

Restaurant Roma München

Dom-Pedrostr. 6

Italienische Rot Trauben Sorten

Aglianico Barbera Bonarda (Croatina) Brachetto
Brunello(Sangiovese Grosso) Cabernet Sauvignon Canaiolo Nero
Cannonau Corvina Dolcetto Gropello Malvasia Nera Merlot
Monica Montepulciano Morellino (Zibibbo)
Nebbiolo (Spanna, Chiavennasca, Picutener) Negro Amaro
Nerello Mascarese Nerello Cappuccio Nero d'Avola (Calbrese)
PinotNero Primitivo Raboso Refosco Rossese
Sagrantino Sangiovese Schiava (Vernatsch) Schioppettino
Teroldego Vespolina

Aglianico

Die Aglianico ist eine edle süditalienische Rebsorte. Sie ist wahrscheinlich griechischen Ursprungs. Einige der besten italienischen Rotweine basieren auf dieser Sorte. In Kampanien wird der Taurasi aus ihr erzeugt. Aus der Provinz Potenza in der Basilicata kommen der Aglianico del Vulture und der Canneto, ebenfalls aus der Aglianico erzeugt.

Barbera

Die besonders im Piemont verbreitete Traube wird in Italien auf etwa 90.000 Hektar angepflanzt. Reinsortig angebaut wird sie neben dem Piemont auch in der Lombardei und in der Emilia-Romagna. Dort erbringt sie in der Regel einen säurebetonten, wenig körperreichen Wein mit einem besonderen Bukett. Einige Barberas können im Alter von 10 bis 15 Jahren eine beachtliche Struktur annehmen. Man unterscheidet Barbera d'Asti (fruchtiger), Barbera d'Alba (kraftvoller), außerdem Barbera del Monferrato, Barbera dei Colli Tortonesi und andere Typen. Sie erbringen Spitzenweine aber auch gesichtslose Massenware. Bei den Qualitätsweinen ist die Barbera sicherlich eine der wichtigsten Rebsorten des Piemont. Bei den Massenprodukten ist sie der Umsatzträger schlechthin.

Bonarda (Croatina)

Ursprünglich ist die Sorte in den Novara-Bergen im Nord-Piemont heimisch. Dort gibt es sie reinsortig oder als Verschnittspartner in anderen Weinen, z.B. im Fara. Sie wird auch im Oltrepò Pavese (Lombardei) angebaut und heißt dort Croatina. Insgesamt sind die aus ihr erzeugten Weine leicht und angenehm - Weine für jeden Tag, die jung getrunken werden wollen.

Brachetto

Brachetto ist eine seltene und interessante Sorte, die sich gut für die Herstellung von Dessertwein eignet. Brachetto kommt hauptsächlich perlend in die Flasche und hat geschmacklich oft ein interessantes Verhältnis von Süße und Tannin. Aus ihr wird der leichte, frische, liebliche schäumende Rotwein Brachetto d'Acqui erzeugt. Andere aus ihr erzeugte Weine sind der Brachetto d'Asti, der Brachetto Moirano und der Brachetto d'Alba.

Brunello (Sangiovese Grosso)

Die Brunello-Traube ist eine Spielart der Rebsorte Sangiovese und bringt den wohl berühmtesten Wein der Toskana hervor, den Brunello di Montalcino. Der Brunello di Montalcino ist in seiner Art einzigartig - was seinen Geschmack als auch seinen Preis betrifft. Der Rosso di Montalcino kann als kleiner Bruder des Brunello angesehen werden und ist aus derselben Traube. Er ist jünger zu genießen und in manch schlechten oder mittleren Jahren kann er in seiner Art besser sein als sein großer Bruder. Der Rosso di Montalcino gewinnt zunehmend an Bedeutung.

Cabernet Sauvignon

Cabernet, die große Rebsorte aus Bordeaux, wird mittlerweile in ganz Italien angebaut. Cabernet kann in Italien als einfacher Wein für jeden Tag ins Glas kommen, aber auch die höchsten Gaumenfreuden verkörpern. Er wird oft auch im Verschnitt mit anderen Sorten verwendet.

Während er in Nordost-Italien bevorzugt reinsortig angebaut wird, entstehen in der Toskana eigene hochwertige Kreationen mit Sangiovese - meist kommen sie als IGT-Wein (früher als Vino da Tavola) in den Handel. Beispiele für diese qualitativ herausragenden Weine sind der Sassicaia, der Sammarco, der Solaia, der Podere Le Rocce und der Mormoreto.

Canaiolo Nero

Die Canaiolo Nero ist eine der wichtigsten Traubensorten neben dem Sangiovese für den Chianti. Reinsortig angebaut ist sie hingegen selten wirklich gut. Von der Sorte existiert auch eine weiße Variante.

Cannonau

Die wichtigste Sorte Sardinien, die Cannonau, ist verwandt mit der französischen Grenache und der spanischen Garnacha. Sie wird in Italien sowohl für trockene als auch für süße Weine verwendet und erbringt bei qualitätsorientierter Erzeugung ausgezeichnete Rotweine.

Corvina

Die Corvina-Traube hat ihre Heimat in Norditalien. Sie ist Hauptbestandteil bekannter Rotweine, zu denen der Valpolicella, der Amarone und der Bardolino gehören. Sie wird wegen ihrer Leichtigkeit gerne mit Rondinella und vereinzelt noch mit Molinara verschnitten. Die Corvina kann auch außergewöhnlich kraftvolle reinsortige Weine erbringen.

Dolcetto

Dolcetto stammt aus dem südlichen Piemont. Die aus ihr erzeugten Weine fallen meist trocken aus und haben einen charmanten, feinen und eleganten Charakter. Je nach Anbaugebiet fallen sie im Geschmack recht verschieden aus. Der Wein wird in vielen Gemeinden der Langhe und des Monferrato erzeugt. Aus Alba kommen Weine mit ungewöhnlicher Kraft und Tiefe.

Gropello

Diese Rotweinsorte hat im Riviera del Garda-Gebiet in der Lombardei seine Heimat. Die Weine, die eigenständig, frisch und fruchtbetont sind, kommen entweder als Gropello oder als Riviera del Garda Bresciano in die Regale.

Malvasia Nera

Malvasia Nera ist die rote Variante der Malvasia, die weniger bedeutend ist als die weiße. Im Piemont und in Südtirol hat sie DOC-Status. In Apulien wird die rote Traube mit Negro Amaro verschnitten.

Merlot

Die bedeutende Traube aus dem Bordelais hat sich in Italien fest etabliert. Im Nordosten Italiens, an den Colli Berici, am Piave, im Collio und an vielen anderen Orten, trifft man heute auf diese Sorte, wo sie teilweise bemerkenswerte Rotweine hervorbringen kann. Auch aus Umbrien und aus Aprilia in Latium kommen gute Merlots. Der Masseto ist der momentan am meisten bewunderte Merlot Italiens.

Hervorragend ist auch der Merlot di Spello von Ruggero Veneri. Merlot wird auch in Italien oft mit Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, außerdem mit Sangiovese und hin und wieder mit Piemont-Trauben verarbeitet bzw. verschnitten.

Monica

Die Monica ist spanischen Ursprungs und kommt in Italien nur auf Sardinien vor. Die Sorte eignet sich zur Produktion von trockenen und fruchtigen Weinen. Sie ist zumeist leicht und weniger körperreich. Im Campidano erzeugt man den roten Monica di Cagliari aus ihr, der schwer, süß und weich ist.

Montepulciano

Montepulciano heißt eine Stadt in der Toskana. Montepulciano heißt aber auch die Hauptsorte der Abruzzen. Sie ist noch in einigen anderen italienischen Anbaugebieten verbreitet. Die Sorte dient meist Erzeugung von Massenware, ist aber auch Grundlage für einige hervorragende Rotweine. Zu ihnen gehören unter anderen der Montepulciano d'Abruzzo, der Montepulciano del Molise, der Montepulciano di Basilicata, der Rosso Conero.

Morellino

Die Morellino ist eine Spielart der bekannten Sorte Sangiovese. Im Süden der Toskana erzeugt man aus ihr den Morellino di Scansano, der vollmundig und fein sein kann. Er wird auch im Barrique angebaut, was gut zu ihm passt.

Zibibbo

Die süße Muskateller-Sorte wird viel in Italien angebaut. Vorzüglich kann sie im Piemont als Moscato d'Asti oder Asti Spumante sein. Hier hat sie mit einem schlechten, durch billige Massenprodukte beschädigten Ruf zu kämpfen - zu unrecht: aus Moscato wird einer der schönsten, leichten Dessertweine überhaupt erzeugt. In Süditalien wird die Sorte auch Zibibbo genannt und kommt unter anderem als opulenter, unvergleichlicher Passito in die Flasche

Pinot Nero

Die süße Muskateller-Sorte wird viel in Italien angebaut. Vorzüglich kann sie im Piemont als Moscato d'Asti oder Asti Spumante sein. Hier hat sie mit einem schlechten, durch billige Massenprodukte beschädigten Ruf zu kämpfen - zu unrecht: aus Moscato wird einer der schönsten, leichten Dessertweine überhaupt erzeugt. In Süditalien wird die Sorte auch Zibibbo genannt und kommt unter anderem als opulenter, unvergleichlicher Passito in die Flasche.

Nebbiolo (Spanna, Chiavennasca, Picutener)

Dies ist die Traube, die für die großen Piemont- und Lombardei-Weine verantwortlich ist: Barolo, Barbaresco, Gattinara, Ghemme, Lessona, Valtellina und andere. Der Name Nebbiolo kommt von nebbia, Nebel. Er bezieht sich auf die Eigenschaft dieser Sorte, dort am besten zu gedeihen, wo im September morgens häufig Nebel zu finden ist. Dies trifft für das Piemont und die Lombardei zu. Im nördlichen Piemont macht Nebbiolo den Hauptanteil des Fara, des Sizzano und des Ghemme aus. Im Aostatal wird Nebbiolo reinsortig in großer Höhe als Nebbiolo di Carema angebaut. Nebbiolo wird regional unterschiedlich genannt: Spanna im nördlichen Piemont, Chiavennasca in der Veltlin-Lombardei und Picutener im Aosta-Tal.

Negro Amaro

Die Negro Amaro ist eine gute, in Süditalien sehr verbreitete Rotweinsorte. Ihre hohe Qualität wirkt sich auf die Klasse der großen, schweren Rotweine aus der Region Salento aus.

Nerello Mascarese

Dies ist eine wertvolle Sorte aus dem DOC-Gebiet des Etna. Aus ihr werden dort vorzügliche, eigenständige Weine erzeugt.

Nero d'Avola (Calbrese)

In Sizilien wird diese Sorte, die auch Calbrese genannt wird, hoch geschätzt. Sie eignet sich für das heiße Klima der Region.

Pinot Nero

In seiner Qualität ist die große Rotweintraupe des Burgund, dort Pinot noir genannt, in Italien sehr unterschiedlich. Man begegnet ihr häufiger in Norditalien, wo es etwas kühler ist. Für den Spumante wird sie ebenfalls erfolgreich verwendet. Insgesamt kommen die italienische Pinot noirs nicht an die Qualität der Französischen heran.

Primitivo

Primitivo ist eine beachtliche Sorte aus Apulien aus der Gegend südlich von Bari. Sie liefert zum Teil sehr alkoholstarke Rotweine, wie der Gioia del Colle. Dies verwundert nicht, ist sie doch mit dem Zinfandel in Kalifornien verwandt.

Raboso

Die Raboso ist eine interessante Sorte aus dem Veneto. Seit einiger Zeit werden aus ihr eigenständige Rotweine mit tiefer Farbe und aromatischem Bukett erzeugt.

Refosco

Sie ist eine autochtone Rebsorte aus dem Friaul. Wegen Ihrer Robustheit ist sie eigentlich nicht dem üblichen internationalen Geschmack angepasst, der geschmacklich zugänglichere Weine bevorzugt. Jedoch findet sie immer mehr Zuspruch, da sie in der modernen Version immer weniger hart und tanninreich ausfällt. Auch wird sie erfolgreich in Cuvées verwendet. In den Colli Orientali del Friuli bringt sie einen wirklich bemerkenswerten Rotwein von intensiver Farbe und Bukett und großer Ausdruckskraft hervor.

Rossese

Rossese ist eine ligurische Sorte. Sie liefert schmackhafte Weine, die jung getrunken werden sollten.

Sagrantino

Die Sagrantino liefert die wuchtigen Weine von Montefalco in Umbrien.

Sangiovese

Die Sangiovese ist neben der Barbera die am stärksten verbreitete Rebsorte Italiens und die wichtigste Rotweinsorte in der Toskana. Die Toskana ist vermutlich auch ihre Heimat. In der sich nördlich an die Toskana anschließenden Emilia-Romagna wird aus Sangiovese der Sangiovese di Romagna gewonnen. Auch in den Landschaften Marche, Umbrien, Abruzzo, Latio und auf der Insel Elba gehört sie zum Rebensortiment. Sie ist Grundlage für den Chianti (Classico), den Brunello di Montalcino, den Vino Nobile di Montepulciano, den Caramino, diverse Rosso Toscana und einige Spitzen-Vino da Tavola.

Schiava (Vernatsch)

Im Trentino eine wichtige Traube, aus der mittlerweile guter Wein gemacht wird. Auch in Südtirol, wo sie überwiegend der Herstellung von Massenwein dient, produziert man inzwischen immer mehr qualitativ hochwertige Rotweine mit ihr. In Südtirol als Vernatsch bekannt, findet man die Schiava am Kalterer See und im St. Magdalener. In Deutschland, speziell in Würtemberg, ist die Schiava ebenfalls eine viel angebaute Rebsorte. Dort heißt sie Trollinger.

Schioppettino

Die seltene, autochtone Sorte aus dem Friaul ergibt einige vorzügliche Weine.

Teroldego

Die Teroldego ist eine autochtone Sorte aus dem Trentino. Am besten ist sie in bestimmten Lagen im Campo Rotaliano. Sie ist eine der interessantesten Sorten im Trentino. In der Gegend um Messocorona und Messolombardo baut man die Reben auf dem Schwemmland der Wildbacher Noce an.

Vespolina

Die Vespolina wird im nördlichen Piemont reinsortig als leichter Tischwein, oder verschnitten mit Nebbiolo, wie im Fara, verwendet. Sie ergibt einen nicht zu körperreichen, Tannin haltigen Rotwein.

Ristorante Pizzeria Roma Dom-Pedro-Straße 6 - 80637 München Tel. 089/1574163

www.ristoranteroma-muenchen.de - www.ristoranteroma-muenchen.de ristoranteroma@online.de