

WEINSTORIES
Kunstwerke von Winzern



Ein fruchtig-frischer Roséwein an einem schönen Sommertag oder als Begleitung zu einem romantischen Dinner. Dafür ist er immer die perfekte Wahl und mit seiner Farbe erleuchtet er jeden Tisch. Seine Herstellung ist fast schon ein kleines Wunder und der Geschmack unwiderstehlich. Doch wie genau entsteht ein italienischer Rosato und was macht ihn so besonders?

DIE HERSTELLUNG

Roséweine werden nicht wie mancher behauptet aus der Mischung von Weiß- und Rotweinen hergestellt, sondern eigenständig aus den verschiedenen Reben gekeltert. Besonders beliebt sind die Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot oder Sangiovese. Grundsätzlich wird der Wein aus dem Fruchtfleisch der roten Weintrauben hergestellt. Die Farbe erlangt der Rosé durch die roten Farbpigmente aus der Schale der Weintrauben. Je länger die Traubenschalen in dem Traubensaft vergoren, desto kräftiger wird die Rosafarbe des Weins. Für die Herstellung gibt es jedoch drei verschiedene Methoden.

Die Abpress Methode: Hierzu werden die reifen Rotweintrauben direkt nach der Ernte ausgepresst. Der Saft tritt bei der Auspressung in kurzen Kontakt mit der Schale der Trauben und nimmt eine kleine Menge der Farbpigmente auf. Dadurch erhält der Rosé eine sehr helle Farbe und einen leichten Geschmack.

Die Saignée Methode: Diese Methode wird am meisten zur Herstellung von Roséweinen genutzt. Auch sie haben eine helle rosarote Farbe und ihre Aromen erinnern an dunkle Früchte, wie Kirschen, Brombeeren oder Heidelbeeren. Die Trauben werden nach der Ernte in ein Gargefäß gefüllt, wo sie von mindestens 2 Stunden bis maximal 24 Stunden garen. Durch den begrenzten Raum können die Trauben nicht ausweichen und brechen unter dem Gewicht der darüber liegenden Trauben auf. Dadurch erhält man den Traubensaft, der ähnlich wie bei der Abpress Methode die Farbe über die Traubenschalen aufnimmt. Danach wird der Traubensaft weiterverarbeitet und vinifiziert. Der Roséwein bekommt hierdurch eine intensivere Farbe und Geschmack.

Die Mazerations-Methode: Sie wird meistens in Frankreich genutzt, aber auch in anderen Weinregionen der Welt. Hierzu werden die Rotweintrauben als Ganzes in eine Maische gelegt. Danach wird alles zusammen zu einem Roséwein verarbeitet. Die Farbe

des Weins hängt von der Dauer und der Dicke der Schale ab. Je länger die Trauben in der Maische liegen, desto mehr Farbpigmente werden abgegeben. Auch der Geschmack verändert sich bei der Methode und wird voller und intensiver, je länger der Prozess dauert.

DIE BELIEBTESTEN ROSÉS ITALIENS

Der Chiaretto Bardolino gehört zu den bekanntesten Roséweinen Italiens. Hergestellt aus den Weintrauben, die auch für die Herstellung eines Amarone genutzt werden, besticht er mit seinen vielseitigen Aromen und samtig-frischen Geschmack. Obendrein stammt er aus einer beliebten Gegend, nämlich dem Gardasee mit seinem einzigartigen Klima.

Auch die Roséweine aus dem Südtirol werden immer beliebter, wie z.B. der Lagrein Kretzer. Ein jugendlicher Wein, der schon sehr früh genussreif ist. Sein Name stammt von dem geflochtenen Korb (Kretze), wodurch früher der Most von den Beerenhülsen getrennt wurde. Andere beliebte Roséweine aus den Regionen Italiens sind der Cerasuolo d'Abruzzo aus den Abruzzen oder der Nerello Mascalese aus Sizilien.

DER WEIN

Die Roséweine an sich sind in ihrem Geschmack und Aussehen so unterschiedlich wie keine anderen. Wegen ihrer besonderen Herstellungsmethode unterscheiden sich die Weine in Farbe und Geschmack, je nach Dauer der Herstellung. Hinzu kommt, dass die unterschiedlichen Rotweintrauben die Aromen bestimmen und dadurch ihre ganz eigenen Charakteristiken erschaffen. Der Winzer selbst hat also die volle Kontrolle was die Erzeugung von Roséweinen betrifft. Er kann entscheiden, welche Trauben dazu genutzt werden sollen, wie aromatisch ein Rosé sein soll und welches Farbspektrum er erreicht. Zudem kommen noch die verschiedenen regionalen Klimas, die den Geschmack mitbestimmen. Im Grunde gesehen sind Roséweine Kunstwerke der Winzer selbst.

Geschmacklich passen Roséweine zu fast allen Gerichten, da sie so vielseitig sind. Wir kennen sie sehr gut als Aperitifs oder als Begleiter zu leichten Antipasti-Platten. Sie passen aber auch hervorragend zu Fisch oder Meeresfrüchten, zu Pasta, Reis oder Sommergerichten, wie Salaten oder Sushi. Auch zu hellem Fleisch, wie Hähnchen findet ein Roséwein Anklang. Grundsätzlich sollten wir den Roséwein nicht nur als einfachen Sommerweine sehen, sondern ein Kunstwerk mit fruchtigen Aromen, die jeden besonderen Anlass aufwerten.

Unser Tipp: Für euren nächsten Valentinstag oder Jahrestag ist eine schöne Flasche Roséwein genau das Richtige!

Entdecke alle unsere Roséwein in unserem Sortiment.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

