

Rosé

Weit verbreitet ist der Glaube, dass Rosé eine Mischung aus Rot- und Weißwein ist. Tatsächlich wird Rosé aber aus Rotweinträuben hergestellt, jedenfalls in Europa (aber auch hier gibt es die ein oder andere Ausnahme).

Hintergrund ist, dass fast alle Rotweinträuben weißes Fruchtfleisch haben; die Farbe sitzt alleine in den Beerenhäuten. Bei der Rotweinherstellung werden die Trauben nach der Ernte daher nicht abgepresst, sondern nur „gemahlen“, damit sich Saft bildet. Wird der Most anschließend zusammen mit den Beerenhäuten in Gärung versetzt (die sogenannte „Maischegärung“), löst der entstehende Alkohol Farbe aus den Beerenhäuten; der Wein erhält seine rote Farbe.

Dieser Färbungsprozess geht nicht etwa schlagartig, sondern nach und nach. Schon beim „Mahlen“ gehen erste Farbstoffe in den Most über, aber das reicht normalerweise nur für ein sehr blasses Rosé. Auch in der ersten Phase der Gärung ist der Most nur schwach gefärbt. Trennt man die Flüssigkeit in diesem Stadium von den Beerenhäuten und führt die Gärung ohne die Häute zu Ende, entsteht Rosé. Desto früher man trennt, desto heller ist die Färbung.

Oft wird Rosé auch nach dem „Saignée“-Verfahren hergestellt. Auch dabei wird die Maische aus gemahlenden Rotweinträuben angegoren, bis die gewünschte Farbe erreicht ist. Dann wird aber nicht abgepresst, sondern man lässt nur einen Teil des Mostes ohne Pressdruck frei ablaufen. Einerseits entstehen dadurch besonders reintonige Rosé, andererseits wird die verbleibende, teilsaftete Maische einer Rotweingärung zugegeben und sorgt dort durch den höheren Schalenanteil für zusätzliche Aromaintensität des Rotweins.

Je nachdem wie lange man den Most auf den Schalen lässt, erzielt man völlig unterschiedliche Arten Rosé. Das fängt schon mit der Farbe an, die von ganz blass bis zu einem leuchtenden Pink variieren kann, aber auch orange-farbene Noten aufweisen kann. Diese Farbunterschiede sind nicht nur Optik. Mit zunehmender Farbintensität ändert sich der geschmackliche Charakter, da parallel zur Farbe auch Aromastoffe aus den Beerenhäuten gelöst wird. Ganz blass-farbene Rosé ähneln geschmacklich meist Weißwein, während die intensiver gefärbten ausgeprägte Beerennoten haben (typischerweise Erdbeere und Himbeere).

Der krasseste Fall in dieser Spannweite ist der Blanc de Noirs, obwohl der rechtlich gesehen nicht in die Kategorie Rosé fällt. Noir heißt im Französischen zwar schwarz, aber beim Wein haben die Franzosen eine Schwarz-Blau-Rot-Schwäche: blaue Trauben heißen noir. Und wenn Franzosen sagen „il est noir“ meinen sie das gleiche, wenn wir sagen „der ist blau“. Der Blanc de Noirs ist also ein Weißwein aus Rotweinträuben. Auch wenn Blanc de Noirs erst in den letzten Jahren Mode geworden ist, hat er doch lange Tradition: große Teil der Champagnererzeugung entstehen aus Spätburgunder-Trauben, ein so großer Teil, dass ein nur aus weißen Trauben entstandener Champagner die eigene Bezeichnung Blanc des Blancs trägt. Blanc de Noirs ist zwar in der Regel wirklich blanc, aber es gibt auch welche, die blass rosé sind. Rechtlich definiert ist der Begriff Blanc de Noirs aber ohnehin nicht, er befindet sich bezeichnungsrechtlich im Grunde nur in einer Art Duldungszustand. Da wird ein bisschen Farbe von den Behörden gleich mit toleriert. Zum Rosé geadelt wird ein roséfarbener Blanc des Noirs mit diesem Duldungsakt aber doch nicht, eine Abgrenzung, die den Weinbaubehörden die ganz hohe Kunst administrativer Logik abverlangt.

In den letzten Jahren ist Rosé zum Kultgetränk geworden. Entstanden ist dieser Hype in der Provence, hat sich dann in ganz Frankreich ausgebreitet und ist längst in Mitteleuropa angekommen. Typisch zeitgeistige Provence-Rosé (und viele andere französische Rosé) gehören in die blassfarbene Kategorie. Der mitteleuropäische Markt ist noch uneins, ob er dem französischen Vorbild folgt oder der traditionellen Vorstellung mit intensiven Erdbeer-/Himbeerenoten und kräftig pinker Farbe.

Dass diese Unterscheidung nichts mit gut oder weniger gut zu tun hat, sondern reine Geschmacksache ist, liegt auf der Hand. Allerdings können die Franzosen für ihren Rosé-Stil zu Recht darauf verweisen, dass der als Speisenbegleiter universeller einsetzbar ist und damit auch weniger einseitig auf die sommerliche Terrassensaison fixiert ist als unserer.

Rosé ist übrigens längst kein Nischenprodukt mehr; alljährlich werden rund 2,5 Milliarden Liter erzeugt, das sind etwa 10% der weltweiten Weinerzeugung. Die weitaus meisten Rosé kommen aus Frankreich und Spanien, die zusammen über die Hälfte der Weltproduktion stellen.