



Best of internationale Rosés



Rosa ist die Farbe des Sommers: Roséweine werden in ganz Europa immer beliebter.

© Shutterstock

Die Weinwelt färbt sich immer mehr rosa. Und die hellfarbenen Weine aus roten Trauben sind nicht nur hübsch anzusehen – sie sind auch hochwertige Wein-Charaktere.

Im Finale der diesjährigen Falstaff Rosé-Trophy Deutschland standen 15 Weine, und noch vor dem ersten Beschnupern der Gläser erfreute schon das Farbenspiel die Verkoster: Zarte Pastelltöne dominierten, bis hin zu strohgelben Farben, die nur einen Anflug von Rosa in ihren Reflexen erahnen ließen.

Ganz eindeutig: Die Muster mit kräftigeren Rosatönen, mit einem klassischen Lachsrosa oder gar mit kirschroten Nuancen waren deutlich in der Minderheit. Beim Rosé scheint es sich derzeit ähnlich zu verhalten wie beim Strandurlaub: Chic ist vor allem der blasse Teint.





Rosés sind heute keine einfachen Trinkweine mehr. Die anspruchsvollsten besitzen Mineralität und sogar ein gewisses Lagerpotenzial.

© Shutterstock

Diese Beobachtung dürfte vor allem zwei Gründe haben: Zum einen dominiert das Vorbild der Provence die Welt der Rosés – heute mehr denn je. Und die Provençalen sind Meister der Pastelltöne. Zum zweiten legen auch die Winzer in Deutschland, Österreich und der Schweiz heute ungleich mehr Ehrgeiz als früher in ihre Rosés. Die meisten Weingüter erzeugen in ihrem Produktspektrum mindestens einen hellen Prestigewein aus dunklen Trauben.

Für diese Flaggschiffe verwenden sie Lesegut, das durch seine Reife und Gesundheit mühelos gut genug wäre, um auch Rotwein hervorzubringen. Diese Trauben werden nun jedoch nicht gemaischt, sondern so schnell und schonend transportiert und gepresst, dass so gut wie gar keine Farbe aus den Beerenschalen ausgelöst wird.

Eher Rosé oder eher Weißwein?

Daher gibt es im Top-Segment kaum noch eine Grenze zwischen »Rosé« und »Blanc de noirs«: De facto stellte die Falstaff-Jury bei den diesjährigen Verkostungen sogar fest, dass viele Rosés ähnlich wenig oder sogar weniger Farbe besitzen als Weine, die mit der Bezeichnung »Blanc de noirs« etikettiert waren.

Ein Beispiel für einen solchen Rosé ist der Siegerwein aus dem Weingut Aldinger, ein echter Geniestreich von Matthias und Hansjörg Aldinger. »Wir haben in der Lage Untertürkheimer Gips einen uralten Trollinger-Weinberg«, berichtet Matthias Aldinger. »Da hat uns gereizt, den Trollinger, der ja ohnehin nie viel Farbe hat, mal wie eine weiße Sorte zu behandeln. Der Ansatz war, zu beweisen, wie sehr der Trollinger das Terroir widerspiegelt.«

Ein Beweis, der vollauf gelungen ist. Die Falstaff-Jury konnte sich der Magie dieses Weins nicht entziehen, bei dem man eigentlich kaum zu sagen wüsste, ob er eher Rosé oder eher Weißwein ist. »Für mich hatte er am Schluss doch etwas zu viel Farbe, um ihn als Blanc de noirs zu etikettieren«, sagt Matthias Aldinger, »aber wo genau ist die Abgrenzung? Das kann ich auch nicht sagen. Behandelt haben wir den Wein im Keller aber jedenfalls wie einen Chardonnay Großes Gewächs.«



Holzfasskeller bei Michael Broger in Ottoberg (TG), Schweiz: Der Rosé ist gemacht für asiatische Gerichte wie Currys.

Foto beige stellt

Strukturgeber Holzfass

Das heißt in diesem Fall: Vergärung und Ausbau im Holzfass. Zumindest der Ausbau im Holz hält immer häufiger Einzug auf den Weingütern in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Stets ein schmaler Grat, da das Holz natürlich nicht die delikaten Aromen des Weins und seine animierende Frische überlagern soll. Wo der Spagat gelingt, wie etwa beim Rosé »La Grande« von Familie Pfaffl aus dem Weinviertel oder beim augenzwinkernd »Rosé aus der Provinz« getauften Wein des Weinguts Dürnberg, ebenfalls Weinviertel, bereichert das Holz die Struktur, gibt Rückhalt und Länge.

Auch in der Schweiz hat die Elite der Rosé-Winzer das Holz für sich entdeckt. Während die traditionellen Westschweizer »Oeil de Perdrix«-Rosés (so genannt nach der Farbe des Rebhuhnauges) mit dem Image kämpfen, allzu merkantil und säurearm zu sein und der Frische zu ermangeln, folgen Winzer wie der Thurgauer Michael Broger der eigenen Nase: »Ich bin früher viel gereist und habe dabei auch die asiatische Küche für mich entdeckt. Aber was trinkt man nur dazu? Bis mir dann die Idee kam, es mit Rosé zu probieren. Da oft Schärfe im Spiel ist, braucht man etwas Süße, und damit der Rosé mit den Gewürzen mithalten kann, braucht er etwas Breite, also Holz.«

Brogers Lösung: Er zieht von der Maische seiner besten Rotwein-Trauben bis zu 20 Prozent Saft ab und schlägt damit zwei Fliegen mit einer Klappe. Einerseits konzentriert er die Maischegärung des Rotweins, andererseits legt er den delikaten Saignée-Most in ein gebrauchtes Barrique und vergärt ihn bis zu einem Restzuckergehalt von etwa zehn Gramm. Der entstehende Wein ist mit seiner Dichte und seinem Süße-Säure-Spiel genau das, was man etwa zu einem Curry im Glas haben möchte.



© Sara Matthews

Rosé-Legenden

Schaut man nach Südeuropa, dann gibt es natürlich eine Reihe von Gebieten, deren Rosé-Tradition auf höchstem Niveau weitergeführt wird. Die Provence ist indes das einzige von ihnen, das sich in einem hohen Preisniveau etablieren konnte. Das liegt daran, dass die Provence für den Rosé dasselbe ist wie die Champagne für den Schaumwein: Sie ist der Ort, an dem Klima und Böden mit einem Know-how zusammentreffen, das sich ganz und gar auf einen Weintyp spezialisiert hat. In der Provence werden Weinberge schon so gepflanzt, dass sie das ideale Lesegut für einen Roséwein erbringen.

Laubarbeiten, Lese, Traubentransport und Kelterung – alles ist zu 100 Prozent auf die Erzeugung von Rosé ausgerichtet. Auch dies bedingt den (Preis-)Vorsprung, den die Provence mit ihren prestigereichen Weingütern vom Schlage einer Domaine Ott, eines Château d'Esclans oder einer Domaine Richeaume besitzt. Ganz zu schweigen von den kleineren Nachbar-AOCs der Côtes de Provence wie Bandol oder Palette, die noch mehr Individualität versprechen, auch beim Rosé.

Bella Italia

In Italien liegen die Rosé-Hochburgen übers ganze Land verstreut. Bei der Falstaff Rosé-Trophy Italien teilen sich drei Rosati punktgleich die Spitze: der eigens für das Luxushotel »Villa Cordevigo« erzeugte Bardolino Chiaretto der Vigneti Villabella, der »Aurea Gran Rosé« von Frescobaldi aus der Toskana sowie der »Five Roses Anniversario« von Leone de Castris aus Apulien. Letzterer knüpft an die große Rosé-Tradition des Salento, ganz unten im Absatz des italienischen Stiefels, an.

Am Ende des zweiten Weltkriegs war die Nachfrage der amerikanischen Besatzungstruppen nach dem süffigen Rosé Apuliens so groß, dass Leone de Castris zu einem Pionier bei der Flaschenfüllung eines Rosés wurde: Der erste abgefüllte Jahrgang war 1943. Ein Hinweis auch darauf, dass einem auch nicht vor dem Nachlassen der Rosé-Mode bange sein muss. Ein guter Rosé, mit Verstand produziert, wird immer seinen Markt finden. Er ist einfach ein Wein, der schmeckt und passt.



Provence & Co.

Die Tipps der Redaktion aus Frankreichs Süden

95 Punkte, Château de Romassan Bandol Rosé 2020, Domaines Ott

94 Punkte, »Secret« Côtes de Provence 2017, Château des Sarrins

94 Punkte, Clos mireilles Côtes de Provence 2020, Domaines Ott

94 Punkte, »Rose-marie« vin de France 2018, **Château le Puy**

93+ Punkte, Bandol Rosé 2019, Domaine du Gros' Noré

93+ Punkte, »Les Clans« Côtes de Provence 2019, Château d'Esclans

93 Punkte, Côtes de Provence Cru Classé Grande Réserve 2020, Château de Saint-Martin

93 Punkte, Bandol Rosé 2019, Château de Pibarnon

92+ Punkte, »Lion & Dragon« Côtes de Provence Cru Classé 2020, Château Roubine

92+ Punkte, »Pure« Côtes de Provence 2020, Mirabeau

Italien

Die besten Rosés aus der Falstaff Rosé Trophy Italien

94 Punkte, Five Roses 77. Anniversario Rosato Salento IGT 2020, Leone de Castris

94 Punkte, Villa Cordevigo Gaudenzia, Bardolino Chiaretto Classico DOC 2018, Villabella

94 Punkte, Aurea Gran Rosé Toscana IGT 2019, frescobaldi

93 Punkte, Bardolino Chiaretto 2020 Gorgo

93 Punkte, Villa Gemma Cerasuolo masciarelli d'Abruzzo DOC Superiore 2020

93 Punkte, Spelt Cerasuolo d'Abruzzo DOC Superiore 2020, la valentina

93 Punkte, Versý in Rose Toscana Rosé, IGT 2019, Tenuta Montecchies

Le monde du vin devient de plus en plus rose. Et les vins de couleur claire élaborés à partir de raisins rouges ne sont pas seulement jolis à regarder, ils sont également des caractères de vin de haute qualité.

Il y avait 15 vins en finale du Falstaff Rosé Trophy Germany de cette année, et avant même de flairer les verres pour la première fois, le jeu des couleurs a ravi les dégustateurs : des tons pastels délicats dominaient jusqu'aux couleurs jaune paille, qui ne faisaient qu'évoquer un pointe de rose dans leurs reflets.

Assez clairement : Les motifs avec des tons roses plus forts, avec un rose saumon classique ou encore avec des nuances rouge cerise étaient clairement minoritaires. Le rosé semble se comporter de manière similaire aux vacances à la plage en ce moment : le teint pâle est particulièrement chic.

Les rosés ne sont plus simplement des vins à boire. Les plus exigeants ont de la minéralité et même un certain potentiel de stockage.

Il y a deux raisons principales à ce constat : D'une part, l'exemple de la Provence domine le monde des roses - aujourd'hui plus que jamais. Et les Provençales sont les maîtres des tons pastel. Deuxièmement, les vigneron d'Allemagne, d'Autriche et de Suisse sont maintenant beaucoup plus ambitieux qu'ils ne l'étaient dans leurs roses. La plupart des établissements vinicoles produisent au moins un vin de prestige léger à partir de raisins noirs dans leur gamme de produits.

Pour ces fleurons, ils utilisent des raisins qui, en raison de leur maturité et de leur santé, seraient facilement assez bons pour produire également du vin rouge. Ces raisins ne sont pas écrasés, mais transportés et pressés si rapidement et doucement que presque aucune couleur n'est libérée des peaux des baies.

Plutôt rosé ou vin blanc ?

Ainsi, dans le segment haut de gamme, il n'y a guère de frontière entre le « rosé » et le « blanc de noirs » : en effet, le jury Falstaff a constaté lors des dégustations de cette année que de nombreux rosés ont tout aussi peu voire moins de couleur que les vins qui en ont été labellisé avec l'appellation «Blanc de noirs».

Un exemple d'un tel rosé est le vin gagnant de la cave Aldinger, un véritable coup de génie de Matthias et Hansjörg Aldinger. « Nous avons un ancien vignoble de Trollinger sur le site d'Untertürkheimer Gips », rapporte Matthias Aldinger. « On a été tenté de traiter le Trollinger, qui n'a de toute façon jamais beaucoup de couleur, comme une variété blanche. La démarche était de prouver à quel point le Trollinger reflète le terroir. »

Une preuve totalement réussie. Le jury Falstaff n'a pas pu échapper à la magie de ce vin, pour lequel il est difficile de dire s'il est plus rosé ou plus blanc. « Au final, il avait un peu trop de couleur pour que je puisse le qualifier de blanc de noirs », explique Matthias Aldinger, « mais où est exactement la démarcation ? Je ne peux pas dire ça non plus. En tout cas, nous avons traité le vin en cave comme un grand Chardonnay. »

Chai à barriques en bois chez Michael Broger's à Ottoberg (TG), Suisse : Le rosé est fait pour les plats asiatiques comme les currys.

Structuration du fût en bois

Dans ce cas, cela signifie : fermentation et élevage en fûts de bois. Au moins, l'expansion du bois se fait de plus en plus sentir dans les caves en Allemagne, en Autriche et en Suisse. Toujours une ligne fine, car le bois ne doit bien sûr pas recouvrir les arômes délicats du vin et sa fraîcheur stimulante. Partout où l'équilibre réussit, comme avec le Rosé « La Grande » de la famille Pfaffl du Weinviertel ou le vin clin d'œil « Rosé de Province » de la cave de Dürnberg, également Weinviertel, le bois enrichit la structure, soutient et longueur.

En Suisse aussi, l'élite des vigneron de rosé a découvert le bois par eux-mêmes. Alors que les roses traditionnelles francophones «Oeil de Perdrix» (ainsi appelées d'après la couleur de l'oeil de perdrix) luttent contre l'image d'être trop mercantiles, peu acides et manquant de fraîcheur, des vigneron comme Michael Broger de Thurgovie suivent leur propre nez : » J'ai beaucoup voyagé et j'ai découvert la cuisine asiatique par moi-même. Mais qu'est-ce qu'on boit avec ? Jusqu'à ce que l'idée vienne de l'essayer avec du rosé. Comme le piquant est souvent en

cause, il faut un peu de douceur, et pour que le rosé puisse suivre les épices, il lui faut un peu d'ampleur, c'est-à-dire du bois.

La solution de Broger : il extrait jusqu'à 20 % de jus de la purée de ses meilleurs raisins rouges, faisant d'une pierre deux coups. D'une part, il concentre la fermentation du moût du vin rouge, d'autre part, il met le délicat moût de Saignée dans une barrique usagée et le fait fermenter jusqu'à une teneur en sucres résiduels d'une dizaine de grammes. et son interaction sucrée-acide, est exactement ce que l'on aimerait avoir un curry dans le verre.

Légendes du rosé

Si vous regardez vers le sud de l'Europe, il y a bien sûr un certain nombre de régions dont la tradition du rosé se perpétue au plus haut niveau. La Provence est la seule d'entre elles à avoir su s'imposer à un niveau de prix élevé. En effet, la Provence est la même pour le rosé que la Champagne pour le vin effervescent : c'est le lieu où le climat et le sol se rencontrent avec un savoir-faire entièrement spécialisé dans un seul type de vin. En Provence, les vignes sont déjà plantées de manière à produire les raisins idéaux pour un vin rosé.

Travaux de vigne, vendanges, transport du raisin et pressurage, tout est orienté à 100 % vers la production de rosé. Cela détermine également l'avantage (de prix) que la Provence a avec ses domaines viticoles prestigieux tels que le Domaine Ott, le Château d'Esclans ou le Domaine Richeaume. Sans oublier les plus petites AOC voisines des Côtes de Provence comme Bandol ou Palette, qui promettent encore plus d'individualité, même avec du rosé.

Bella Italie

En Italie, les fiefs du rosé sont disséminés dans tout le pays. Au Falstaff Rosé Trophy Italie, trois Rosati se partagent le sommet à égalité de points : le Bardolino Chiaretto de Vigneti Villabella, produit spécialement pour l'hôtel de luxe « Villa Cordevigo », le « Aurea Gran Rosé » de Frescobaldi de Toscane et le « Five Roses Anniversario » par Leone de Castris des Pouilles. Ce dernier s'inscrit dans la grande tradition rosée du Salento, tout au bas du talon de la botte italienne.

A la fin de la Seconde Guerre mondiale, la demande des troupes d'occupation américaines pour le rosé appétissant dans les Pouilles était si grande que Leone de Castris est devenu un pionnier lorsqu'il s'agissait de mettre en bouteille un rosé : le premier millésime mis en bouteille date de 1943. C'est aussi une indication que ce n'était pas avant de craindre le déclin de la mode rose. Un bon rosé, élaboré avec compréhension, trouvera toujours son marché. C'est tout simplement un vin qui a du goût et qui se marie bien.