vinetur

Hitze veranlasste einen italienischen Prosecco-Erzeuger, am 17. August nachts mit der Lese zu beginnen.

Nahe Vittorio Veneto verlegte Sarah Dei Tos die Lese auf 3 Uhr morgens, um Säure, Aromen und die Stabilität der Trauben zu schützen.

Samstag, 3. Oktober 2026

Im Prosecco-Gebiet nahe Vittorio Veneto begann die Erzeugerin Sarah Dei Tos am 17. August mit der diesjährigen Traubenlese und erntet einen Großteil der Trauben nachts – ein Zeitplan, der in ihrer Familie einen klaren Bruch mit der bisherigen Praxis markiert. Ihr Großvater erntete früher im Oktober. In diesem Jahr, so Gambero Rosso, verlagerte sie die Arbeit in die kühlsten Stunden des Tages, etwa von 3 Uhr bis 8 Uhr, um die Säure und die Aromen der Trauben zu schützen.

Die Umstellung erfolgt in Cozzuolo, einem Ortsteil der Gemeinde Vittorio Veneto im Nordosten Italiens, wo Dei Tos Prosecco produziert. Der frühere Start und die nächtliche Arbeit sind eine Reaktion auf heißere Bedingungen im Weinberg. Indem die Trauben vor Sonnenaufgang eingebracht werden, will das Weingut Hitzestress für die Trauben begrenzen und das Risiko von Oxidation bei der Lese und in den ersten Verarbeitungsschritten verringern.

Für Erzeuger von Schaumwein ist Säure ein zentraler Bestandteil von Stil und Balance. In Prosecco trägt sie dazu bei, die Frische zu bewahren und das von den Verbrauchern erwartete Aromaprofil zu stützen. Werden Trauben bei hohen Temperaturen gelesen,

kann die Säure schneller abfallen und können die feinen Aromen leiden. Die Lese im Dunkeln oder in den frühen Morgenstunden bedeutet zudem, dass die Trauben mit einer niedrigeren Temperatur im Keller ankommen, was den Bedarf an sofortiger Kühlung verringern und den Most stabiler halten kann.

Dei Tos betrachtet die nächtliche Ernte nicht nur als praktische Maßnahme. Gambero Rosso berichtete, dass sie in Zusammenarbeit mit der italienischen öffentlichen Agrarforschungsbehörde CREA und der Freien Universität Bozen auch untersucht, wie sich Trauben verhalten, wenn sie im Dunkeln gelesen werden. Im Fokus steht die Frage, ob der fehlende Lichteinfall und die niedrigeren Temperaturen während der Lese die Traubenchemie in einer für die Weinbereitung nützlichen Weise beeinflussen können.

Dieser Forschungsaspekt verleiht der Geschichte eine breitere Bedeutung über das einzelne Weingut hinaus. Viele Weingüter haben ihre Erntetermine bereits nach vorne verlegt, weil die Sommer wärmer geworden sind, doch über die messbaren Auswirkungen der Nachtlese auf die Früchte selbst ist weniger bekannt. Sollten Studien Vorteile für Säure, Aromabewahrung und geringere Oxidation bestätigen, könnte sich die Praxis in Regionen weiter verbreiten, in denen Erzeuger versuchen, den Weinstil unter den Bedingungen des Klimawandels zu bewahren.

Die veränderte Zeitplanung ist schon für sich bemerkenswert. Eine Ernte, die einst im Oktober begann, startet nun Mitte August. Dieser Abstand zeigt, wie stark sich die Vegetationsperiode verschoben hat. Die Entscheidung, nachts zu lesen, fügt eine weitere Anpassungsebene hinzu, weil sie Arbeitszeiten, Logistik, den Transport in den Keller und den Zeitpunkt der Verarbeitung verändert. Die Teams im Weinberg müssen in den frühen Stunden beginnen, und die Weingüter müssen bereit sein, die Trauben vor Tagesanbruch anzunehmen.

Für den Getränkesektor ist der Fall deshalb relevant, weil er zeigt, wie Erzeuger nicht nur Anbaumethoden, sondern auch operative Abläufe anpassen, um Qualität zu schützen. Beim Wein können kleine Veränderungen in der Traubenchemie das Endprodukt verändern. Derselbe Druck beeinflusst Entscheidungen über Energieverbrauch, Kühlung, Personal und Leseplanung. Ein kühleres Erntefenster kann die Temperatur der ankommenden Trauben senken und im Keller den Kühlbedarf

teilweise verringern, kann aber auch die organisatorischen Kosten erhöhen und neue Investitionen in Beleuchtung, Transport und Nachtarbeit erfordern.

Die Auswirkungen sind besonders relevant für Schaumweine und andere Getränke, bei denen Frische, Säure und aromatische Präzision wichtige kommerzielle Eigenschaften sind. Wenn wärmere Jahre die Zuckerbildung weiter vor die phenolische und aromatische Entwicklung schieben, müssen Erzeuger womöglich zwischen einer früheren Lese, veränderten Weinbergspraktiken oder mehr Nachtarbeit wählen. Was in den Prosecco-Hügeln geschieht, könnte daher als Modell für andere Weinregionen und allgemeiner für Getränkeunternehmen dienen, die auf temperaturempfindliche Rohstoffe angewiesen sind.

Die Nachtlese ist in der Landwirtschaft nicht neu, doch ihr Einsatz als direkte Reaktion auf den Klimadruck wird sichtbarer. In diesem Fall wird die Praxis mit formaler Beobachtung und wissenschaftlicher Unterstützung verbunden. Diese Kombination könnte den Weingütern klarere Hinweise darauf geben, ob die Vorteile vor allem praktischer Natur sind, etwa niedrigere Traubentemperaturen, oder ob sich auch messbare Effekte auf Zusammensetzung und Weinqualität zeigen.

Gambero Rosso stellte die Entscheidung von Dei Tos als sowohl familiären Meilenstein als auch als Zeichen eines breiteren Wandels im italienischen Weinbau dar. Das Bild ist einfach: Eine Generation erntete im Oktober, die nächste beginnt nun am 17. August und arbeitet vor Sonnenaufgang. Hinter diesem Wandel steht eine größere Herausforderung für Weinproduzenten in ganz Europa: Wie lässt sich die Identität eines Produkts bewahren, wenn das Klima Tempo und Bedingungen der Ernte verändert?