



Bild: Michel Canonica

festivals 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. Das ist aber nur möglich, weil die klassischen Rosé-Regionen in Europa geschlafen haben.

Welches sind denn diese klassischen Rosé-Gebiete?

Kurt: Sicher die Provence, wo Rosé über siebzig Prozent der gesamten Weinproduktion ausmacht. Dann das südliche Rhone-Gebiet und Languedoc-Roussillon mit der bekannten Appellation Tavel. Sehr spannend ist die Steiermark mit dem Schilcher, den man hierzulande aber kaum kennt. Aber in Italien zum Beispiel gibt es nicht wirklich eine Rosé-Tradition, das kommt jetzt erst langsam. In der Schweiz ist der Cèil de Perdrix aus Neuenburg der Klassiker.

Braucht der Rosé besondere klimatische Bedingungen?

Oder provozierender gefragt: Ist er einfach eine Notlösung, wenn der Jahrgang zu schlecht war für einen gehaltvollen Roten?

Kurt: Es war tatsächlich oft so, dass man in schlechten Jahren während des Einmajsensens etwas Flüssigkeit abgesehen hat, damit der Wein konzentrierter wurde. Ein bisschen Farbe hatte aber diese Flüssigkeit schon aufgenommen, und daraus wurde dann der Rosé. Dabei ist aber klar: Wenn das Hauptprodukt nicht super ist, ists auch mit dem

beret, allzeit 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 Provence-Rosés sind eher alkoholarm, aber die meisten neuen haben um die 13 Volumenprozent.

Wie stehts mit dem Rosé zum Essen?

Kurt: Am besten vergegenwärtigt man sich, woher der Rosé traditionell stammt. Provence, das heisst mediterrane Küche, Olivenöl, Fisch. Auch zu asiatischer Küche passt Rosé sehr gut, dann zu Grilladen, die ohne Sauce serviert werden. Es sollte einfach keine zu schwere Küche sein mit Butter- und Rahmsaucen, das würde den Wein erschlagen.

Ihr Buch präsentiert achtzig Weine aus aller Welt. Eine kleine Ehrenrettung des Rosé?

Kurt: Ich schreibe gern über Dinge, die nicht schon in aller Munde sind. So bin ich auf den Rosé gekommen und habe schnell festgestellt, dass das eben doch ein Markt ist. Das hat auch das Festival bestätigt, das höchstwahrscheinlich auch nächstes Jahr wieder stattfinden wird. Ich finde, der Rosé ist der einzige Wein, den man auch mit dem Auge kauft. Nehmen Sie drei beliebige Flaschen, und Sie haben drei völlig unterschiedliche Farböne. Natürlich gibt es auch beim Weisen Nuancen, aber die Bandbreite ist beim Rosé viel weiter.

Interview: Bedit Hanimann

Rosen denken im Gaumen eine Frische, die mit jedem Berührungsaufnahme kann. Vinös in Abgang, wobei fruchtige Seite miniert. Ein Temperamentv Rosé aus Navarra, der jeder Durst löscht. Reiner Garnat (spanisch für Grenache).

Churer Schilcher Heroldswinger

Volg, Schweiz. Rostfarben. Rassig. Auftakt mit Kirs und Pfeffernoten. Im Gaumen ungeschliffen schmelzhaft und delikat. Man hat sogar das Gefühl, etwas Kaffee zu trinken. Es sei betont, dass die Frucht dominiert. Erdbeergelee p Kräftig der Abgang. Ein viru Rosé mit Schmelz und Tiefe. Sehr spannend. 90 Prozent noir und 10 Prozent Pinot von der gleichen Parzelle.

Schilcher Exklusiv

Erzherzog Johann Weine, Österreich. Trockener Auftakt an Steinobst überlässt. Im Gaumen Limetten und P Grapefruit erinnern. Ein Wein, dessen Säure alles überbe – was typisch diese Art Wein ist, das Finale. Entdeckt sogar zent salzige Aromen und hat im Gaumen den Geschmack von Saueschen. Weststeirische Spezialität aus der Wildbachertraube