

Die Weinwelt in Rosa

Die Schweizer Weinjournalistin Chandra Kurt hat eine kleine Ehrenrettung des Rosé geschrieben. Die Autorin über Frauenfarben, Weinüberschüsse und eine Entdeckung in Österreich.

Roséwein wird von vielen Weinliebhabern nicht ernst genommen. In Ihrem Buch «Drink Pink» schildern Sie einen Dialog zwischen Gast und Wirt. «Nein, wir führen nur Weine», sagt Letzterer auf die Frage nach einem Rosé süffisant. Woher rührt das schlechte Image?

Chandra Kurt: Sicher auch daher, dass viele schlechte Rosés produziert wurden und immer noch werden, als Abfallprodukt des Roten sozusagen. Roséweine haben aber auch keine Lobby, über sie wird kaum geschrieben. Ausserdem gilt Rosa halt einfach als Frauenfarbe. Es sind also mehrere Faktoren, die dazu beitragen, dass Rosé in der Weinwelt nicht ernst genommen wird.

Das scheint sich allmählich zu ändern, in Ihrem Buch ist vom «pinkfarbenen Trendgetränk» die Rede, und Anfang April fand in der Steiermark das 1. Roséweinfestival statt.

Kurt: Ja, ich staune, wie viele neue Rosés in letzter Zeit lanciert wurden, da kommt ein Produzent nach dem andern, sogar Veuve Clicquot bringt jetzt einen Brut rosé.

Warum diese Entwicklung?

Kurt: Es sieht aus, als wollten die Winzer, oft angesehene Häuser, beweisen, dass auch ein Rosé gut sein kann. Viele dieser Lancierungen kommen aus der Neuen Welt, wo der Rosé bisher wenig bekannt war. Sie erschliessen sich damit auch neue Märkte. Das ist aber nur möglich, weil die klassischen Rosé-Regionen in Europa geschlafen haben.

Welches sind denn diese klassischen Rosé-Gebiete?

Kurt: Sicher die Provence, wo Rosé über siebzig Prozent der gesamten Weinproduktion ausmacht. Dann das südliche Rhone-Gebiet und Languedoc-Roussillon mit der bekanntesten Appellation Tavel. Sehr spannend ist die Steiermark mit dem Schilcher, den man hierzulande aber kaum kennt. Aber in Italien zum Beispiel gibt es nicht wirklich eine Rosé-Tradition, das kommt jetzt erst langsam. In der Schweiz ist der Cèil de Perdrix aus Neuenburg der Klassiker.

Braucht der Rosé besondere klimatische Bedingungen?

Oder provozierender gefragt: Ist er einfach eine Notlösung, wenn der Jahrgang zu schlecht war für einen gehaltvollen Roten?

Kurt: Es war tatsächlich oft so, dass man in schlechten Jahren während des Einmischens etwas Flüssigkeit abgelassen hat, damit der Wein konzentrierter wurde. Ein bisschen Farbe hatte aber diese Flüssigkeit schon aufgenommen, und daraus wurde dann der Rosé. Dabei ist aber klar: Wenn das Hauptprodukt nicht super ist, ists auch mit dem



Als Zweitklasswein lange verschmäht, derzeit im Aufwind: Roséweine.

PERSON

Chandra Kurt

Chandra Kurt, 1968 in Colombo auf Sri Lanka geboren, zählt zu den bekanntesten Schweizer Weinautorinnen. Seit 1998 verfasst sie für die «Schweizer Familie» eine Weinkolumne und publiziert Weinbücher wie «Chandra's Weinbasics» und «Chandra's Weinkeller». Sie betreut die

Redaktion der «Schweiz»-Kapitel in Hugh Johnsons «Der kleine Johnson» sowie in Tom Stevensons «Wine Report». Chandra Kurt ist Mitglied der Londoner Vereinigungen Circle of Wine Writers und Society of Authors. Sie pendelt zwischen Zürich, Reggio Emilia und London, wo sie neben

ihrer schreibenden Tätigkeit als Wein Consultant arbeitet. Im neusten Buch «Drink Pink» führt sie in die viel geschmähte Welt der Roséweine ein und stellt achtzig Rosés aus aller Welt vor. Chandra Kurt: Drink Pink. Roséweine zum Entdecken. Orell Füssli Verlag, Zürich, Fr. 29.80

Nebenprodukt nicht viel. Heute ist es anders. Grundsätzlich gibt es zu viel Wein, die Produzenten müssen sich etwas überlegen und können nicht irgendetwas abfüllen. Deshalb sagen sich jetzt viele: Machen wir doch anstelle einer Zweitlinie einen guten Rosé. Der Rosé ist ein Thema geworden wegen des Weinüberflusses.

Haben Sie am Roséweinfestival neue Erkenntnisse gewonnen?

Kurt: Ich habe dort für mich den Schilcher entdeckt, einen Rosé aus der Steiermark, von dem bin ich richtig Fan. Er ist sehr säurebetont, deshalb dürfte er es in der Schweiz schwer haben. Aber das ist ein sehr charaktervoller Rosé. Überhaupt hat mich Österreich beeindruckt, Chapeau!

Sie sprechen in Ihrem Buch vom Rosé als unkompliziertem Wein. Da ist der Konsument wohl nicht bereit, allzu tief in die Tasche zu greifen, wie etwa für einen lagerfähigen Roten.

Kurt: Die Preise sind etwas gestiegen, unter 10 Franken findet man nicht mehr viele. Ich würde sagen, der Durchschnitt bewegt sich zwischen 12 und 14 Franken, drüber sind die Champagner. Es ist tatsächlich so, dass man Rosés nicht gross beiseite legen sollte, das ist ein Wein für die Saison. Trotzdem ist es ein Trugschluss, beim Rosé von «Easy drinking» zu reden, einfach weil man ihn jung und vor allem zum Apéro trinkt. Die Provence-Rosés sind eher alkoholar, aber die meisten neuen haben um die 13 Volumenprozent.

Wie stehts mit dem Rosé zum Essen?

Kurt: Am besten vergegenwärtigt man sich, woher der Rosé traditionell stammt. Provence, das heisst mediterrane Küche, Olivenöl, Fisch. Auch zu asiatischer Küche passt Rosé sehr gut, dann zu Grilladen, die ohne Sauce serviert werden. Es sollte einfach keine zu schwere Küche sein mit Butter- und Rahmsaucen, das würde den Wein erschlagen.

Ihr Buch präsentiert achtzig Weine aus aller Welt. Eine kleine Ehrenrettung des Rosé?

Kurt: Ich schreibe gern über Dinge, die nicht schon in aller Munde sind. So bin ich auf den Rosé gekommen und habe schnell festgestellt, dass das eben doch ein Markt ist. Das hat auch das Festival bestätigt, das höchstwahrscheinlich auch nächstes Jahr wieder stattfinden wird. Ich finde, der Rosé ist der einzige Wein, den man auch mit dem Auge kauft. Nehmen Sie drei beliebige Flaschen, und Sie haben drei völlig unterschiedliche Farböne. Natürlich gibt es auch beim Weissen Nuancen, aber die Bandbreite ist beim Rosé viel weiter.

Interview: Beda Hanimann

4 VON 80

Triumvir des Rimbauds

Château St-Julien d'Aille, Frankreich.



Einladend, verspielter Auftakt, der auf der einen Seite an einen Früchtetee denken lässt und auf der anderen Seite an eine exotische Frucht Mischung. Im Gaumen filigran und elegant. Wirkt leichtfüssig, auch

Artazuri

Bodegas y Viñedos Artazuri, Spanien.



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. Vinós im Abgang, wobei die fruchtige Seite dominiert. Ein temperamentvoller Rosé aus Navarra, der jeden Durst löscht. Reiner Garnacha (spanisch für Grenache).

Churer Schiller, Heroldwingert

Volg, Schweiz.



Rostfarben. Rassiger Auftakt mit Kirsch- und Pfeffernoten. Im Gaumen unvergesslich schmelzig und delikat. Man hat sogar das Gefühl, etwas Karamell und Kaffee zu spüren. Es sei jedoch betont, dass die Frucht dominiert. Erdbeergelee primär. Kräftiger der Abgang. Ein vinöser Rosé mit Schmelz und Tiefe. Sehr spannend. 90 Prozent Pinot noir und 10 Prozent Pinot gris von der gleichen Parzelle.

Schilcher Exklusiv

Erzherzog Johann Weine, Österreich.



Trockener Auftakt, der an Steinobst denken lässt. Im Gaumen an Limetten und Pink Grapefruit erinnernd. Ein Wein, dessen Säure alles überdeckt – was typisch ist für diese Art Wein. Rassig das Finale. Man entdeckt sogar dezent salzige Aromen und hat im Gaumen den Geschmack von Sauerkirschen. Weststeirische Spezialität aus der Wildbachertraube.