



GUTER GESCHMACK

DURCH DIE ROSA BRILLE GEKOSTET

Rosé ist ein Wein, der verbindet, zusammenführt – ein Wein für Abende mit Freunden auf der Terrasse oder im Garten, für romantische Dinners oder die Stunden danach. Die Rosé-Vielfalt im Bio-Segment ist atemberaubend. Das FiBL Tasting_forum entführte Ende Juni 2011 in eine faszinierende Welt ganz in rosa.

Der Rote, der Weiße und der farblose Slibowitz, das sind die Säulenheiligen der österreichischen Gasthauskultur. Neben diesem Triumvirat hat es der Roséwein ein wenig schwer, und dennoch erfreut er sich in den letzten Jahren immer größerer Beliebtheit. Angefangen hat dieser Trend in den Sommermonaten, in denen die fruchtig-beerige Aromenvielfalt in Kombination mit der belebenden Säure einen erfrischenden und leichten Genuss verspricht. In der Zwischenzeit haben sich Roséweine auch als perfekte, unkomplizierte Speisenbegleiter in den Vordergrund gespielt.

Während die Rosés beim Trinkgenuss verbinden und zusammenführen, streiten die Winzer in Europa und dem Rest der Welt gerne um die einzige und wahre Form der Herstellung. 2009 gingen beispielsweise französische Winzer auf die Barrikaden, um „ihren“ Rosé, der ihrer Ansicht nach ausschließlich durch die Methode mit der archaischen Bezeichnung „methode saignée“

(Ausbluten) hergestellt werden darf, gegen den seelen- und kulturlosen Rosé aus Übersee zu verteidigen. In den USA ist es nämlich durchaus erlaubt, Roséwein durch einfaches „Verpantschen“ von Rot- und Weißwein zu erzeugen. Der Widerstand war im Sinne der Weinbauern erfolgreich, denn die EU-Kommission zog ihren Gesetzesvorschlag zurück. Auch wenn das „amerikanische Verschnittverfahren“ dadurch in der EU weiter verboten bleibt, bleiben den Winzern dennoch mehrere Möglichkeiten Rosés nach individuellen Vorlieben zu erzeugen.

- Die blauen Trauben werden unzerkleinert gekeltert, abgepresst und danach wie Weißwein ohne Schalen vergoren. Das Ergebnis sind sehr helle Rosés.
- Die blauen Trauben bleiben zwei bis drei Tage auf der Maische und werden erst dann abgepresst. Diese Rosés zeichnen sich durch eine deutlich rote Farbe aus.
- Aus dem Gärbehälter für Rotwein werden nach 12-48 Stunden ca. 10-15 % des Mosts ohne Pressung abgezogen und anschließend als Rotwein vinifiziert. Beim verbleibenden Rotwein führt dieser Saftabzug zu einem proportional höheren Schalenanteil und damit zu „dichteren“ Weinen.



Über 50 Bio-Konsumenten erfreuten sich Ende Juni beim FiBL Tasting_forum „Durch die rosa Brille gekostet“ nicht nur an der feinen Farben- und Geschmacksvielfalt heimischer und „exotischer“ Bio-Roséweine, sondern auch an rosé gegrillten Köstlichkeiten vom Waldviertler Blondvieh vom Demetergut Oberstockstall. Dass dazu „von oben“ laue Temperaturen mit einem wunderschön rosa gefärbten Abendhimmel gereicht wurden, machte das Glück perfekt.

ISABELLE: WEINBAU MENHARD, SÜDSTEIERMARK

Einprägsamer Rosé von der dunkelsten Sorte. Enorm duftig und ausdrucksstark, wilde Erdbeeren, typischer Foxton. Kräftige, zupackende Säure. Wunderschöner, blitzsauberer Direktträgertypus.

ROSÉ (ZWEIGELT): WEINGUT KLOSTER AM SPITZ, NEUSIEDLERSEE HÜGELLAND



Leuchtendes Pink, mineralisch-würzige Nase, kompakte Beerenfrucht. Knackige Säure, für einen Rosé erstaunlich viel Struktur und überraschend lang anhaltend.

ROSÉ (ST. LAURENT): GEORG LUNZER, NEUSIEDLERSEE



Helles, aber kräftiges Lachsrosa, das an Hagebuttentee erinnert. Zufall oder nicht, das Aroma tut es auch. Daneben finden sich eine Vielfalt roter Früchte und Blutorange. Ein Rosé mit hohem Trinkspaßfaktor.

URBAN.ROSÉ 2010: WEINBAU STAGÅRD, KREMSTAL



Der urban.Rosé ist ein äußerst zugänglicher, verspielter Rosé, der durch seine sanfte Farbe, zauberhafte Fruchtnoten und frischen Rhabarber überzeugt.

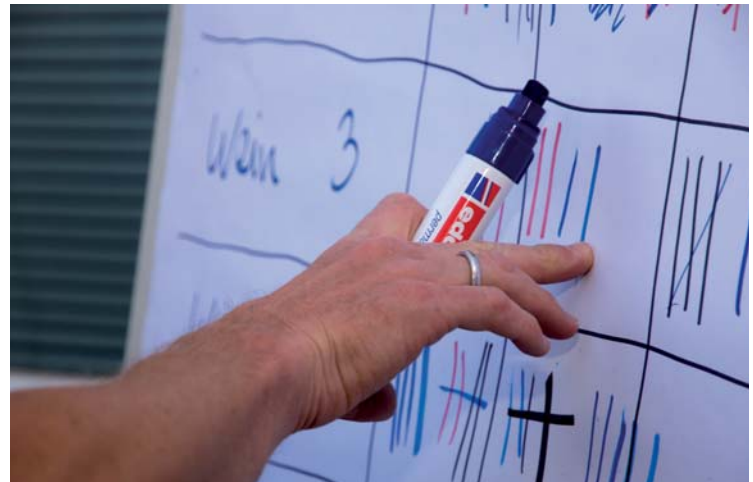
„SEIDENGASSLER“: GRÜNER VELTLINER PATRONATSWEIN, GUT OBERSTOCKSTALL, WAGRAM & PINOT NOIR, GEORG LUNZER, NEUSIEDLERSEE HÜGELLAND

Dieser Rosé ist eine Schöpfung des Augenblicks. Aus ungefähr 80 % Veltliner und 20 % Pinot Noir (Daumen mal Pi). Gar nicht unausgewogen ausbalancierte Säure, stoffig und kühl. Zweifelsohne eine Überraschung.

ROSÉ PINOT NOIR: HERRENHOF LAMPRECHT, STEIERMARK



Dieser Rosé Pinot Noir war der Star des Abends. Lupenreiner Pinot-Rosé. Reif-fruchtig, ein Wein mit Volumen, Länge und Entwicklungspotential. Abgerundet durchs kleine Holzfass. Kein simpler Saftabzug, sondern ein Wein mit viel Struktur und Länge. Ein Rosé mit Tiefe und Potenzial!



ROSÉ SUNSET: CHATEAU KSARA, LIBANON

Der Exot unter den Rosés. Die Erwartungen waren hoch, heimste das rote „Libaneser!“ doch 90 Punkte beim strengen Falstaff-Tasting ein. Zu Recht, wie wir meinen. Drall und trotzdem knackig ist der Sunset ein Wein mit Sexappeal. Mit 13 % Alkohol auch einer der kräftigeren Weine des Abends.

Auch wenn an diesem Abend der Rosé Pinot Noir vom Herrenhof Lamprecht einen klaren Punktesieg errang, so konnten auch die weiteren verkosteten Bio-Weine zeigen, welch tolles Potenzial in dieser noch viel zu wenig entdeckten Roséwelt steckt. Demnach sollte es nicht mehr lange dauern, bis mit dem Rosé ein vierter Säulenheiliger in der Ruhmeshalle der österreichischen Gasthauskultur aufgestellt wird.

Reinhard Geßl und Jürgen Schmücking
Weitere Informationen: www.bio-wissen.org

