



FOTOS: CROFT, PORT, MASTERFILE, GEORGE, CONTORAKES, PHOTOCUISINE

“Wir Journalisten glauben ja, dass wir mit unseren Nasen permanent neue Trends aufspüren. Zum ersten Mal in meinen 30 Jahren, in denen ich nun über Wein schreibe, rieche ich Rosé”, schrieb Jancis Robinson vor fast acht Jahren. Seitdem wird jedes Jahr über den scheinbaren Roséboom geschrieben, aber so wirklich bestätigen will ihn in der Praxis niemand. “Es ist

FÜR DIE EINEN GAB ES
NIE EINEN ROSÉBOOM,
FÜR DIE ANDEREN IST
ER SCHON WIEDER
VORBEI UND WIEDER
ANDERE GLAUBEN, DASS
ES ERST NOCH RICHTIG
LOS GEHT. FAKT IST:
ROSÉ IST HEUTE MEHR
ALS NUR EIN ABFALL-
PRODUKT. WINZER
WIDMEN DEM ROSÉ
EINE AUFMERKSAM-
KEIT, DIE IHN ZU
EINEM ERNST ZU
NEHMENDEN TROPFEN
MACHEN.

LUST AUF ROSÉ

kurios, aber es gibt einfach viel zu viele schlechte Rosés“, sagt Boris Bongers vom Importeur Nagel und Hoffbaur. Und auch in der Gastronomie hängt Wohl und Weh des Rosés von der persönlichen Vorliebe des Sommeliers ab, der mit seinen Empfehlungen den Absatz von Rosé steigert – oder eben nicht. Dass der Verkauf von Rosé um zehn Prozent gestiegen ist und dass

“ROSÉS MÜSSEN EINE ANSPRECHENDE FARBE HABEN, UND FRUCHTIG, JUNG UND FRISCH SEIN.”



jede zweite Flasche aus Deutschland kommen soll, ist wohl eher eine saisonale Geschichte und mehr auf den Trend zu leichten und frischen Weinen zurückzuführen. Nehmen wir es also hin, dass es mit dem Rosé wie mit allen anderen Weinen ist: Ist er gut, wird er getrunken, ist er schlecht, bleibt er da wo er ist, nämlich in der Flasche.

Wie weit die Liebe zum Rosé führen kann, zeigt das Beispiel von Jeff Morgan. Der Musiker lebte und arbeitete lange in Frankreich und ging dann zurück ins Napa Valley – um Rosé zu machen. Ein ganzes Weingut, das sich der Produktion von Rosé verschrieben hat, schien ein großes Risiko zu sein. Doch der Weinmacher war überzeugt davon, dass sich seine Begeisterung für den rosafarbenen Wein auch bei anderen wecken ließe. Er begann mit einem Werbefeldzug für sein Weingut Solo Rosa, veröffentlichte ein eigenes Buch nur über Roséweine und ein Kochbuch, und gründete die Gruppe RAP, die Rosé Avengers and Producers, die Rächer und Produzenten des Rosés. Natürlich haben sich nicht nur Kalifornier dieser Bewegung angeschlossen, sondern auch viele Produzenten aus Frankreich, um gemeinsam das Image des Rosés aufzupolieren. Events und Marketing stehen im Vordergrund.

Und was gibt es Neues auf dem Rosémarkt? Als wolle man mit Gewalt das Image des Mateus Rosé vergessen machen, hat der Wunsch nach Rosé in Portugal beispielsweise gleich zu mehreren ungewöhnlichen Entwicklungen geführt. Schon im Jahr 2008 brachte das Portweinhaus Croft einen Rosé Port auf den Markt, den Croft Pink. Das hat zwar überhaupt nichts mit einem leichten Wein zu tun, denn immerhin liegt der Alkoholgehalt von Portweinen bei um die 18 Volumenprozent – auch beim Rosé. Doch die Aromatik dieser Roséports ist intensiv fruchtig und mit Sicherheit süß. “Deshalb wird auch empfohlen, diese Ports sehr kalt oder sogar auf Eis zu trinken”, erklärt der Experte für Portwein, Axel Probst. Inzwischen gibt es weitere Portweinhäuser, die eine rosafarbene Variante des traditionellen Portweins auf den Markt bringen. “Von einem Trend würde ich allerdings nicht sprechen, es ist eher eine Marketing-Geschichte”, ist Axel Probst überzeugt. Der Portweinspezialist sieht die rosafarbene Variante des Ports als Versuch, junge Menschen zum Portwein zu bringen. “Meine

Erfahrung ist es, dass jüngere Leute und auch Frauen auf diese Ports stehen.”

Die zweite Entdeckung ist ein rosafarbener Vinho Verde. Was sich inhaltlich natürlich widerspricht, denn ein Wein der grün ist, kann nicht roséfarben sein. Doch da Vinho Verde als Begriff eher eine stilistische Bezeichnung und weniger eine farbliche ist – immerhin gibt es ja auch roten Vinho Verde, auch wenn den außerhalb der Region kaum jemand trinken kann, ohne gesundheitlichen Schaden zu nehmen – ist ein Rosé aus dem Minho, der Vinho Verde-Region, also kein Problem. Die Sorten sind regional begrenzt, die Farbgebung reicht von sanftem Rosa zu kräftigem Pink, die Weine sind fruchtig und frisch und leicht, geprägt von der typischen Säure der Vinho Verde-Weine. Immerhin auf fünf Prozent der gesamten Produktion in der Region kommen die Rosés inzwischen.

Eine dritte Besonderheit findet man nur vereinzelt und auch nicht nur bei den Portugiesen: Rosés aus dem Barrique. Eine Spezialität, die zunächst stutzig macht. Wenn es gut gemacht ist, aber überzeugt. “Man kann das als Versuch werten, Rosé zu einem Wein zu machen, der auf der gleichen Ebene wie Rot- oder Weißweine wahrgenommen wird. Wirtschaftlich kann das aber nach hinten losgehen. Das muss man als Händler stundenlang erklären”, ist Christian Zeter von der Weinagentur Zeter in Neustadt überzeugt.

Überzeugt ist er vom Rosé jedoch grundsätzlich schon. “Ich trinke ihn immer noch gern”, so sein klares Statement. “Aber über Rosé wird schon mehr gesprochen als er gekauft wird”, lautet seine Erfahrung. Dennoch hat er einen festen Platz in seinem Sortiment und “ja, wir haben schon eine kleine Belebung gespürt”, gibt er zu. Doch die Liebe zum Rosé hat ihre Grenzen und die liegen seiner Erfahrung nach preislich bei maximal 8 Euro Ladenpreis. Gefragt seien in erster Linie die Klassiker, also Provence, Deutschland und auch Rosados aus Spanien haben inzwischen einen festen Platz im Bewusstsein der Weinliebhaber. “Catalayud ist eine geniale Region für Rosadas”, findet Christian Zeter. Auch aus Italien kommen seiner Meinung nach viele leichte und frische Rosés. “Auch Pinot Grigio-Rosés aus Norditalien sind gerade sehr angesagt”, sagt er. Rosé aus Grauburgunder? Geht, wenn man die reifen

vom Vulkan

...natürlich aus den Kaiserstühler Winzergenossenschaften

Die Glut des Vulkans die Sonne des Südens das einzigartige Terroir und die Kunst zeitgemäßer Vinifikation....

Ein bisschen von allem ist in jedem unserer Weine. Entdecken Sie ihren Wein vom Vulkan.



Eine königliche Verbindung: Spargel und ein Kaiserstühler.

Endweder klassisch: Weisser und Grauer Burgunder, Silvaner, Rivaner, Chardonnay;

Oder: trendy in dieser Saison: Kaiserstühler Rose, Sekt oder Müller-Thurgau der neuen Generation.



Achkarren

BADISCHER WINZEREKELLER
BREISACH

Bickensohl

Bötzingen

Bischoffingen

Burkheim

GRÄFLICH VON KAGENECK'SCHE
BREISACH

IHRINGEN

JECHTINGEN

Kiechlinsbergen

Königschaffhausen

Oberbergen

KAISERSTÜHLER WINZEREKELLER
OBERROTWEIL

Sasbach

WASENWEILER

Kaiserstühler Wein Marketing GmbH

79235 Vogtsburg-Achkarren Telefon 07662 · 9304-0
info@kaiserstuehler-wein.de www.kaiserstuehler-wein.de



timent", so der Weineinkäufer. Für dieses Jahr sieht er dennoch eine verstärkte Chance für Rosés aus Südafrika. "Das hat natürlich vor allem mit der Weltmeisterschaft zu tun, aber die Weine aus Südafrika sind auch modern und fruchtig, das spricht die Leute wirklich an." Kollege Zeter hat deshalb auch schon jetzt einen 2010 Rosé aus Südafrika ins Sortiment aufgenommen. Doch neben den Klassikern aus Italien und Frankreich hat sich laut Carsten Kemp noch jemand nach oben gekämpft. "Einige Portugiesen haben es geschafft, sich mit ihren Rosés im Regal zu etablieren", so seine Einschätzung.

Einige neue Produkte aus Spanien und Portugal hat auch Andreas Fürbach vom Ardu Weinhandel ins Sortiment aufgenommen. Regionen wie Mallorca oder auch Somontano sind für ihn interessant. "Die sind eben auch sehr unterschiedlich, allein schon durch die unterschiedlichen Rebsorten", so Andreas Fürbach. Auch unter der Eigenmarke Lese-gut hat er nun einen Rosé im Programm. "Der Weiß- und der Rotwein unter diesem Namen sind so gut angekommen, da haben wir beschlossen, auch einen Rosé zu machen", erklärt er den Hintergrund für dieses Bekenntnis zum Rosé. "Die Qualität der Rosés hat sich grundsätzlich verbessert, das Image vom Abfallprodukt gilt nicht mehr", ist er überzeugt. Das zeigt sich seiner Meinung nach vor allem darin, dass man viele Rosés auch nach einem oder zwei Jahren noch gut trinken kann. "Für uns ist das daher auch nicht unbedingt nur ein Saison-geschäft, auch wenn natürlich zu Weihnachten hin die Nachfrage abnimmt, weil man dann schon wieder auf den neuen Jahrgang wartet", so der Iberien-Spezialist.

Doch prinzipiell ist man sich einig: Rosés müssen lachsfarben sein oder fast pink, sie müssen fruchtig sein und frisch und jung wirken. "Und trocken sollen sie auch sein, aber nur, wenn sie eine ansprechende Rest-süße haben", zwinkert Christian Zeter.

Wie das Ergebnis unserer Roséverkostung zeigt, hat der Weinimporteur aus Neustadt die Lage richtig eingeschätzt. Denn wirklich schlechte Qualitäten zu finden, ist heute schon fast eine Schwierigkeit. Deshalb finden Sie im Marktplatz jede Menge Empfehlungen für Ihren persönlichen Roségenuss. ▶

KRISTINE BADER

Trauben, die leicht rosafarben sind, eben einfach länger in Kontakt mit dem Most lässt, bekommt der Wein einen ganz leichten Hauch Farbe.

Auch Carsten Kemp vom Internetanbieter Gourmondo hat die Erfahrung gemacht, dass in Sachen Rosé die Klassiker immer noch am ehesten gehen. "Wir können da einen minimalen Zuwachs verzeichnen, der Anteil liegt etwa bei fünf bis sechs Prozent, wenn's in diesem Jahr sieben werden, ist das fast ein Wunder", lauten die Zahlen des Weineinkäufers. Rosé sei eben immer noch weit mehr als Weißwein ein Saisonprodukt. "Was Sie bis August nicht verkauft haben, haben Sie auch noch ein halbes Jahr später im Sor-

Weitere Wein-Tipps im Marktplatz ab Seite 80