

# Die rosa Brille

Ein bisschen Nebenprodukt, ein bisschen Szene-Wein und auf jeden Fall ein perfektes Sommer-Getränk: Rosé kann weitaus mehr als nur das Auge erfreuen.

Text von Florian Holzer

**E**s gibt so Gelegenheiten, da passt er einfach ganz gut. Etwa wenn sich die warme Frühlingssonne abends hinter die Hügel verzieht, der mit Kräutern gebratene Kalbsrücken aus der Küche duftet und die Terrasse gerade ein überaus wunderbarer Platz ist. Und wenn im Glas dieser strahlend rosige Wein funkelt, gut gekühlt, sodass sich das langstielige Kristall beschlägt. Da gibt es dann quasi nichts Besseres als dieses Elixier mit seiner knackigen Fruchtigkeit, seiner frischen Säure, seiner beerigen Frucht. Da wäre ein Glas Weißwein irgendwie banal, und ein Roter sowieso.

Dass man Rosé-Weine mit Lebensfreude, Frühling, Frühsommer, mediterranen Düften und Klängen assoziiert, liegt wohl an der zweifellos positiven Wirkung der Farbe Rosa. Das Auge trinkt schließlich mit, da hat ein Wein, der auch hübsch aussieht, natürlich ungleich bessere Chancen, unser Herz zu erfreuen.

Das war allerdings nicht immer so, im Gegenteil. Noch bis vor gar nicht allzu langer Zeit galt Rosé als „nicht weiß, nicht rot“, als Wein für jemanden, der sich nicht entscheiden kann, als „Damenwein“ (und das war dann verächtlich gemeint).

Das änderte sich vor zehn Jahren relativ plötzlich, als der rosige Wein auf einmal und zur Verwunderung aller „in“ wurde. Österreichs Winzer brachten Rosés mit frechen, witzigen Etiketten auf den Markt, und der Markt nahm diese Weine auch gerne an. Der Rosé war nicht der Wein, der prüfend im Glas geschwenkt und jahrelang im temperaturkontrollierten Keller gelagert wurde, nein, der Rosé stand im Kühlschrank und wurde einfach eingeschenkt, wenn Freunde kamen und Antipasti naschen wollten. Unkompliziert, fruchtig, fröhlich, jung und hübsch. So wie wir alle gerne wären.

Aber was ist Rosé eigentlich genau?

**Unkompliziert, fruchtig, fröhlich, jung und hübsch. So ist Rosé.**

Wirklich eine Mischung aus Rot- und Weißwein, wie viele glauben? Nein, eben nicht. Rosé wird aus Rotwein-Trauben gepresst, im Gegensatz zu Rotwein hat der Most aber nur kurz Kontakt mit den Schalen, der Maische, in der ja die Farbstoffe sitzen. Und kurzer Kontakt mit den färbenden Stoffen bedeutet einerseits wenig Farbe, andererseits wenig all der anderen Inhaltsstoffe der Traubenschalen, die den Rotwein prägen, also vor allem Gerbstoffe und Phenole. Oft dient die Herstellung von Rosé auch dazu, Rotweine auf natürliche Art und Weise intensiver, konzentrierter zu machen, in der Wein-Sprache nennt man das „methode saignée“. Das heißt, man lässt den Wein „ausbluten“, zieht einen bestimmten Teil des frisch-fruchtigen, erst rosigen Mostes ab, während der verbleibende Rest auf der Maische vergären kann und dort dann umso kräftiger, roter, Tannin-reicher wird. Rosé wäre in diesem Fall ein önologisches Neben-Produkt und der Rotwein-Boom der vergangenen zehn Jahre somit die Erklärung für das große Angebot fruchtig-fröhlicher Rosés am österreichischen Markt.

Aber so ist es nicht nur, es gibt auch Winzer, die den Rosé sehr wohl als eigenständiges Produkt wertschätzen. Josef Umatham aus Frauenkirchen etwa, bekannt als einer der besten Rotwein-Winzer des Landes und bis vor zehn Jahren eher unverdächtig, sich mit Rosé auch nur zu beschäftigen. Aber falsch gedacht, Umatham kelterte seinen Rosé nämlich nicht, um seine Rotweine zu konzentrieren, sondern wählte für sein Projekt „Rosa“ gezielt spezielle Trauben-Chargen der Sorten Blaufränkisch, Zweigelt und St. Laurent aus, die besonders eine verspielte Fruchtigkeit und subtile Würze mit sich brachten. Er kelterte den Wein genau so, wie er sich einen guten Rosé vorstellte und der war schließ-



014  
3,60

fi:

S

Foto: Fotofila

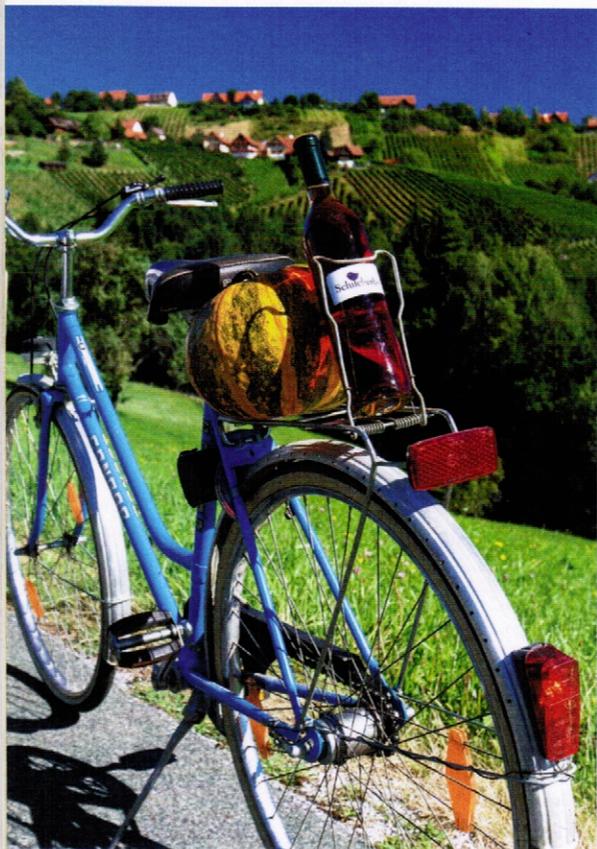


Foto: Steiermark Tourismus / Henry Schiffer (1), Petr Běha (1)

lich so erfolgreich, dass es gar nicht leicht war und ist, eine Flasche dieses tief-fruchtigen und durchwegs gehaltvollen Weins – der definitiv mehr zum Essen als auf die Terrasse passt – zu bekommen. Oder Hans Schwarz, der hünenhafte Fleischhauer aus Andau, der mit seinem „The Butcher“ damals einen sehr speziellen Rosé auf den Markt brachte: Barrique-Ausbau und Alkohol-Gradation im oberen Bereich – ein fraglos originelles Getränk, das leider seit einigen Jahren nicht mehr erzeugt wird. Die restlichen, in irgendwelchen Kellern rastenden Flaschen sind unter Sammlern jedenfalls stark begehrt.

Aber auch seit diesen Pioniertagen der exzentrischen Rosés tut sich einiges auf dem rosigen Sektor: Reinhard Winiwarter, ein Newcomer aus Stratzing bei Krems, presst seine Zweigelt-Trauben zu überaus appetitlichem Rosé, Rotwein-Zampano Christian Fischer aus Sooß verleiht seinem rosa Wein spezielle Würze, indem er ihn aus Cabernet franc presst, und für Rosé-Sekte stehen die pinken Weine ohnehin extrem hoch im Kurs. Apropos: Für Rosé-Champagner, und nur

## Die berühmtesten Rosés der Welt

Überall, wo es Rotwein gibt, gibt es auch Rosé. Und sogar dort, wo der Rotwein nicht so überzeugt, kann aus blauen Trauben toller, feinfruchtiger Rosé gekeltert werden – der rosige Gaumenschmeichler ist also quasi überall zu Hause. Das sind die Erfolgreichsten, Bekanntesten oder Speziellsten:

**Mateus:** Der – außer Portwein – bekannteste Wein Portugals: 50 Millionen Flaschen dieses leicht süßen Rosés in der typischen Bocksbeutelflasche werden jedes Jahr produziert und in die ganze Welt verkauft. Der Mateus (sein Name rührt von Schloss Mateus im Douro-Tal her) ist quasi in jedem Supermarkt-Weinregal zu finden. Die Trauben für den Mateus Rosé stammen aus dem Weinbaugebiet Bairrada südlich des Douro-Tals.

**Tavel:** In Frankreich, dem Land der großen Rot- und Weißweine, hat Rosé ein vergleichsweise geringes Ansehen. Die Ausnahme stellen die Weine der mit etwas mehr als 900 Hektar relativ kleinen Region Tavel im südlichen Rhône-Tal dar, sie waren lange einziger Rosé Frankreichs mit geschützter Herkunftsbezeichnung. Zugelassen sind neun verschiedene Rebsorten, darunter auch die Rotwein-Stars Syrah und Grenache. Tavels bestechen durch Fruchtigkeit und würzige Mineralität.

**Domaine Ott:** Einer der größten Erzeuger in der größten Weinbauregion der Provence, von wo stets einfache, unkompliziert-süffige Rosés kamen, die in den vergangenen Jahren aber stark an Qualität zugelegt haben. Seit den 1930er-Jahren füllt die Domaine Ott die Weine ihrer drei verschiedenen Weingüter in eine besonders prägnante, kegelförmige Flasche, die für den Erfolg der riesigen Kellerei sicher nicht unwesentlich war.

**Schilcher:** Auch Österreich hat mit einer Rosé-Ikone aufzuwarten, denn die ist der Schilcher ohne Zweifel. Die „Blaue Wildbacher“-Traube zählt zu den ältesten Rebsorten der Welt, der in der Weststeiermark daraus gekelterte Wein funkelt von zartrosa bis zwiebelchalenfarben. Neben seiner Farbe und seinem markanten Duft ist es vor allem die Säure, die diesen Wein berühmt-berühmt machte. Blauer Wildbacher wird derzeit auf etwa 450 Hektar angebaut, der Schilcher hat sein Image als „Rabiatperle“ längst hinter sich gelassen, kann ein raffinierter, mineralischer Wein sein.

### Die besten Adressen:

#### Umathum

7132 Frauenkirchen  
St. Andräer Straße 7  
[www.umathum.at](http://www.umathum.at)

#### Reinhard Winiwarter Winery

3552 Stratzing bei Krems  
Obere Hauptstraße 19  
[www.rw-winery.com](http://www.rw-winery.com)

#### Christian Fischer

2500 Sooß, Hauptstraße 33  
[www.weingut-fischer.at](http://www.weingut-fischer.at)

für Rosé-Champagner, darf übrigens wirklich weißer Schaumwein mit Rotwein rosig eingefärbt werden. Es gibt zwar ein paar Champagnerhäuser, die „echten“ Rosé keltern, das ist aber die absolute Minderzahl, der Normalfall sind die „gefärbten“ (was allerdings auch nichts daran ändert, dass es grandiose Getränke sind).

Und wozu soll man Rosé trinken? Da gibt es viele, ganz außerordentlich gute Kombinationen. Kaninchen ist in fast jeder Zubereitungsart eine ideale kulinarische Entsprechung für knackigen Rosé, helles Fleisch, das mit Kräutern der Provence zubereitet wurde, lässt sich vom rosigen Wein ebenfalls sehr gern begleiten. Kräftige Salate wie zum Beispiel Panzanella können kaum besser kombiniert werden, überhaupt liegt man bei südfranzösischer Küche mit Rosé generell nicht falsch. Zu Froschschenkeln etwa – bei uns zwar eher exotisch – sollte man durchaus einen würzigen Rosé im Kühlschrank haben.

Butterbrot mit Radieschen ist aber übrigens auch keine schlechte Wahl zum Wein mit der rosigen Anmutung.

