

TERRARIANCA
EIN SPAZIERGANG ZWISCHEN DEN REBEN
UM DIE WELT DES WEINES KENNENZULERNEN
MIT ROBERTO GULDENER



T E R R A B I A N C A

Il Grande Vino di Toscana



EIN SPAZIERGANG ZWISCHEN DEN REBEN UM DIE WELT DES WEINES KENNENZULERNEN MIT ROBERTO GULDENER

Terrabianca S.r.l. / San Fedele a Paterno / I-53017 Radda in Chianti (Siena)
Tel. +39 0577 540 29 / Fax +39 0577 540 214 / info@terrabianca.com / www.terrabianca.com



TERRABIANCA

Il Grande Vino di Toscana



*"Il vino è segno di civiltà e cultura
L'arte di fare vino è arte di vita
e cultura del lavoro
Bere vino è arte del piacere"*

Roberto Guldener

*"Der Wein ist ein Zeichen von Zivilisation und Kultur
Die Kunst der Weinherstellung ist auch Lebens-
und Arbeitskunst
Den Wein trinken ist die Kunst des Genießens"*

Roberto Guldener

TERRABIANCA "WO LIEGT DER UNTERSCHIED"

Sitzend vor einem Glas Wein werden wir eingeladen zum Träumen und übers Leben Philosophieren.
Früher oder später jedoch erweckt der Wein unsere Neugierde und man will mehr darüber wissen.
Der Wein ist ein höchst komplexes Produkt.
Der Weinbau und die Weinherstellung unterteilen sich in zwei, voneinander sehr verschiedene Phasen:
den weinbaulich-agronomischen Teil und den önologischen Teil.

In den letzten Jahren hat der weinbaulich-agronomische Teil eine unerhörte Entwicklung erfahren.
Ein unheimlich langer Prozess mit einer sehr grossen Tragweite.
Der Anbau eines Weinberges beginnt mit der Vision des Produktes, das man erschaffen will. Eine Weintraube ist eine Frucht mit zahlreichen Eigenschaften und für die gleiche Pflanzentypologie haben wir unzählige Varianten.

Terrabianca S.r.l. / San Fedele a Paterno / I-53017 Radda in Chianti (Siena)
Tel. +39 0577 540 29 / Fax +39 0577 540 214 / info@terrabianca.com / www.terrabianca.com



TERRABIANCA

Il Grande Vino di Toscana



Auf der Terrabianca haben wir 3 Haupttypen von Kultivar
den Sangiovese
den Cabernet
den Merlot
und einen kleinen Teil Canaiolo, des traditionellen Kultivars des Chianti Classico.



Sangiovese



Cabernet



Merlot

Um einen interessanten, originellen und raffinierten Wein zu erschaffen, habe ich zwischen den verschiedenen Varianten von Sangiovese, von Cabernet und von Merlot jene Typologien ausgewählt, die am besten zu unserem Boden passen und die ausgezeichnete Düfte und Geschmäcke hervorbringen.

Für jeden Wein habe ich eine andere Traubenkombination kreiert, um die Weine klar voneinander zu differenzieren. Aus diesem Grunde unterscheiden sich alle Weine der Terrabianca und haben eine eindeutige Typologie.

Die verschiedenen Traubenfamilien heissen Klone und in den Weinbergen der Terrabianca und des Weingutes Il Tesoro haben wir

- 17 verschiedene Klone von Sangiovese
- 13 verschiedene Klone von Cabernet
- 7 verschiedene Klone von Merlot
- 1 Sorte Canaiolo

3 Jahre braucht es, um einen Weinberg anzulegen und um die ersten Trauen zu ernten, aber um die Böden mit der geeigneten Düngung und der richtigen Menge Trauben pro Stock zu harmonisieren, gehen weitere 7 Jahre ins Land. 10 Jahre harte Arbeit, wo "Experimente" nicht gefragt sind, denn man muss vor allem wissen was man tut und nachher bleibt nur noch auf die Natur zu hoffen..

Gewöhnlich ist es so: "Je mehr man gibt, desto mehr bekommt man zurück".



T E R R A B I A N C A

Il Grande Vino di Toscana



Die Natur und die Böden sind immer ein Geheimnis, aber gleichzeitig auch eine grosse Herausforderung. Obwohl wir schon sehr viel über die Ernährung der Reben wissen, haben wir noch viel zu lernen.

Um das Wachstum und die Entwicklung einer Pflanze zu erklären, muss man dieses einfache Prinzip kennen:

Vom Boden nimmt die Pflanze Wasser auf, entwickelt den Stamm, die Sporne, die Triebe, die Reblinge und die Blätter.

Über das Blatt atmet die Pflanze und entwickelt die Trauben. Die weinbaulich-agronomische Kunst besteht in der Harmonisierung dieses Wachstums mit dem richtigen Beschneiden und der richtigen Düngung.

Gewöhnlich sucht sich die Pflanze das Wasser selbst, für mich ist die Bewässerung der Reben ein sehr kontroverser Punkt, wenn die Böden so hervorragend für den Weinanbau geeignet sind, wie es bei der Terrabianca der Fall ist..

DIE ENTWICKLUNG DER PFLANZE

Das Wasser

Wasser besteht aus Wasserstoff und Sauerstoff (H₂O)

Die Kohlenhydrate (Zucker)

Über die Chlorophyllassimilation (Photosynthese) erzeugen der Sauerstoff und der Wasserstoff des Wassers und der Kohlenstoff der Luft jene Substanzen, die man gemeinhin Kohlenhydrate nennt, nämlich die Zucker.

Der Stickstoff

Der Stickstoff ist das Hauptelement der Fruchtbarkeit aller Pflanzen.

Zusammen mit allen anderen Fruchtbarkeitselementen im Boden (Kalium, Phosphor, Eisen etc.) liefert der Stickstoff die notwendige chemische Energie damit die Pflanze die Photosynthese ausführen und somit die Trauben und den Zucker in den Trauben produzieren kann.



T E R R A B I A N C A

Il Grande Vino di Toscana



Die Pflanze bezieht den Stickstoff aus dem Boden, leitet ihn zu den Blättern und erhält so die notwendige Energie, die es der Pflanze erlaubt, den Kohlenstoff aus dem Kohlenstoffdioxid (CO₂) der Luft zu spalten, um dann, zusammen mit dem Wasserstoff und dem Sauerstoff des Wassers die Kohlenhydrate zu synthetisieren (Traube und Zucker).

Und hier liegt die ganze Problematik, aber auch das grosse Geheimnis des Weinbaus.

Der Nutzen des Stickstoffs liegt nur in der angemessenen Menge, um diese chemische Energie zu produzieren.

Wenn der Stickstoff überwiegt, produziert die Pflanze zu viele Äste, zu viele Triebe, zu viele Blätter und zu wenig Trauben.

Demzufolge produzieren ausgewogene Pflanzen die richtige Menge Trauben, Zucker, Farbstoff, Duftstoffe und Geschmäcke.

Überwiegt hingegen der Stickstoff, bekommt der Wein einen grasähnlichen Geschmack, grünlich, säuerlich.

"Il segreto di un grande vino è la sua armonia, l'armonia nel vino inizia con l'equilibrio nelle vigne e l'arte della potatura è l'inizio del lavoro nelle vigne un lavoro di competenza, disciplina e passione un lavoro che richiede tanta responsabilità e l'accettazione delle regole della natura il rispetto delle regole della natura porta all'armonia"

Roberto Guldener

"Das Geheimnis eines grossen Weines liegt in seiner Harmonie, die Harmonie des Weines beginnt mit der Ausgewogenheit in den Weinbergen

und die Kunst des Schneidens ist der Arbeitsbeginn in den Weinbergen

eine Arbeit die Kompetenz, Disziplin und Leidenschaft, eine Arbeit die ein grosses Verantwortungsgefühl verlangt und die Annahme der Regeln der Natur

der Respekt der Regeln der Natur mündet in der Harmonie"

Roberto Guldener

Terrabianca S.r.l. / San Fedele a Paterno / I-53017 Radda in Chianti (Siena)
Tel. +39 0577 540 29 / Fax +39 0577 540 214 / info@terrabianca.com / www.terrabianca.com



T E R R A B I A N C A

Il Grande Vino di Toscana



DER WEINBERG, DIE PFLANZEN, DER SCHNITT

DER GESPORNTE KORDON **CORDONE SPERONATO**

ist die Aufzuchtform der Weinberge der Terrabianca und des Tesoro.

Der Kordon ist der horizontale Teil der Pflanze worauf sich die Sporne befinden.

Gespornt bedeutet, dass sich die Sporne auf der horizontalen Seite befinden. Der gespornte Kordon ist die Komposition beider Teile.

DIE PFLANZE BESTEHT AUS

- einem vertikalen Stamm
- und einen horizontalen Kordon

AUF DEM KORDON WERDEN SPORNE ANGEORDNET.

Die Sporne bilden sich in "Spornenzonen" genannten Positionen. Der Sporn ist ein Rebenschoss, entstanden durch den Winterschnitt.

Jeder Weinstock hat 4 Sporne.

AUF DEM SPORN BEFINDEN SICH DIE AUGEN

Die Augen heissen:

- Basalauge,
- Apikalauge oder -augen

SOWOHL DAS BASALAUGE ALS AUCH DAS APIKALAUGE/DIE APIKALAUGEN PRODUZIEREN EINEN AST

der, solange er grün ist, Trieb genannt wird und wenn er im Sommer verholzt zum Rebenschoss wird.

DIE BLÄTTER

Solange die Blätter klein sind, verbrauchen sie die Energie der Pflanze.

Sobald die Blätter gross sind, produzieren sie Energie für die Pflanze.



T E R R A B I A N C A

Il Grande Vino di Toscana

AUF DEM TRIEB BILDET SICH DIE TRAUBE.

Unser Ziel ist 1 Traube pro Trieb (Rebenschoss)

DIE SCHLÜSSELWORTE LA PAROLE CHIAVE

Gespornter Kordon **Cordone speronato**

Stamm **Fusto**

Kordon **Cordone**

Sporn **Sperone**

Fruchtbares Auge **Gemma fertile**

Basalauge **Gemma basale**

Apicalauge **Gemma apicale**

Trieb **Germoglio**

Basaler Rebenschoss **Tralcio basale**

Apikaler Rebenschoss **Tralcio apicale**

Traube **Grappolo**

Rute **Femminella**

Blatt **Foglia**

Sockel **Zoccolo**

Terrabianca S.r.l. / San Fedele a Paterno / I-53017 Radda in Chianti (Siena)
Tel. +39 0577 540 29 / Fax +39 0577 540 214 / info@terrabianca.com / www.terrabianca.com



T E R R A B I A N C A

Il Grande Vino di Toscana



DIE TRAUBEN

DAS BLATT

Bei der Rebe übernimmt das Blatt die Funktion der Lungen, des Magens und des Darmes, es ist zuständig für die Photosynthese, das heißt es verwandelt die mineralischen Elemente in organische und während ihrer saisonalen Entwicklung kennt es eine Wachstums- eine Produktions- und eine Alterungsphase..

Die Produktionsphase des Blattes schwankt zwischen 40 und 70 Tagen, je nach der saisonalen Entwicklung. Am Schluss verfrachtet es sämtliche Substanzen in die Traube und in den Trieb und nach und nach verliert es das grüne Chlorophyll. So wird es oft rot.

Nur bei sehr starken und unausgeglichene Pflanzen können die grünen Blätter aus der Umgebung der Traube entfernt werden, um den unerwünschten Effekt von pflanz- und mostartigem in den Weinen zu reduzieren.

DIE BILDUNG DER TRAUBEN

Die Trauben bilden sich auf den Knoten der Triebe, entgegengesetzt zu den Blättern.

Je nach Rebstock und Schnitt, kann jeder Trieb 1-2-3-4 Trauben ausbilden.

Mit dem Schnitt programmieren wir die Anzahl Trauben pro Stock.

1 Traube pro Trieb für den Sangiovese und 2 für den Cabernet und den Merlot.

Aber je nach Klon kann sich auch das ändern. Hier spielt die Erfahrung eine herausragende Rolle. Sehr oft bedeutet weniger nicht besser. Wichtig ist die Ausgeglichenheit der Pflanze und der Produktion in ihrem Habitat.

GRÜNE WEINLESE

Wenn sie nicht vollkommen ausgeglichen ist, kann die Rebe in den ersten Jahren zusätzliche Trauben produzieren. In diesem Fall und nur selten, schreiten wir mit der sogenannten "grünen Weinlese" ein und entfernen sie.



TERRABIANCA

Il Grande Vino di Toscana

"Wine is one of the most civilized things in the world and one of the natural things of the world that has been brought to the greatest perfection. It offers a greater range for enjoyment and appreciation than, possibly, any other purely sensory thing."

Ernest Hemingway

DIE "SCHLIESSUNG" DER TRAUBE

Nach der Befruchtung wachsen die Beeren der Trauben so lange, bis sie einander berühren. Sobald sich die Beeren berühren, ist die Traube "geschlossen".

FÄRBUNG UND REIFE

Sobald das Wachstum abgeschlossen ist, beginnt die Beere mit ihren Produktionen.

Dies ist auch äusserlich feststellbar, denn die Farbe der Beeren wechselt von grün zu gelb für die gelben Trauben und von grün zu rot-violett für die roten Trauben.

Zuerst werden die organischen Säuren produziert (Weinsäure, Apfelsäure, Zitronensäure etc.), anschliessend die Zucker (Kohlenhydrate).

Der Beginn der Zuckerproduktion heisst "Färbung".

Dann bilden sich die Farbstoffe, und anschliessend jene Stoffe, welche Geschmäcke und Düfte verleihen.

DEN ZEITPUNKT DER ERNTE BESTIMMEN WIR MIT DER ANALYSE:

- der organischen Säuren;
- des Zuckers;
- der Farbe;
- der Geschmäcke und der Düfte;
- des Reifegrades der Traubenkerne;
- des Indices der phenolischen Reife.

Für all diese Entwicklungen sind die Einwirkungen auf die Rebe, ausgeübt durch die Ausgewogenheit der Pflanze mit einem optimalen Mikroklima, einer guten Temperaturschwankung zwischen Tag und Nacht und mit den idealen Eigenschaften und dem Elementenreichtum im Boden (terroir) von grosser Bedeutung.



T E R R A B I A N C A

Il Grande Vino di Toscana



JANUAR



FEBRUAR



MÄRZ



APRIL



MAI



JUNI

DIE ARBEITEN WÄHREND EINES JAHRES

JANUAR

In den Weinbergen werden die Anlagen repariert und mit dem Rückschnitt begonnen.

Im Januar versammle ich alle Arbeiter um die Neuheiten der Arbeit während des Jahres zu besprechen. Wir reden, diskutieren über den Schnitt und beenden die Studien- und Programmierungsversammlung indem wir die Weine des Vorjahres verkosten, um das Resultat unserer grossen Arbeit zu erfahren.

FEBRUAR

Es ist der ideale Zeitpunkt, um neue Weinberge zu pflanzen oder um die kränkelnden Pflanzen zu ersetzen.

Die Schnitt- und Aufbindarbeit schreitet voran.

MÄRZ

In diesem Monat "wachen" die Pflanzen auf und die Schnittarbeit wird beendet.

APRIL

Der Rebstock beginnt zu wachsen und dies ist der letzte Augenblick, um die Anlage zu kontrollieren, den Boden zwischen den einzelnen Pflanzen zu bearbeiten und das erste Gras der Grasbewachung zu schneiden. Mit dem Phänomen des Weinens (Austritt von einigen Wassertropfen aus den Schnittstellen), kündigt die Rebe den Beginn ihrer Aktivität an.

MAI, JUNI, JULI

In dieser Zeit muss dem Wachstum grösste Beachtung geschenkt und sofort mit der Reinigung des Stammes und teilweise auch des Kordons begonnen werden.

AUGUST

Der Farbwechsel der Trauben setzt ein und die gut gemachte Arbeit kann man anhand ihres Wachstums sehen.

Die Vorbereitungen für die Weinlese setzen ein.



TERRABIANCA

Il Grande Vino di Toscana



JULI



AUGUST



SEPTEMBER



OKTOBER



NOVEMBER



DEZEMBER

SEPTEMBER

Wir beginnen mit den Kontrollen und dem Wägen der Trauben. Man kann schon sehen, wann wir voraussichtlich mit der Weinlese beginnen können. In einem ausgewogenen Weinberg kann sich die Weinlese um 1 Woche verschieben, aber man muss besonders aufmerksam sein, um den richtigen Zeitpunkt für den Beginn festzustellen.

Um einen hervorragenden Wein zu produzieren, müssen die Trauben den perfekten Reifegrad erreicht haben.

OKTOBER

Die Weinlese ist in vollem Gange und in den Weinbergen und dem Keller wird rund um die Uhr gearbeitet um die Früchte unserer Arbeit eines Jahres einzufahren.

Gewöhnlich beansprucht die Weinlese 32 Tage und zwischen 42 und 44 Tage bis wir die letzten Fässer abgestochen haben.

NOVEMBER

Es bleibt keine Zeit zum Ausruhen. Die Oliven der Terrabianca warten auf die Ernte und die Luft ist geschwängert mit jenem magischen Duft, den uns das neue Öl jedes Jahr von Neuem schenkt.

DEZEMBER

Endlich können wir die Arbeit etwas ruhiger angehen. Wir müssen die Maschinen flicken, die Unterhaltsarbeiten verrichten und uns auch etwas Ferien gönnen, denn wir wissen, was uns im Januar erwartet.

Roberto Guldener in Zusammenarbeit mit Dr. Remigio Bordini