

# Höhenflug in Zartrosa

**WEINWISSEN (14):** Mal Aperitif, mal unkomplizierter Essensbegleiter, mal mit Eiswürfeln – der Rosé gewinnt immer mehr Liebhaber

**S**ommerzeit, Rosézeit. Im Urlaub, am Meer, auf den Terrassen der Bars öffnen viele derzeit gerne eine Flasche Rosé. Für Winzer Konrad Salwey (46) in Oberrotweil spielt dieser Wein eine große Rolle in der Familiengeschichte. Sein Vater hatte einst einen Hof im Glottertal, legte dort Spätburgunder-Reben an. „Am Anfang wollte er vor allem Rotwein machen, dann wurde er aber zum Weißherbstmacher“, sagt Salwey. Mehr als 15 Roséweine hatte der Vater in den 1970er Jahren im Sortiment. Sohn Konrad bietet heute nur noch einen Rosé vom Spätburgunder an. Doch die Liebe zu dieser Weinsorte hat er vom Vater geerbt.

„Der Rosé ist ganz klar ein frischer Sommerwein, weil er kühl getrunken wird. Wegen seiner leichten Gärungskohlensäure ist er oft etwas spritzig. Doch inzwischen schätzen Weinliebhaber den Rosé das ganze Jahr über: weil er ein sehr flexibler, unkomplizierter Wein ist. Er beißt sich mit keinem Essen, er passt zu Fleisch, zu Fisch, zu Nudelgerichten. Und der Wein ist leicht, der Alkoholgehalt liegt meistens zwischen 11,5 und 12,5 Prozent. Das ist nicht so viel, davon wird man nicht so schnell müde, und dennoch gibt es eine ausreichende Geschmacksfülle.“

Wir Deutschen sind natürlich beeinflusst von unseren französischen Nachbarn, die den Rosé seit Langem auch gerne als Aperitif trinken. Südfranzösische Roséhersteller in der Provence oder Rosés wie der Miraval der Hollywood-Stars Brad Pitt und Angelina Jolie haben einiges zur Bekanntheit dieses Weins beigetragen. Die Hersteller in Südfrankreich haben mit den Jahren ihren Stil verändert. Viele ihrer Ro-

sés sind heller geworden, ihre Farbtöne sind fast schon weiß oder kupferfarben. Diese sehr helle Roséfarbe kriegt man gerade auch hier bei uns in Baden mit dem Spätburgunder sehr gut hin.

Roséweine werden wie Weißweine hergestellt – nur aus roten Trauben. Weißherbst ist in Deutschland ein anderes Wort für Rosé: Allerdings darf man einen Wein nur Weißherbst nennen, wenn er aus einer einzigen roten Rebsorte gekeltert wurde und alle Trauben aus derselben Lage stammen. So verlangt es das deutsche Weinrecht.

Ich finde es sehr schade, dass der Begriff Weißherbst mehr und mehr aus dem Sprachgebrauch verschwindet.

Der Name stammt übrigens aus unserer Region, er ist entstanden aus der traditionellen Bezeichnung 'weißer Arbst' – einer hell gekelterten Spätburgundervariante, in der aber auch Riesling, Grauburgunder oder Silvaner drin waren.

Es ist interessant, wie sich der Ruf des Rosés gewandelt hat. Früher bezeichneten manche Kellermeister den Rosé als Abfallprodukt. Das lag daran, dass der Rotwein einst als das Edelste galt. Doch in der Weinbautechnik war man noch nicht so weit wie heute, die Trauben waren viel anfälliger für Edelfäule. Also hat man aus den gesunden Trauben Rotwein gemacht, aus den nicht mehr so guten Beeren kelterten die Winzer Rosé. Sie arbeiteten oft mit viel Restzucker. Die Folge: Es kamen liebliche, plumpe Weine heraus, die Kopfweh machten und dem Rosé ein schlechtes Image verpassten. Das ist passé.

Generell schmeckt Rosé nach hellroten Früchten: Nach Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere, manchmal kann man eine Note hellroter Grapefruit wahrnehmen.



**Sommersonne mit Rosé und Winzer: Konrad Salwey in seinem Garten**

FOTO: MICHAEL NEUBAUER

Die Farben der Rosés sind sehr unterschiedlich. Es gibt Roséweine mit kräftigen Rottönen. Ich persönlich finde, die Farbe sollte nicht so intensiv sein. Lachttöne oder Zwiebelchale, also ein leichtes Zartrosa, das sind für mich die vornehmsten Farben für diesen Wein.

Um diese Farben zu erreichen, muss der Winzer aufpassen, dass die Trauben nicht zu viel Sonne, sondern eher Schatten abbekommen. Denn nur wenn die Früchte geschützt bleiben, werden die Beerenhäute nicht zu dick. Je dicker die Häute der Trauben sind, desto mehr Gerbstoffe gibt es, und die sind zuständig für die Farbe und das Aroma des Rosés. Wir

selber lesen den Weinberg komplett, unser Rosé ist kein Saftabzug von Rotweinen, wir machen eine Ganztraubenpressung und arbeiten mit dem Wein so, wie er von der Presse läuft. Wir machen keine Mazeration, bei der man den Most mit den Beerenhäuten noch ziehen lässt.

Es gibt immer noch Vorurteile gegenüber diesem Wein. Männer sagen oft, das sei ein Frauenwein. Doch der Rosé erlebt einen Höhenflug. An heißen Tagen trinken ihn manche gern mit Eiswürfeln. Da würde ich zuerst die Eiswürfel ins Weinglas geben. Damit man nicht den Wein verdünnt, sondern das Eis veredelt.“  
*Aufgezeichnet von Michael Neubauer*