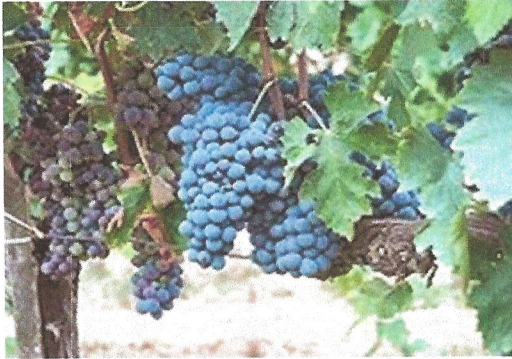
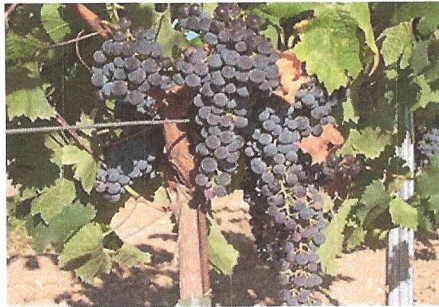


Einige Rebsorten für Rotweine



Die Rebsorte Sangiovese wurde bereits vor 2500 Jahren von den Etruskern kultiviert. Die Hauptanbaugebiete des Sangiovese sind die traditionellen Siedlungsgebiete der Etrusker, die Toscana und die Emilia-Romagna. Die Sangiovese-Rebe hat hohe Bedeutung erlangt und wird in der Nobilität als Edelrebe bezeichnet. In der Südtoscana um den Ort Scansano wird der Morellino di Scansano angebaut, eine Cuvée aus meist 95% Sangiovese. Der Rest sind Malvasia Nera, Ciliegiolo und Canaiolo. Ein Biologe aus der Schweiz wies nach, dass die Rebsorte Sangiovese aus einer spontanen Kreuzung der Sorten Ciliegiolo und Calabrese di Montenuovo entstand.



Die Rebsorte Merlot stammt ursprünglich vermutlich aus Frankreich aus der Gegend um Bordeaux. Die frühreifende Sorte gibt fruchtige, vollmundige Weine, die nach wenigen Jahren der Lagerung genussreif sind. Dieser Tatsache ist ihre jetzige Popularität geschuldet. Die Weine werden früher zugänglich, jedoch unter Einbußen bei der Langzeit-Lagerung. In der Alterung kann ein Merlot gewinnen, oft jedoch verlagern die Fruchtaromen und Kräuteraromen drängen in den Vordergrund. Die Bezeichnung *Merlot* kommt vom französischen Wort *merle* (Amsel) und bezeichnet die Vorliebe der Amseln für die Rebe Merlot.



Tempranillo ist die bedeutendste rote Rebsorte in Spanien. Die Tempranillo-Beeren sind etwas kleiner als die von anderen Sorten und früher reif. Sie wird hauptsächlich für Rioja-Wein verwendet, der tiefrot, würzig und lange lagerfähig ist. Die Herkunft der Traube ist bis heute nicht eindeutig geklärt. Man nimmt an, dass sie vom Spätburgunder abstammt. Nach der Rückeroberung Spaniens durch die Mauren ließen sich in der Rioja Zisterzienser-Mönche nieder, die die ersten Rebstöcke pflanzten. Der junge Weinbau profitierte vom steten Erfahrungsaustausch der Mönche mit den Glaubensbrüdern im Burgund.