



BARONE  
RICASOLI

# WEINLESEBERICHT

## *Weinlesebericht 2017*

**MASSIMILIANO BIAGI**

**DIRETTORE TECNICO-AGRONOMO**

### **Wetterverlauf 2016 – 2017**

Ein aussergewöhnliches, wahrscheinlich noch nie verzeichnetes Jahr. Der Winter war ziemlich mild, lediglich im Februar entsprachen die Tiefsttemperaturen dem üblichen Durchschnitt. Auch der Niederschlag blieb unter den jahreszeit - typischen Durchschnittswerten.

Die Reben hatten Ende März die ersten Sprossen, ca. 10 Tage früher als üblich. Grund dafür waren die relativ hohen Temperaturen welche einen vorzeitigen Beginn der vegetativen Phase zur Folge hatten.

Um die Pflanzen nicht noch mehr zu belasten wurden in den Lagen konservative Erhaltungsmassnahmen durchgeführt: Minimale Beschneidung, keine Bodenbestellung um die Feuchtigkeit zu erhalten.

Der Frost vom 18. bis 20. April, die darauf folgende Dürre und extreme Hitze über mehr als 2 Monate brachten Erde und Reben regelrecht zum Glühen weswegen die herkömmliche Ausdünnung der Blätter nicht durchgeführt wurde zum Schutz der Trauben gegen die Sonnenstrahlen.

Niederschläge Ende August und Anfang September hatten drastische Temperatursenkungen zur Folge bis auf jahreszeitenübliche Durchschnittswerte. Ca. 100 mm Niederschlag verhalf der Sangiovese Traube zur vollendeten Reife.

Die Merlot Traube wurde in den ersten 10 Septembertagen gelesen, mit sehr interessanten Qualitätsergebnissen.

Die für den Vin Santo bestimmten Trauben wurden Mitte September in der Vinsantaia zum Trocknen aufgehängt.

In der zweiten Septemberhälfte wurden die Sangiovese Trauben gelesen.

### **Die Lese 2017**

Es gab einen Produktionsrückgang aber dafür war die Reifung gut bis hervorragend speziell was die zuletzt gelesenen Sangiovese Trauben betrifft. Grund dafür waren 2 wichtige Regenepisoden im September die die Pflanzen neu belebten und eine gute technologische und phenolische Reife zur Folge hatten.

