

EINSTUFUNG DES WEINJAHRGANGS 2020

Rueda, 10. Mai 2021

Unter den Einflussfaktoren, die das Weinjahr 2020 geprägt haben, sind insbesondere folgende hervorzuheben:

-Temperaturen: Das Weinjahr begann mit einem milden November, wobei jedoch in der zweiten Monatshälfte bereits Frost zu verzeichnen war. Auch im Dezember herrschten weiterhin kalte Temperaturen, die zum Monatsende auf Frostwerte zwischen -2 und -8 °C sanken. Der kälteste Monat war der Januar – mit Frösten und Nebel tagsüber, welcher das Thermometer nicht über 0 °C steigen ließ. Die Monate Februar und März fielen milder aus: In beiden Monaten waren die Temperaturen mit Höchstwerten um die 20 °C höher als üblich, wenngleich vor allem in der Umgebung von Segovia Tiefsttemperaturen unter 0 °C registriert wurden. Anfang April gab es mehrere Tage mit leichten Frösten, die jedoch keine Folgen für die Ernte hatten. Ab Mai stiegen die Temperaturen allmählich an und überschritten sogar Werte von 25 °C. Danach setzten sich im Sommer warme Temperaturen fort.

-Niederschläge: Dieses Weinjahr war mit durchschnittlichen Niederschlägen von 451 l/m² das feuchteste in den letzten Jahren. Der November war von beträchtlichen Regenfällen geprägt. In den Monaten März, April und Mai konnten weiterhin gute Niederschlagsdaten registriert werden (insbesondere im April fielen zwischen 80 und 100 l/m²). Im Allgemeinen verzeichneten alle Messstationen Niederschläge zwischen 415 und 500 l/m², was für unsere Gegend recht beachtliche Werte sind.

-Austrieb: Der Austrieb verlief normal und erfolgte für ein durchschnittliches Jahr etwas früher als üblich (je nach Rebsorte zwischen dem 2. und 8. April).

-Blüte: Die Blüte erfolgte um den 4. Juni, was bedeutet, dass der Vegetationszyklus der Reben aufgrund der Regenfälle und der hohen Temperaturen Ende Mai etwas vorgezogen wurde.

-Fruchtansatz: Der Fruchtansatz fand um den 11. Juni statt und die Véraison wurde um den 10. August registriert, wodurch der Vegetationszyklus im Vergleich zum Vorjahr früher endete.

-Weinlese: Die Weinlese begann am 22. August mit der Rebsorte Sauvignon Blanc und endete am 16. Oktober.

-Reben- und Traubengesundheit: Der Gesundheitszustand der Reben und Trauben war aufgrund der Witterungsbedingungen im Allgemeinen gut, allerdings wurde in einigen Parzellen ein erheblicher Befall mit Echtem Mehltau festgestellt. Dies führte zu einer geringeren Produktion, da die Pilzerkrankung eine Verringerung des Gesamtertrags zur Folge hat.

Die COVID-19-Pandemie hat den Markt erheblich beeinträchtigt, weshalb im Weinjahr 2020 eine vorübergehende Änderung der Qualitäts- und Produktionsverordnung vorgenommen wurde, durch welche die maximalen Traubenerträge um 15 % reduziert wurden. Außerdem hat die Förderung der grünen Lese zu einer Verringerung der

Produktionsfläche geführt, so dass für 2020 im Vergleich zum Jahrgang 2019 eine Produktionssteigerung von nur 2 % zu verbuchen ist.

Da die Reifungsbedingungen jedoch in Ordnung waren, liegt der Alkoholgehalt im üblichen Bereich zwischen 13 und 13,5 % Vol., was den Weinen – ähnlich wie beim letzten Jahrgang – eine gute Struktur verleiht und ein angenehmes Mundgefühl besonders begünstigt. Bei der Rebsorte Sauvignon haben sich die Erträge in diesem Jahr im Vergleich zum Vorjahr aufgrund der verzeichneten Niederschläge verbessert, wodurch der Sortencharakter betont wird.

Es ist zu beachten, dass in diesem Jahr bei der Produktion von Weißweinen neue Rebsorten wie Chardonnay und Viognier hinzugekommen sind, die das organoleptische Profil der Weine in einigen Fällen leicht verändert haben. Die kürzlich eingeführten neuen Qualitätsstufen erweitern die organoleptischen Möglichkeiten und reduzieren gleichzeitig die Rebsortenpräsenz von Verdejo und Sauvignon Blanc, die den Sortencharakter der Weine früher viel stärker prägten.

Die durch die Vergärung der Moste entstandenen Weine weisen folgende allgemeine Merkmale auf:

Farbe: Die Farbtöne erstrecken sich im typischen Bereich von Blassgelb bis Grünlichgelb (je nach Mazeration). In diesem Jahr konnte die Mazeration unter Berücksichtigung des jeweiligen Gesundheitszustands der einzelnen Traubenpartien eingesetzt werden.

Bouquet: Das wie üblich milde Bouquet umspannt Aromen von reifen Früchten bis hin zu typischen pflanzlichen Noten und sogar gewissen thiolischen Anklängen, die an das Vorhandensein der Rebsorte Sauvignon in der Cuvée erinnern können; einige Hefen können Aromen bestimmter Arten von Pyrazinen des Verdejo hervorrufen, ohne dass die Rebsorte vertreten ist. Im Vergleich zum Vorjahr lässt sich festhalten, dass sich die Aromaintensität verbessert hat.

Geschmack: Die Weine zeigen ein recht intensives Aroma, sind nachhaltig und gut strukturiert. Da die Tropfen konzentriert und leicht bitter im Abgang sind, fallen sie kräftiger aus und bestechen durch eine ausgeprägte Struktur am Gaumen.

Im Allgemeinen sind die Weine dieses Jahrgangs besser und früher gereift als im Vorjahr. Sie überzeugen durch eine gute Aromaintensität und ein angenehmes Mundgefühl, wobei alle Weinkellereien ein gutes Gesamtniveau vorweisen. Möglicherweise ist im Vergleich zum Vorjahr eine Verbesserung der allgemeinen Merkmale der Weine zu verzeichnen. Die Weine sind komplexer, voller am Gaumen und weisen in der Regel nicht die Reduktionsfehler auf, die in anderen Jahrgängen häufiger auftraten.

Der Jahrgang 2020 bringt erstmals die neue Qualitätsstufe GRAN VINO DE RUEDA in den Handel, mit deren organoleptischer Bewertung im April 2020 begonnen wurde. Obwohl es für eine Beurteilung dieses Weintyps noch zu früh ist, ist festzuhalten, dass sich die zur Verkostung präsentierten Partien am Gaumen äußerst kraftvoll und körperreich zeigten und durch ihre Intensität bestachen. Daher wird dieser Weintyp Tropfen hervorbringen, die in

Bezug auf die organoleptischen Qualitäten dem typischen Charakter der Rueda-Weine besonderen Ausdruck verleihen.

SCHLUSSFOLGERUNGEN ZUM JAHRGANG 2020:

Die beschriebenen Erntebedingungen, die infolge des Gesundheitszustands der Trauben und aufgrund der übermäßigen Niederschläge zunächst Zweifel an der Weinqualität hätten aufkommen lassen können, haben Tropfen mit einem Charakter und organoleptischen Werten hervorgebracht, die früheren Jahrgängen überlegen sind. Dank der guten Reifungsbedingungen sind in Anbetracht des verzeichneten Alkohol- und Säuregehalts kräftige, am Gaumen gut strukturierte Weine entstanden, die einen deutlichen sortentypischen Charakter aufweisen und gleichzeitig ein insgesamt gutes Niveau zeigen, was ihre allgemeinen Merkmale anbelangt.

In Bezug auf die Weine aus der Rebsorte Sauvignon Blanc ist zu erwähnen, dass die Weinkellereien weiterhin Tropfen vermarkten, die zum Großteil aus diesen Trauben gewonnen werden. Diese Weine zeichnen sich durch gute Sortenmerkmale, eine hohe Aromaintensität und einen positiven Gesamteindruck sowohl in der Nase als auch am Gaumen aus. Ihr sortentypischer Charakter ist im Vergleich zu den Vorjahren besser ausgeprägt.

Generell ist aufgrund der Verkostungsergebnisse festzustellen, dass der Jahrgang insgesamt die Einstufung Hervorragend verdient, denn die Weine überzeugen nicht nur durch ein gutes Bouquet und einen guten Geschmack, sondern weisen auch die sortentypischen Merkmale der Weine unserer Gegend auf und sind außerdem lang und nachhaltig im Abgang. Alle Weine der geschützten Herkunftsbezeichnung D.O. Rueda zeigen weiterhin ein gutes Gesamtniveau.



Gez.: Jesús Díez de Iscar