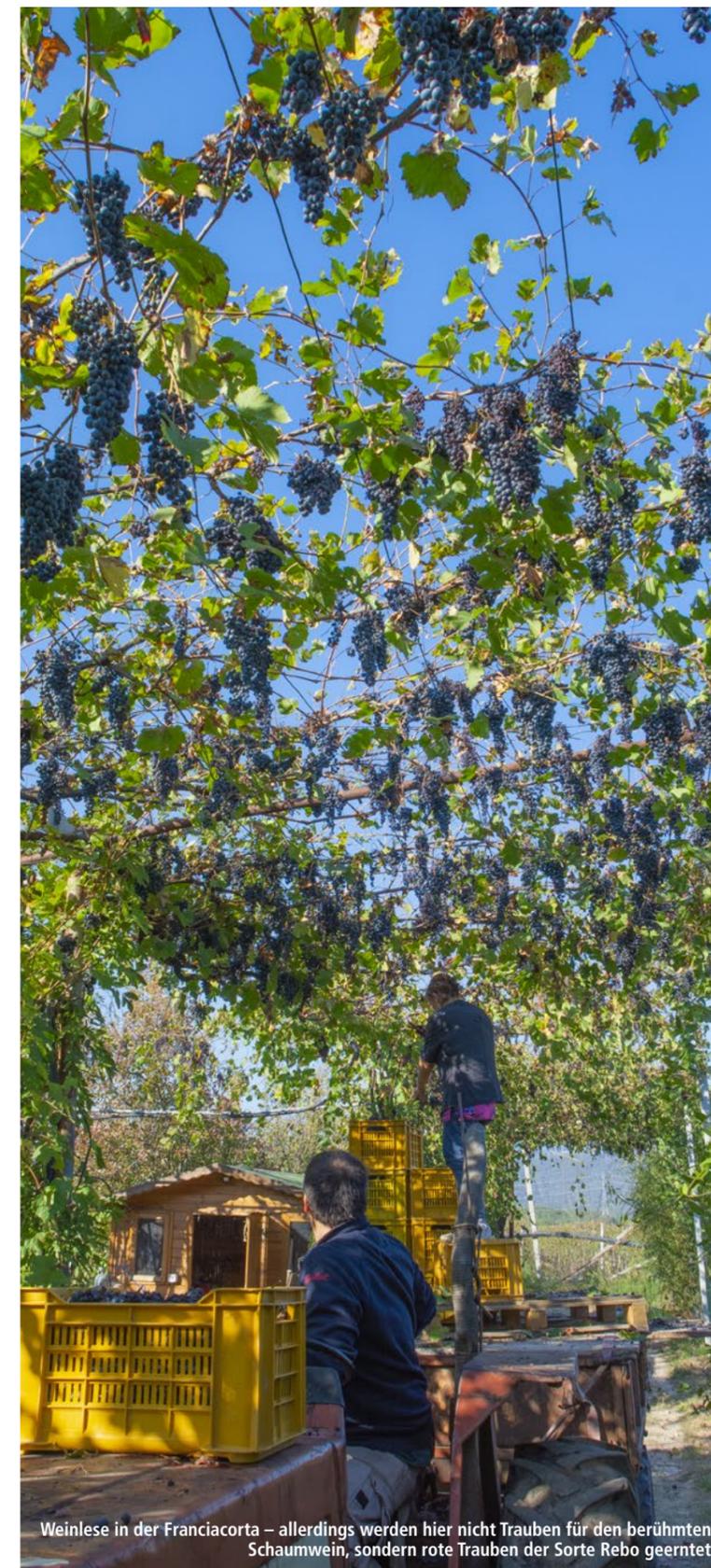
Marken (+25%)

Die Erntezeit wurde mancherorts von starken Stürmen, Regen und teilweise Hagelschlägen gestört, die sich bis in den Oktober hinein mit überdurchschnittlich hohen Temperaturen und intensivem Sonnenschein abwechselten. Da die Nachttemperaturen ab Ende September deutlich abnahmen, konnten in den vom Hagel verschonten Gebieten gute bis exzellente Traubenqualitäten geerntet werden. Die Beeren waren größer und schwerer als sonst, die Mostausbeute etwas höher. Der Alkoholgehalt ist durchschnittlich, mit höheren Werten gegen Ende der Ernte. Die roten Rebsorten haben ausgewogene Struktur, elegante Tannine und intensive Farbe. Die Ernte begann insgesamt zehn Tage früher als im Vorjahr. Nur die spätreifenden Montepulciano-Trauben widersetzten sich dem Trend und wurden sogar später als sonst, in der dritten Oktoberdekade gelesen.



Antonio Centocanti,
www.belisario.it

„2018 war ein sehr schönes Jahr. Wir konnten alle Arbeiten im Weinberg planmäßig durchführen. Im Frühling und August hatten wir etwas mehr Regen als sonst, aber da wir bei uns in Matelica erst Anfang Oktober mit der Lese beginnen, hat ein wunderbar sonniger September gereicht, um uns einen außergewöhnlich guten Jahrgang zu bescheren. Nach dem Desaster vom letzten Jahr mit Frost und Trockenheit blieben wir heuer auch von den vereinzelt im Produktionsgebiet aufgetretenen Hagelschauern verschont. Wir haben schöne Säurewerte, die bisherigen Ergebnisse stellen uns sehr zufrieden. Der optimale Gesundheitszustand der Trauben ließ langsame Vergärungen auch mit den Schalen zu.“

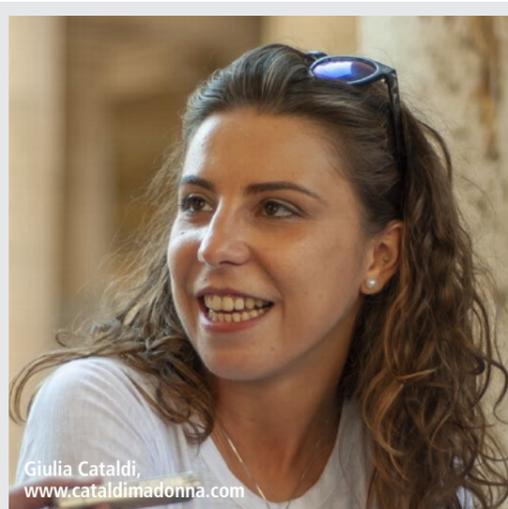


Weinlese in der Franciacorta – allerdings werden hier nicht Trauben für den berühmten Schaumwein, sondern rote Trauben der Sorte Rebo geerntet



Fernando Proietti,
www.aziendaagricolaproietti.it

„Qualitativ war es ein eher schwieriges Jahr, weil es von Anfang Frühling bis fast zum Ende des Sommers sehr viel geregnet hat. Dementsprechend hatten wir viel mit Rebkrankheiten zu kämpfen. Wenig Echter Mehltau (Oidium), aber wirklich viel Peronospora (Falscher Mehltau). 40 bis 50 Prozent des Cesanese in unserer Zone waren betroffen, in einem meiner Weinberge sogar noch mehr. Der September war zum Glück warm und sonnig und hat die Qualität gerettet. Wir hatten keine Schimmel- oder Fäulnisprobleme an den verbliebenen Trauben, auch von daher erwartete ich gute bis exzellente 2018er.“



Giulia Cataldi,
www.cataldimadonna.com

„Nachdem uns in den zwei Jahren zuvor eine Frostwelle nach der anderen erwischt und unsere Erträge reduziert hat, war es dieses Jahr deutlich besser. Aber schwierig war es trotzdem, weil es im Juli viel geregnet hat, wir mussten eigentlich jeden Tag im Weinberg nach dem Rechten sehen. Es gab eine Peronospora-Attacke, die aber nur die Blätter geschädigt hat und sich nicht auf die Gescheine übertrug. Der Reifeverlauf speziell der weißen Sorten war dadurch aber insgesamt etwas ungleichmäßig, wobei sich stärker ausgereifte und eher unreife Trauben die Waage hielten, sodass wir das ganz gut kompensieren konnten. Die Lese der roten Sorten ist noch nicht abgeschlossen, aber die Trauben sind gesund und vielversprechend. Was wir bisher für den Roséwein Cerasuolo gelesen haben, war großartig. Gerade im Vergleich zu den Vorjahren sind wir diesmal sehr glücklich, einfach weil wir keine Trauben verloren haben!“

Latium (+25%)

Der September brachte nach vielen Niederschlägen im Frühjahr und auch Ende August schönes Wetter mit warmen Tagen und Sonnenschein, kühlen Nächten und guter Belüftung durch Wind und rettete damit die roten Sorten wie Cesanese und Montepulciano, deren Zuckerkonzentrationen zuvor noch deutlich unter den üblichen Werten lagen. Die früh gelesenen Weißweine sind frisch-duftig, haben einen moderaten Alkoholgehalt und gute Säurewerte.

Abruzzien (+17%)

Zum ersten Mal seit Jahrzehnten trieben alle Knospen an den Trieben aus. Da es zwischen Mai und Juli jede Woche mindestens einmal regnete, gab es vor allem in der Ebene und in den Talgründen Probleme mit Echtem und Falschem Mehltau. Die Ernte begann am 20. August mit den weißen Sorten in Küstennähe, Passerina und Pecorino in den höher gelegenen Gebieten waren ab der ersten Septemberwoche an der Reihe. Die Lese der roten Sorten Sangiovese und Montepulciano wurde aufgrund hoher Temperaturen und heißer Scirocco-Winde um eine Woche vorverlegt und vollzog sich von Mitte September bis Ende Oktober. Die Alkoholgehalte liegen im idealen Bereich, die Polyphenolkonzentrationen beim Montepulciano sind beachtlich.

Molise (+15%)

Was die Erträge betrifft, war 2018 für Molise ein gutes, aber nicht herausragendes Jahr. Der Austrieb erfolgte deutlich früher als 2017, die Regenfälle im Frühjahr überstanden die Reben ohne größere Probleme. Die Qualität der gelesenen Trauben ist größtenteils gut. Nur wo der nicht leicht zu bekämpfende Traubenwickler zuschlug, gab es Probleme mit Botrytis.

Kampanien (+15%)

Auch in Kampanien musste nach optimalem Austrieb aufgrund häufiger Regenfälle im Mai häufiger gespritzt werden, um Falschem Mehltau vorzubeugen. Zudem gab es im Sannio zwei schwere Hagelschauer. Ein üppiger Fruchtansatz, Wärme und Trockenheit ab Mitte Juli sorgten für reichen Traubenbehang. Trotz einiger Ge-

witter im August erfolgte der Farbumschlag eine Woche früher als letztes Jahr. Die Erntemonate September und Oktober brachten warme Sonnentage, die eine langsame Reifung der Trauben ermöglichten. Für die weißen Sorten zeigen die ersten Ergebnisse der Gärung ein gutes Qualitätsniveau mit eher schlanken Weinen von lebendiger Frische. Die Ernte der roten Trauben war durch eine große Heterogenität gekennzeichnet, erste Analyseergebnisse zeigten Weine, die weniger konzentriert, dafür aber frischer und duftiger waren.

Quantitativ gesehen war 2018 ein ganz besonderes Jahr: Einerseits gab es erhebliche Produktionsausfälle durch Unwetter und Pflanzenkrankheiten, vor allem in einem Teil der Provinz Benevento, dem produktiven Herzen der Region, andernorts aber überraschende Steigerungen im Vergleich zum Durchschnitt der übrigen Anbaugebiete.

Apulien (+12%)

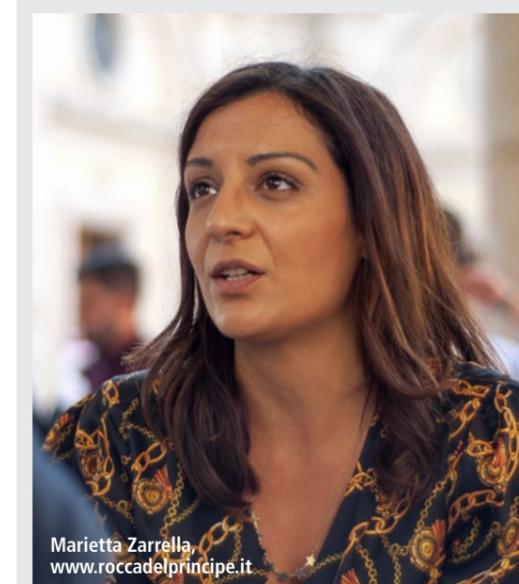
Spätfröste in der Murgia bei Bari und viele Regenfälle im Salento, vereinzelt auch mit Hagelschauern, sowie Botrytis- und Peronosporabefall reduzierten die anfangs sehr optimistischen Erwartungen. Insgesamt konnte am Stiefelabsatz aber dennoch eine reichere Ernte eingefahren werden als im Vorjahr.

Die Alkoholwerte zeigten sich nach den ersten Analysen etwas niedriger als sonst, die Weine weisen aber gute Säure und Struktur sowie interessante aromatische Profile auf. Die Ernte fand nach der verspäteten Lese im Vorjahr eine Woche früher und damit wieder im üblichen Zeitrahmen statt.

Adriano Pasculli de Angelis, Konsortium Primitivo di Manduria

„2018 war abgesehen von nur vereinzelt aufgetretenen Extremwetterereignissen im Juli und August durch einen idealen Klimaverlauf gekennzeichnet, was uns eine qualitativ und quantitativ gute Weinlese erlaubte. Die Menge lag drei Prozent über der von 2017, wir erwarten sehr aromatische und mineralische Weine, leichte Abstriche mussten wir bei Alkohol und Säure machen.“

Der Absatz des Primitivo di Manduria konnte im Vergleich zum Vorjahr um 13 Prozent gesteigert werden, bei der Riserva um 25 Prozent und beim Dolce Naturale sogar um 30 Prozent. Die Riserva hatte über die letzten fünf Jahre betrachtet doppelt so starke Wachstumsraten wie die anderen Typologien. Sollte der momentane Trend anhalten, wird Asien in zehn Jahren unser wichtigster Absatzmarkt sein.“



Marietta Zarrella,
www.roccadelprincipe.it

„2018 war ein ziemlich regnerisches Jahr, besonders am Ende des Frühjahrs und im Sommer. Zwischen Ende Juni und Ende Juli gab es ein mehr oder weniger heißes Zwischenspiel, aber der August war dann wieder total verregnet. Trotz der Wetterkapriolen hatten wir sehr hohe Hektarerträge, die unsere Erwartungen übertroffen haben. Hoffentlich werden wir das auch von der Weinqualität sagen können. Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sind bei uns in der Irpinia zum Glück immer groß genug, um Säure und Mineralität der Weine zu garantieren, was nicht nur dem Aglianico hilft, sondern auch unsere Fiano zu langlebigen Weinen macht.“



Renata Garofano,
www.vinigarofano.it

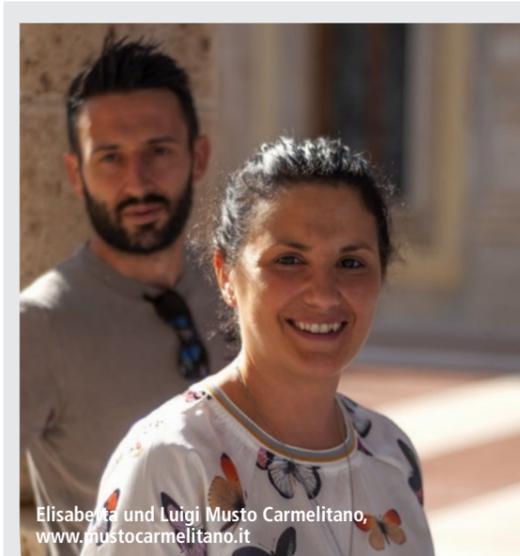
„Es war ein phasenweise verregnetes Jahr, in dem wir immer wieder gezwungen waren, zum Schutz der Pflanzen möglichst schnell einzugreifen. Am Ende ist es ganz gut ausgefallen, aber wir haben 30 Prozent weniger gelesen als letztes Jahr. Vom Reifezustand der Trauben her war es natürlich kein Superjahr für die Roten, dafür werden wir mehr Rosé produzieren. Die Hälfte unserer Negroamaro-Trauben verwenden wir inzwischen standardmäßig für die Rosés. Der verkauft sich in Italien in jüngerer Zeit immer besser. Im Ausland sind aber nach wie vor unsere Roten stärker gefragt.“

Kalabrien (+20%)

In Kalabrien gab es deutlich weniger Probleme mit Unwettern und Pflanzenkrankheiten als im Rest Italiens. Mengenmäßig war es nach den drastischen Ernteeinbußen 2017 wieder ein normales Jahr. Die Wachstumsphasen der Reben hielten sich wieder an den üblichen Kalender. Die Weinlese startete Ende August mit den internationalen und autochthonen weißen Sorten wie Greco Bianco, die wie die Ende September gelesenen Pecorello-Trauben leicht überdurchschnittliche Zuckergehalte aufwiesen. Den Abschluss der Weinlese an der Stiefelspitze bildeten die roten Sorten Gaglioppo und Magliocco Mitte Oktober

Basilikata (+17%)

Der alles andere als optimale Klimaverlauf mit vielen Wolkenbrüchen im Frühling hat auch in der Basilikata die anfänglich guten Aussichten relativiert und machte häufigere Spritzungen gegen den Falschen Mehltau erforderlich. Dennoch konnten nach einem heißen, sonnigen Herbstbeginn gute Aglianico-Qualitäten gelesen werden.



Elisabetta und Luigi Musto Carmelitano,
www.mustocarmelitano.it

„Es gab im Sommer in der Basilikata ziemlich viele Niederschläge, aber unsere Weinberge blieben glücklicherweise von schwereren Regengüssen und Krankheiten verschont. Wir haben eine Woche früher mit der Lese begonnen, um weiteren, spätherbstlichen Regenfällen zuvor zu kommen und kein Gesundheitsrisiko für unsere kleine Produktion aus biologischen Trauben einzugehen. Anstatt sie noch länger hängen zu lassen, gingen wir lieber das Risiko ein, ein halbes Grad weniger Alkohol, dafür aber gesunde Trauben zu haben! Ihr Reifezustand ließ das auch zu, die Gerüche des Mosts sind vielversprechend. Erste Analysen haben uns zwischen 14 und 14,5 Prozent Alkohol angezeigt.“



Perfekt reife Sangiovese-Traube

Sizilien (+5%)

Nach ausgiebigen Regenfällen in Winter und Frühling überstanden die Reben den sehr heißen Sommer gut. Gelegentliche Niederschläge stillten den Wasserbedarf der Reben, Pilzkrankheiten sorgten für eine natürliche Aus-



Francesca Curto,
www.curto.it

„Im Val di Noto im Südosten Siziliens hatten wir ein sehr üppiges Jahr mit perfekter Ausreife der Tannine und erwarten konzentrierte Weine, auch wenn die Erntemenge leider nicht allzu hoch ausgefallen ist. Wir waren mit der Lese fertig, bevor die Regenfälle kamen und sind wirklich sehr zufrieden. Unsere qualitativen Erwartungen wurden weit übertroffen!“



Benedetta Poretti,
www.duca.it

Die Familie Poretti erzeugt unter den Markennamen Duca di Salaparuta, Corvo und Florio alle wichtigen sizilianischen Weinsorten. „Während 2017 ein extrem trockenes Jahr war, hat es dieses Jahr viel geregnet. Dieser Tatsache verdanken wir elegante Weißweine und feine Rotweine, allerdings mit einem vergleichsweise geringen Alkoholgehalt. Es ist sicher kein Jahrgang für Liebhaber überkonzentrierter Weine. Sizilien macht sich mehr und mehr einen Namen auch für seine Weißweine, vor allem Grillo wird sehr nachgefragt.“ Grillo ist die weiße Traubensorte, die auch den Ausgangswein für den Marsala ergibt, eigentlich ist dieser einer der bemerkenswertesten Weine überhaupt, doch leider komplett aus der Mode geraten. „Im kleinen Rahmen geht es mit dem Marsala weiter, man könnte aber nicht behaupten, dass er sich einer stürmischen Nachfrage erfreute... Wir wären bereit für den Ansturm, auch mit reiferen Jahrgängen, der älteste im Verkauf ist ein 1939er.“

dünnung, ohne die Qualität der Ernte zu kompromittieren. Vereinzelt Regenfälle im September und ein sonniger Oktober sorgten für eine nahezu perfekte Weinlese. Die weißen Sorten sind etwas höher in der Säure, die roten weisen einen hohen Polyphenolgehalt auf und sind sehr farbtintensiv. Wie jedes Jahr war die Weinlese auf dem Kleinkontinent Sizilien die längste aller italienischen Regionen, die Ende Juli mit den Weißen begann und in den letzten Oktobertagen mit dem Nerello Mascalese am Ätna endete.

Sardinien (+12%)

Die Traubenreife wurde durch ständige Regenfälle verzögert, die permanente Feuchtigkeit begünstigte die Ausbreitung von Pilzkrankheiten, vor allem Botrytis und Peronospora. Der August spielte komplett verrückt und sorgte für Überschwemmungen und Hagelschauer von erheblichem Ausmaß. Aus nordwestlicher Richtung wehende Maestrale-Winde trockneten erst Ende August zumindest in manchen Gegenden die Trauben. Die verbliebenen, mit Wasser vollgesaugten Trauben reiften mit zweiwöchiger Verspätung, konnten aber nicht mehr die für Sardinien üblichen Zuckergehalte und Tannine ausbilden. Der Norden der Insel hatte insgesamt eine etwas glücklichere Weinlese als der Süden.



Salvatore Sedilesu,
www.giuseppesedilesu.com

„Leider haben sich dieses Jahr wieder unsere schlimmsten Befürchtungen bestätigt, das kann ich schon vor Abschluss der Weinlese sagen. Falscher Mehltau, Hagelschauer und Trockenstress, nichts blieb uns erspart. Wir haben den größten Teil unserer Trauben verloren. Dieses Jahr werden nur 20 Prozent unseres Produktionspotenzials für die gewohnte Weinqualität zur Verfügung stehen. Es macht einen Winzer natürlich traurig, wenn er das ganze Jahr arbeitet wie verrückt und dann so gut wie nichts erntet. Letztes Jahr war ja auch schon schwierig, aber wir kamen noch mit gut 70 Prozent hin. Dieses Jahr ist es wirtschaftlich eine echt kritische Situation. Wir müssen die Zähne zusammenbeißen und weiter vorwärts gehen. Aber wir rücken nicht von unseren Überzeugungen ab und wollen bei der Qualität keine Kompromisse machen, weiterhin möglichst naturnah und biologisch arbeiten, auch wenn wir eventuelle Preiserhöhungen als letztes Mittel in solchen Fällen nicht ausschließen können.“

Grazie!
Die Aktualität und Detailiertheit des Dossiers «Vendemmia 2018» verdanken wir der freundlichen Mithilfe von Vertretern der italienischen Weinszene. Allen ein herzliches Dankeschön für die freundliche Zusammenarbeit! Für das Zusammenstellen des Zahlenmaterials und der Ernteschätzungen danken wir Assoenologi, Innumeridelvino, dem Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare (ISMEA) und der Unione Italiana Vini (UIV).



Wespen können bei der Weinlese sehr unangenehm sein, diese Vespa gehört einem Erntehelfer und stört niemanden