

Rosé-Weine



- A. Einführung
- B. Produktion
- C. Vorschriften, EU
- D. Angebot an Rosé-Weinen
- E. Rosé trinken
- F. Rosé bei ``Wein-ist-Gail`

A. Einführung

Rosé-Weine sind ``modern``: Erfunden wurde der Rosé wohl in Frankreich. Da es in Südfrankreich an guten Weißweintrauben mangelte, man aber auf einen frischen Sommerwein nicht verzichten wollte, hatte man die klassische Produktion von Rosé-Weinen erfunden. Wirklich guten Rosé herzustellen ist gar nicht so einfach.

Bisher wurde Rosé als Sommerwein bezeichnet. Inzwischen trinkt man ihn aber – wie Weißwein das ganze Jahr über.

In Deutschland beträgt der Anteil von Rosé-Weinen schon ca. 8% des Gesamtkonsums von ca. 20 Mio. HL.

Dies sind ca. 170 Millionen Flaschen (0,75l) Rosé p.a.!!

Früher war Rosé ein Rotwein-Nebenprodukt meist minderer Qualität. Da für das Produkt durch geschicktes Marketing nun auch auskömmliche Preise erzielt werden können, hat sich die Qualität ausgewählter Weine deutlich verbessert.

B. Produktion

Rosé- wird aus roten Trauben gewonnen. Ein Verschnitt aus Rot- und Weißweintruben ist in der EU verboten.

Produktionsverfahren:

Saignée-Verfahren

Das Wort bedeutet im Französischen : ``Aderlass``.
Das Eigengewicht der in den Gärbehälter eingefüllten Trauben liefert den nötigen Druck um zu erreichen daß im Behälter Saft entsteht, der nach einiger Zeit abgeschöpft wird. Etwa 10-20 % des Saftes der Trauben wird dabei gewonnen. Die Haut der Trauben liefert die Farbe für den Rosé.

Bei dieser Art der Produktion enthält der Saft mehr Zucker, der Wein wird alkoholischer und meist nicht so frucht-betont. Die Weiterverarbeitung erfolgt wie beim Weißwein.

Diese vor allem in Frankreich verwendete Methode ist eine Art Nebenprodukt der Rotweinproduktion. Oftmals werden auch Trauben junger Rebstöcke verwendet die fruchtige Weine liefern.

Press-Verfahren

Die Weintrauben werden leicht gepresst bis der Saft die gewünschte Farbe hat, dann wird dieser abgefüllt und wie Weißwein weiterverarbeitet.

Mazeration

Trauben und gepresster Saft bleiben solange in Kontakt bis der Saft die gewünschte Farbe hat. Dann wird der Saft ohne Schalen weiterverarbeitet. Diese Methode bringt dunklere Weine hervor.

Industrie-Methode

Rotweine werden mit Aktivkohle etc. entfärbt. Das Produkt wird als ``Billig-Rosé`` angeboten.





C. Vorschriften/EU

2009 zog die zuständige EU-Kommission einen Gesetzesvorschlag zurück der es den Winzern erlaubt hätte Rosé auch in Europa aus einer einfachen Mischung von Rot- und Weißwein herzustellen.

Außerhalb der EU ist dies erlaubt und wird vor allem zur Herstellung von einfachen Massen-Rosé-Weinen eingesetzt.

Insbesondere französische Weinbauverbände hatten eine Verschlechterung des Produktes befürchtet und konnten mit Unterstützung von Qualitätserzeugern auch aus anderen Regionen das Gesetz verhindern.

D. Angebot an Rosé-Weinen

Frankreich

Es gibt diverse A.C. (Appellation contrôlée) Rosé insbesondere in Südfrankreich (z.B. Cotes de Provence, Cotes du Rhone). Als bester Rosé gilt der ``Tavel`` aus einer gleichnamigen Gemeinde nahe Avignon. Dort werden auf einer Fläche von ca. 950 ha spezielle Weine für die Rosé-Produktion angebaut.

Italien

Rosé-Weine gibt es in fast allen Weingebieten. Mode-Wein ist seit einiger Zeit der Chiaretto. Er wird in der Gardasee-Region aus der Corvina-Traube (Bardolino, Valpolicella) und der Gropello-Traube (in der Lombardei) gewonnen.

Deutschland

Bekannt ist u.a. der Weißherbst aus dem Badischen. Weißherbst muss zu 100% aus einer Rebsorte produziert werden. Andere deutsche Rosé dürfen bis zu 25% Verschnitt enthalten.

Der ``Rotling`` und der ``Schiller-Wein`` sind keine Rosé, sie werden aus Rot- und Weißweintrrauben hergestellt

.

Außerhalb der EU

Es gibt eine Vielzahl rosafarbiger Weine die aber meist nicht nach den europäischen Gesetzen erstellt werden.

Die Palette geht von diversen Mischungen , künstlich aromatisierten Getränken bis zu den süßen Weinen aus USA.

Rosé-Schaumwein

kann auch in der EU aus einem Verschnitt von Rot-und Weißweintrrauben hergestellt werden.

E. Rosé trinken!

Rosé sollte zwischen 1-3 Jahren getrunken werden, da die meisten dieser Weine ihren Duft (oft nach Waldfrüchten u.a.) verlieren wenn sie älter werden.

Trinktemperatur: 8-14 Grad

Rosé passt gut zu Fisch- und Geflügelgerichten, aber auch zu Pasta.

F. Rosé bei Wein-ist-Gail

Wir bieten derzeit zwei nach diversen ``Proben`` ausgewählte Rosé-Weine aus der Gardasee-Region an:

Bardolino Chiaretto DOC von Pignetto (11.5%)

Dieser Wein wird aus der Corvina-Traube gewonnen, die auch für Bardolino und Valpolicella verwendet wird.

Lagrein Kretzer DOC von Madonna d.Vittorie (13%)

Dieser nach der saignée-Methode erstellte Rosé ist kräftiger und länger haltbar. Die Lagrein Rotwein-Traube wird vor allem in Südtirol und im Trentino angebaut.

