vinetur

Tedeschi: Valpolicella-Ernte 2026 mit geringeren Erträgen und hoher Qualität

Regen im August und kühlere Nächte sorgten für eine ausgeprägte phenolische Reife der Trauben. Die Lese begann am 7. September früher als im Durchschnitt.

Freitag, 13. November 2026



Das familiengeführte Weingut Tedeschi in Valpolicella erklärte im Oktober, die Ernte 2026 sei mit geringeren Traubenerträgen, aber vielversprechenden Qualitätsmerkmalen zu Ende gegangen. Die Vegetationsperiode war von Sommerhitze, Regen im August und kühleren Nachttemperaturen geprägt.

Nach Angaben des Weinguts begann die Lese am 7. September und damit früher als im Durchschnitt in den eigenen Weinbergen, jedoch nicht ungewöhnlich früh. Riccardo Tedeschi, Önologe des Weinguts, sagte, die Saison sei keinem einfachen Muster gefolgt, bei dem heißes Wetter die Trauben stetig zu einer früheren Lese gebracht hätte. Stattdessen hätten Phasen intensiver Hitze die Reifung mitunter verlangsamt und frühere Erwartungen verändert, die sich im Sommer abgezeichnet hatten.

Entscheidender waren dem Weingut zufolge Regenfälle im August, auf die kühlere Nächte folgten. Diese Kombination habe den Trauben zu einer ausgeprägten phenolischen Reife verholfen, sagte Tedeschi. Mit diesem Begriff bezeichnen Winzer die Reife von Inhaltsstoffen wie Anthocyanen und Tanninen, die Farbe, Textur und Lagerfähigkeit von Rotweinen prägen. Verstärkt worden sei dieser Effekt durch die Lage der Weinberge des Weinguts an höher gelegenen Hängen, wo die Temperaturen nach warmen Tagen schneller sinken können.

„Ich mache ungern Prognosen, solange die Lese noch läuft“, sagte Riccardo Tedeschi in einer nach Abschluss der Ernte veröffentlichten Mitteilung. „Ich warte lieber, bis die Arbeit getan ist, schaue mir die Ergebnisse an und ziehe erst dann Bilanz.“

Das Fazit sei ein Jahrgang mit „geringerer Menge, vor allem aber mit optimaler phenolischer Reife der Trauben“, sagte er. Die Weine, die derzeit im Keller liegen, dürften eine ausgeprägte Struktur zeigen und in mancher Hinsicht an den Jahrgang 2022 erinnern, den das Weingut mit lagerfähigen Rotweinen verbindet.

Tedeschi nannte keine konkrete Zahl dazu, wie stark die Produktion 2026 zurückging, und machte auch keine Angaben dazu, welche Parzellen oder Rebsorten besonders betroffen waren. Die Erzeuger in Valpolicella arbeiten vor allem mit Corvina, Corvinone und Rondinella. Aus diesen Trauben entstehen Weine verschiedener Stilrichtungen, von frischen Rotweinen bis zum Amarone, für den die Trauben nach der Lese getrocknet werden müssen. Ein Teil der Ernte befindet sich nach Angaben des Weinguts bereits in dieser Trocknungsphase. Ein umfassenderes Bild des Jahrgangs werde daher erst nach der Vinifizierung und bei einigen Weinen nach längerer Reifezeit vorliegen.

Die erste Einschätzung des Weinguts verwies zudem auf ein eigenständiges Aromaprofil. In den Trauben und Jungweinen seien Kirsche und Schwarzkirsche deutlicher wahrnehmbar als Johannisbeere, hinzu kämen florale Veilchennoten und eine spürbare, aber zurückhaltende Würze. Diese Beobachtungen seien noch vorläufig, da sich Jungweine während der Gärung, des Ausbaus und der Assemblage deutlich verändern können. Sie geben jedoch einen ersten Einblick, wie Winzer und Önologen die Saison beurteilen.

Tedeschi ordnete die Ernte 2026 in einen breiteren Trend ein, den viele italienische Weinproduzenten in den vergangenen Jahren beschrieben haben: wärmere Vegetationsperioden, weniger klar abgegrenzte Übergänge zwischen Frühling, Sommer und Herbst sowie Wetterereignisse, die die Entwicklung der Weinberge rasch verändern können. Unter diesen Bedingungen sei die genaue Beobachtung einzelner Parzellen immer wichtiger geworden, erklärte das Weingut. Unterschiedliche Ausrichtungen, Höhenlagen und Böden können selbst innerhalb desselben Anbaugebiets zu unterschiedlichen Reaktionen auf Hitze und Niederschläge führen.

Dieser parzellenweise Ansatz ist in Valpolicella besonders relevant, wo sich die Hanglagen schon auf kurzen Distanzen stark unterscheiden können. Die Saison 2026 habe gezeigt, wie sich die Standortunterschiede auf das Reifetempo und das Verhältnis zwischen Zuckerentwicklung und phenolischer Reife auswirken, sagte Tedeschi. In der Praxis könne der Lesezeitpunkt deshalb weniger von einem einzigen Stichtag für das gesamte Weingut abhängen als von wiederholten Kontrollen einzelner Weinbergsabschnitte im Verlauf der Saison.

Das Weingut wird von den Geschwistern Antonietta, Sabrina und Riccardo Tedeschi sowie Enrico, Antoniettas Sohn, geführt, der die nächste Generation im Unternehmen vertritt. In ihrer Mitteilung zur Ernte erklärte die Familie, die Saison habe den Wert von Höhenlage, Ortskenntnis und Flexibilität in einem Klima unterstrichen, das von Jahr zu Jahr schwerer vorherzusagen sei.

Der Arbeitsschwerpunkt hat sich vorerst vom Weinberg in den Keller verlagert. Die zum Trocknen ausgewählten Trauben werden überwacht, während die für andere Weine vorgesehenen Partien die ersten Phasen der Weinbereitung durchlaufen. Das Weingut prüft dabei, wie sich die ab dem 7. September geernteten Trauben während der Gärung

und im frühen Ausbau entwickeln.