



Mehr als nur ein Sommerwein

Rosé wird immer beliebter, doch sein Image bleibt schlecht. Zu Unrecht. Wir räumen mit sechs gängigen Vorurteilen auf

VON HERBERT STIGLMAIER

Gespräche über Wein können bekanntlich schnell anstrengend werden. Da sind die Pöser, da ist der stets etwas alberne Experten-Sprech, und da sind die extremen Etiketten-Trinker, deren Genuss-Interesse sich offenbar darin erschöpft, mit den Namen von Renommier-Flaschen rumzuballern. Doch derartige Gespreize lässt sich höchst effektiv beenden. Und zwar mit einem Ein-Satz-Bekanntnis: „Mir schmeckt eigentlich am besten Rosé.“ Ja, und nun?

Überall betretenes Schweigen. Rosé? Für dieses Thema haben Besserswisserrunden, wenn überhaupt, nur ein überhebliches Lächeln übrig. Und mit ihrer Verachtung sind sie nicht allein. Auch keines der üblichen Hochglanz-Bücher bejubelt den Rosé – zu wenig Renommee. Kein Keller beglickwünscht einen Gast zu dieser Wahl – zu preiswert. Und kein Kennis-seur schnalzt hier mit der Zunge – schließlich ist nie ein großer Name im Spiel.

Schade. Dabei wäre Rosé ein so schönes Thema. Kein anderer Wein-Typ wird derart unterschätzt, über keinen so viel Unsinn erzählt. Höchste Zeit also, einmal auf die gängigsten Vorurteile zu antworten.

1. Beim Rosé werden Rot- und Weißwein zusammengeschüttelt

Ein seltsamer Irrglaube, der sich erstaunlich hartnäckig hält und der diesen Wein völlig grundlos in die Nähe von Panschnerrückt. Dabei muss Rosé grundsätzlich aus roten Trauben hergestellt werden. Die Beeren (ja, so heißen die einzelnen Bestandteile der Traube) haben, nach dem Anquet-

schen, nur einige Stunden Kontakt mit der Maische (deutlich weniger als bei der Rotwein-Bereitung). Da sich nur in der Beerenhaut der rote Farbstoff befindet, kann der Winzer mit der Zeitspanne die Farbe und die Stilistik seines Weines bestimmen – von Zwiebel-Rosa bis Wildkirsch-Halsbambon-Pink. Eine Besonderheit unter den Herstellungsmethoden ist das sogenannte Saignée-Verfahren („Ausbluten“). Dabei wird nach etwa 12 bis 48 Stunden aus einem Gärbehälter für Rotwein nur der ablaufende Saft abgezogen und als Rosé vinifiziert. Der verbleibende rote Most hat dann eine höhere Konzentration, was dem Rotwein zugute kommt.

Ein Sonderthema ist der Rotling, der zwar nicht durch das Zusammenschütten von Rotem und Weißem, aber durch gemeinsames Keltern von roten und weißen Trauben entsteht. Dieser so schlichte wie gute Wein ist ein Verkaufsschlager in Franken, Baden („Badisch Rotgold“) und Württemberg („Schillerwein“). Rotling wird übrigens gern für Rosé gehalten. Fälschlich selbstverständlich.

2. Rosé ist eine Rebsorte

Ganz sicher nicht. Rosé kann aus allen Rotwein-Rebsorten gekeltert werden. In Deutschland ist das oft der Spätburgunder, der mit seiner animierenden Säure diesen Weinen enormen Schiffs gibt. Auch die Bordeaux-Sorten Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc bringen feine Rosés hervor, mit faszinierenden Paprika-Noten. Rosé entsteht hierzulande aber auch aus Dornfelder oder Portugieser und in Österreich aus der Zweigelt-Traube. Lokale Besonderheiten wie der Weißherbst (Baden) müssen weitgehend aus einer einzigen Rebsorte hergestellt sein.

3. Rosé taugt nur als belangloser Terrassenwein

Natürlich gibt es Exemplare mit roter Signalfarbe, die mit ihrer heftigen Restsüße an geschmolzene Gummibärchen erinnern. Aber wegen ein paar zweifelhafter Sommerparty-Tropfen muss man keine Gattung in Sippenhaft nehmen. Gerade im leichten Bereich mit Alkoholgraden bis zu 12,5 Prozent, findet man in Deutschland herrliche Rosé-Weine mit hohem Trinkvergnügen, das ja im Idealfall so wunderbar einen federleichten Sommer mit Mittelmeer-Gefühl vermitteln kann.

Die Qualitätsskala ist – siehe Rosé-Champagner – nach oben hin offen. Und nicht ohne Grund steigt die Beliebtheit trockener „Verperlter Rosé-Weine“, wie es im Fachjargon heißt, gerade stark an. Die Qualität hängt allerdings auch davon ab, ob ein Winzer seinen Rosé als Nebenprodukt eines schwachen Rotwein-Jahrgangs ansieht oder ob er eine eigene Ambition für diesen Wein-Typ entwickelt. Hier sollte man also vor dem Kauf mit seiner Recherche ansetzen. Die deutschen Weingüter Aldinger (Württemberg), Knipser (Pfalz) und Salwey (Baden) zum Beispiel haben diesen Anspruch und daher mehrere sehr verschiedene Rosé-Weine mit recht unterschiedlicher Stilistik im Angebot.

Eine Spielart des Oberflächlichkeits-Vorwurfs ist das Vorurteil, Rosé sei ein „Mädchen“-Wein. Lassen wir das Diskriminierende daran einmal vornehm beiseite. Es gibt keinerlei Beleg dafür, dass Rosé besonders bei Frauen beliebt ist. Richtig ist vermutlich, dass es noch immer viele unwissende Männer gibt, die ihn einzig deshalb bestellen, weil sie nicht mit etwas in der Hand gesehen werden möchten, das rosa ist und dazu womöglich noch

Bläschen wirft. Überflüssig zu erwähnen, dass solche Männer einiges verpassen.

4. Gute Rosé-Weine gibt es nur in Frankreich

Nichts gegen die fantastischen Rosés aus der Provence, die zum Beispiel aus den Rebsorten Cinsault, Grenache, Mourvèdre und Syrah einsetzen. Aber Länder wie Itali-

Guter Rosé aus Deutschland

Rosé vom Spätburgunder 2014; Literflasche; Steckbrief: ein perfekter Einstieg in die rosa Welt vom Kaiserstuhl; Preis: € 7,35; Weingut: Salwey/Baden; salwey.de; ☎ 07662-384

Clarette Rosé 2015; Steckbrief: laut Wein kritik des Gault & Millau das „Aufputschmittel“ aus den klassischen Bordeaux-Rebsorten, trinkt sich aber auch mit weniger Pathos gut. rassig, mit Tiefe und vegetabilen Aromen; Preis: € 8,60; Weingut: Knipser/Pfalz; weingut-knipser.de; ☎ 06238-742

Pinot Noir Rosé Saignée 2012; Steckbrief: Dieser drei Jahre lang gereifte Rosé ist nicht etwa übrig geblieben. August Kesselner möchte damit das nur Potenzial seines Pinot Noir beweisen, was gut gelungen ist; Preis: € 12,50; Weingut: Kesselner/Rheingau; august-kesselner.de; ☎ 06722-2513

Große Reserve Spätburgunder Rosé 2014; Steckbrief: ein „ernsthafter“ Rosé mit Lagerpotenzial, im Saignée-Verfah-

ren hergestellt und im Holz ausgebaut, laut „Speisenempfehlung“ des Winzers mit „leichter Zigarre auf der Terrasse“ zu genießen (Stichwort Terrassenwein, so entstehen Vorurteile); Preis: € 18,70; Weingut: Aldinger/Württemberg; weingut-aldinger.de; ☎ 0711-581417

Muskatrollinger Rosé 2015; Steckbrief: Seltene Rebsorte mit viel Aroma, das die kirschtigen Vorzüge des Trollingers mit den Muskat-Noten des Muskatellers vereint; dieses einmalige Geschmackserlebnis gibt es praktisch nur in Württemberg; Preis: € 8,50; Weingut: Kusterer/Württemberg; weingut-kusterer.de; ☎ 0711-357909

Rosé brut nature 2007; Steckbrief: Schaumwein aus Spätburgunder von einem der besten Rotwein-Betriebe in Deutschland, sechs Jahre auf der Feinhefe gereift, geht eine Liebesheirat zu Rosé-Champagner; Preis: € 18; Weingut: Huber/Baden; weingut-huber.com ☎ 07644-9297220

en oder Spanien haben beim Rosé kräftig aufgesetzt (mit oft ähnlich kräftigen Alkoholgraden von 13 Prozent und mehr). Was Deutschland betrifft, so stammt das Frankreich-Vorurteil aus einer Zeit, als hierzulande rote Trauben oft noch nicht reif wurden. Bedingt durch die Klima-Veränderung, aber auch durch die Spezialisierung von Winzern, entstehen bei uns heute ja auch großartige Rotweine, die sogar auf Profiverkostungen in Paris Gnade finden.

5. Rosé passt nicht zum Essen

Das ist völliger Unsinn, denn das Gegenteil trifft zu. Gerade dieser Wein-Typ kann, je nach Ausbau-Art, viele Gerichte perfekt begleiten und das dürfte auch einer der Gründe sein, warum der Marktanteil von Rosé hierzulande in den vergangenen Jahren von zwei auf acht Prozent gestiegen ist. Die Kombination aus beerenbewegter Fruchtigkeit mit animierender Säure bringt viele Speisen erst zum Leuchten. Mit einer kühlen Vergärung im Edelstahltank und klarem Fokus auf der Frucht kommt er Salaten mit Ziegenkäse und Meeresfrüchten extrem nahe. Lässt der Winzer einen biologischen Säureabbau (von der harten Apfelsäure zur Milchsäure) bei seinem Rosé zu, so wird der Wein cremiger und nimmt es auch mit einem Fischeintopf oder einer Fischsuppe mit Einlage auf. Und in der High-End-Version mit langer Lagerung auf der Hefe und dann im Holz, kann so ein völlig durchgereifter Wein mit entsprechenden Alkoholgraden durchaus mit Hummer, Languste, und ja, auch einem Steak mithalten.

6. Rosé kann nicht alt werden

Das ist ausnahmsweise zutreffend. Meistens jedenfalls. Denn in den Beerenhäuten befinden sich nicht nur die Farbpigmente, sondern auch die Gerbstoffe (Tannine), die den Wein haltbarer machen. Durch den kurzen Kontakt mit der Maische hat der Rosé-Wein nur wenige von diesen natürlichen Konservierungsstoffen in sich. Deshalb sollte beim Einkauf auf dem Etikett einer der beiden letzten Jahrgänge stehen. Es gibt allerdings ein paar Ausnahmen, gewichtiger Rosé-Weine mit entsprechendem Körper und Ausbau im Barrique.



Pink und perlend, serviert an einer hübschen Tafel, eingeschickt von Frauen für Frauen – so lauten ein paar der üblichen Rosé-Vorurteile.

FOTO: CIZ/PLAINPICTURE