



DE STEFANI

4 Generazioni

VENETO - ITALIA

Weinlese 2014

DE STEFANI Azienda Agricola

Vigneti, cantina e ufficio commerciale

Vineyards, winery and sales office

Via Cadorna, 92 - 30020 Fossalta di Piave (Venezia) - Italia

Tel. +39 0421 67502 - Fax +39 0421 67836

info@de-stefani.it – www.de-stefani.it

Vigneti e sala degustazione/Vineyards and tasting room

Via Colvendrame, 39 - 31020 Refrontolo (Treviso) - Italia



Weinlese 2014

“Der Jahrgang 2014 war sozusagen ein Hürdenlauf, reich an Hoffnung und Enttäuschung. Es war ein problematisches, von der Norm abweichendes Jahr, in dem die Erfahrung von uns Weinbauern, die Qualität der Weinberge hinsichtlich Lage, Bodenbeschaffenheit, Dränierung des Erdbodens und der Ertrag pro Rebstock eine wichtige Rolle spielen.” erklärt **Alessandro De Stefani**.



Ein milder, regnerischer Winter und ein warmes Frühjahr haben ein vorzeitiges Sprossen der Reben, 20 Tage früher als gewöhnlich, bewirkt.

Fortwährende Regenfälle und ausbleibende Sonnentage haben im Sommer die Lage drastisch verändert, sodass sich der Reifeprozess der Trauben vom Beginn bis zum Ende in die Länge zog.

Alessandro De Stefani während einer Weinprobe.

Das Ausbleiben des nordafrikanischen Hochs hatte zur Folge, dass wir atlantischen Luftströmungen mit feuchter, unbeständiger Witterung ausgesetzt waren, idealen Bedingungen für die Verbreitung der üblichen Pilzschädlinge, die wir aber mittels einer rigorosen Kontrolle erfolgreich bekämpfen konnten.

Wir haben eine entscheidende, extreme Wahl getroffen und den besten Moment für den richtigen Reifegrad der Trauben abgewartet, auch auf die Gefahr hin, große Einbußen an Quantität zu erleiden. Bei der Weinlese von Hand achteten wir auf eine sorgfältige Auslese der Trauben und wählten nur perfekte Früchte. Der quantitative Verlust war daher beträchtlich und auch finanziell von erheblichem Ausmaß.

Aber Qualität ist für uns ein Muss und nichts auf der Welt wird uns daran hindern, darauf zu verzichten.

Die Instandhaltung der Weinberge erwies sich dieses Jahr als besonders wichtig. Dazu gehörte vor allem das Lichten der Rebstöcke, um den Trauben möglichst viel Sonne zu gewährleisten, was eine deutliche Bereicherung des aromatischen Profils bedeutete. Gemäßigte Temperaturen am Tag und frische Nächte haben weiterhin dazu beigetragen, die aromatischen Noten der Trauben hervorzuheben. Die Verzögerung bei der Weinlese und die Sorgfalt bei der Auswahl der Trauben haben den Jahrgang 2014, der auf den ersten Blick von geringem Wert zu sein schien, aufgewertet. Mit großer Anstrengung und hohen zusätzlichen Kosten ist es uns gelungen, Weine mit Persönlichkeit und ausgeprägter Struktur zu erzeugen.



Neu Prosecco Gold Millesimato

Die Weinlese 2014 verzeichnete einen Rückgang in der Produktion um 40% im Vergleich zum Durchschnitt der letzten 5 Jahren.

Die **Weißweine** sind aromatisch, fruchtig und mineralhaltig, reich nicht nur an Säure, sondern auch an Geschmack und Frische mit einem etwas niedrigeren Alkoholgehalt im Vergleich zum Jahrgang 2013. Es sind Weine, die wir, der Kellerei De Stefani, bevorzugen. Sie sind weniger “aufdringlich” und wuchtig, dafür mysteriös und verführerisch.

Die **Rotweine** weisen einen guten Anteil an Anthozyanen auf, die dem Wein Farbe und Langlebigkeit verleihen, dazu ein einnehmendes, gut integriertes Tannin, kompensiert mit der Frische. Es sind Weine, auf die wir warten müssen, denen wir Zeit geben müssen, damit sie sich entfalten und uns jene Emotionen schenken können, an die wir gewöhnt sind. Geduld, das ist wohl die Parole für die Weinlese 2014!

Weinlese mit 3 Sternen!

