



**MERUM**  
Die Zeitschrift für Wein und Olivenöl aus Italien



**DOSSIER VENDEMMIA 2017**  
Rekordjahr: Pech im Unglück

**CARRARA**  
Marmor für unsere Zähne

**MERUM SELEZIONE  
MIT DEGUBOX**  
Barbaresco, Chianti  
Classico, Amarone

**SARDINIEN**  
Der blutrote Cannonau  
aus Mamoiada

## Abruzzan (-30%)

In den Abruzzan hat es im Winter bis zur Adriaküste hinunter extrem viel geschneit, den Reben standen damit deutlich größere Wasserreserven für den heißen Sommer zur Verfügung als in den anderen Regionen Italiens. Durch die Schneeschauer trieben die Reben später aus als sonst, die Fröste im Frühjahr konnten damit weniger Schaden anrichten und die Verluste fielen entsprechend geringer aus als befürchtet.



Fausto Albanesi, [www.torredelbeati.it](http://www.torredelbeati.it)

„Wirklich ein schwieriges Jahr: Spätfröste, Trockenheit, Hagel-schauer, unregelmäßiger Austrieb, sehr dürftige Erntemengen. Die Qualität unterscheidet sich von Zone zu Zone stark, da kommen neben dem Wetter noch Hangneigung, Sonnenausrichtung und Böden ins Spiel. Ich habe einen alten Montepulciano-Weinberg von 1972, wo die Reben als abruzzesische Pergel erzogen werden. Die Beschattung durch herabhängende Laubdächer erwies sich als äußerst vorteilhaft gegen die starke Sonneneinstrahlung, auch die Höhe des Traubenbehangs von 1,80 Metern ist, bei aller Mühe, die die Bearbeitung macht, hilfreich bei bodennahen Frösten. Außerdem speichern diese Reben das Wasser besser und widerstehen dem Trockenstress.“

Winde, Bewässerung und der natürlichen Hitzebeständigkeit des Primitivo. Insgesamt werden wir wieder die Menge des letzten Jahres erreichen, weil auch neu angelegte Rebberge in Ertrag gegangen sind. Die Verkaufszahlen sind stabil, aber es konnte eine Wertsteigerung durch gestiegene Preise erzielt werden. Gleichzeitig wird immer weniger Offenwein an Abfüller verkauft, diese Verknappung lässt auch den Fassweinspreis ansteigen.“



Luigi Di Tuccio, [www.anticanotria.it](http://www.anticanotria.it)

„Bei uns im nördlichen Apulien ist die Weinlese gut gelaufen. Juli und August waren sehr heiß, aber die Nächte einigermaßen kühl, im September sanken die Temperaturen dann insgesamt. Die Qualität der Trauben ist außergewöhnlich, die Menge fiel etwas geringer aus, nicht wegen der Trockenheit, sondern durch die extrem niedrigen Apriltemperaturen. So einen kalten April hab ich noch nie erlebt. Wir hatten schon mit dem Rebschnitt begonnen, als der Kälteeinfall uns überraschte. Es gab zwar zum Glück keinen Frost, aber das Wachstum der Pflanzen verlangsamte sich. Nur wenige Trauben am Stock zu haben, erwies sich im heißen Sommer als Glück. Die besten Ergebnisse erwarten wir uns von Falanghina, Nero di Troia, unseren kommerziell erfolgreichsten Weinen, und Aglianico.“

## Apulien (-30%)

Der Rückgang der Erntemenge ist vor allem der lang anhaltenden Hitze und Trockenheit geschuldet, die auch für leicht erhöhte Alkoholgehalte verantwortlich zeichnet. Frostprobleme gab es nur lokal im Valle d'Itria. Dafür waren die Trauben gesünder als in den letzten Jahren, es musste deutlich weniger gespritzt werden.

### Roberto Erario, Konsortium Primitivo di Manduria

„Wir haben exzellente Qualitäten geerntet, gesunde Trauben und ausgeglichene Analysewerte. Der Winter war sehr kalt, es gab wenig Regen, dafür aber Schnee, der die Böden und die Reben vor Krankheitsserregern geschützt hat. Die Erträge sind etwas niedriger, der Fruchtansatz nach der Blüte fiel geringer aus. Zwei extrem heiße Wochen Ende Juli mit Temperaturspitzen bis 45 Grad und ohne Regen überstanden die Trauben nur dank der kühlenden Tramontana-



Giancarlo Ceci, [www.giancarloceci.com](http://www.giancarloceci.com)

Giancarlo Ceci erzeugt nicht nur Wein, sondern auch Olivenöl, zudem verarbeitet er die eigenen Tomaten zu Tomatenpüree. Sein Betrieb ist seit 1988 biozertifiziert und gehört damit zu den Biopionieren nicht nur in Apulien. „Auch bei uns war das Wasser knapp dieses Jahr. Dank der Möglichkeit der Bewässerung haben die Reben die Dürre aber ohne Schaden überstanden. Es herrschten längere Hitzeperioden mit Temperaturen über 40 Grad. Die Sorte Uva di Troia ist nie sehr alkoholisch, auch dieses Jahr nicht, zugleich besitzt sie eine weitaus geringere Farbtintensität als die ebenfalls in unserem Gebiet angebaute Montepulciano. Die Besonderheiten der Weine aus Uva di Troia, unserer Hauptsorte, sind die fruchtigen Aromen, die flüssige Struktur und das erfrischende Tannin. Die Weine sind überaus vielversprechend. Das trockene Wetter hat dazu beigetragen, dass diese doch ziemlich krankheitsanfällige Sorte absolut gesund blieb.“