

7b 2007 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CERASUOLO DOC

Luiji Cataldi Madonna, Ofena (L'Aquila/Abruzzen)
Bezug: Vini & Olii, Münchner Str. 123 a, 85774 Unterföhring, Tel. 089-950 55 52, Fax 95 82 04 00, vini-und-olii@t-online.de, www.vini-und-olii.de

Dieser Cerasuolo wächst, wie alle Reben des Philosophieprofessors Madonna, am 3000 Meter hohen Gran Sasso mit sibirischen Wintern und glühend heißen Sommern. So werden die Weine feurig und gehaltvoll. Dieser Rosé wirkt erstaunlich verspielt, mit roten Beeren und Rosen im Duft, Kirschen im Geschmack. Bittermandeln im Abgang und einer feinen Säure. Preis: € 8,50

7c 2007 „ROSA DI CORTE“ TOSCANA IGT

Marchesi de' Frescobaldi (Toskana)
Bezug: Feinkost Farnetani, Peter-Anders-Str. 9, 81245 München, Tel. 089-829 96 40, Fax 82 99 64 39, info@farnetani.de, www.farnetani.de

Moderner Rosé aus traditionsreichem Hause: Frescobaldis lachsfarbener, im Duft floral geprägter „Rosa di Corte“ von der nördlich von Florenz gelegenen Tenuta di Corte ist ein feinfruchtiger Rosato, der an Erd-, Johannis- und Himbeeren, Kirschen sowie grüne Blätter erinnert. Fast mundet er wie ein Weißwein, so schlank, pikant und frisch ist er. Preis: € 6,20

7d 2007 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CERASUOLO DOC

Ciccio Zaccagnini, Bolognano (Pescara/Abruzzen)
Bezug: Superiore.de, Am Eiswurm-lager 1 U, 01189 Dresden, Tel. 0351-266 23 77, Fax 0351-266 23 79, kontakt@superiore.de, www.superiore.de

Ciccio Zaccagnini, bis zum Tod des Künstlers ein enger Freund von Joseph Beuys, erzeugt in seiner Hightech-Kellerei makellose, fruchtbetonte Weine. Die rotbeerige Frucht des Cerasuolo erscheint zunächst zwar vordergründig, wird dann aber von der angenehm rassigen Säure- und Tanninstruktur in den schlanken Körper eingebunden. Trotz nur 12 Vol.-% Alkohol gehaltvoll. Preis: € 7

Wer je einen Cerasuolo im Glas hatte, muss sich wundern, dass dieser in der Regel vollmundige, delikat-fruchtige und angenehm würzige Rosé aus den Abruzzen hierzulande nicht bekannter ist. Denn ohne Zweifel zählt die warmtönige und sanfte Spielart des roten Montepulciano d'Abruzzo zu den schönsten Rosé-Weinen Italiens – vor allem, weil der Cerasuolo nicht von drop-sigen Primärfruchtaromen geprägt wird wie so viele Rosés, sondern durch seine ausgewogene und weinige Art. Das oft floral nuancierte Bukett des meist kirschroten Weins erinnert auf dezente Art an rote Beeren und Kirschen, zuweilen auch Pflaumen. Der Geschmack ist delikat fruchtig und ausgesprochen mild, der Körper gehaltvoll, und der Abgang zeigt eine charakteristische Mandelnote. Ein solch vornehmer Montepulciano trinkt sich denn auch eher wie ein leichter Roter und passt zu vielerlei Gerichten, etwa zu Fischsuppe, Pasta, Pizza, Wurst und Käse, aber auch zu gegrilltem Fleisch.

Auch aus der Toskana kommen feine Rosati. Meist sind sie etwas nerviger und säurebetonter als die Weine von der Adria. Dadurch wirken sie frischer und schlanker, was sie aber keinesfalls schwächer macht – es sind eben echte Rosés, keine leichten Rotweine.

Bei unserer Probe haben die Abruzzer die Toskaner nur scheinbar dominiert: Das Niveau aller verkosteten Weine war durchgehend hoch. Vom Spitzenquartett abgesehen, das eindeutig das größte Lob einheimste, sind die Unterschiede auf den folgenden Plätzen eher stilistischer Natur. Diese mitelitalienischen Rosés können einen angenehm durch den Sommer begleiten.

Stephan Reinhardt

