

2020

WEINLESEBERICHT



MASSIMILIANO BIAGI
DIRETTORE TECNICO-AGRONOMO


RICASOLI
1 1 4 1

WETTERBERICHT JAHRGANG 2020

Kurz nach Ende der Traubenlese 2019, gegen Mitte Oktober, zeigte sich der Herbst regenreich und ziemlich kühl. Der Winter war mild und niederschlagsarm. Die Kälte kam erst spät, fast zu Beginn des Frühlings, mit Temperaturen unter dem Gefrierpunkt in der zweiten Märzhälfte was in einigen Abschnitten den Verlust der ersten sich gerade öffnenden Knospen zur Folge hatte und den Pflanzenwuchs beeinträchtigte. Später im Frühling waren die Temperaturen durchschnittlich bei geringer Niederschlagsmenge.

Pünktlich zur Sonnenwende kam der Sommer, bereits in der zweiten Junihälfte stiegen die Höchsttemperaturen auf über 30°C. Bezeichnend für den Sommer 2020 war die fast vollständige Niederschlagsfreiheit, insgesamt nicht mehr als 30 mm. In dieser Zeit wurden keine besonderen Wachstumsschwierigkeiten der Pflanzen verzeichnet, dank einer sorgfältigen Bewirtschaftung der Weingärten und ihrer Böden.

Die Regenfälle Ende August (etwa 50 mm in zwei Tagen) milderten die sommerliche Hitze auch wenn die Temperaturen im September immer noch hoch und über dem Jahreszeitendurchschnitt waren. Die deutlichen Schwankung zwischen Tages- und Nachttemperatur unterstützten die Phenolreife der Trauben. Der Monat Oktober zeigte sich schliesslich von seiner besten Seite: niedrige Nachttemperaturen, Regen- und Sonnentage wechselten sich ab, ein typisches Oktoberwetter das einen regulären Ernteverlauf und eine ausgezeichneten Traubenqualität ermöglichte.

Die Trauben für den Rosè wurden als erste gelesen, die hierfür bestimmten Merlottrauben wurden Ende August geerntet. In der ersten Septemberhälfte, genau am 7. September folgte die Lese des Chardonnay. Die Trauben waren gesund und vollkommen ausgereift. Gleich danach begann die Ernte der Merlottauben für die Bereitung der Rotweine; sie dauerte bis zum 18. September. Perfekte Trauben, reif, die Schale reich an Polyphenolen. Der Cruwein Casalferro wurde vom 15. bis zum 18. September gelesen, unter skrupellhafter Berücksichtigung der Reifegrade der einzelnen Parzellen.

Danach war die Sangiovesetraube an der Reihe. Hier wurden zuerst die tieferen Lagen mit verzögerter Reifung für die Herstellung des Rosè geerntet.

Am 18. September begann die Lese der Sangiovesetraube. Unter Einhaltung der technologischen und der Polyphenolreifungskurve wurden auch die drei hauseigenen Cruweine geerntet. Traditionsgemäss wird Roncicone zuerst gelesen, dank der Typologie des Bodens und seiner Höhenlage erreicht diese Traube früher als die anderen ihre ideale Reife. Eine Woche später wurde der Colledilà auf seinen kalkhaltigen Böden geerntet und am Schluss CeniPrimo auf seiner steinzeitlichen Flussterrasse. Cabernet Sauvignon kam als letzte Traube in die Kellerei. Am 9. Oktober war die Traubenlese schliesslich beendet.

Ein besondere Anmerkung verdient die Lese der kostbaren Malvasia- und Trebbianotrauben: Drei Tage benötigten die Erntearbeiter zur sorgfältigen Auslese der Trauben die sofort zum Eintrocknen aufgehängt wurden. Das wird mehr als drei Monate dauern und danach werden die Trauben langsam in Caratellifässern vermaischt und vergoren. Nach mehr als 6 Jahren wird daraus der Vinsanto von Brolio entstehen.