

Die rosa Seite des Sommers

Seit langem wurde er nicht mehr so geschätzt wie heute.

Ein gut gekühlter Rosé sollte bei einer Sommerparty auf keinen Fall fehlen – er ist der goldene Griff zwischen Rot und Weiß.

PETRA BADER

Roséweine sind in. Im Burgenland wurden mit dem Jahrgang 2006 rund 133.000 Liter des pinkfarbenen Weines erzeugt. 2007 waren es schon mehr als 155.000 Liter. Wurde Rosé früher als eine Art Abfallprodukt im Keller mitgenommen, erkennen immer mehr Winzer die Bedeutung des Weines und setzen auf Qualität.

Die Weine, die in ihrer Farbe von einem hellen Zwiebelschalenrosa über ein leuchtendes Lachsrosé bis zum zarten Erdbeerrot gehen, werden ausschließlich aus Rotweintrauben hergestellt. In der Regel werden die Trauben gerebelt, sprich von ihren Stielen befreit, und gequetscht, so dass die Schalen aufspringen. Dadurch werden die blauroten Farbpigmente (Anthozyane) gelöst und gehen in den Saft über. Die folgende Maischestandzeit kann je nach gewünschter Farbe von einigen Stunden bis zu zwei Tagen dauern. Nach dem Abpressen wird der Most wie Weißwein weiterverarbeitet.

Helma Müller-Grossmann vom gleichnamigen Weingut in Furth-Palt im Kremstal setzt auf dieses Verfahren. „Ich will einen leichten Rosé machen, der auch in der Farbe sehr zart ist. Dafür wird die Maische der Zweigelttrauben nur knapp drei Stunden stehen gelassen. Trotz dieser kurzen Standzeit hat der Wein die typische Aromatik der Traubensorte und duftet noch dazu nach Erdbeeren. Mir gefällt vor allem seine Lebendigkeit“, sagt die Winzerin.

Die zweite Herstellungsmethode heißt „Saignéverfahren“. Wörtlich aus dem Französischen übersetzt bedeutet das so viel wie „ausbluten“: nach kurzer Standzeit werden



Rosé darf ausschließlich aus Rotweintrauben hergestellt werden. Eine Beimengung von weißen Trauben ist nur bei Sekt und Champagner erlaubt.

Bild: SN

zehn bis zwanzig Prozent des Saftes von der Maische abgezogen. Daraus entsteht der Rosé. Die restliche Maische wird zu einem dichten Rotwein verarbeitet.

Vor allem beim Blaufränkler, aber auch für hochwertige Zweigelttrauben wendet Birgit Braunstein, burgenländische Winzerin in Purbach, die „Saignémethode“ an. Nach vier Stunden auf der Maische zog sie zuletzt 15 Prozent des Mostes ab. „Trotz der kurzen Maischestandzeit wurde der Rosé relativ dunkel. Die Trauben waren bei der Ernte sehr reif. Der Wein ist eine echte Rotweinalternative im Sommer, er ist weich in der Säure und ganz trocken“, so beschreibt Braunstein ihren Weintyp.

Die „Urmutter“ aller Roséweine dürfte aus der Provence stammen. Die Menschen dort lieben dichte, kraftvolle Rotweine, wie sie entlang der Côte d'Azur und im angrenzenden Landesinneren gedeihen. Allerdings ist bei steigenden Temperaturen an deren Genuss kaum noch zu denken. So reagierten die Winzer mit der Sommervariante in rosé.

Sie gehören zum „savoir vivre“ wie das tägliche Baguette.

Anders in Österreich. Vor einigen Jahren noch war man mit einem Glas Rosé schnell als Laie enttarnt. Rosé kam meist aus minderwertigen Trauben und wurde mit reichlich Restsüße gefällig gemacht. Mit zunehmendem Qualitätsbewusstsein der Kunden gab es für diese Weine keinen Markt mehr. Die Nachfrage brach ein. Erst moderne Kellertechnik und das hohe Qualitätsstreben der Winzer brachten den Umschwung.

Rosé sollte immer gut gekühlt serviert werden, ideal sind etwa acht Grad. Die Weine sind meist angenehm im Alkohol und haben eine erfrischende, aber nicht zu hohe Säure. Sie sind in der Regel trocken ausgebaut, geizen aber nicht mit ihrer natürlichen Fruchtigkeit. Dadurch sind sie erstaunlich attraktiv zu trinken.

Sie sind perfekte Speisebegleiter zu sommerlichen Gerichten wie Salaten, Frischkäse und leichter Pasta. Und ein Rosé ist der ideale Wein für einen Grillabend mit Gemüse,

Fleisch und auch Fisch vom Grill. Aber auch zu einer Schale Erdbeeren natur, vielleicht mit einem Klacks Sauerrahm verfeinert, schmeckt der Wein exzellent. Allerdings eignet er sich kaum für lange Lagerung.

Einen Rosé der anderen Art gibt es seit dem vergangenen Jahr im Weingut Bründlmayer in Langenlois. Nach 15 Jahrgängen seines legendären weißen Winzersektes entschloss sich Willi Bründlmayer auch eine rosafarbene Variante herzustellen. „Meine Frau liebt Rosé-Champagner und ich wollte ihr ein Geschenk machen“, betont er. Er verwendet für seinen Rosé beide Herstellungsarten und verwandelt den auf diese Art optimal balancierter Ausgangswein nach Champagnermethode zu einem erstaunlichen Sekt.

Ob prickelnd oder nicht, ein österreichischer Rosé darf nicht vergessen werden: der steirische Schilcher. Aus der Rebsorte Blauer Wildbacher hergestellt und wegen seiner markanten Säure bekannt, hat er eine eigene eingeschworen Fangemeinde.

KURZ gemeldet



Marion Ebner und Manfred Ebenauer Bild: SN/WINE & PARTNERS

Ebner-Ebenauer lassen aufmerken. Marion Ebner und Manfred Ebenauer sind seit 2007 ein Winzerpaar. 2006 hatte Ebenauer die Verantwortung für das elterliche Weingut in Poysdorf übernommen. Er ist Winzer der 15. Generation, war aber vorerst anderweitig gepolt und studierte an der Wirtschaftsuniversität Wien. Dort erhob er sich plötzlich während einer offenbar nervenzuforderten Vorlesung über Finanzbuchhaltung und kehrte nie wieder zurück. Marion Ebner praktizierte bei Kurt Wieninger, jobbte bei Wolfgang Puck in Hollywood und leitete zuletzt den Gastrobereich von „Wein & Co.“, wo auch die Weine des Paares zu erstehen sind. Entdeckt wurden die Newcomer von David Schildknecht, der Österreich für Robert Parkers berühmtesten „Wine Advocate“ abdeckt.

Auf dem Markt sind vier Weine des Jahrganges 2007. Sie kosten ab 9,99 Euro für den einfachen DAC-Veltliner bis zu knapp 15 Euro für den Riesling „Alte Reben“. Der Pinot Noir (Blauburgunder) Jahrgang 2005 kostete ebenfalls knapp 15 Euro.

ROSÉWEINE der Welt

In Österreich wird der in vielen rosa bis hellroten Varianten schimmernde Roséwein immer beliebter. Meist werden Rosés aus den Rebsorten Zweigelt und Blaufränkisch hergestellt. Immer öfter wird auch Cabernet Sauvignon verwendet. Pinot Noir oder St. Laurent werden eher selten zu Rosé verarbeitet, da sie kleinbeerig sind und somit wenig Saft für eine ordentliche Ausbeute besitzen.

Vor allem in Frankreich sind Rosés in den wärmeren, südlichen Regionen kaum wegzudenken. Dort braucht es trockenem Wein, der erfrischt und dennoch Ähnlichkeit mit dem viel geliebten Rotwein hat. Aller-

dings muss man in der Provence für eine Flasche der bekannteren Winzer ziemlich tief ins Börserl greifen. 15 bis 20 Euro sind schnell auf der Rechnung. Hauptsächlich werden die Rebsorten Cinsault und Grenache verwendet.

Auch in Spanien haben die hellroten Weine große Bedeutung. Meist unter der Bezeichnung „Rosado“ für die helleren Varianten oder als „Clarete“ für die Farbtintensiveren, sind sie das Getränk zu den köstlichen Tapas oder zu gerilltem Fisch am Meer. Der meistverkaufte Rosé Europas kommt jedoch aus Portugal. In der optisch auffälligen Bocksbeutelflasche ist er echt ein Renner. Die

Markenweine, die als „Mateo“ oder „Lancers“ bekannt sind, werden nicht trocken, sondern mit Restsüße ausgebaut.

In der Neuen Welt wird sehr wenig Rosé produziert. Einzige Ausnahme ist Nordamerika. Dort wird die Bezeichnung „Blush“ verwendet. Einige Zeit war Weißwein in den USA sehr in Mode. So werden rote Rebsorten oft „weiß“ gekeltert, das heißt: sie kommen mit einer leichten rosa Farbe in die Flasche. Benannt werden sie mit dem Zusatz „white“, also beispielsweise „white Zinfandel“. Leider sind viele von ihnen dem amerikanischen Allgemeingeschmack angepasst und extrem süß ausgebaut.



WWW.AUFZUMWEIN.AT

Entdecken Sie Österreichs schönste Weinbaugebiete, testen Sie die besten Heurigen und verkosten sie den Wein bei Ihrem Lieblingswinzer. Klicken Sie jetzt Ihr Wein-Erlebnis: www.aufzumwein.at

Auf geht's:
GENIESSER-WOCHENENDEN
GEWINNEN!

