



## Vini Rosa d'Italia Dolce Vita im Glas

Der Rosato hat in der Rebkultur Italiens eine lange Geschichte: Gekeltert wird er aus autochthonen Rebsorten, sein Erfolg basiert auf der Frische, den feinen Nuancen, der Knackigkeit. Nun haben sich sechs der führenden Produktionsgebiete dieses einzigartigen Weins zum Vini Rosa d'Italia zusammengefunden. Eine Auswahl dieser Weine wird in zwei Seminaren mit geführter Verkostung auf der ProWein vorgestellt.

### Vini Rosa d'Italia

**Verkostung  
Halle 14, C61**

**Montag, 18. März  
10.30–11.00 Uhr**

**Dienstag, 19. März  
10.45–11.15 Uhr**

Fotos: z.V.g.

Fotos: z.V.g.



**A**m frühlingshaften Lago di Garda, an der Adriaküste oder im Süden Italiens: Ein Rosato bringt Dolce Vita ins Glas. Die Tradition des italienischen Rosés ist in einigen Gebieten auf besonders fruchtbaren Böden gefallen: Im Laufe der Zeit wurden spezielle Produktionsmethoden vor allem für die wichtigsten lokalen Rebsorten entwickelt.

Die Grundlage für den Erfolg des italienischen Rosato bildet bis heute das Zusammenspiel aus altem Winzerwissen, der Verwendung traditioneller Varietäten und von Böden und Klima. Diese im Gebiet verwurzelte Identität des Rosato ist auch Teil des grossen Erbes des italienischen Weinbaus und wird besonders von einigen der historisch wichtigsten Anbaugebiete Italiens repräsentiert: Dazu gehören der Rosato in Apulien (im Gebiet des Salice Salentino und in Castel del Monte), der Cirò Rosato in Kalabrien, der Cerasuolo d'Abruzzo und der Chieretto vom Lago di Garda (im Valtènesi und in Bardolino). Sie bilden bis heute die Säulen des italienischen Rosato mit geografischer Ursprungsbezeichnung und aus autochthonen Rebsorten. Die Winzerkonsortien der einzelnen Ursprungsbezeichnungen haben sich im Jahr 2018 zum Vini Rosa d'Italia zusammengefunden, um in Italien und im Ausland die Kultur und das Wissen um den italienischen Rosato aus eigenständigen Rebsorten in seiner ganzen Vielfalt zu promoten und zu verbreiten.

#### Chieretto di Bardolino

Die Traubencuvée aus den autochthonen Rebsorten Corvina und Rondinella bringt auf den sanften Moränenhügeln bei Bardolino am Südofer des Gardasees nicht nur weiche, mediterrane Rotweine hervor – sie ist auch Basis des Chieretto di Bardolino: Seinen Erfolg

verdankt er seiner Frische, den feinen Nuancen und seiner Knackigkeit. Dafür sorgen die gut durchmischten Moränenhügeln, die von den Eiszeitgletschern hinterlassen wurden, und das Klima, geprägt von kühlen Winden aus den Alpen und mediterranen Einflüssen des Sees.

#### Valtènesi Chieretto

Das Valtènesi im Südwesten des Lago di Garda ist Herrschaftsgebiet der Gropello, einer eigenständigen Rebsorte, die hervorragend in Hügellagen gedeiht. Aus Gropello wird der Valtènesi Chieretto gekeltert, der Rosé des Gebiets, in dem auch andere Rebsorten wie Marzemino, Barbera und Sangiovese vertreten sein dürfen. Der Chieretto muss nach strengen Qualitätskriterien produziert werden, die Flaschenabfüllung darf nur im Gebiet und die Vermarktung frühestens am 14. Februar im Jahr nach der Lese erfolgen.

#### Cerasuolo d'Abruzzo

Montepulciano ist die wichtigste Rebsorte in den Abruzzen, einer einzigartigen Region zwischen dem Adriatischen Meer und den Gebirgen der Majella und des Gran Sasso. Ausser zu kraftvollen Rotweinen wird Montepulciano auch zur Herstellung von Roséweinen

verwendet, die betörende Kirsch- und Blütenaromen mit knackiger Säure und Struktur verbinden: wie zum Beispiel zum Cerasuolo d'Abruzzo DOC. 2010 wurde dem Cerasuolo die erste Ursprungsbezeichnung in Italien zuerkannt, die ausschliesslich der Rosé-Typologie gewidmet ist.

#### Castel del Monte Rosato

Im Norden Apuliens, rund um das oktagonale Schloss Castel del Monte des Stauferherrschers Friedrich II. liegt das gleichnamige Anbaugebiet. Ausser kraftvollen Rotweinen – vorwiegend aus den Rebsorten Uva di Troia oder Aglianico – wird in diesem Anbaugebiet in den Provinzen Barletta-Andria-Trani und Bari aus Uva di Troia und Bombino Nero der Castel del Monte Rosato DOC gekeltert. Der Castel del Monte Bombino Nero – ausschliesslich aus Bombino Nero hergestellt – ist hingegen der einzige Rosé-DOCG Italiens.

#### Salice Salentino Rosato

Frischer, zum Teil auch gut strukturierter Rosato aus den Rebsorten Negroamaro (mindestens 80 Prozent) und Malvasia Nera. Das Anbaugebiet erstreckt sich über die Provinzen von Brindisi und Lecce im Herzen des Salento: Der Weinbau auf der Halbinsel im Süden Apuliens ist durch rote, fruchtbare Böden, die Nähe zum Meer und durch das gut durchlüftete Klima geprägt. Mit seiner Fruchtigkeit und seinem Charakter passt er wunderbar zu Fisch und Primi und ist gleichermaßen ein perfekter Wein für einen Sommernachmittag im Garten.

#### Cirò Rosato

Die gut ventilerten Rebberge rund um Cirò Marina an der Küste des Ionischen Meeres in Kalabrien sind die Heimat dieses süditalienischen Rosé. In dieser Anbauzone werden Rot- und Roséweine aus der autochthonen Rebsorte Gaglioppo gekeltert, die bereits seit Jahrhunderten in der Region heimisch ist. Im Cirò Rosato kommt die Fruchtigkeit und der Charakter der Gaglioppo zur Geltung. Der Wein duftet nach Walderdbeeren und Blüten, ist am Gaumen saftig, kompakt, mit frischer Säure und anhaltend.