



Die Farbe der Rose

Rosa gilt als Farbe des Optimismus. Rosige Aussichten kann man sich aber auch schnell selber verschaffen. Mit einem Glas burgenländischem Roséwein.

Das halbe Dutzend ist voll: Zum sechsten Mal hat das GENUSS.MAGAZIN in Kooperation mit Wein Burgenland aktuelle Roséweine verkostet – und der Aufwärtstrend der vergangenen Jahre hat sich fortgesetzt. Der Jahrgang 2012 stellt sich auch bei den farblichen Zwischentönen als ein sehr guter heraus. Ein schöner Sommer und ein langer, idealer Herbst sorgten für komplett ausgereifte Rotweine mit schöner Gerbstoff- und Fruchtstruktur. Die kühlen Nächte erhielten die Frische in den Trauben. Das Ergebnis: Noch nie war das Niveau bei der Roséverkostung so hoch wie heuer. Es gab kaum Ausreißer nach unten und auch der Schnitt war beachtlich, weil wir besonders viele animierende Weine mit Zartheit und Finesse kosten durften.

Animierend, zart, finessenreich

Feministinnen ist die Einkleidung der weiblichen Babys in rosa Strampler und Jäckchen wohl ein Gräuel. Trotzdem: „Animierend, zart, finessenreich“ – nicht umsonst wird die Farbe Rosa mit Weiblichkeit assoziiert. Aber auch mit Jugend und Romantik, mit Genussfähigkeit, Zuneigung und

Hingabe. Hingabe verlangt der Roséwein weniger von seinen Trinkern als von seinen Machern. Um wirklich guten Rosé zu erhalten, wird es kaum ausreichen, den frei abfließenden Saft von roten Trauben zu vergären. Restlverwertung ist zwar beim Essen sehr in und absolut angebracht, beim Wein aber wird aus Übriggebliebenem nur selten eine Delikatesse. Erfolgversprechender ist es, wenn rote Trauben von vorneherein für frühe Lese und schnelles Abpressen bestimmt werden. Dann erhält man die Verbindung aus frischer Frucht und lebendiger Säure, die kulinarisch so extrem vielseitig einsetzbar ist. Sagt man nicht auch Frauen nach, multitaskingfähig zu sein?

Der dritte Musketier

Rosé ist der dritte Musketier unter den Stillweinen. Die Verbindung der Frische eines Weißweins mit der Statur eines Rotweins eröffnet kulinarische Felder, welche die anderen beiden nicht so gut beackern können. Geräucherte Fische und Rosé (ob still oder prickelnd): ein Gewinn! Rosé zu Rohschinken: eine Bank! Rosé zu Eiergerichten: das einzig Wahre! Rosé als Aperitif oder einfach so: très charmant! Rosé zu Grilladen – auch Fisch und Gemüse – und seinen Beilagen: what else? Da gilt durchaus das Motto der drei edlen Streiter für Recht und Gerechtigkeit: Einer für Alle! Christian Zechmeister, der als Geschäftsführer von Wein Burgenland den Überblick über alle Entwicklungen hat: „Mittlerweile hält Roséwein bei einem Anteil von fast drei Prozent an der Gesamtproduktion des Burgenlandes. Das klingt zwar nicht nach viel, aber wenn man bedenkt, dass es noch vor zehn Jahren nur ein Prozent war ... Ich dachte selber nicht, dass Rosé einmal so populär wird, aber die Gastronomie verlangt nach immer mehr. Und wenn ich mir die diesjährige Verkostung anschau: zu Recht.“

Die Farbe des Rosés

Rosa ist keine Farbe, die im natürlichen Lichtspektrum vorkommt, sondern eine Mischung aus Rot und Blau. Das lateinische Wort „Rosa“ bezeichnet die Edelrose, und tatsächlich findet man die Farbe bei etlichen Blüten. Unter den verkosteten 2012ern herrschte ein helles, zartes Rosa vor, wenige Exemplare waren kräftig Pink. Das liegt – so paradox das klingen mag – an der tollen Reife der Rotweintrrauben. Mit zu viel Farbextraktion würden auch die Gerbstoffe ausgelaut, die wir im Roséwein weniger schätzen als im Rotwein. Daher war 2012 eine kurze Maischestandzeit angeraten. Die besten Weine bestechen mit präziser, fein ziselierter Frucht, einer gewissen Rassigkeit und einem stimmigen Gesamteindruck. Wir haben uns heuer entschlossen, eine eigene Kategorie für liebevolle Weine mit mehr als sieben Gramm Restzucker einzuführen – und sie waren besonders charmant und angenehm. Die guten Extraktwerte lassen auch diese Weine keinesfalls süß oder gar klebrig erscheinen. ▶



Verkostungsinfo

80 Roséweine des Jahrganges 2012 aus dem Burgenland wurden in den Kategorien trocken, lieblich und prickelnd verkostet. Herzlichen Dank an das Team von Wein Burgenland für die großartige Kooperation.

Die Jury

- ▶ Markus Hareter, Wein Burgenland
- ▶ Verena Klöckl, Landwirtschaftskammer Burgenland
- ▶ Sigrid Kügerl, Weinakademikerin
- ▶ Alexander Lupersböck, Weinakademiker
- ▶ Matthias Siess, Obmann Wein Burgenland
- ▶ Christina Spangl, Burgenländische Landesregierung
- ▶ Gerhard Steindorfer, Landwirtschaftskammer Burgenland
- ▶ Christian Zechmeister, Geschäftsführer Wein Burgenland

Trophysieger	Trophysieger	Trophysieger
 <p>Rosé trocken: Franz & Elisabeth Lentsch</p>	 <p>Rosé lieblich: Franz & Elisabeth Lentsch</p>	 <p>Rosé prickelnd: Weingut Mad</p>
Rosé trocken		
3 Gläser	3 Gläser	3 Gläser
<p>Franz & Elisabeth Lentsch, Podersdorf (Trophysieger)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Blaufränkisch Rosé € 4,50 ▶ Zwiebelschalensfarbe; Frisch und fruchtig nach Limette und rosa Grapefruit, lang, saftig, grazios, blumig, verspielt und erfrischend – was will man mehr? 	<p>Franz & Elisabeth Lentsch, Podersdorf (Trophysieger)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Cuvée Rosé € 4,50 ▶ Ansprechende Nase nach Cassis, sehr duftig. Feine Würze, animierend-lebendig, präzise und harmonisch, feinherber Abgang. 	<p>Weingut Mad, Oggau (Trophysieger)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pink Blissante € 8,50 ▶ Zartrosa; schöne Perlage; reife Kirschen und Erdbeeren, dezent und elegant, bleibt lange am Gaumen, gute Balance zwischen Frische und Kraft.
<p>Kreiler, Purbach</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Blaufränkisch Rosé € 5,- ▶ Kräftiges Rosa; Apfel und Limette, Kirsche und rote Ribisel, alles reif und saftig, rund, mit einem Hauch Minze und eleganter Säure abgerundet. 	<p>Winzer Domaine Pöttelsdorf, Pöttelsdorf</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Blaufränkisch Rosé € 5,40 ▶ Riecht nach Eukalyptus und Pfirsich, dazu eine Handvoll Beeren; am Gaumen präzise, klar und stimmig, eher breitschultrig angelegt. 	<p>Michlits Stadlmann, St. Andrä</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rosé Frizzante € 5,- ▶ Duftig frisch, würzig fruchtige Anklänge, feine Perlage, harmonisch, Trinkspaß, der feinherbe Abgang rundet das süßliche Bild am Gaumen ab.
<p>Artisan Wines, Halbturn</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pure Rosé € 5,80 ▶ Blassrosa; verhaltener Duft; Kirsche, Erdbeeren, Zitrus; recht sanft und geschmeidig, überraschende Länge, hat durchaus Finesse. Fruchtig, würzig, sogar rauchig, harmonisch. 	<p>Stephano Das Weingut, Deutsch Schützen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Blaufränkisch Rosé Miranda, € 8,- ▶ Präzise Beerenfrucht, mineralische Anklänge, glasklare Aromatik, feincremige Stilistik, harmonisch und fruchtig. 	<p>Bauer-Pörtl, Unterpetersdorf</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rosé Frizzante € 7,50 ▶ Helle Zwiebelschalensfarbe. Eleganter Stil, dezente Frucht, harmonisches Zucker-Säure-Spiel, feines Mousseux harmonisch, rund, balanciert und gut strukturiert.
<p>Mariel Konrad und Martina, Wulkaprodersdorf</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rosé € 5,50 ▶ Dezentere Duft, nach Waldbeeren. Elegant, fein, zarte Aromen, grasig, beerig, gute Harmonie, feinherber animierender Abgang, knackige Säure. 	<p>Weingut Wagentristl, Grosshöflein</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Blaufränkisch Rosé € 5,90 ▶ Feine Nase, dezente Frucht; verspielt, sauber und rassig, angenehmes Süße-Säure-Spiel, füllig und weich. 	<p>Josef Unger, Halbturn</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rosé Frizzante € 6,10 ▶ Dezente Beerenfrucht, etwas grasig, dazu Honigmelone, fein fruchtig, gehaltvoll, harmonisch mit süßlichem Finale.
<p>Josef Unger, Halbturn</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Lehdorf Rosé € 5,10 ▶ Tolle Kirschrucht, Hauch Brombeeren, blättrige Würze. Harmonische Balance zwischen Frucht und Säure, sehr animierend, gediegen, saftig, stimmig. 	<p>Hans Gangl, Illmitz</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Zweigelt Rosé € 4,50 ▶ Hellrosa; sehr beerig und zitronig, ausgeprägte klare Frucht mit zitronigem Touch, die lebendige Säure gleicht den Restzucker gut aus. 	<p>Artisan Wines, Halbturn</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pure Rosé Frizzante € 7,50 ▶ Reife süße Brombeeren und reife Erdbeeren, cremig, mundfüllend, straffe Säurestruktur, mittlere Länge.
<p>Juliana Wieder, Neckenmarkt</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rosé € 6,- ▶ Grüner Apfel; rund und geschliffen, reife Erdbeeren und sogar Brombeeren; saftig, metallische Säure poliert, animierend, einladend. 	<p>Weiss-Taschner, Gols</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rosé € 4,20 ▶ Kräftige Zwiebelschalensfarbe. Prickelt am Gaumen, stahlig, rassig, feinherb, erfrischend. Getragen von präsender Säure. 	<p>Remushof Jagschitz, Oslip</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rosé Frizzante € 7,- ▶ Pink; saftige Frucht mit süßem Nachklang; schöne Reife zieht sich durch, Ribisel, Erdbeerzuckerl, anregend, macht Spaß, cremig im Abgang.
<p>Hareter Thomas, Weiden/See</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rosé € 4,90 ▶ Hellrosa; parfümierte Nase; Kirschen, Wacholder, Walnuss - aufregendes Aromenspiel. Gute Länge, getragen, schöner Esswein. 	<p>Kugler – Vinum Saxum, St. Margarethen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rosé „Drink Pink“ € 5,50 ▶ Der Softdrink unter den Rosés: beerige Frucht, süßlich, dazu hohe Säure, gut eingebunden, spaßig. 	<p>Sektellerei Gebrüder Szigeti, Gols</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rosé Brut € 11,80 ▶ Dunkle Farbe. Himbeere und Waldbeeren, Weichselgelee, pikant, Pfeffernote, stark prickelnd, fast laut. Ausdrucksvoll.

Sentimentalität und Optimismus

In der Kategorie der prickelnden Rosés waren die Besten extrem knapp beieinander. Das machte ein Stechen notwendig, ein Duell, wie es die Musketiere ja fast ständig absolvierten. Manchmal hatten die lässigen Herren dabei – so wie die Verkostungsjury – ein Glas Wein in der Hand. Unsere Absichten waren aber viel friedlicher und das Ergebnis sollte kein böses Blut machen.

Schäumender Rosé ist ja sozusagen die Übersteigerung der Lebensfreude, des Genusses, des Optimismus. Ein Hauch Dekadenz ploppt mit jedem zerplatzenden Kohlensäurebläschen beim Roséschaumwein leise aus dem Glas – herrlich! Schließlich ist Rosa auch die Farbe des Realitätsverlustes und der Sentimentalität. Wer weiß, ob wir nicht irgendwann einmal voller Sentimentalität auf den Jahrgang 2012 und seine großartigen Weine zurückblicken werden. Während ich diese Zeilen schreibe, schneit es vor dem Fenster noch immer – obwohl wir bereits Anfang April haben. Der Frühling will und will sich nicht einstellen, vom Sommer wagt man nicht einmal mehr zu träumen. Zeit, mir eine Flasche burgenländischen Rosé aus dem Keller und damit den Sommer ins Glas zu holen, um mir endlich rosige Aussichten zu verschaffen. 



Trinken Kolumne

Text Walter Kaltzin



Am sequide bistonseque

Torectur archilit lam esed quist, te nest, siminim aximus consecitiae vendiatios derit parum sero voloritium quodipsunte estrumqui ad maximendem eosapicil exerspero blab idestis voles dolupic iendam quatur sundictem re re occabor emolent eceroviducia quia etur, exerum eatem dolorum es conectore si consent, excea quat maxim sit, seque num ullupta tiberis num experunt fugit vel ius, que ipsum facestrum volo blabori beribero dolorep erspid mos pa dolupti sunt acia del inullaut venihil illaut libus, vent mod everate everum asita vollent.

Voluptatis minullaut ipsam eiuntur?

Agniendel incurit officip icimus autam restem fugitia doluptiae corum sit quatatur modi qui dolorehent ma perum ent ut repelictur?

Runtecea nobisit eos es sunt porpore hendelliquas enderunto endusam doles sedio. Rorreriorum hariant estiber ferumquiasi dio blab iur alis nobitem poreribus ex estrumqui

officip sandelenimi, iust quam ab inctam, si blaceptatur? Ra num esti reicipsam quias nulpa verrovit quo delisci mil-labo riorum qui coreper ferrorem rerunt expedis debis undam, aut officaborror rehent, to volorem periandio dent. Ibus, occustrum evernatis aut aut ut lab in nusamet excessistrum im hitiistia int eos eiur acipsania nem ataquis vel in pe se providi aut quam velendi cullese nitis dias apictorum quas et undande liquid elenimpos vidipsus quis et modistem liquo qui aut molut molore sit, od que velent architatur? Ipsam labor sum ratur reprori antempor mo valor as re vero ma nimi, eosamus, tenias a ipsam eostotatur? Qui aliaectem verchicil in nis rehendit lam ad quas mos etures maximet quae pratiae cone inimet ditae eossinccion cusamus apitem quo dolo vello tem velluption pa consequi berum que iunto volorpor ere landeliberit ex eaquunt dolo te alictat ureporem. Laborpos audi velignim quia in net dus aceprehendis consernam quidella nat et, te cupatatio. Dus ex earcia nis 