



DIE FARBE ROSA:
SF-Weinkolumnistin Chandra Kurt hat mit «Drink Pink» erstmals ein Buch über Roséwein verfasst und ist überzeugt: «Es gibt eine Vielfalt von rosa Weinen, nicht nur, was die Farbe anbelangt.»

Le vin en rose

Rosé ist nicht zum Einlagern, sondern zum Austrinken da. Mit «Drink Pink» bringt die **WEIN-AUTORIN CHANDRA KURT** den ersten Rosé-Weinführer auf den Markt.

TEXT: HEINZ SCHMID FOTO: RENATE WERNLI

Ein Weintrinker sieht nach genügend Rotwein die Welt durch eine rosa Brille. Ein Weinkenner sieht schon beim Anblick eines Roséweins rot. Rosé, das ist doch kein Wein, das ist eine Zumutung, ein alkoholhaltiger Sirup! Kein Vergleich zu einem kräftigen Rot-, einem prickelnden Weisswein. Weder Fisch noch Vogel.

Die Weinfachfrau und -autorin Chandra Kurt sieht das anders: «Mein allererstes Weinerlebnis war ein Schluck Lambrusco bei meinen Grosseltern in Italien. Mein erster Wein, den ich als Studentin selbst bezahlte – und auch bezahlen konnte – eine Flasche Mateus Rosé. Heute trinke ich zwar viel teurere und auch bessere Weine – aber noch immer manchmal ganz gerne diesen «rosa Sprudel» aus Portugal. Obwohl in den letzten Jahren eine ganze Reihe hervorragender Rosés auf den Markt kamen.»

Nicht nur von Multikonzernen der neuen Welt, die mit rosa Wein absahnen wol-

len, sondern auch von namhaften Winzern wie Niepoort, Château Pavie oder Marchesi Frescobaldi. «In den letzten Jahren traf ich immer wieder junge Winzer», schwärmt Chandra Kurt, «die mir voller Stolz ihren neuesten Rosé präsentierten, statt ihn schamvoll zu verstecken. Ich sehe für den Rosé eine grosse Zukunft.»

Weg vom andächtigen Schwenken zum lustvollen Trinken also? Kein Wunder, dass die sonnige und lebenslustige Provence als führende Region der Rosé-Welt gilt. In der viertgrössten Weinbauregion Frankreichs sind um die 70 Prozent der Produktion Roséweine. Gezwungenermassen, denn zum Anbau von weissen Trauben ist der Boden, zum Trinken von Rotwein sind die Temperaturen nicht ideal. Die Lösung: rote Trauben wie Weisswein ausbauen und den Wein gekühlt trinken, direkt aus dem Kühlschrank.

In Südfrankreich kommt oft auch Rotwein gekühlt auf den Tisch. Bei uns gibt es >

Leute, die einen gekühlten Gamay einem Rosé vorziehen. Und in Italien wird der Südtiroler Vernatsch vorzugsweise direkt aus dem Kühlschrank getrunken. Regeln sind halt da, um gebrochen zu werden.

Ein Rosé hat weder mit einer speziellen Traubensorte noch mit einer gewissen Weinregion zu tun. Eigentlich ist er ein veränderter Rotwein. Ausgangspunkt sind immer rote Trauben wie Cabernet, Gamay, Merlot, Pinot noir, Syrah oder Zinfandel. Keinesfalls besteht Rosé aus einem Verschnitt von Weiss- und Rotwein. In der EU ist dies verboten – ausser dort, wo man es am wenigsten erwartet: beim Champagner.

DIE KUNST DES ROSÉS

Der Unterschied zu normalem Rotwein ist, dass die Beerenhäute nur wenige Stunden im Most belassen werden. Je kürzer der Kontakt, desto blasser die Farbe. Das verlangt Fingerspitzengefühl. Die Kunst besteht darin, den Trauben möglichst viel

Ein Rosé ist eigentlich ein Rotwein, gekeltert wie ein Weisswein. Ausgangspunkt sind immer rote Trauben.

Aroma zu entziehen, aber möglichst wenig Farbe und Gerbstoffe.

Ohne genügend Gerbstoffe kann man einen Wein aber nicht lange lagern. Ein Rosé sollte deshalb innert ein bis zwei Jahren getrunken werden. Eine Ausnahme bilden einmal mehr die Rosé-Jahrgangschampagner. Sie überstehen problemlos zehn Jahre im Keller und werden durch die Lagerung noch besser – was man bei den stolzen Preisen ja auch erwarten darf.

Die meisten Weine im Rosé-Buch von Chandra Kurt kosten hingegen bloss um die zehn Franken – es sind einfache Weine,

sofort trinkbar. Erst recht, wenn sie mal geöffnet sind. Besser werden sie von diesem Moment an nicht, auch nicht durch Dekantieren. Also: austrinken! Und sollte trotzdem etwas übrig bleiben: Zapfen drauf und in den Kühlschrank damit.

Doch auch bei den Rosés gibt es Unterschiede, nicht nur geografischer Natur. Neben der Provence sind sie auch im südlichen Rhonegebiet und in Languedoc-Roussillon populär. Denken wir nur an den Tavel. Oder an den Rosé d'Anjou aus dem Loire-Tal.

In Spanien werden je nach Farbintensität zwei verschiedene Begriffe verwendet: Rosado für den hellen, Clarete für den dunklen Rosé. Ähnlich in Italien mit dem Rosato und dem Chiaretto.

In der Neuen Welt ist der «White Zinfandel» berühmt. Ende der Achtzigerjahre wurden in den USA vor allem süssliche und gespritzte Weissweine getrunken. So begannen viele Winzer damit, aus Rotweintrauben helle, «weisse» Weine zu produzie-

6 «DRINK PINK»-WEINE



DER KLASSIKER

Scalabrone Antinori 2003

Produzent: Piero Antinori
Herkunft: Italien, Toskana
Traubensorten: Cabernet, Sauvignon, Merlot, Syrah
Farbe: Helles Rubinrot
Passt zu: Apéro, Antipasti, Carpaccio, kalter Suppe, Ente.
Alkoholgehalt: 12,5 %
Preis: 17 Fr.
Für Wissensdurstige:
 ■ www.antinori.it

Das Weingut Guado al Tasso liegt südwestlich von Florenz, nahe beim mittelalterlichen Städtchen Bolgheri. Der Weinberg und der Wein haben ihren Namen von einem in dieser Gegend Anfang des 19. Jahrhunderts geborenen Banditen mit Spitznamen «Scalabrone».



DER EINSTEIGER

Clos Codinal rosé 2003

Produzent: Clos Codinal
Herkunft: Spanien, Penedès
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Tempranillo
Farbe: Sattes Rosa
Passt zu: Apéro, Tapas, Pasta, grilliertem Fisch, Pizza
Alkoholgehalt: 11,5 %
Preis: 11.50 Fr.
Für Wissensdurstige:
 ■ www.globus.ch

Einer der wenigen Rosés, der aus Tempranillo vinifiziert wurde, einer Traube, die langes Lagerpotenzial hat. Da reiner Tempranillo mit zunehmendem Alter seine Aromatik in der Flasche nicht gross verändert, wird er oft mit anderen Sorten vermischt.



DER CHARMEUR

Domiziano, Rosato Salento 2003

Produzent: Cantina Domiziano
Herkunft: Italien, Cellino San Marco
Weinsorten: Negro Amaro und Malvasia Nera
Farbe: Sattes Kirschrosa
Passt zu: Grilliertem Fleisch, Terrine, Teigwaren, Wildgeflügel
Alkoholgehalt: 13 %
Preis: 10.90 Fr.
Für Wissensdurstige:
 ■ www.weibelweine.ch

Negro Amaro bedeutet so viel wie «schwarzer Bitterer». Diese Traubensorte ist eine der am meisten kultivierten Sorten Italiens und fühlt sich vor allem im Süden des Landes wohl.



DER EDLE

La Poussie, Sancerre Rosé

Produzent: De Ladoucette
Herkunft: Frankreich, Sancerre
Weinsorte: Pinot noir
Farbe: Lachsrosa
Passt zu: Fischgerichten, Muscheln, Tapas, Paella, Krustentieren, Bouillabaisse.
Alkoholgehalt: 12,5 %
Preis: 24.30 Fr.
Für Wissensdurstige:
 ■ www.riegger.ch

Entlang der Loire gedeiht eine grosse Traubenvielfalt, welche herrliche Weiss- und Rotweine der unterschiedlichsten Stile ergibt. Bekannt sind Sancerre und Pouilly-Fumé.



DER PRICKELNDE

Champagne Billecart-Salmon Brut Rosé

Produzent: Billecart-Salmon
Herkunft: Frankreich, Champagne
Traubensorten: Chardonnay, Pinot noir und Pinot Meunier
Farbe: Altrosa
Passt zu: Apéro, kleinen Häppchen, Antipasti.
Alkoholgehalt: 12 %
Preis: 65 Fr.
Für Wissensdurstige:
 ■ www.champagne-billecart.fr

Die Trauben stammen aus der Côte des Blancs, von der Montagne de Reims und vom Vallée de la Marne, unweit von Epernay. Billecart-Salmon ist eines der innovativsten Häuser.



DER TRENDIGE

Redoma Rosé 2001

Produzent: Dirk Niepoort
Herkunft: Portugal, Douro
Traubensorten: Tinta Amarella, Tinta Roriz und Touriga Francesa
Farbe: Helles Granatrot
Passt zu: Grilladen, Paella, grilliertem Fisch, Krustentieren
Alkoholgehalt: 13 %
Preis: 15.70 Fr.
Für Wissensdurstige:
 ■ www.riegger.ch

Dirk Niepoort machte in Portugal nicht nur die Tischweine populär, sondern sorgte auch dafür, dass in Sachen Rosé ein rechter Wein auf den Markt kam.

20 «Drink Pink»-Bücher zu gewinnen

Die «Schweizer Familie» verlost exklusiv **20 «Drink Pink»-Bücher von Chandra Kurt im Wert von je 29.80 Franken.**

Für den 200 Seiten starken Weinführer, der sich ganz dem Roséwein widmet, hat die Autorin 80 Weine verkostet, beurteilt und kategorisiert.

→ So sind Sie dabei: Wählen Sie die Telefonnummer **0901 560 665 (1 Franken/Anruf)**, schon nehmen Sie an der Verlosung teil. Sie erfahren sofort, ob Sie gewonnen haben. Ist dies der Fall, sprechen Sie bitte Vor- und Familiennamen, Ihre ganze Adresse und die Telefonnummer aufs Band. Spielende ist am Mittwoch, 30. März 2005.

Sie können auch eine Postkarte mit Ihrer Adresse schicken an «Schweizer Familie», «Drink Pink», Postfach, 8099 Zürich. Einsendeschluss ist der 30. März 2005.



VIELSCHICHTIGER WEIN: «Drink Pink» heisst das neue Buch der SF-Weinkolumnistin Chandra Kurt.

ren und diese mit «White» zu bezeichnen. Neuerdings hat die Zahl der Rosés massiv zugenommen. Auch wenn bei der amerikanischen Trinkkultur dies nicht unbedingt nur ein positives Zeichen für den Rosé zu sein braucht.

In der Schweiz kennt man vor allem den Œil de Perdrix – eine Bezeichnung für Rosés, die aus Blauburgunder gepresst werden. Ganz hervorragende Weine kommen aus Österreich. Dieses Jahr findet dort sogar erstmals ein Rosé-Festival mit mehr als hundert Winzern statt.

DIE FARBE ROSA

Noch mehr als beim Rot- und Weisswein gibts beim Rosé eine wunderschöne Palette von Farbnuancen, von alt- bis zartrosa. Bei all den verschiedenen Farben und Traubensorten ist es nahe liegend, dass Roséweine nicht alle gleich schmecken, dass es nicht nur Massenweine gibt, die man am besten möglichst kühl und schnell hinunterstürzt.

Ein Rosé ist kein grosser Wein. Aber er hat alle Voraussetzungen für unkompliziertes, genussvolles Trinken.

Ganz Unrecht haben die Rosé-Abstinente trotzdem nicht. Früher wurden für diesen Wein oft minderwertige Trauben verwendet. Doch wie beim Rot- und Weisswein haben Massenprodukte auf dem heutigen Markt keine Chance mehr. Und die Chance, auf einen sauren oder überzuckerten Rosé zu stossen, wird deshalb immer kleiner.

So hat der Gambero Rosso letzten Sommer erstmals eine Publikation veröffentlicht, die sich ganz dem rosa Wein widmet: I Vini Rosati Gambero Rosso. Und mit «Drink Pink» von Chandra Kurt wurde erstmals ein Buch über den Rosé geschrieben.

Allerdings wird aus einem Rosé nie ein grosser Wein. Dazu fehlen ihm Rückgrat und Struktur. Aber er hat alle Voraussetzungen für unkompliziertes, genussvolles Trinken. Es muss ja nicht immer Kaviar sein – und nicht immer ein Bordeaux.

Und zu was trinkt man Rosé? Chandra Kurt: «Der klassische Apérowein passt sehr gut zu Vorspeisen, Antipasti und Tapas, zu Fischgerichten und Spaghetti, zu unkomplizierten Mittelmeergerichten. Rosé verträgt sich mit Olivenöl besser als mit Rahm.»

Aber bloss weil ein Rosé so unkompliziert und kühl daherkommt und von einigen Leuten als Sirup abgetan wird, heisst das noch lange nicht, dass er auch einer ist. Ein Blick auf die Etikette beweist: Er hat genauso viel Alkohol wie ein Wein, den man andächtig im Glas schwenkt, statt fröhlich hinunterzustrürzen. Also aufgepasst. Sonst kann es passieren, dass man beim Nachhausefahren nach dem Rosé beim Anblick der roten Kelle des Polizisten schneeweiss wird. <