



Rosé ist belanglos, minderwertig  
und charakterschwach:  
Über keinen anderen Weintyp  
wird mehr Unsinn erzählt.  
Sechs bekennende Rosé-Fans  
äussern sich zu noch immer  
verbreiteten Vorurteilen.  
Fazit: Rosé-Weine haben bei der  
Qualität enorm zugelegt, sie  
sind längst keine Weine zweiter  
Klasse mehr und eignen sich  
verblüffend gut als vielseitige  
Speisebegleiter.

Bilder: Donato Caspari

# Rosige Zeiten

Rosé







# Vorurteil 1

## Rosé ist ein belangloser Terrassenwein

Milkschokolade und Rosé hatten für mich lange Zeit etwas Entscheidendes gemeinsam: Ich hielt beide für völlig überflüssig! Warum den edlen Kakao mit Milchpulver, Kakaobutter oder Rahm «verwässern»? Und warum das «Zwittergetränk» Rosé konsumieren, wo es doch so herrliche rote Leichtweine wie den Beaujolais oder den Valpolicella Classico gibt? Heute sehe ich die Sache völlig anders: Ich mag jetzt Milkschokolade. Und Rosé sowieso. Schokolade mit extrem hohem Kakaoanteil schmeckt oft spröde und bitter. Ein zartschmelzendes Truffe dagegen, mit höchstens 70 Prozent Kakaoanteil, dafür verfeinert mit frischem Rahm, ist Genuss pur. Und gelungene Rosés schaffen tatsächlich das Kunststück, die guten Eigenschaften von Weissweinen (Frische, saftiger Schmelz) mit den Qualitäten der Rotweine (Struktur und Rückhalt) zu vereinen. Dabei galten Rosés tatsächlich lange Zeit als «Abfallprodukte» der Rotweinherstellung. Denn klassischer Rosé war das Resultat einer Vorlese von nicht ganz einwandfreien oder nicht ganz ausgereiften Trauben. Oder eben ein Nebenprodukt der Herstellung von Spitzenweinen. Nach diesem Saignée genannten Prinzip (siehe Herstellungsverfahren auf Seite 18) wird aus den Gärbehältnissen, in denen die besten Rotweine vinifiziert werden, ein Teil des frei ablaufenden Safts abgezogen und zu Rosé verarbeitet.

Doch die heutigen Top-Rosés sind längst keine Abfall- oder Nebenprodukte mehr! Durch die Klimaerwärmung und die akribische Arbeit der Winzer im Rebberg sind früher gelesene Trauben für die Rosé-Produktion heute nicht mehr grün, beschädigt und deshalb zweitklassig, sondern einfach ein bisschen weniger konzentriert. Zum Glück! Denn so entstehen selbst in warmen Jahren wie 2018 oder 2015 animierende Rosé-Weine mit Frische und Finesse. Auch die Saignée-Methode bringt heute bessere Rosés hervor. Weil Saignée-Rosés ja aus voll ausgereiften Toptrauben entstehen, wiesen die entsprechenden Weine lange Zeit einen vergleichsweise hohen Alkoholgehalt auf. Weil nun aber immer mehr Winzer den Alkoholgehalt ihrer Topweine zurückfahren, haben auch die Saignée-Rosés deutlich an Lebendigkeit und Eleganz gewonnen.

Gute Rosés bluffen nicht mit kitschig parfümiert wirkender Aromatik und Restsüsse im Gaumen. Nein, ein guter Rosé besticht mit einem Anflug von rotbeerigem Fruchtschmelz und einer saftigen Säure. Er muss meiner Meinung nach gut gekühlt, am besten so um die 8 Grad Celsius (auch wenn in Fachbüchern immer noch 12 Grad empfohlen werden) serviert werden, am besten mit Kühlmanschette oder im Eiskübel. So machen die neuen Rosés nicht nur zum

Apéro viel Spass. Sie sind auch hervorragende Essensbegleiter. Glauben Sie mir: Wer erst mal damit anfängt, Rosés mit verschiedensten Arten von Gerichten zu kombinieren, der erlebt den Beginn einer wunderbaren Freundschaft! Und weil Europa eine so gewaltige Vielfalt an Rosé-Gewächsen hervorbringt, hält diese Freundschaft locker ein ganzes Leben lang... Übrigens können Sie gute Rosés ganz leicht von mittelmässigen Gewächsen unterscheiden. Denn bei guten Rosés ist das Glas immer leer, bevor der Wein darin zu warm geworden ist!



Thomas Vaterlaus ist Chefredaktor des Weinmagazins VINUM und Mitinhaber der Agentur mettler vaterlaus gmbh in Zürich. Diese beschäftigt sich mit Kommunikation in den Bereichen Wein und Kulinarik.





## Vorurteil 2 Rosé ist eine Mischung aus Rot- und Weisswein

Das ist ein weit verbreiteter Irrtum: Rosé entsteht nicht, indem Weisswein mit Rotwein vermischt wird. In der EU und in der Schweiz ist ein solcher Verschnitt sogar verboten. Die Herstellung von Rosé ist also komplizierter und zählt heute zur hohen Kunst der Weinproduktion.

Grundsätzlich ist es so: Bei der Rosé-Erzeugung werden Rotweintrrauben wie Weisswein vinifiziert. Das heisst, man erntet die roten Trauben, presst sie mehr oder weniger sofort ab oder lässt sie «bluten». Anschliessend lässt man den Saft vergären. In einigen Appellationen darf auch ein Anteil Weissweintrrauben verwendet werden. Bei uns auf Château Duvivier ist dies der Fall. Bei der Cuvée des Amis verwende ich einen kleinen Anteil der weissen Sorte Rolle.

Geläufig sind zwei verschiedene Herstellungsverfahren: Bei der Direktpressung, bei uns in Frankreich Pressurage direct genannt, lässt der Kellermeister die Rotweintrrauben so lange auf der Maische



liegen, bis sich die von ihm gewünschte Farbe für den Rosé einstellt. Dann wird abgepresst, und der Most wird wie ein Weisswein vinifiziert.

Die zweite Methode ist das sogenannte Blüten, bei uns Saignée genannt. Bei dieser Methode spielen die Trauben ein doppeltes Spiel. Sie bleiben vorerst eine kurze Zeit gekühlt in einem Tank liegen (meist nicht länger als 24 Stunden) und beginnen alleine durch ihr Eigengewicht zu «bluten» (saigner). Der so entstehende, meist hellrosarote Saft wird abgezogen und wiederum wie ein Weisswein vinifiziert. Durch den Saftabzug für den Rosé wird die Maische in Farbe, Tanninen und Geschmacksstoffen konzent-

riert. Daraus entsteht dann zusätzlich noch ein Rotwein.

Der Kellermeister kann Farbe und Geschmack beim Rosé auf verschiedene Arten beeinflussen: zum Beispiel durch die Wahl der Traubensorte. Es gibt Sorten, die nur wenig Farbstoffe enthalten (z. B. Cinsault), und solche, die farbintensiv sind (z. B. Syrah). Oder durch die Kelterung: Je länger die Trauben an der Maische bleiben, desto dunkler wird der Wein.

Entscheidend für die Herstellung eines guten Rosés ist der richtige Erntezeitpunkt der Trauben. Wird zu spät geerntet, hat der Wein zu wenig Säure und zu

viel Alkohol, bei zu früher Ernte drohen grüne Noten und zu wenig Aromen.



Erik Bergmann ist Winzer und Kellermeister auf dem Delinat-Weingut Château Duvivier in der Provence.



# Vorurteil 3

## Gute Rosé-Weine gibt es nur in Frankreich

Einst als Kopfschmerz-Wein oder Mädchen-Wein verschrien, ist Rosé längst in der Weinwelt angekommen. In Frankreich wird mittlerweile bei den stillen Weinen mehr Rosé als Weisswein getrunken. Stolze 30 Prozent sind es. Neben Baguette und Baskenmütze ist Rosé zu einem Symbol für französische Lebensart geworden.

Die Provence ist das grösste und bekannteste Weinbaugebiet für Rosé-Weine. Diese Weine haben hier eine lange Tradition – die Provence gilt als Heimat des Rosé. Die hellen Tropfen werden aus den roten Rebsorten Cinsault, Grenache und Syrah gekeltert. Auf Château Duvivier erzeugt Winzer Erik Bergmann nach der Saignée-Methode die Cuvée des Amis rosé. Diese hat nicht nur bei den Gästen des Châteaus Kultstatus. Aber am besten schmeckt sie halt doch vor Ort zum Sonnenuntergang.

Zu glauben, gute Rosés seien eine Exklusivität Frankreichs, ist aber ein Trugschluss. In weiten Teilen Europas, etwa in Spanien, Portugal und Italien, ziehen Winzer mit ausgezeichneten Rosados und Rosatos nach. Die grosse Nachfrage, die verbesserte Kellertechnik sowie die Selektion der Trauben speziell für Rosé haben die Qualität der Weine in den letzten Jahren europaweit deutlich verbessert. Heute gibt es aus allen wichtigen Weinländern hervorragende Rosé-Weine, die sich auch bestens als Essensbegleiter zu Fisch, Fleisch, Käse und zur asiatischen Küche eignen.

Auf zwei meiner Lieblings-Rosés ausserhalb Frankreichs möchte ich speziell hinweisen: Der portugiesische Vale de Camelos Rosé, aus der roten Traube Aragonez (Tempranillo) gekeltert, punktet mit seiner reifen Beerenaromatik und seiner kräftigen Struktur und passt bestens zu einem gebratenen Makrelenfilet mit gedünsteten Tomaten und Fenchel. Und der Cabernet rosat von Albet i Noya aus Katalonien ist schon lange ein Klassiker im Delinat-Sortiment und passt hervorragend zu Wok-Gerichten oder zum geschmorten Huhn.

Lassen Sie Ihre Baskenmütze getrost im Schrank, und geniessen Sie Rosé-Weine aus ganz Europa, und zwar das ganze Jahr über. Nur gut müssen sie sein. Dafür bürgen unsere Winzer aus ganz Europa.



Dirk Wasilewski ist  
Diplom-Sommelier und  
Delinat-Kursleiter



# Vorurteil 4 Rosé trinkt man nur zum Apéro

Rosé



Um es gleich vorwegzunehmen: Bei Rosé-Weinen denke ich zuerst an wunderbare Essensbegleiter. Und eben nicht in erster Linie an Apéro. Privat trinke ich Rosé zum Essen. Aber auch bei Caterings empfehle ich Rosé häufig zur Vorspeise oder zum Hauptgang. Warum eigentlich?

Das hat wohl mit meiner Wein-Sozialisation zu tun: Ein atemberaubendes Rosé-Erlebnis hatte ich vor einigen Jahren in den Ferien auf Ibiza. An jenem Abend sass wir zum Essen in einem Orangerhain. Es wurden Rindfleisch und verschiedene Gemüse auf dem offenen Feuer gebraten. Dazu bestellten wir, mehr zur Abwechslung, einen Rosado. Dieser Rosé-Vertreter leuchtete uns in einem intensiven, dunklen Pink entgegen und überraschte mit seiner Fülle und der angenehmen Barriquenote. Für mich war das ein unvergessliches Geschmackserlebnis, das meine Genuss- und Weinbiografie nachhaltig beeinflussen sollte.

Nach und nach habe ich die Vielfalt der Rosé-Weine kennen und schätzen gelernt. Nur schon das farbliche Spektrum imponiert von hellblauen Lachsnoten bis zu tiefen Kirschtönen. Aber auch der geschmackliche Reichtum von sehr leichten bis zu intensiv fruchtigen und gehaltvollen Rosé-Weinen lädt uns geradezu ein, Kombinationen mit verschiedenen Gerichten zu versuchen.

Und wozu schmeckt Rosé nun am besten? Ich finde ihn wunderbar zu allen Grilladen. Hier ist die Palette an Alternativen breit: sei es nun Fisch, Meeresfrüchte, Fleisch, Wurst (traumhaft zu Salsiccia mit Fenchelsamen vom Grill) oder auch Halloumi. Absolut umwerfend

schmeckt Rosé zu grilliertem Gemüse und überhaupt zu allen Gemüsegerichten.

Schon klar: Die Wahl des «passenden» Weines ist Geschmackssache. Zu kräftigeren Speisen und Grilladen darf es ruhig ein kräftiger Rosé sein. Zu dezenteren Gerichten serviere ich einen leichten Rosé. Zum Apéro kann es auch ein Rosé-Schaumwein sein. Ist die Vorspeise eine Ziegenkäse-Mousse mit exotischem Dattel-Tatar, wäre als Weinbegleitung ein Rosé naheliegend. Aber auch zu einem deftigen Linseneintopf mit Kokosmilch, Gemüse und einer Lieblings-Currymischung empfehle ich wärmstens einen schweren Rosé-Wein, der dann nicht ganz so kalt serviert wird. Rosé ist nicht gleich Rosé. Nur Mut: Wer sich an neue Geschmackskombinationen wagt, wird belohnt werden.

Und noch etwas: Wer sein Interesse an Rosé nur auf die heißen Sommertage reduziert, ist selber schuld. Selbstredend empfehle ich Rosé über das ganze Jahr hinweg. Sei es nun zu einem Apéro, zu Tapas, einer handgefertigten Salami oder einem orientalischen Gericht.



Susanne Bloch-Hänseler ist Kochbuchautorin und Food-Bloggerin. Im AtelierFoif in Winterthur bietet sie Catering, Kurse und Workshops rund ums Thema Kochen an. [www.atelierfoif.ch](http://www.atelierfoif.ch)



Kein anderer Wein wird so stark mit Sommer in Verbindung gebracht wie der Rosé. Und es stimmt ja auch: Rosé klingt nach Ferien und unbeschwertem Zusammensein unter freiem Himmel. Kaum werden die Tage länger und die Temperaturen milder, schnellt die Nachfrage nach Rosé in die Höhe.

Das spüren wir in unserer Weinbar in der Berner Innenstadt nicht so ausgeprägt, denn das trendige Lokal ist in einem alten, gemütlichen Keller untergebracht. Hier wird Rosé das ganze Jahr über nachgefragt – Tendenz steigend. Immer mehr Leute stehen auf die trendigen, wunderbar unkomplizierten Tropfen und trinken sie zu allen Jahreszeiten und zu allem, worauf sie gerade Lust haben: einfach so zum Apéro, zu kleinen Knabberereien oder zu unseren Winzer-Plättli mit regionalen und biologischen Wurst- und Käsespezialitäten.

Die Schweizer Käsespezialität Raclette ist weit vom Sommer entfernt. Im letzten Winter wagten wir ein Experiment: Wir kredenzt den Vale de Camelos Rosé aus Portugal zu einem Raclette. Das hat unglaublich gut funktioniert. Und noch ein anderes Erlebnis im Zusammenhang mit Rosé ist mir in spezieller Erinnerung geblieben. Wir hatten ein kleines Dessertbuffet mit verschiedenen kleinen Käsestücklein und Süssigkeiten angerichtet. In den Gläsern hatten wir einen Rosé mit etwas Restsüsse. Unsere Gäste waren sich einig, dass dieser Wein sowohl zum Käse wie zum Süssen bestens passt.

Für mich ist klar: Rosé ist keinesfalls nur ein Wein für die Sommerterrasse, sondern kann das ganze Jahr über ein guter Apérowein und Essensbegleiter sein.

## Vorurteil 5 Rosé trinkt man nur im Sommer



Marcel Lanz ist eidg. dipl. Hôtelier/Restaurateur. Er führt die Delinat-Weinbar in Bern.

## Vorurteil 6 Rosé kann man nicht lagern

Die Lagerfähigkeit eines Weines hängt von verschiedenen Faktoren ab. Je mehr Tannin, Süsse und Säure enthalten sind, desto länger ist ein Wein haltbar. Auch das Alter und die Lage der Rebstöcke spielen eine Rolle.

Rosé verdankt seine helle, rosarote Farbe einer kurzen Mazeration. Das heisst, die farbgebenden Beerenhäute liegen nur kurze Zeit auf der Maische, werden also rasch abgepresst. Dadurch gelangen nur wenig natürliche Konservierungsstoffe wie Farbe und Tannin in den Wein. Ausserdem werden für die Erzeugung von Rosé oft Trauben von noch jungen Reben verwendet, die auch für alkoholarme und leichte Rotweine geeignet sind.

Rosé lieben wir, weil er fruchtig, frisch und unkompliziert ist. Er enthält wenig Alkohol, Gerbstoffe und Säure. Dank dieser Eigenschaften schmeckt ein solcher Wein kurz nach der Abfüllung am besten. Er sollte innert ein bis zwei Jahren getrunken werden. In den meisten Fällen trifft es also zu, dass Rosé nicht über mehrere Jahre gelagert werden sollte. Er bleibt zwar trinkbar, wirkt aber oft plump und lässt die für Rosé typische Frucht und Frische vermissen.

Ausnahmen bilden Rosés, die einen kräftigeren Körper haben und oxidativ – zum Beispiel im Barrique – ausgebaut sind. Sie haben eine längere Lagerfähigkeit. Zu beachten ist aber auch, wie solche Weine gelagert werden. Optimal ist ein kühler, dunkler Keller, in dem sich die Temperatur grösstenteils konstant hält. Eine Durchschnittstemperatur von 10 bis 12 Grad ist ideal.

Fazit: An den Rosés mögen wir die Primäraromatik, also ausgeprägte Fruchtaromen und Frische. Diese kommen in den ersten ein bis zwei Jahren nach der Ernte am besten zur Geltung. Deshalb meine Empfehlung: Rosé jung trinken!



Martina Korak ist Önologin und Einkaufsleiterin bei Delinat



# Wie Rosé entsteht

## Saignée-Methode



Die roten Traubenbeeren bleiben ein paar Stunden ungepresst im Tank und beginnen alleine durch ihr Eigengewicht zu «bluten» (saigner). Der so entstehende, helle Saft wird abgezogen.

Aus der im Tank verbleibenden, konzentrierten Maische entsteht Rotwein.

Der als «Vorlauf» abgezogene Traubenmost kommt in einen Tank, wo er zu Rosé vergoren wird.



Nach der Gärung kommt der Wein in einen anderen Tank, wo er gekühlt und stabilisiert wird.

Danach wird der Rosé filtriert und auf die Flasche gezogen.



## Direktpressung



Die roten Traubenbeeren kommen direkt in die Presse. Für ganze helle Rosés werden sie direkt abgepresst, für etwas dunklere bleiben sie eine Weile an der Maische liegen und werden dann abgepresst.

Der Traubenmost kommt in einen Tank, wo er zu Rosé vergoren wird.



Nach der Gärung wird der Rosé abgezogen und in einem weiteren Tank gekühlt und stabilisiert.

Schliesslich wird der Wein filtriert und auf die Flasche gezogen.



# WeinLese-Angebot

## Probierpaket

## «Rosige Zeiten»

Rosé-Weine, die weit mehr sind als einfache Apéro- oder Terrassenweine: Die Delinat-Winzer haben die Rosé-Erzeugung zur hohen Weinkunst erklärt. Mit diesem Probierpaket machen Sie Bekanntschaft mit sechs gehaltvollen, charakterstarken Rosé-Weinen, die sich bestens als Begleiter leichter Frühlings- und Sommergerichte eignen.

### Duvivier Cuvée des Amis rosé

**Pays du Var IGP 2017**  
Dieser typische Rosé de Provence vom Delinat-Forschungsweingut überzeugt durch eine filigrane und verspielte Gaumenaromatik. Ideal zum Apéro oder als vielseitiger Speisebegleiter, beispielsweise zu Lachs, Gemüsekuchen und asiatischen Gerichten.

### Domaine Mon Rêve Le Rosé Languedoc AOP 2018

Ein leichtfüssiger, harmonischer Gaumentänzer, gewachsen auf den urzeitlichen, roten Böden am Lac du Salagou. Sébastien Rouves Rosé macht Lust auf Baguette mit Frischkäse, Spargel-Risotto und Fischgerichte.

### Hirschhof Rosé

**Qualitätswein Rheinhessen 2018**

Winzer und Kellermeister Tobias Zimmer experimentiert gerne. Hier ist ihm aus Spätburgunder und Merlot ein herrlich aromatischer und eleganter Rosé geglückt. Dieser harmoniert mit dem gesamten Spektrum an leichter Sommerküche.

### Albet i Noya Cabernet rosat

**Penedès DO 2017**  
Ein spanischer Rosado aus 100 Prozent Cabernet Sauvignon von Josep Maria Albet i Noya. Dieser charakterstarke Rosé begleitet auch Hauptgerichte gekonnt.

### La Casella rosato

**Toscana IGT 2017**

Enzo Brinis sortenreiner Rosato aus Sangiovese überzeugt mit schöner Frucht, seidigem Schmelz und feiner Würzigkeit im Abgang. Der Winzer genießt ihn am liebsten unter freiem Himmel zu reifen Tomaten, Basilikum und mit Olivenöl beträufeltem Weissbrot.

### Vale de Camelos rosé

**Vinho Regional Alentejano 2017**

Rebmeister Carlos Delgado und Önologin Marta Pereira warten mit einem spannenden, sortenreinen Rosé aus Portugals reichem Traubenschatz auf. Zum Apéro und als vielfältiger Speisebegleiter.

Das Probierpaket mit 6 Flaschen kostet CHF 76.90 / € 59,20

(Ø CHF 1.71 pro dl, € 13,16 pro l)  
Art. 9152.98

Bestellen Sie per Telefon:

CH 071 227 63 00

DE 07624-33999-0

AT 0820 420 431

Montag bis Freitag 8–18 Uhr,  
Samstag 8–12 Uhr

oder im Delinat-Webshop:  
[www.delinat.com/9152.98](http://www.delinat.com/9152.98)

Lieferung  
porto-  
frei

