

15 italijanskih sorti grožđa ...

15 italijanskih sorti grožđa koje bi svaki obožavalac rosé vina trebao da zna

Naslov originala: 15 Italian Grapes Every Rosé Fan Should Know

Izvor: <https://www.winemaq.com/>

Slike sorti: <https://glossary.wein-plus.eu/>

Objavljeno: 23.06.2020. by Alexander Peartree

Prevod: Dragutin Mijatović



Proizvodnja ružičastog vina nije ništa novo u Italiji - u nekim slučajevima datira iz srednjeg vijeka. No, kako globalni ljubitelji i dalje obiluju rosé stvarima, korisno je pomno sagledati razlike između italijanskih ružičastih vina ili rosatos-a. Od stotina sorti grožđa gajenih u Italiji, šačica njih koristi se u proizvodnji vina rose, što rezultira vrlo različitim vinima. Mnogo je istih sorti grožđa koje se koristi u poznatim izvoznim vinima kao što su Chianti, Amarone i Barolo. Ostali su malo ezoteričniji, ali vrijedi otkriti. Evo popisa nekih od glavnih sorti grožđa Italije koje se koriste za proizvodnju rose vina sa mediteranskim porijeklom.



Aglianico. Sorta grožđa debele pokožice iza tako strukturiranih, odvažnih crvenih vina kao što su Taurasi u Campaniji i Aglianico del Vulture u Basilicata takođe daje rose vino koje je spremno za piće. Ova odvažna rose vina obiluju svijetlim bobičastim tonovima i mogu pokazati cvjetne ili mineralne nijanse, zavisno od regije porijekla.



Bombino Nero. Najčešće se gaji u regiji Castel del Monte sjeverno od Puglia, grozdovi ovog grožđa tanke pokožice sazrijevaju neravnomjerno. To ima za rezultat sok koji ima veliku kiselost i malo šećera, što je dobrodošla osobina pikantnog rose svijetlog i laganog tijela. Ova vina nose voćni karakter i imaju bogatstvo lubenice i citrusnih tonova.



Cannonau. Iako nije rodnom iz Italije, Cannonau, takođe poznat kao Grenache u Francuskoj i Garnacha u Španiji, jedna je od najboljih crnih sorti Sardinije. Rose označen pod Cannonau di Sardegna Denominazione di Origine Controllata (DOC) mora sadržavati najmanje 85% grožđa ove sorte. Rose sa otočkim imenom Isola dei Nuraghi Indicazione Geografica Tipica (IGT) može nositi i dio regionalnog grožđa sorti poput Bovale, Carignano i Monica. Pink nijansa boje jagode je česta u ovim vinima, kao i

zaobljeno tijelo sa okusima sočnih crvenih bobica, zdrobljenog cvijeća i bilja.



Corvina. Glavna komponenta vina Valpolicella i Amarone. Naziv ovog grožđa na italijanskom znači „mali gavran“, možda zbog pokožice duboke ljubičaste boje. Od kraja 1800-ih, u Bardolino, na istočnom rubu jezera Garda, takođe se koristi za proizvodnju rose lokalno poznatog kao Chiaretto. Istorijski su rađeni metodom saignée ili salasso.

Međutim, mnoge vinarije stvaraju blijedo ružičasti stil ranijim berbama i kraćim kontaktom sa pokožicom. Ovo su svježja, pikantna i lagana vina rose, sa crvenim bobičastim tonovima i nježnim cvjetnim i začinskim nijansama.



Gaglioppo. Ova južna italijanska sorta vjerovatno je hibrid sorti Sangiovese i Mantonico (porijeklom iz regiona Calabria). Gaglioppo je istaknut u rose vinima Cirò, koja su tipično svijetlo-narančaste boje i nude arome pikantnih crvenih bobica i biljnih začina. Blizina mora važna je u tako toplom predjelu. Ublažavajući učinak mora produžava ljetne

temperature na duži period, što pomaže u održavanju svijetle, osvježavajuće kiselosti u vinima.



Gropello. Na zapadnoj strani jezera Garda region Lombardy, kompaktno grožđe sorte Gropello koristi se u nježnim ružičastim vinima Riviera del Garda Classico. Ova rose vina su sjajna i svježja, sa bogatim biljnim i cvjetnim tonovima uz svježju crvenu aromu bobičastog voća i voćnjaka.



Lambrusco. Mirna ili pjenušava, crvena ili rose, slatka ili suva vina proizvedena iz porodice Lambrusco grožđa koje se uzgaja u region Emilia-Romagna koriste se u različitim stilovima. Rosato ponuda se obično nalazi na smjelijem dijelu spektra. Bogati i ljubičasti tonovi trešnje, šljive uravnotežuju se jakom kiselinom, a u nekim slučajevima i

mjhurićima koji se obično postižu koristeći Charmat metodu.



Lagrein. Ova italijanska sorta grožđa nalazi svoj dom u regionima Alto Adige i Trentino, gdje se obično proizvodi u jednosortnim vinima koja su crvena i punog tijela. Njegova rose proizvodnja, nekada pod nazivom Lagrein Kretzer, datira vjekovima unazad, a bogata pokožica grožđa daje smeliji stil. Uvijek prisutno alpsko sunce ključno je za sazrijevanje ovog grožđa kasnijeg zrenja.

Šljunčana tla upijaju toplotu i pružaju zaštitu protiv hladnog planinskog vazduha.



Montepulciano. Kao najčešće zasađena sorta grožđa u regiji Abruzzo, nije iznevjerila proizvođače vina. Iako daje niz crvenih vinskih stilova, sorta je i pokretačka snaga vina Cecaloo d'Abruzzo DOC, regije koja nudi vina duboke trešnje u ružičastom vinu. Jedinstvena tamna boja rezultat je bogatih pigmenata grožđa koji se nalaze u pokožici

strukturiranog rosato vina, ali sve to vrijeme održavajući sočnost bobice i sortni miris.



Nebbiolo. Nebbiolo je jedna od najvećih italijanskih crnih sorti grožđa, jedina sorta koja stoji iza poznatih vina Barolo i Barbaresco. U Alto Piemonte regijama DOC-a Coste della Sesia i Colline Novaresi DOC grožđe je lokalno poznato kao Spanna i ono je glavna komponenta u ponudi rose vina u regionima. Vinari tako mogu flaširati ružičasto vino u široko rasprostranjenoj regiji Langhe DOC, gdje se

Nebbiolo miješa sa drugim lokalnim sortama poput sorti Barbera i Dolcetto.



Negroamaro. Ova tamno ljubičasta sorta, koja se uglavnom uzgaja u rejonu Puglia, bilježi svoj napredak u toplim ravninama poluostrva Salento. Stalni morski vjetrovi na tom području produžavaju letni period toplog vremena, a visoki nivo kiselosti grožđa čini ga savršenim kandidatom za rosato. Iako nisu neuobičajeni slučajevi da se pronađu primjeri

proizvedeni samo od jedne sorte, može se pomiješati sa ostalim crvenim grožđem sorti poput Malvazia Nera ili Susumaniello radi ravnoteže. Ova rose vina su ljupka i svježja, sa tonovima grejpa, dinje i začina.



Nerello Mascalese. Najpoznatija kao okosnica Etna Rosso vina, ovo grožđe ljubičaste boje takođe čini kiseli, jaki rose. Vinogradi na višim terenima i vulkanska tla regije u rose vinima fino povezuje zrelost i napetost. Najbolji primjeri izražavaju jedinstvenu slanost za razliku od bilo kojeg drugog rose vina.



Nero d'Avola. Iako grožđe vjerovatno potiče iz regiona Calabria i službeno se naziva Calabrese u italijanskom nacionalnom registru sorti grožđa, ova tamno ljubičasta sorta uzgaja se na ostrvu Sicily (Sicilija) kako bi se proizvelo mnoštvo crvenih i rose vina koja se lako piju. Mnoga rose vina su pomiješana sa drugim sortama poput sorti Frappato, Nerello Mascalese, Perricone ili Syrah i

označeni su tipično pod Sicilia DOC.



Primitivo. Poznata po džemu, crnim vinima natopljenim tamnim bobicama, ovo ljubičasto grožđe mnogo se koristi u proizvodnji ružičastog vina. Rose vina sa čistom ovom sortom mogu se naći širom regije Puglia, od unutrašnjosti regije Murgia do poluostrva Salento. Ova vina često pokazuju bombastične note bobica, začine i cvjetne tonove.



Sangiovese. Ovo popularno toskansko grožđe slave Chianti i Brunello cijenjeno je zbog svoje svijetle kiselosti, koja daje eleganciju i diže nivo crvenim vinima. Ta ljepota se koristi također dobro za proizvodnju rose vina. Mnoga od tih vina uobičajeno su označena pod Toscana IGT. Neki proizvođači odlučuju isključivo istaknuti Sangiovese u svom rose vinu, dok ga drugi mješaju sa međunarodnim

sortama grožđa poput sorte Cabernet Sauvignon.