

Sommerweine, die Farbe auf den Gartentisch bringen

Think pink – drink pink

Weinkurs mit Chandra Kurt: siehe Seite 9

Der Rosé erlebt zur Zeit eine wahre Renaissance. Noch nie kamen so viele Neukreationen auf den Markt und noch nie war seine Qualität so gut. Höchste Zeit, den einen oder anderen Rosé zu entkorken.

Chandra Kurt*

Leidenschaftliche Gefühle wird der Farbe rot attestiert, während man bei rosa eher an sanfte, liebliche Gefühlsausbrüche denkt. Ähnliches gilt in Sachen Wein. Während ein Rotwein in seinen Charakteren dramatisch und komplex wirken kann, trifft das bei einem Rosé praktisch nicht zu. Rosa steht für klein und zart oder weich und anschiemgsam. Dies mag einer der Gründe sein, warum Roséweine stets im Schatten der Rotweine gestanden sind. Als ob man sie nie richtig ernst genommen hätte. Als ob man ihnen nie eine Bühne geben wollte. Verständlich? Nein, ganz und gar nicht. Denn so wie man den Charakter eines Rotweines nicht generell beschreiben kann, geht das auch nicht bei einem Rosé. Seine Farbe ist wohl heller, aber seine Aromatik variiert von süffig frisch bis würzig komplex. Und in Sachen Alkohol enthält der

Durchschnitt 15 bis 13,5% Volumenprozent.

Im Gegensatz zum Rotwein ist Rosé tatsächlich nicht nur ein Wein. Rosé ist ein Trend, eine Lifestyle-Aussage, ein Statement für den unkomplizierten Weingenuss. Und der ist mehr und mehr en vogue. Erstmals veröffentlichte der Gambero Rosso im Sommer 2004 eine Publikation, die sich speziell dem pinken Wein widmete («I Vini Rosati del Gambero Rosso – Grandi Vini Italiani da scoprire o riscoprire») und erstmals fand im deutschsprachigen Europa diesen Frühling ein internationales Roséweinfestival statt. Kommt hinzu, dass noch nie so viele pinke Neulancierungen auf den Markt gekommen sind wie in den letzten 12 Monaten.

Markt der Roséweine legt zu

Im UK wurden die Rosés im Sommer 2004 sogar zu heissen Favoriten für die Weineinkäufer der Grossverteiler deklariert. Ein Verkaufsplus von 26% wurde letztes Jahr erreicht. Interessant an den zahlreichen Neulancierungen ist, dass sie nicht ausschliesslich von Multikonzernen der neuen Welt stammen, die für ihre Produkte neue Absatzkanäle generieren müssen, sondern auch von namhaften Winzern oder Winzerfamilien. Namen wie Niepoort, Château Phélan Ségur, Château Pavie,



Roséweine stehen für unkomplizierten Weingenuss – und der ist mehr und mehr en vogue.

Bild: Kurt

Marchesi Frescobaldi, Louis Jadot, Hardegg oder Bonny Doon haben ihre Weinpalette mit einem Rosé ergänzt. So hat auch der australische Topseller Jacob's Creek neu einen Rosé lanciert. Und wie das so üblich ist, wenn die Grossen neues Terrain

betreten: es werden ihnen viele folgen. Der Weinmarkt wird in den nächsten Jahren viele neue Rosés zu Gesicht bekommen. Einige werden wieder verschwinden, andere werden sich als Top-Seller platzieren. Etablierte Marken werden ihre Eti-

ketten auffrischen – wie es etwa Mateus Rose bereits sehr gelungen vorgemacht hat. Rosé ist ein Zugang zur neuen Weingeneration. Weinliebhabern, die einerseits müde sind, ihren Gaumen ausschliesslich mit üppig, überladenen «Konzentrat-Weinen»

zu bombardieren, und andererseits keine Hemmungen haben, Weingenuss und Lockerheit Hand in Hand gehen zu lassen. So wie es nicht immer Kaviar sein muss, muss es auch nicht immer das Château aus Bordeaux oder der pechschwarze Syrah aus Australien sein.

Und: Kein anderer Wein erfreut das Auge so wie Rosé. Seine charmante Farbpalette stimmt nicht nur positiv, sondern wirkt auch entspannend. «Think pink», was soviel heisst wie «Denk positiv» oder «La vie en rose», was soviel bedeutet wie das Gegenteil eines stressigen Alltags.

Zum Apéro und vielem mehr

Noch etwas zum Genuss: Ein Roséwein ist ein klassischer Apérowein. Er sorgt bereits durch sein liebliches Äusseres für Lockerheit. Er passt aber auch sehr gut zu allerhand Vorspeisen, Fischgerichten, Tapas und Antipasti. Einen besonderen Stellenwert erhält er im Zusammenhang mit der fernöstlichen Küche. Curries und Thai-Gerichte vermählen sich wunderbar mit beerig, süffigen Rosés aus Kalifornien wie aber auch aus dem Süden Frankreichs. Deftige Kost, wie Schlachtplatten oder Räucherspeck, eignet sich auch in Kombination mit dem Rosé. Seine leichtfüssige Art lässt die doch schwere Kost einfacher geniessen.



*CHANDRA KURT

zählt zu den bekanntesten Schweizer Weinautorinnen. Sie verfasst regelmässige Weinkolumnen und publiziert Weinbücher, darunter «Chandra's Weinbasics» und «Chandra's Weinkelner». Chandra Kurt betreut die «Redaktion der Schweiz»-Kapitel in Hugh Johnsons «Der kleine Johnson» sowie in Tom Stevensons «Wine Report» und ist Mitglied der Londoner Vereinigung Circle of Wine Writers und Society of Authors. www.chandrakurt.com

5 ENTDECKUNGSWÜRDIGE ROSÉS

DE FAVERI ROSÉ SPUMANTE, EXTRA DRY

Der erste «Prosecco» mit Farbe. Seit einem Monat auf dem Markt. Ein rosa Schaumwein, der in die Kategorie lieblich geht und wirklich nur für den Sommer gedacht ist. Seine delikate Pélage und seine beerige Art lassen ihn fröhlich-sympathisch wirken. Easy drinking aus Norditalien. Wurde zu 97% aus der Prosecco- und zu drei Prozent aus der Raboso-Traube vinifiziert. Also eine Assemblage aus Weiss- und Rotwein. Dieser Wein ist jung zu trinken. Er passt zu Apéritif, Frühlingssrollen oder einem Sommerbuffet.

Preis: Fr. 16.–; Bezugsquelle: Weinkellereien Aarau, 5001 Aarau, Tel. 062 838 00 30

SYRAH ROSÉ 2004, GÉRARD BERTRAND

Schon seine Farbe verzaubert mit ihrem leuchtenden Kirschrosa und dann erst die Nase. Man muss an reife Walderbeeren sowie süssen Cassis denken. Im Gaumen ein richtiger Schmeichler, der seine süsse Fruchtnote gut auszuspielen weiss. Seine unkomplizierte Art macht Spass und sein mineralisch, trockener Abgang sorgt dafür, dass er frisch und saftig den Hals hinunter fliesst. So muss Rosé schmecken. Jetzt wunderbar genussbereit. Passt zu Apéritif, Antipasti, Grilladen, grilliertem Thonfisch, Pasta mit Muschelsauce.

Preis: Fr. 12.80; Bezugsquelle: Globus delicatessa

ARTAZURI 2003, ROSÉ, BODEGAS Y VINEDOS ARTAZU

Leuchtendes Kirschrosa. Süss, knackiger Auftakt, der an rote Kirschen und blühende Rosen denken lässt. Im Gaumen viel saftige Säure und eine Frische, die es mit jedem Bergbach aufnehmen kann. Vinös im Abgang, wobei auch hier die fruchtige Seite dominiert. Ein temperamentvoller Rosé, der jeden Durst löscht und köstlich zu Apéritif, Tapas, Antipasti, grilliertem Fisch, Krustentieren oder Paella passt.

Preis: Fr. 11.–; Bezugsquelle: Casa del Vino, 8040 Zürich, Tel. 044 295 90 60, www.casadelvino.ch

CHÂTEAU LA ROUVIÈRE 2003, BANDOL, DOMAINE BUNAN

Lachsfarben. Spannender Auftakt, der an gedörrte Orangenschalen und Quitten denken lässt. Auch eine dezente Honignote ist auszumachen. Im Gaumen vinös und mit öligem Schmelz. Man denkt an Dörraprikosen und Rhabarberkompott. Elegant und charmant im Abgang, wobei seine Aromatik noch lang spürbar ist. Ein süffiger Wein, der die Melancholie des Herbstes in seiner Seele trägt. Schmeckt köstlich zu weissem Fleisch, Pilzgerichten, Wildvorspeisen, Terrine, Zwiebel-suppe, Rösti mit Speck.

Preis: Fr. 19.60; Bezugsquelle: Riegger Weine, 5244 Birrhard, Tel. 056 201 41 41, www.riegger.ch

CASTIGLIONI ROSATO 2003, MARCHESI DE FRESCOBALDI

Eine Assemblage aus 80% Sangiovese, 10% Merlot und 10% Cabernet Sauvignon, die im Glas mit sattem Kirschrosa leuchtet. Im Gaumen kräftig und vinös. Dezente Gerbstoffe geben diesem eleganten Toskaner ein gutes Gerüst. Trocken und süffig im Abgang. Eine Entdeckung mit Schmelz und Finesse. Neulancierung des 700jährigen Traditionshauses Marchesi de Frescobaldi, die sehr gut zu Apéro, Antipasti, Carpaccio, Parmesan, Meeresfrüchte und Pasta mit Tomatensauce passt.

Preis: Fr. 13.80; Bezugsquelle: Mövenpick Weine, 041 766 81 34, www.moevenpick-wein.com

