

# Die Weinwelt in Rosa

Die Schweizer Weinjournalistin Chandra Kurt hat eine kleine Ehrenrettung des Rosé geschrieben. Die Autorin über Frauenfarben, Weinüberschüsse und eine Entdeckung in Österreich.

Roséwein wird von vielen Weinliebhabern nicht ernst genommen. In Ihrem Buch «Drink Pink» schildern Sie einen Dialog zwischen Gast und Wirt. «Nein, wir führen nur Weine», sagt Letzterer auf die Frage nach einem Rosé süffisant. Woher rührt das schlechte Image?

**Chandra Kurt:** Sicher auch daher, dass viele schlechte Rosés produziert wurden und immer noch werden, als Abfallprodukt des Roten sozusagen. Roséweine haben aber auch keine Lobby, über sie wird kaum geschrieben. Ausserdem gilt Rosa halt einfach als Frauenfarbe. Es sind also mehrere Faktoren, die dazu beitragen, dass Rosé in der Weinwelt nicht ernst genommen wird.

Das scheint sich allmählich zu ändern, in Ihrem Buch ist vom «pinkfarbenen Trendgetränk» die Rede, und Anfang April fand in der Steiermark das 1. Roséweinfestival statt.

**Kurt:** Ja, ich staune, wie viele neue Rosés in letzter Zeit lanciert wurden, da kommt ein Produzent nach dem andern, sogar Veuve Clicquot bringt jetzt einen Brut rosé.

Warum diese Entwicklung?

**Kurt:** Es sieht aus, als wollten die Winzer, oft angesehene Häuser, beweisen, dass auch ein Rosé gut sein kann. Viele dieser Lancierungen kommen aus der Neuen Welt, wo der Rosé bisher wenig bekannt war. Sie erschliessen sich damit auch neue Märkte

Nebenprodukt nicht viel. Heute ist es anders. Grundsätzlich gibt es zu viel Wein, die Produzenten müssen sich etwas überlegen und können nicht irgendetwas abfüllen. Deshalb sagen sich jetzt viele: Machen wir doch anstelle einer Zweitlinie einen guten Rosé. Der Rosé ist ein Thema geworden wegen des Weinüberflusses.

Haben Sie am Roséweinfestival neue Erkenntnisse gewonnen?

**Kurt:** Ich habe dort für mich den Schilcher entdeckt, einen Rosé aus der Steiermark, von dem bin ich richtig Fan. Er ist sehr säurebetont, deshalb dürfte er es in der Schweiz schwer haben. Aber das ist ein sehr charaktvoller Rosé. Überhaupt hat mich Österreich beeindruckt, Chapeau!

Sie sprechen in Ihrem Buch vom Rosé als unkompliziertem Wein. Da ist der Konsument wohl nicht bereit, allzu tief in die Tasche zu greifen, wie etwa für einen lagerfähigen Roten.

**Kurt:** Die Preise sind etwas gestiegen, unter 10 Franken findet man nicht mehr viele. Ich würde sagen, der Durchschnitt bewegt sich zwischen 12 und 14 Franken, drüber sind die Champagner. Es ist tatsächlich so, dass man Rosés nicht gross beiseite legen sollte, das ist ein Wein für die Saison. Trotzdem ist es ein Trugschluss, beim Rosé von «Easy drinking» zu reden, einfach weil man ihn jung und vor allem zum Apéro trinkt. Die Provenienz-Rosés sind



## Triumvirat

### Rimbau

Château S  
d'Aille, Fr  
Einladen  
Auftrak  
einen  
einen  
denke  
auf de  
Seite a  
tische  
schung  
men fi  
elegan  
leichtf



wenn in jedem Trop  
perbes Fruchtpaket  
und erfrischend im  
Klassiker aus der Pr  
semblage aus Syrah  
und Cinsault.

## Artazuri

Bodegas y  
Artazuri, S

Leuchten  
Süss, kna  
takt, der  
schen u  
Rosen



Im Ca  
saftige  
eine F  
mit je  
bach  
kann.  
Abga  
frucht

miniert. Ein temper  
Rosé aus Navarra,  
Durst löscht. Reine  
(spanisch für Gren

## Churer Herold