

G MAITSEMEELELE

Roosa oktoober

Kui seni on jäänud mulje, et *rosé* on vaid kerge vaheldus valgele – mõelge uuesti. Itaalia roosad vahuveinid on palju rohkemat kui kõigest aperitiiv.

DI CESARE PILLON

HÕISSA, PULMAD!

Tegu on ühe Sitsiilia enoloogilise tippsaavutusega, mis on meisterlik segu Insolia-viinamarjadest ja Sauvignoni erilisest Tascast. Master of Winesi direktori Sheriff Lynni juhtimisel IMWga koostöös 4. korda toimunud veinivõistlusel China Wine Challenge auhinnati seda veini lausa kahekordselt. Nozze d'Oro Tasca d'Almerita's 2010 ("Kuldsete pulmades", pildil) sai Vana Maailma kategoorias kuldmedali ja parima valge veini tiitli. Krahv Giuseppe villis seda veini esimest korda 1984. aastal tähistamaks oma 50. pulma-aastapäeva naise Francaga. Nagu üks õnnelik abielu, koosneb seegi vein struktuuri ja õnnist vananemisest pakkuvast Insolia sordist ja Sauvignonin Tascast, mis rikastab buketti meeldivalt aromaatsete toonide ja õige kraadi happelisusega.



1. Franciacorta Rosé Extra Brut Cuvée Annamaria Clementi

Ca' del Bosco

Via Albano Zanella 13
Erbusco (Bs)
Tel 030 7766111
www.cadelbosco.com
135 eurot

2. Trento Perlé Rosé Brut Metodo Classico

Ferrari

Via del Ponte di Ravina 15
Trento
Tel 0461 972311
www.cantineferrari.it

3. Franciacorta Gran Cuvée Rosé Brut

Bellavista

Via Bellavista 5, Erbusco (Bs)
Tel 030 7762000
www.bellavistawine.it

4. Rosa del Golfo Brut Rosé

Rosa del Golfo

Via Garibaldi 56, Alezio (Le)
Tel 0833 281045
www.rosadelgolfo.com
15 eurot

5. Franciacorta Essence Rosé

Antica Fratta

Via Fontana 11
Monticelli Brusati (Bs)
Tel 030 652068
www.anticafratta.it
19,40 eurot



Kogu elu ainult roosat on ehk veidi liialdatud, ent oktoober roosaga on juba väärt proovimist. Roosa vahuveini värvus võib ulatuda heledast sibulakoorest tumeda lõheni ning maitse varieeruda metsmaasikatest apelsinikooreni. On, kuidas on, aga eredale suveööde lõpetuseks sobib roosa vahuvein tummisesse sügisesse kui valatult.

Mõne jaoks on roosa vahuvein pigem naiselik moeasi, mis on kui delikaatne, värske ja meeldiv alternatiiv valgele vahuveinile, kuid mis ei ole ise piisavalt hinnatud. Tegelikult on pisut teistsugune: tumedate viinamarjade baasil loodud roosa on valgest vahuveinist tunduvalt

täidlasem ja pikaldasem. Tõsi, ei ole olemas seda õiget roosat: iga toon on kui luugu iseeneses ning lisaks erinevatele päritolumaadele on varieeruv ka valmistamisprotsess. Kõik sellel lehel asuvad eksemplarid on valmistatud klassikalisel meetodil, kus teine käärutus toimub pudelis, kuid erinevused algavadki juba toormaterjalist.

Alustuseks ei ole tegu alati sama viinamarjasordiga ning ka viinamarjakogused on erinevad. Niisiis on *rosé* erinev puitanumates kääritatud veinidest. Veininautleja ei pruugi erinevust isegi osata sõnadesse panna, kuid vahe on ilmselge ja täheldatav ka veinisette põhjal. **Rosa del**

Golfo, mis on valmistatud Negroamarost ja Chardonnay'st (30 kuud settinud), on väga hea valik eelroaks ja eelroogade kõrvale, kuid sobib ka mereandidega. **Rosé Essence dell'Antica Fratta** ja **Gran Cuvée Rosé Bellavista** (segu Pinot Noir'ist ja Chardonnay'st, vähemalt 3 aastat settinud) on samuti pigem esimeste käikude, kalade ja valge liha kõrvale mõeldud. **Ferrari Rosé Pearl Cotton**, 80% Pinot Noir ja 3 aastat settinud vein mõjub hästi ka punase liha kõrvale, samas kui **Cuvée Annamaria Clementi Ca del Boscost** (Pinot Noir, 7 aastat settinud) on kõige parem röstide ja juustudega.

Lühidalt: *rosé* sobib lauale igal juhul.