

# Frischling mit zwei Gesichtern

*Mit den ganz großen Tropfen dieser Welt können Roséweine nur im Ausnahmefall konkurrieren.*

*Für den lauen Sommernachmittag dagegen gibt es keinen angenehmeren Freund.*

TEXT: SILVIO NITZSCHE

An kaum einem Produkt der Weinwelt scheiden sich die Geister so entschieden wie am Roséwein. Man liebt oder man verachtet ihn. Das hat einen eigenartigen Grund: Tatsächlich hält der Markt nur auffällig billige oder extrem teure Rosés bereit. So etwas wie ein Mittelfeld scheint völlig zu fehlen. Im einen Fall sind sie entweder Party- oder Strandweine, sie taugen allenfalls für den Grillabend oder als vermeintlicher Wein für die weniger anspruchsvolle Dame; im anderen Extrem gehören sie zum Besten vom Besonderen des Außergewöhnlichen. Die billigsten Rosés werden aus Weinen erzeugt, bei denen es zum Rotwein nicht gereicht hätte. Die Teuersten dagegen sind Selektionen zum Beispiel von Prestigechampagnern, von denen schon die weiße Ausführung mehr kostet als eine Tankfüllung.

Roséweine gibt es unter diesem Namen erst seit etwa 200 Jahren. Zuvor nannte man die blassfarbigen Rotweine „Bleicherts“, ein Begriff, der heute nicht mehr gebraucht werden darf. Erstmals wird diese Besonderheit 1664 im Mayschoßer Schatzbuch erwähnt. Seitdem gehörte an Ahr und Mittelrhein der „Ahrbleichert“ zu den beliebten Getränken. Dass wir den Bleichert heute Rosé nennen, verdanken wir der zunehmenden französischen Vorherrschaft im Weinbau der folgenden Jahrhunderte.

Auf seine Weise ist der Roséwein eine Art Zwitter. Zum einen darf er nur aus als Rotweintrauben anerkannten Sorten erzeugt werden. Weißweintrauben mit einer roten Schale – roter Muskateller zum Beispiel, roter Traminer oder gar Grauburgunder –, aus denen sich durchaus ein Rosé machen ließe, dürfen nicht verarbeitet werden. Selbst tief rosafarbene Grauburgunder, beispielsweise in so kräftigen Jahren wie 2003, sind weiße Weine. Und doch ist ein Rosé mehr ein Weiß- als ein Rotwein. Das hat mit seiner Herstellung zu tun. Würde man Rotweintrauben direkt nach dem Pflücken von der Schale trennen, die ja die Farbpigmente enthalten, würde das einen weißen Wein ergeben. Prüfen Sie selbst: Wer einmal blaue Trauben kauft und sie unmittelbar danach durch ein Küchensieb presst oder sich nur das Fruchtfleisch und den austretenden Saft anschaut, wird das erkennen. Machen Sie jedoch aus einem Teil der Trauben eine richtig schöne Pampe, lassen die einige Tage stehen und drücken sie dann durch ein Sieb, erhalten Sie rötlichen Traubensaft. So belässt man den für einen Roséwein vorgesehenen Most meist nur für wenige Stunden auf seiner Maische. Hier bereits kommt die Philosophie des Winzers ins Spiel: Er muss entscheiden, wie weiß- oder rotweinig sein Roséwein sein darf.

Eine besondere Stellung nehmen die Blanc de Noirs ein. Angeregt von den Methoden der Champagnerherstellung begann man auch bei uns, weißfarbige Weine aus roten Rebsorten zu erzeugen. Einer der Pioniere dieser Arbeitsweise war Werner Näkel, der seinen hellen Wein aus blauen Trauben, in diesem Fall einen Spätburgunder, „Illusion“ nannte. Für einen Gastronomen oder Sommelier, der eine Weinkarte zu erstellen hatte, war es seinerzeit schwierig,

---

**Allein Rotweintrauben haben  
die Ehre, Roséwein zu werden –  
obwohl auch manche Weißweintraupe  
die Farbe liefern könnte**

---

diesen Wein einzuordnen. Orderte jemand diesen Wein aus der Rosékarte, war er wegen der Farbe enttäuscht. Als Weißwein deklariert, hatte er nicht den erwarteten Geschmack.

Zieht jemand unbedingt roten einem weißen Wein vor oder umgekehrt, liegt das in 85 Prozent aller Fälle nicht an der Aromatik der Weine, ihrer Fülle oder Leichtigkeit, sondern lediglich an seiner Säurestruktur. Kenner unterscheiden immerhin 20 verschiedene Säurearten. Die für einen Rotwein charakteristischste, die Gerbsäure nämlich, wird aber zusammen mit den Farbpigmenten herausgelöst. So ist ein Wein meist umso rotweintypischer, je dunkler er ist. Bei der am häufigsten angewendeten Methode werden die dunklen Trauben behandelt, als ob sie weiße wären. Auf dem Weg durch die Traubenmühle wird der Most von den Anthocyanen (Farbstoffen) der Beerenschalen angefärbt. Dieser schwach rötliche Most wird wie ein Weißwein weiterbearbeitet. Die danach gebräuchlichste Methode ist das sogenannte „Bluten“, französisch „Saignée“. Die Trauben werden angequetscht, aber nicht gepresst. Bevor jedoch der Most ein dunkleres Rot annehmen kann, wird er nach zwölf bis 48 Stunden abgezogen oder einfach durch Abtropfen gewonnen. In der Neuen Welt werden solche Weine als „Blush“ bezeichnet. Rosé-Weine mit kurzer Standzeit (wenige Stunden) auf der Maische vor dem anschließenden Pressen nennt man in Österreich „Gleichgepresster“, in Südtirol „Kretzer“, in der Schweiz „Süßdruck“, in Frankreich „Vin gris“ und in Deutschland „Weißherbst“. Das Ver-

mischen von Mosten oder Weinen ist allerdings innerhalb der EU bei Qualitätsweinen verboten. Nur für einige Weine wie den slowenischen Cvicek, Sekt oder Champagner wurden Sonderregelungen erwirkt.

---

**Rotling, Badisch Rotgold und Schillerwein  
sind Sonderlinge, für die vor dem Pressen  
weiße und rote Trauben  
miteinander verschnitten werden**

---

Nicht als Rosé bezeichnet werden darf der in Deutschland populäre Rotling, bei dem weiße und blaue Trauben oder deren Maischen verschnitten und weiterverarbeitet werden. Weine wie dieser nehmen trotz ihrer rosa Farbe einen ganz eigenen Platz ein. Sie sind keineswegs minderwertig, müssen sogar mindestens als Qualitätswein produziert werden.

Ein Sonderfall des Rotlings ist der Badisch Rotgold, der, wie der Name verrät, nur aus Baden stammen darf. Seine Besonderheit: Er darf nur aus einer noch vor der Gärung zusammengeführten Trauben- oder Maischemischung der zwei Sorten Grau- und Spätburgunder produziert werden. Er entspricht somit einem gemischten Satz. Ein ähnlicher Wein ist der Schillerwein; so heißt der Rotling in Württemberg. Auch er muss mindestens das Gütesiegel eines Qualitätsweins tragen. Es gibt verschiedene Versionen über die Bedeutung des Namens. Gerne wird ein Zusammenhang zu dem schwäbischen Dichturfürsten Friedrich Schiller hergestellt – was nicht stimmen kann, da der Schillerwein schon Jahrhunderte vor Schiller so hieß. Wahrscheinlicher ist, dass er sich von der schillernden Farbe des Weines ableitet.

Beinahe als Adelstitel für Roséweine galt viele Jahre die Bezeichnung „Weißherbst“. Mit Stolz hieß es gerne, nicht jeder Rosé sei ein Weißherbst, ein jeder Weißherbst aber sei ein Rosé. Mit der Jahreszeit Herbst hat der Name nichts zu tun: Der leitet sich vom Rebsortennamen „Arbst“, einer wilden Mutation des Spätburgunders, ab. Der Wein muss aus einer einzigen roten Rebsorte und zu mindestens 95 Prozent aus hell gekelertem Most hergestellt werden. Ein Weißherbst darf also mit maximal fünf Prozent Rotwein der gleichen Rebsorte wie der Most verschnitten werden. Am häufigsten dienen dazu Spätburgunder oder Blauer Portugieser. Die zugefügte Rebsorte muss angegeben werden; so kommen Bezeichnungen wie „Spätburgunder Weißherbst“ zustande.

Als das Schönste an einem Rosé gilt seine Leichtigkeit. Er scheint sich reichlich inspirieren und doch von nichts dominieren zu lassen. Aber auch hier entkommt der Rosé dem Zwitterdasein nicht ganz. Denn diesen Weinen fehlt das Fundament, das klare Rot- oder Weißweine auszeichnet. Allerdings würde ihnen gerade ein solches Fundament ihrer Frische berauben. Das ist auch der Grund, warum 95 Prozent dieser Weine im ersten Jahr getrunken werden sollten.

Wie aber unterscheidet man einen guten von einem schlechten, einen wertigen von einem minderwertigen, einen wohlschmeckenden von einem abscheulichen Rosé? Hier kann man sich einfacher als sonst an einen schlichten Grundsatz halten: In neun von zehn Fällen entscheidet der

Preis darüber, wie sehr ein Rosé die Erwartungshaltung eines Kunden zu erfüllen vermag. Für kleines Geld ist in dieser Abteilung ein Wein mit Größe nicht zu haben. Größe: Das bedeutet in diesem Fall nicht Intensität oder Vollfarbigkeit, sondern Entwicklungsfähigkeit.

Aber nicht jeder Rosé wird mit großen Erwartungen auf großartige Entwicklung gekauft. Im Sommer ist uns häufig einfach nur nach einer geradlinigen Fruchthingabe. Stimmen muss dann nur eines bei einem Roséwein – ehrlich sollte er sein. Das ist leicht zu prüfen, indem man ihn warm werden lässt oder – besser noch – indem man ihn erwärmt. Temperiert sollte er nicht moderig oder schimmelig, sondern immer noch rein riechen. Keinesfalls darf er im übertemperierten Zustand eine saftige frische Frucht offenbaren; dann nämlich geht irgendetwas nicht mit rechten Dingen zu.

Freuen wir uns auf den kommenden Sommer!

## Roséweine, die aus dem Rahmen fallen

### Einer der außergewöhnlichsten Weine der Welt

1998er „Cuvée des Étourneaux“  
Bourgogne Rosé  
Domaine Ponsot  
Morey-St.-Denis, Côte de Nuits, Côte d’Or  
Burgund

Kühl und frisch eingeschenkt, ist er ein feinfuchtiger, frischer und hocheleganter Pinot Noir. Mit jedem Grad mehr entwickelt er sich zu einem immer größer werdenden Rotwein. Wie eine Diva präsentiert er sich im Glas, launisch und eigen, aber zugleich auch unvergleichlich und großartig.

Nur 721 Flaschen werden jährlich im aufwändigen Saignée-Verfahren produziert. Ein Rosé, der keiner und zugleich einer der typischsten und besten ist. Eine Einzigartigkeit der Weinwelt.

### Roséweine mit Kultstatus

1999er „XL“  
und  
2001er „Pagan Poetry“  
Sine Qua Non  
Central Coast, Kalifornien

Lediglich 36 Flaschen dieses Roséweins gelangen jährlich in den deutschen Verkauf. Wer diese Weine probiert, weiß was Rosé sein kann. Sine Qua Non heißt das Weingut des 1980 von Österreich nach Amerika ausgewanderten Manfred Krankl, für den keiner seiner Weine wie der andere ist. Die auch von Jahrgang zu Jahrgang verschieden sind, weshalb er ihnen auch jedes Jahr einen eigenen Namen und ein eigenes, selbstgestaltetes Etikett gibt.