

Romantische Leuchtkraft

Roséwein galt lange als „Getränk des naiven Stimmungstrinkers“. Das stimmt längst nicht mehr. Heute ist Roséwein ein dankbarer Begleiter an heißen Tagen. Das weiß Einfach Hausgemacht-Wein-expertin Trixi Bannert.

Wir haben auf unserer Terrasse einen wunderbaren Außengrill mit integriertem Backofen und Smoker, sodass wir im Sommer draußen sitzen und köstliche Grillgerichte zubereiten können. Vor allem meine Männer sind begeisterte Grillmeister, unser Sohn überrascht uns immer wieder mit tollen Kreationen und Garmethoden. Da ich für den Wein zuständig bin, habe ich jedes Mal die Aufgabe, zu den Gerichten mit den verschiedensten Aromen den passenden Wein zu finden. Ich entscheide mich oft für einen Rosé – und muss mich dafür längst nicht mehr schämen. Zugegeben: In den 80er und 90er Jahren war der Ruf von Roséwein nicht der beste. Gern erinnere ich mich da an einen Beitrag der Süddeutschen Zeitung von Ijoma Mangold, in dem er ganz treffend formulierte: „Rosé – das war ein unmännlicher Wein, ein Wein ohne Rückgrat, Anspruch und Charakter. Etwas für Warmduscher und Laientrinker, die sich sowohl vor der Säure von Weißwein als auch vor den pelzigen Tanninen von Rotwein fürchteten und sich deshalb für den Mittelweg entschieden, der in diesem Fall geschmacklich tatsächlich den Tod bedeutete. Rosé war das Getränk des naiven Stimmungstrinkers, dem das Kondenswasser auf der Flasche bereits das Gefühl von prickelndem Lebensesprit zu versprechen schien. Ein Wein für jene schafsköpfigen Marketing-Opfer, die sich von ihrem Supermarkt im Mai gerne ein fades Weinchen als Spargel-Wein andrehen lassen und die traurige Plörre des Rosés dann als frischen, unkomplizierten Sommerwein feiern.“ Ijoma Mangold übertreibt. Keine Frage. Aber er hat mit einem Recht: Die Produzenten nehmen den Roséwein

heute ernster als sie es noch vor 20 oder 30 Jahren getan haben. Zum Glück!

Wie entsteht Roséwein?

Es gibt zwei unterschiedliche Herstellungsarten für Roséweine. Immer gilt aber, dass ausschließlich rote Trauben verwendet werden.

Pressure directe (Direktpressung)

Bei der Pressure directe werden rote Trauben verwendet, die nur zur Roséherstellung gedacht sind. Die roten Trauben werden abgepresst, verbleiben aber eine kurze Zeit mit der Schale im Kontakt. Die in den Schalen steckenden Farbpigmente färben den Most leicht ein. Wenn dem Winzer die Farbe gefällt, presst er den Most ab und vergärt ihn. Dabei trennt er den Most von den festen Bestandteilen der Traube.

Saignée-Methode

Bei der Saignée-Methode werden rote Trauben „übereinandergelegt“ und nicht gepresst. Sie werden gekühlt und verbleiben maximal 24 Stunden im Tank. Allein durch ihr Gewicht brechen die Trauben auf und verlieren einen Teil ihres Saftes. Dieser färbt sich durch die Farbpigmente der Schalen rot, was man ausbluten (saigner) nennt. Etwa zehn bis 15 Prozent des so entstandenen roséfarbenen Mostes wird nun ohne Pressung abgezogen und anschließend als Roséwein vinifiziert. Wie bei der Weißweinbereitung wird





Rosé ausschließlich aus dem Saft vergoren, weshalb man in beiden Fällen von der Saftgärung spricht. Die Saignée-Methode hat den Nebeneffekt, dass der verbleibende Rotwein im Gärbehälter aufgrund des dann größeren Anteils an Schalen höhere Konzentration erhält.

Was zeichnet Roséwein aus?

Roséwein zeichnet sich vor allem dadurch aus, dass er bei heißen Temperaturen besonders erfrischend ist, da er gern gekühlt getrunken wird. Bis zu zwei Grad kälter als Weißwein. Das Bukett, also der Geruch des Weines im Glas, erinnert oft an Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen, zarte Würznoten und Vanille und ist so besonders animierend. Roséwein ist für mich gerade bei gegrillten Fleisch- und Gemüsegerichten der passende Wein, da er mit Röstaromen und Gewürzen wunderbar harmoniert. Oder um noch einmal Ijoma Mangold zu zitieren: „Rosé [steht] mit seiner romantischen Leuchtkraft für eine unkomplizierte, entspannte Lebensfreude: ein Wein, der gewissermaßen sein Hemd immer einen Knopf weiter offen trägt als seine weißen und roten Brüder.“

Weinempfehlungen

Mein Liebling seit fast einem Jahrzehnt!

Enate Rosado DO 2013 vom Weingut Enate aus Salas Bajas im Somontano

in Spanien. Dieser Rosé aus der Rebsorte Cabernet Sauvignon hat einen zarten Kirschtönen. Er zeigt sich mit Grapefruit und Cassis, der Auftakt ist pfeffrig-animierend, dann saftig-frisch-fruchtig. Preis: circa 12 Euro

Französisch pur!

Classique Rosé IGP 2013 vom Weingut La Grange aus dem Languedoc in Frankreich.

Dieser frische Rosé aus den Rebsorten Cinsault und Syrah ist unkompliziert: Aromen von frischen Walderdbeeren, rotem Apfel und dezente Pfefferwürze animieren zum ersten Schluck. Der Nachhall ist fruchtbetont und schmelzig: für mich ein perfekter Begleiter im Sommer! Preis: circa 7 Euro

Der Südländer!

Terre Siciliane Rosato IGT 2013 vom Weingut Corte dei Mori aus Sizilien. Hier kommen die Traube Syrah und Nero d'Avola zusammen und schaffen einen frischen und klaren Rosé. Er zeigt Fruchttöne von Himbeere und Erdbeere, ist elegant und wunderbar rund!

Preis: circa 7 Euro Text: Trixi Bannert | Fotos: Andi Löchte, Thinkstock

Die Autorin

Trixi Bannert ist IHK-geprüfte Wein- fachberaterin und Sommelière. Sie führt eine Wein- und Kochschule und organisiert Weinreisen und Seminare.

www.trixibannert.de

