

Die Rotweine

I vini rossi

Vernatsch

Diese autochthone Rebsorte wird am Ende des Mittelalters erstmals schriftlich erwähnt und spielt seit dem 16. Jh. eine zentrale Rolle im Südtiroler Weinbau.

Der Vernatsch bringt leichte, gerbstoffarme Weine mit moderatem Alkoholgehalt und individuellem, gebietstypischem Charakter hervor. So gilt etwa der St. Magdalener als füllig, der Kalterersee als weich und der Meraner als eher würzig.

EMPFEHLUNG:

generell zu allen Vorspeisen, besonders zu Speck, Wurstwaren, Käse, traditioneller Südtiroler Hausmannskost, Kalbfleisch

Blauburgunder

Der Burgunderkönig unter den Rotweinen wird in Südtirol seit Mitte des 19. Jhs. angepflanzt. In mittelhohen, nicht zu trockenen Lagen entfaltet diese Sorte ihr volles Potenzial und ergibt gut strukturierte Weine, die den burgundischen Vorbildern oft verblüffend nahe kommen.

Typische Südtiroler Blauburgunder zeigen einen intensiven Duft nach roten und dunklen Beeren, Gewürz und Veilchen.

EMPFEHLUNG:

Wild, Wildgeflügel, Milchlamm, Kaninchen, Braten, Hartkäse

Lagrein

Er gehört neben Blauburgunder und Vernatsch zu Südtirols roten Leitsorten: der Lagrein, ein autochthoner, charaktvoller Wein, der in Bozen seine Wurzeln hat und gerade eine wahre Renaissance erlebt.

Der Lagrein beeindruckt mit Aromen von Waldbeeren, frischen Kirschen und Veilchen, im Gaumen zeigt er samtige Fülle und weiche Säure. Edle Würznoten durch den Ausbau in kleinen Eichenholzfässern verleihen den Topselektionen zusätzlichen Charme und Charakter. In der Rosé-Version wird der Wein auch „Lagrein Kretzer“ genannt.

EMPFEHLUNG:

Lagrein Rosé: kräftige Vorspeisen, geräucherter Fisch, weißes Fleisch

Lagrein: Wild, dunkles Fleisch, Hartkäse

La Schiava

Questo vitigno autoctono vanta tracce documentali che risalgono all'alto Medioevo, e dal Cinquecento è sempre stata la varietà di riferimento nella viticoltura altoatesina.

Dalla Schiava s'ottengono vini leggeri, a basso contenuto tanninico e alcolico, con diverse individualità e tipicità. Il Santa Maddalena, ad esempio, spicca per le sue doti di pienezza, mentre il Lago di Caldaro e il Colli di Merano sono più morbidi e speziati al palato.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

in generale tutti i primi piatti, ma ancora di più speck, salumi, formaggi, piatti tradizionali altoatesini, carne di vitello



Il Pinot nero

Il "re di Borgogna" fra i rossi altoatesini si coltiva in Alto Adige dalla metà dell'Ottocento. Alle quote medio-alte e mediamente secche, il Pinot nero altoatesino esprime tutto il proprio potenziale, dando vita a vini strutturati quasi sovrapponibili, per qualità e caratteristiche, ai suoi parenti nobili francesi. I Pinot neri più tipici dell'Alto Adige si distinguono per il loro profumo intenso di bacche rosse e scure, spezie e violetta.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

selvaggina ungulata e da penna, agnello da latte, coniglio, arrosti, formaggi stagionati



Il Lagrein

Insieme al Pinot nero e alla Schiava, il Lagrein è uno dei vitigni rossi di punta dell'Alto Adige. È una varietà autoctona da cui si ricava un vino di grande carattere. È prodotto soprattutto nella conca di Bolzano e da diversi anni sta riscuotendo sempre più favori. Il Lagrein si distingue per i suoi aromi di frutti di bosco, ciliegia fresca e violetta e al palato esprime una pienezza vellutata, impreziosita da una morbida acidità. Se affinato in piccoli fusti di rovere, sviluppa note speziate molto nobili che danno ulteriore smalto e carattere alle selezioni migliori. Nella versione rosé è noto anche col nome di Lagrein Kretzer.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

cacciagione, carni rosse, formaggi stagionati



Die Rotweine

Merlot

Der Merlot wurde – gemeinsam mit anderen Bordeaux-Varietäten – vor rund 120 Jahren erstmals in Südtirol angepflanzt. Diese frühreifende Sorte gedeiht vor allem in warmen Lagen auf tiefgründigen, lehmhaltigen Böden und ergibt fruchtige, körperreiche und vollmundige Weine mit südlichem Charme und weichen, reifen Tanninen.

EMPFEHLUNG:

Wild, Wildgeflügel, klassische Fleischgerichte, Hartkäse

Cabernet

Die Cabernet-Sorten sind in Südtirol seit etwa 150 Jahren heimisch. Durch konsequente Ertragsreduktion zeigt der Cabernet heute vor allem Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Gewürz. Ein Anflug von Pfeffer trägt zur Komplexität bei. Dank seiner dichten Struktur gehört der Cabernet zu den langlebigsten Rotweinen Südtirols.

EMPFEHLUNG:

Wildgeflügel, Lamm, klassische Fleischgerichte, Hartkäse

Rosenmuskateller

Der Rosenmuskateller kam im Jahr 1851 von Sizilien nach Südtirol. Heute ist der vollmundige, aromatische und komplexe Süßwein mit intensivem Rosenduft eine gefragte Spezialität. Der Rosenmuskateller ist anspruchsvoll im Anbau und ergibt nur minimale Erträge von natursüßen Trauben, die wie ein Rotwein vergoren werden.

EMPFEHLUNG:

Erdbeer- und Schokoladendesserts, Crêpes, Mohnstrudel

I vini rossi

Il Merlot

Il Merlot fu piantato per la prima volta in Alto Adige circa 120 anni fa, insieme ad altri vitigni bordolesi. È una varietà a maturazione precoce che predilige le zone calde, con terreni profondi e argillosi. Se ne ricavano dei vini fruttati, corposi e dal gusto pieno, dotati di fascino mediterraneo e con un sentore tanninico morbido e maturo.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

selvaggina ungulata e da penna, piatti di carne classici, formaggi stagionati

Il Cabernet

La coltivazione dei vitigni Cabernet iniziò in Alto Adige circa 150 anni fa. Grazie a una riduzione sistematica delle rese, oggi il Cabernet prodotto in Alto Adige si distingue soprattutto per i suoi aromi di ribes nero, mora e spezie, con un tocco di pepe che ne impreziosisce la complessità. La sua struttura vigorosa ne fa uno dei vini rossi altoatesini che si prestano meglio all'invecchiamento.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

selvaggina da penna, agnello, piatti di carne classici, formaggi stagionati

Il Moscato rosa

Giunto in Alto Adige dalla Sicilia nel lontano 1851, questo vino dolce dal profumo di rosa e dal gusto pieno, aromatico e complesso, è una specialità assai ricercata. Il vitigno di Moscato rosa è molto delicato da coltivare, ha una resa molto bassa, e le sue uve, a gradazione zuccherina elevata, vengono fermentate col metodo dei vini rossi.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

strudel di papavero, crêpe, dolci a base di fragola e cioccolato

