



WEIN



WEINWISSEN



EVENTS



ESSEN & TRINKEN



MAGAZIN



MEDIA THEK



NEWS

EVENTKALENDER **AWARDS** EVENT-BILDER

Aus Grau wird Rosa

Pinot Grigio Rosé und Ramato

Foto: z.V.g.



Was man aus Trauben so alles machen kann... vor allem aus dunklen Trauben! **Pinot Grigio** - zu Deutsch: **Grauburgunder** - ist allgemein als Weissweinrebsorte bekannt. Da die Trauben in der Reife aber eine graue bis lilafarbene Schale bekommen, lassen sich aus dieser populären Sorte auch zart lachsfarbene Weine machen. Das haben viele Winzer schon immer gemacht, durch den längeren Kontakt des Beerensaftes mit der Beerenhaut lösen sich nicht nur Farbpartikel, auch Gerbstoffe und Aromen kommen in den Wein, er wird insgesamt strukturierter und gehaltvoller. Diese traditionelle Art der Weinbereitung

Ramato

Die italienische Bezeichnung (wörtlich: «kupferrot») für einen zart kupferfarbenen oder hellroten Wein aus Pinot-Grigio-Trauben (Pinot Gris, Grauburgunder). Erreicht wird die Farbgebung durch eine kurze Maischegärung, das heißt, Traubensaft und Traubenschalen werden für wenige Stunden zusammengelassen. Dadurch lösen sich die dunklen Farbpigmente aus den Beerenhäuten.

ist in Norditalien - und hier werden immerhin 43 Prozent des weltweiten Pinot Grigio erzeugt - zum Gegenstand der Forschung geworden.

Das Ziel ist so komplex wie einfach: Es geht darum, die besten Pinot-Grigio-Klone für die Produktion von Rosé-Weinen zu bestimmen. 17 unterschiedliche Klone aus den wichtigsten Anbaugebieten in Frankreich, Deutschland, Serbien und natürlich Italien sind dafür gepflanzt worden; zeitgleich wird untersucht, welche Rebuterlagen besonders geeignet für den Pinot Grigio sind. Der Präsident des Consorzio, **Albino Armani**, fasst es zusammen: «Die Forschung wird für unsere Pinot-Grigio-Produzenten nützlich sein, um grossartige Rosés herstellen und sie präzise und wissenschaftlich kategorisieren zu können. Das ist insbesondere jetzt, da vom Landwirtschaftsministerium die Genehmigung zur Änderung der Spezifikationen erteilt wurde, von Bedeutung, weil es uns ermöglicht, eine Wein-Kategorie zu definieren, die eigentlich schon immer unsere war.»

Das ist für die Region und die Produzenten eine echte Chance. Eine autochthone Rebsorte, die es gleichermassen ermöglicht, sowohl weisse wie auch roséfarbene Weine zu erzeugen, ist in der Weinwelt keine Selbstverständlichkeit. Und die unterschiedlichen Ausbaumethoden von Rosé und Weisswein bieten auch die Möglichkeit zu klar unterscheidbaren Stilikonen. Durch den längeren Kontakt mit der Maische wird der Rosé oder Ramato mehr Kraft und Würze ins Glas bringen, die weissen Varianten werden ihre Stärken, wie Frische und Feinheit, noch präsenter zeigen können. Denn die Winzer müssen künftig keine Kompromisse mehr eingehen und können klarere Geschmacksprofile für beide Farben entwickeln. So oder so - die Zukunft des Pinot Grigio hat gerade erst begonnen.

Handwerk

Pinot Grigio DOC delle Venezie Rosé oder Ramato sind beide als Kennzeichnung auf dem Etikett gebräuchlich. Zulässig sind beide Bezeichnungen. Es sind immer reinsortige Pinot-Grigio-Weine.

Kulinarisch

Die Weine der Pinot Grigio DOC delle Venezie sind kulinarische Alleskönner. Vom erfrischend-anregenden Aperitif bis zum komplexen Speisebegleiter machen sie in fast jedem Kontext eine «bella figura». Die weissen Weine sind für Vorspeisen und leichte Fischgerichte ideal, etwa Spaghetti alle vongole oder Risotto ai Gamberetti. Die Ramato- oder Rosé-Weine sind zu gegrillten Fischen oder Pollo alla diavola perfekt.

Weitere Informationen

Consorzio Tutela Vini DOC delle Venezie
www.dellevenezie.it

