

Der neue Wein aus Italien wird rar, süß und teuer

Von Elena Dusi, Rom | Stand: 19.09.2017 | Lesedauer: 3 Minuten



Weinernte in Italien: In diesem Jahr haben die Winzer gleich mehrere Schwierigkeiten

Quelle: picture alliance / Bildagentur-o

In Italien haben die Wetterkapriolen der letzten Monate dazu geführt, dass nicht mehr viele Trauben genießbar sind. Nun beginnt die Weinlese. Und den Winzern droht ein erheblicher Schlafmangel.

Trockenheit im Winter und im Sommer, Frost Ende April, extreme Hitze im August, gefolgt von Hagel im Nordosten. Den italienischen Trauben blieb in diesem Jahr wahrhaftig nichts erspart. „Wir hatten wirklich alle erdenklichen Wetterextreme,“ sagt Luciano Groff, Wissenschaftler der Mach-Stiftung für Landwirtschaft bei San Michele all’Adige im Trentino. Doch die Weintrauben, die es bis zur Ernte des Jahrgangs 2017 geschafft haben, die versprechen eine fantastische Qualität.

Nur etwa 25 Prozent der normalen Menge werden dieses Jahr geerntet werden, schätzen der italienische Önologen- und Weintechniker-Verband „Assoenologi“ und der Verband der selbstständigen Landwirte, „Coldiretti“. Das entspricht der sechstgeringsten Weinlese der Nachkriegszeit.

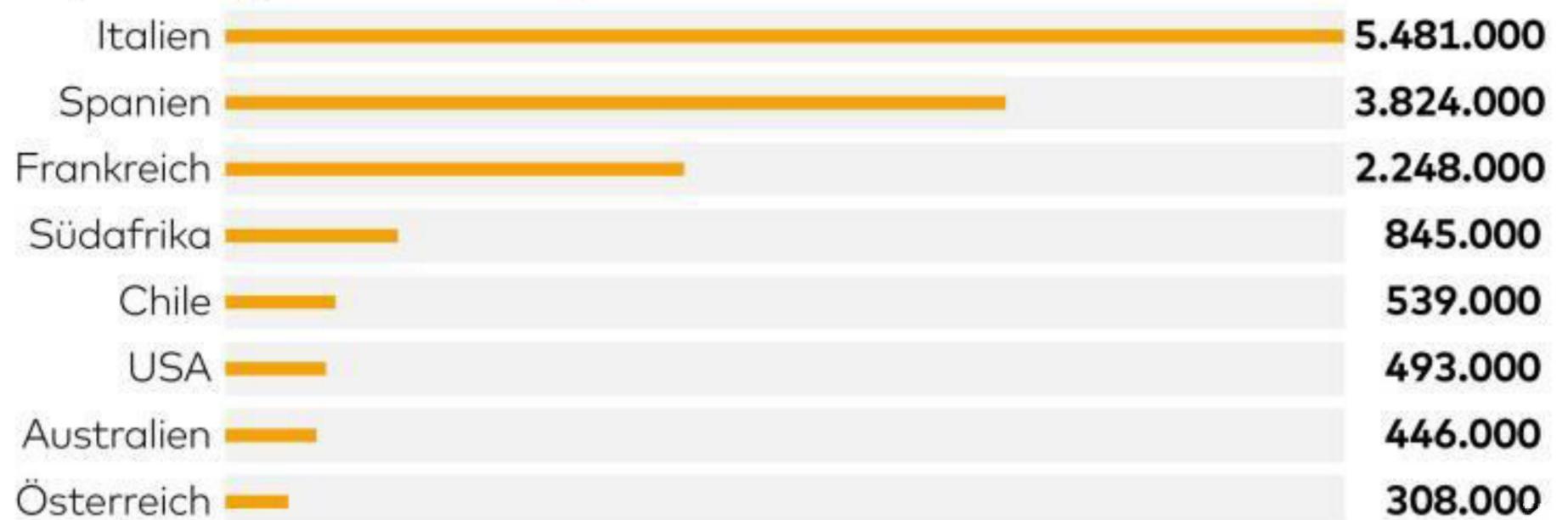
Doch so klein sie auch ausfallen mag, sie ist süß, voller Aroma und nach dem Keltern dürfte ein robuster und aromatischer Wein herauskommen, prophezeien Experten. Und teuer wird er sein.

Ein hoher Anteil an Zucker erhöht den Alkoholgehalt

Wann geerntet wird, entscheidet sich innerhalb von ein bis zwei Wochen, je nach Region. „Sie begann Mitte August, mit den frühen Weißen,“ erklärt Maurizio Bottura, Forscher der Mach-Stiftung- „Mit allen Organisationsschwierigkeiten, die das mit sich bringt.“ In diesem Jahr wurden die Erntezeiten weniger von der Hitze im Sommer sondern vom warmen Winter bestimmt. „In diesem Jahr kamen die Triebe schon sehr früh heraus, was dann auch die Blüte und die Reife vorgezogen hat,“ sagt Bottura.

Italiens Weine sind beliebt

Wichtigste Herkunftsländer von Weinimporten nach Deutschland nach Importmenge im Jahr 2015, in Hektoliter



WELT

Quelle: Deutsches Weininstitut

Quelle: Infografik Die Welt

Auch wenn es stimmt, dass eine Traube, die bei viel Sonne heranwächst, süßer wird, so gibt es doch auch hier Grenzen, was die Ausgewogenheit zwischen den verschiedenen Komponenten angeht, die eine Traube ertragen kann. „Ein höherer Anteil an Zucker und Säure erhöht wiederum den Alkoholgehalt. Das ist zwar gut für bedeutende Dinnerweine, aber nicht für Weine für den Alltag,“ erklärt Bottura.

Auch die frühen Morgenstunden versprechen während der Ernte mittlerweile keinen Schutz mehr vor der Hitze. Wenn die Temperaturen wie in den letzten Wochen auf 30 bis 35 Grad steigen, fangen die Trauben an zu oxidieren und zu gären. Betriebe wie Donnafugata auf Sizilien haben deshalb schon vor zwanzig Jahren die Nachternte eingeführt.

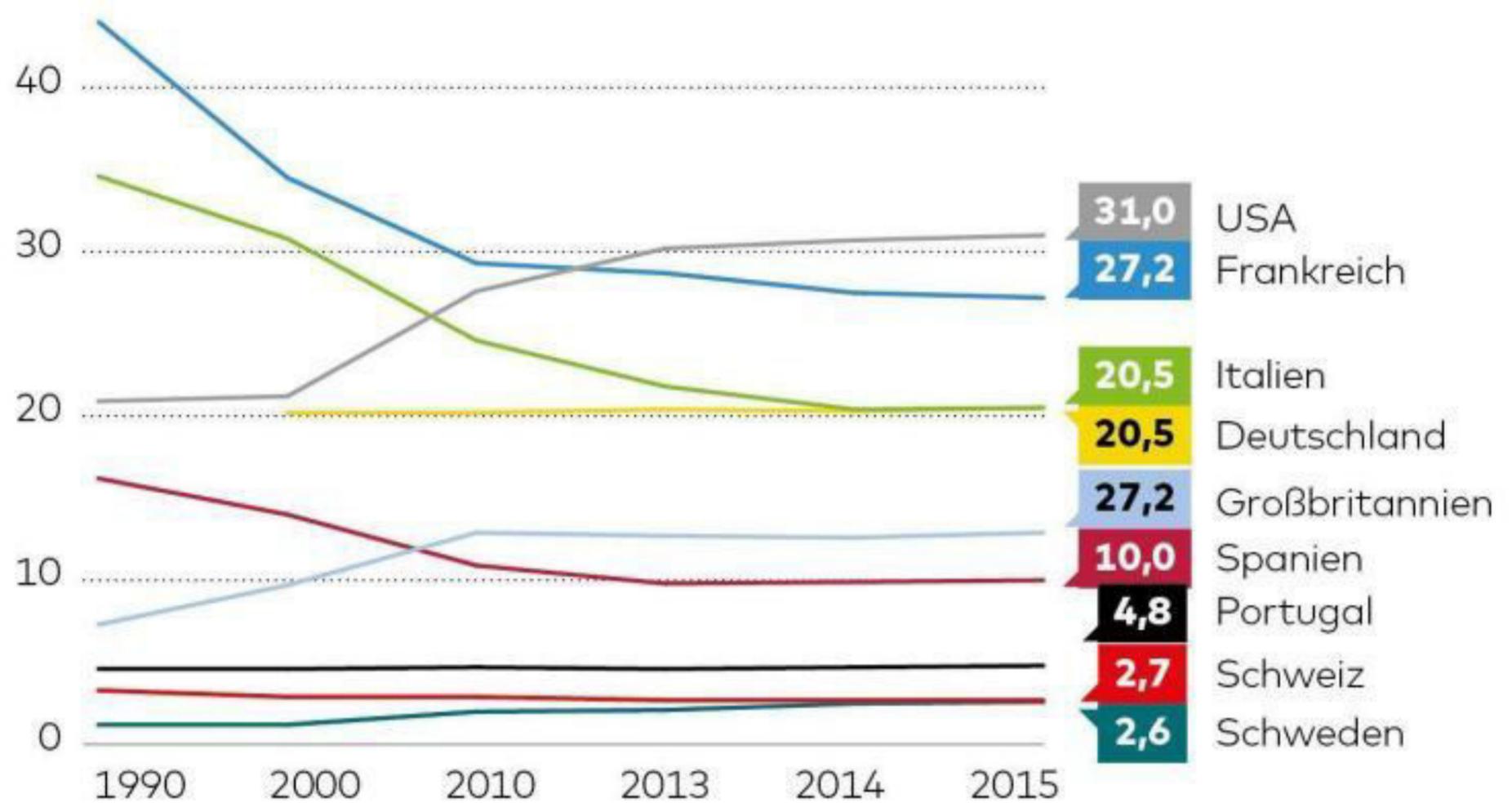
Trockenheit ist schlimmer als Hitze

„Die optimale Temperatur für das Pressen der Trauben liegt bei sieben bis zehn Grad. Bevor sie in der Presse landen, kommen die Trauben auf gekühlte Förderbänder. Wenn wir nachts ernten, können wir auf diese Weise bis zu 70 Prozent Strom sparen,“ sagt Unternehmenssprecher Nando Caliciura.

Die Ernte beginnt gegen elf Uhr abends. Auf Traktoren montierte Scheinwerfer beleuchten die Reihen. Die modernen Bottiche sind fast alle mit wassergefüllten Hohlräumen zur Kühlung des Mostes ausgestattet. „Die ideale Temperatur für die Fermentierung liegt bei maximal 24 Grad,“ erklärt Maurizio Bottura.

Weinkonsum

Entwicklung des Verbrauchs in ausgewählten Ländern
in Millionen Hektolitern



WELT

Quelle: Office International de la Vigne et du Vin

Quelle: Infografik Die Welt

Doch während eine übergroße Hitze im Keller wieder ausgeglichen werden kann, ist es bei Trockenheit deutlich komplizierter. „Der Winter ist entscheidend,“ erklärt Wissenschaftler Groff. „Ist der Boden lehmig, kann er genug Feuchtigkeit speichern, um auch einen trockenen Sommer zu überstehen. Doch wenn wie im vergangenen Jahr nicht einmal in den Kältemonaten Regen fällt, dann leidet die Pflanze. Sicher, die Trauben werden süß, aber sie entwickeln nicht die übrigen Komponenten, die dem Wein Farbe und Duft verleihen.“

Auf der Suche nach Frische und Feuchtigkeit werden mittlerweile Trauben in immer höheren Bergregionen angebaut. „Als ich vor 20 Jahren mit dieser Arbeit begann, gab es über 700 Metern Höhe keine,“ erinnert sich Bottura. „Heute wachsen die Reben auch auf 800 bis 850 Metern.“ Am Ätna sind sie schon bei über 1000 Metern angelangt. In dem experimentellen Betrieb der Stiftung in San Michele wachsen heute sogar Varianten aus Südtalien. „Und der Sangiovese,“ fährt Bottura fort, „der früher noch eine typische Rebe aus der Toscana war, der ist jetzt auch bei uns weit verbreitet.“

© WeltN24 GmbH. Alle Rechte vorbehalten.

Ein Angebot von WELT und N24.

© WeltN24 GmbH

Die WELT als ePaper: Die vollständige Ausgabe steht Ihnen bereits am Vorabend zur Verfügung – so sind Sie immer hochaktuell informiert. Weitere Informationen: <http://epaper.welt.de>

Der Kurz-Link dieses Artikels lautet: <https://www.welt.de/168776925>