



ERNST BIBER

ROSA IST IN LA MODA DEL ROSA

Roséweine sind immer beliebter
La popolarità crescente dei rosati

Kaum ein anderer Wein eignet sich besser als bekömmlicher, leichter Sommertrunk auf schattiger Terrasse als ein Rosé. Die aus klassischen Rotweitrauben gewonnene Spezialität erfreut sich derzeit steigender Beliebtheit. Immer mehr Weinproduzenten entsinnen sich dieser (von französischen Vorbildern stammenden) Ausbauart und bereichern damit ihr Repertoire. Die Publikumsgunst verdanken die Roséweine ihrer einladenden Farbe, ihrer oft saftigen Frische, ihrer freundlichen Fruchtnote und einer meist knackigen Säure. Alles in allem betören die Rosés mit einem herben, herzhaften Charme. Gekeltert wird der Wein auf einfache Weise: Die blauen Trauben werden gemischt und dann, je nach Reife und Sorte, zwei bis acht Stunden stehen gelassen. Anschließend wird die Maische gepresst und im Tank vergoren. Le länger die Maische-Standzeit ausfällt, desto dunkler wird die Färbung. Die Farbbreite schwankt zwischen einem hellen Lachsrosa und einem kräftig funkelnden Pink. Was den Rosé darüber hinaus so attraktiv macht, ist seine universelle Anwendungsmöglichkeit bei Tisch. Er eignet sich als idealer Begleiter zu kalten Vorspeisen, zu Pasteten, zu fast allen Pizzen oder zu Spiegeleiern mit Schinken oder Speck. Hervorragend harmoniert er ferner mit Krautfleckerln, Käsenudeln, mit gegrilltem Fisch (vor allem mit Aal und Lachs), gegrilltem Geflügel, mit Speisen der asiatischen Küche und mit Ziegen- oder Schafkäse. Auch für die Sekt- und Perlweinproduktion werden immer häufiger Roséweine herangezogen. So hat Österreichs Schaumwein-Magier Willi Bründlmayer vor wenigen Wochen einen großartigen fruchtig-würzigen Brut Rosé aus Zweigelt, Pinot Noir und St. Laurent kreiert, und das burgenländische Weingut Mad feierte kürzlich mit einem animierenden „Pink Blissante“ eine gelungene, rosarote Premiere.

Non c'è vino più appropriato di un rosato da servire come aperitivo o come bibita estiva leggera da assaporare su una terrazza all'ombra. Le specialità (che hanno origini francesi) ricavate dai classici vitigni di rosso godono in questo momento di una popolarità crescente. I vini rosati devono il proprio favore del pubblico al loro colore invitante, alla delicata freschezza, alle piacevoli note fruttate e a un'acidità generalmente vivace. In altri termini, i vini rosati conquistano con un possente charme acerbo. La vinificazione segue una procedura molto semplice: i grappoli neri vengono ammostati e poi a seconda del grado di maturazione e della varietà, vengono lasciati riposare da due a otto ore. Successivamente il mosto viene pigiato e fatto fermentare in cisterna. Quanto più a lungo il mosto viene lasciato fermentare tanto più scura sarà la colorazione che oscilla tra un rosa salmone chiaro a un intenso rosa acceso. Quel che rende il rosato estremamente attraente sono le sue svariate possibilità di abbinamento a tavola. Ideale per gli antipasti freddi, torte salate, per quasi tutte le pizze o uova strapazzate con prosciutto o speck. Si abbina inoltre in modo equilibrato con Krautfleckerl, Käsenudel, con pesce grigliato (soprattutto anguilla e salmone), con volatili alla griglia, con piatti della cucina asiatica e con il formaggio di capra o di pecora. Anche per la produzione di vini frizzanti sempre più frequentemente vengono utilizzati i rosati. E poche settimane fa il mago austriaco delle bollicine Willi Bründlmayer ha creato un eccellente Brut Rosé fruttato e speziato con Zweigelt, Pinot Nero e St. Laurent, mentre l'azienda vinicola Mad nel Burgenland ha da poco festeggiato con un vivace "Pink Blissante", un premiere rosa-rosso di successo.

FÜR SIE PROBIERT SCELT PER VOI

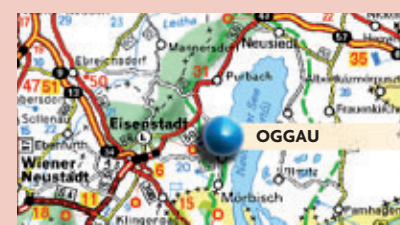
Drei Winzer und ihre Weine im Vergleich
Tre produttori e tre etichette per conoscerlo meglio

Familienweingut Mad –
Haus Marienberg
Antonigasse 1
A-7063 Oggau
Österreich
Tel. + 43 0 2685 7207
www.wein-burgenland.at



Az. Mad-Haus Marienberg
Il rosato "Pink Bliss Premium 2006" della "Haus Marienberg", famosa per i suoi vini rossi è una composizione delle varietà di Franconia nero, Cabernet, Merlot, Pinot nero, Sankt Laurent e Zweigelt. Una seducente e notevolmente vigorosa bevanda estiva, quasi erotica per la sua vivacità, dall'acidità equilibrata. Il prezzo in cantina è di 5,50 euro. A fianco dell'azienda vinicola si trova la locanda "Zum Herztröpferl", dove si può assaporare il miglior Backhenderl della regione e altre straordinarie pietanze.

Weingut Mad-Haus Marienberg
Der Rosé „Pink Bliss Premium 2006“ aus diesem für seine Rotweine berühmten „Haus Marienberg“ ist eine Komposition aus den Sorten Blaufränkisch, Cabernet, Merlot, Pinot Noir, Sankt Laurent und Zweigelt. Es ist ein herrlich sinnlicher, geradezu erotisch animierender, feinerherber und verführerischer Sommertrunk, der ab Hof 5,50 Euro kostet. An das Weingut angeschlossen ist der Landgasthof „Zum Herztröpferl“, wo es das beste Backhenderl weit und breit und grandiose Mehlspeisen gibt.

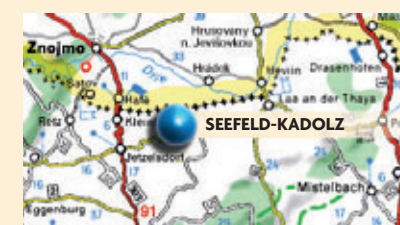


Schlossweingut Graf Hardegg
A.2062 Seefeld-Kadolz 1
Österreich
Tel. + 43 0 2943 2203
www.grafhardegg.at



Az. Graf Hardegg
Un'azienda vinicola elitaria del Weinviertel specializzata nella produzione di vini bianchi (Riesling, Veltliner), che affianca ad alcuni rossi eccezionali (Pinot Noir, Syrah, Zweigelt). Il rosato del 2006, fresco e deciso prodotto da Zweigelt Cabernet completa l'offerta: è un prodotto raffinato e seducente dall'aroma fruttato di ciliegie e bacche rosse, adatto soprattutto come vino da barbecue. In azienda a 7,50 euro.

Weingut Graf Hardegg
Dieses elitäre Weingut im Weinviertel ist auf Weißweine (Riesling, Veltliner) spezialisiert, führt aber auch etliche großartige Rote (Pinot Noir, Syrah, Zweigelt) im Programm. Der frische, saftige Rosé 2006 aus Zweigelt und Cabernet ergänzt das Angebot: Ein ebenso charmantes wie rassiges adeliges Produkt mit fruchtiger Würze und feinen Aromen von Kirschen und roten Johannisbeeren, das sich bestens als Barbecue-Wein eignet. Ab Hof 7,50 Euro.



Weingut Martin Pasler
Obere Hauptstraße 44
A-7093 Jois
Österreich
Tel. + 43 0 2160 8374
www.martinpasler.com



Az. Martin Pasler
Il viticoltore innovativo Martin Pasler è un appassionato della cucina giapponese. Per questo ha creato un rosato con le varietà di Franconia nero e di Zweigelt, adatto alla cucina dell'estremo oriente. Ha chiamato il vino "Momo", la parola giapponese per rosato, e sull'etichetta c'è una scritta giapponese: rosa scuro, distinte note di bacche e ciliegia, al palato, corposo e rotondo. Il „Momo“ è un rosato particolare, un vero "sir" tra i rosati. In azienda a 11,00 euro.

Weingut Martin Pasler
Der innovative Leithaberg-Winzer Martin Pasler ist ein Freund der japanischen Küche. Deshalb hat er aus Blaufränkisch und Zweigelt einen Rosé kreiert, der zu fernöstlichen Speisen passt. Er nennt den Wein „Momo“, das japanische Wort für Rosé, und auf dem Etikett prangen japanische Schriftzeichen: Dunkles Pink, dezente Beeren- und Kirschnoten, am Gaumen vollmundig und rund – der „Momo“ ist ein individueller Rosé, gewissermaßen ein Sir unter seinesgleichen. Ab Betrieb 11,00 Euro.

