

# Rosa Zukunft für Rosa Wein

**D**ass Rosé in vielen Gebieten Italiens hergestellt wird, erkennt man schon an der Zahl von 210 Produzenten, die diesen Weintyp anbieten. Die Veranstaltung „Italia in Rosa“ im letzten Juni in Moniga del Garda, einem zur Provinz Brescia am Gardasee gelegenen Ort, stand ganz im Zeichen des Rosés. Hier besitzt Rosé ohnehin eine lange Tradition. Insgesamt waren 18 Regionen vertreten. Die meisten Weine kamen aus Apulien, den Abruzzen, der Lombardei, Südtirol und dem Trentin. Kritisch meinte der Journalist Luca Angelini in der Zeitung *Corriere della Sera*, „man

Nach Jahren in einer untergeordneten Rolle scheint Rosé-Wein glücklichen Zeiten mit Wachstum entgegenzugehen. Unsere Experten stellen einige dieser Weine vor

sei das Risiko eingegangen, sich eher zu einer Beerdigung als zu einer Feier zu versammeln“. Es wurde jedoch ein großartiges Fest. Dies gilt mit Blick auf die 260 vorgestellten Weine, den großen Erfolg beim Publikum und vor allem, dass man einer befürchteten Beerdigung

entgangen war. Noch kurz zuvor hatte eine offizielle Erklärung der EU, die später zurückgezogen wurde, die Anhänger des Rosés das Schlimmste befürchten lassen. Der Vorschlag wollte die Herstellung von Rosé ermöglichen, die als Fälschung angesehen wird und seit mehreren Jahrhun-

derten, wenn nicht sogar Jahrtausenden, überholt zu sein schien. Man sollte rote und weiße Weine mischen dürfen.

*Corriere della Sera* schrieb dazu: „Es handelt sich um das übliche Geschenk an die Großindustrie zu Lasten derer, die Qualität, Terroir und Tradition zu bieten haben.“ Zum Glück legten die Bürokraten in Brüssel auf Druck zahlreicher Produzenten, Konsortien und Landwirtschaftsverbänden vieler Länder, allen voran Italien, den Rückwärtsgang ein. Der Vorschlag wanderte in den Papierkorb. So konnte man in Moniga del Garda auf eine rosige Zukunft des Rosés an-

## Tränender Wein

Das Panschen des Rosés und seine Fälschung durch das Mischen von weißem und rotem Wein existierten schon vor langer Zeit. Bereits 1549 berichtete Sante Lancerio davon. Er war Arzt, Önologe und als Weinberater von Papst Paul III. Farnese stets auf der Suche nach großen Weinen. Lancerio spricht oft über „Lacrima“ (= Tränen) und Rosé. Von Lacrima spricht er, weil die roten Trauben ihren Saft wie Tränen laufen lassen, wenn man sie im Zuber nur ganz leicht drückt, bevor sie langsam ihren kostbaren Nektar tropfenweise frei setzen. „Die besten Lacrima- und Rosé-Weine kommen aus Somma“, schrieb der berühmte Weinkenner vor fast fünf Jahrhunderten. „Sie werden aber häufig mit weißen und roten Weinen gefälscht.“



stoßen. Nach einer Prognose für den Weltmarkt, die auf der letzten Vinexpo, der in zweijährigem Turnus stattfindenden Weinmesse in Bordeaux, vorgestellt

wurde, wird der Markt für Rosé in den sechs Jahren von 2007 bis 2012 um 17,7 % gewachsen sein. Dies ist wesentlich mehr als die 7 % prognostiziertes Wachstum für den Weißwein

und 5 % für Rotwein. Nach den Zahlen, die in London bei einer weiteren wichtigen Weinveranstaltung genannt wurden, stieg der Absatz von Rosé allein in England von März 2008

bis März 2009 um 11 %, vor allem durch den Verkauf von Wein der gehobenen Kategorie und nicht etwa von Wein zu Kampfpreisen. Noch euphorischer sieht die Prognose

## Für Sie ausgewählt

**Montepulciano d'Abruzzo  
Doc Cerasuolo 2008  
Cantina Colle Moro**  
Via del Mare 35/37  
I-66030 Frisa (Ch)  
Tel. +39.0872.58128  
Fax +39.0872.58288  
www.collemoro.it  
4 Euro

Farbe von reifen Kirschen. Feiner Duft von Waldfrüchten, Apfel und dahinter einer Lakritznote. Im Geschmack frisch mit einer Note von Waldfrüchten.



**Montepulciano d'Abruzzo  
Doc Cerasuolo 2008  
Citra**  
Contrada Cucullo  
I-66026 Ortona (Ch)  
Tel. +39.085.9031342  
Fax +39.085.9031332  
www.citra.it  
5 Euro

Kräftiges Rosa mit leuchtenden Reflexen. Duft mit Noten von Erdbeere und Kirsche. Angenehme Säure am Gaumen, sowie Töne von roter Frucht und Würznoten.



**Montepulciano d'Abruzzo  
Doc Cerasuolo 2008  
Terra d'Aligi**  
Contrada Piano la Fara 90  
I-66041 Atesa (Ch)  
Tel. +39.0872.897916  
Fax +39.0872.897813  
www.terradaligi.it  
5 Euro

Kräftiges Rosa mit rubinroten Reflexen. Deutlicher Duft von Kirsche und Erdbeere mit vegetativen Noten. Im Geschmack ausgewogen mit einem langen Finale.



**Bardolino Doc Chiaretto  
Classico "Ca' Vegar" 2008  
Castelnuovo del Garda**  
Via Palazzina 2  
I-37014 Castelnuovo del Garda (Vr)  
Tel. +39.045.7570522  
www.cantinacastelnuovo.it  
5,20 Euro

Kräftiges, helles und leuchtendes Rosa. Betörender Duft von roter Frucht, Gewürzen und Erdbeere. Weich und ausgewogen im Geschmack mit einem langen Finale.





## Wein der Fremdenlegion

Die Fremdenlegion wurde 1831 von Louis Philipp gegründet. Sie nahm Personen jeglicher Herkunft und Schicht auf. Seit einiger Zeit gibt es dort ein Projekt mit dem Namen „Coups de Coeur“. Mit ihm soll Geld in die Kassen kommen, mit dem Personen in Not, pensionierten Legionären sowie Legionärsinvaliden geholfen werden soll. Für das Projekt begannen sie, Wein und andere Dinge aus eigener Produktion zu verkaufen. Zwei Weine werden angeboten, die zur Denomination Côtes de Provence

AOC gehören. Der eine heißt „Esprit du Corps Rouge“, der andere „Esprit du Corps Rosé“. Die Trauben für die Weine stammen von den 40 ha eines Weinguts in Puylobrier in Südfrankreich. Auf dem Weingut leben rund 100 Legionärs-Invaliden. Die dortigen Weine entstanden „durch die Arbeit von Ausländern, die nicht durch eine Gabe von Blut zu Franzosen wurden, sondern durch das Blut, das sie für Frankreich vergossen haben.“ Unter [www.legion-boutique.com](http://www.legion-boutique.com) kann man im Internet mehr über das Projekt erfahren.

einer englischen Weinzeitschrift aus, die ein Wachstum von 50 % für die nächsten drei Jahre erwartet. Wenn die Zahlen tatsächlich einträfen, wäre dies ein Grund für ein riesiges Fest, insbesondere in Frankreich, dem unangefochten größten Produzenten von Rosé-Wein und auch dessen größter Exporteur.

**Die Temperatur zwischen Tag und Nacht schafft im Trentin und Südtirol die Bedingungen für Trauben für den Rosé.**

Auf jeden Fall ist es positiv zu bewerten, dass alle an die Zukunft des Rosés glauben.

In Italien sind die entsprechenden statistischen Zahlen noch nicht ganz eindeutig; doch eines steht fest: 15 % des Weinabsatzes entfallen auf Rosé. Einen großen Anteil davon nimmt Sekt ein, denn der perlende Rosé steht ganz hoch auf der Beliebtheitskala. Der stille Rosé bewegt sich etwas langsamer und mit einer

gewissen Zurückhaltung nach oben. Zurückhaltend sind vor allem Verbraucher in Italien, wenn sie einen frisch produzierten Rosé vor sich haben. Deshalb betätigen sich viele italienische Hersteller verstärkt auf dem ausländischen Markt. In der sich in den letzten Jahren positiv entwickelnden Weinkultur gehört eine falsche Auffassung von Rosé zu den am schwierigsten auszurottenden Vorurteilen. Viele Verbraucher sind noch

## Passender Wein zu Tomatensoße

Rosé besitzt eine große Anpassungsfähigkeit. Als weniger strukturierter Wein kann er bei 8-10 Grad als Aperitif getrunken werden. Er ist der ideale Begleiter zu Pizza, und er harmoniert gut mit Tomaten, für die sowohl roh oder gekocht nur schwer ein passender Wein zu finden ist. Genau deshalb harmoniert ein Rosé auch gut mit Nudeln mit

Tomatensoße. Selbst zu Schinken und Salami und anderen „fetten“ Würsten sowie zu Gemüseauflauf passt er gut. Geradezu perfekt ist die Verbindung mit Fischsuppe oder mit würzig-aromatisch zubereitetem gebackenem Fisch. Eine gelungene Kombination erreicht man in jedem Fall mit Rosé und Pilzgerichten. Sehr gut passt er auch zu frischem Käse.

### Basilicata Igt Rosato "Le Ralle" 2008

**Alovinì**  
Via Gramsci 30  
I-85013 Genzano di Lucania (Pz)  
Tel. +39.0971.776372  
[www.alovini.it](http://www.alovini.it)  
5,90 Euro

Intensiv und leuchtend rosa. Im Duft frische vegetative Noten, dahinter Brombeere und Erdbeere. Im Geschmack ein schönes Gleichgewicht von Säure und Alkohol. Kräftiger Wein.



### Salento Igt Negroamaro Rosato 2008

**Mocavero**  
Strada Comunale Esterna  
Mallacca Zumari  
I-73010 Arnesano (Le)  
Tel. +39.0832.327194  
[www.mocaverovini.it](http://www.mocaverovini.it)  
6 Euro

Intensives, leuchtendes Rosa. Duft von Brombeere und Erdbeere mit einer leichten Lakritznote. Am Gaumen weich und anhaltend. Im Finale eine schöne Bitternote.



### Salento Igt Negroamaro e Malvasia "Elfo" 2008

**Apollonio**  
Via San Pietro In Lama 7  
I-73047 Monteroni di Lecce (Le)  
Tel. +39.0832.327182  
[www.apolloniovini.it](http://www.apolloniovini.it)  
6 Euro

Zurückhaltendes Rubinrot. Duft von Erdbeere und Kirsche mit einer leichten Lakritznote. Im Geschmack eine angenehme Frische. Mittlerer Abgang mit Noten von frischem Gras.



### Salento Igt Negroamaro Rosato 2008

**Cantele**  
Via Vincenzo Balsamo 13  
I-73010 Guagnano (Le)  
Tel. +39.0832.705010  
Fax +39.0832.705003  
[www.cantele.it](http://www.cantele.it)  
6 Euro

Leuchtendes Rosa mit fast violetten Reflexen. Duft von Walderdbeeren und Cassis sowie leichte Lakritznote und vegetative Töne. Im Geschmack frisch mit einem fruchtigen Finale.





## Edle oder profane Herkunft?

Die erste offizielle Existenz von Rosé stammt aus dem Jahr 1670. In jenem Jahr besuchte Ludwig XIV. gelegentlich die große Baustelle der Residenz von Versailles. Dabei kam er hier und da mit den Bauleitern und verschiedenen Arbeitern ins Gespräch. Ein mit Graben beschäftigter Arbeiter bot dem Unbekannten ein Glas Wein aus seiner Heimat in der südlichen Champagne an. Es handelte sich um einen Pinot Noir, den man schnell gepresst und fertig gestellt hatte, um ihn auf Karren nach Versailles zu transportieren. Dieser Rosé gefiel dem Herrscher so gut, dass er von da an niemals auf seiner Tafel fehlen durfte. Im Süden Italiens erzählt man sich eine andere, eher volkstümliche Geschichte über die Entstehung des Rosés. Danach handelt es sich bei Rosé um nichts anderes als einen Rotwein, der mit Quellwasser gestreckt wurde, um ihn mit allen Möglichkeiten kühl zu halten. Er war ein erfrischender Wein, der während der Feldarbeit in großen Mengen getrunken wurde.

**Die Reben des Salento im Buschbaumsystem sind schwer zu bearbeiten, belohnen aber mit guten Trauben.**

immer davon überzeugt, dass Rosé als Mischung von weißem und rotem Wein entsteht. In Wirklichkeit wird er aus dunklen Trauben herge-

## Für Sie ausgewählt

**Salento Igt Rosato "Brunera" 2008**  
**Cooperativa Agricola Erario**  
 Strada VII Ter Km 1  
 I-74024 Manduria (Ta)  
 Tel. +39.0999.794407  
 www.agricolaerario.it  
**6,30 Euro (in Italien)**

Nicht sehr kräftiges, aber leuchtendes Rosa. Ausgeprägter Duft mit Aromen von Kirsche und am Ende florealen Töne. Gute Struktur im Geschmack mit Noten von Mandeln.



**Puglia Igt Rosato "Cummerse" 2008**  
**Cantina Sociale Locorotondo**  
 Via Madonna della Catena 99  
 I-70010 Locorotondo (Ba)  
 Tel. +39.080.4311644  
 www.locorotondodoc.com  
**6,40 Euro**

Kräftiges Rosa mit rubinroten Reflexen. Duft von roter Frucht sowie frische vegetative Noten. Am Gaumen gefällig, mittlere Struktur. Leichte Bitternote im langen Finale.



stellt, die mit größter Sorgfalt kultiviert und verarbeitet werden. Rosé erfordert von jedem, auch einem sehr erfahrenen Kellermeister, viel Aufmerksamkeit. In der Vergangenheit waren allerdings auch etliche „Panscher“ am Werk, die

den Verbrauchern Wein vorsetzten, der nicht ganz astrein war. Noch immer glauben viele Leute, der Rosé sei der kleine Bruder von Rot- und Weißwein, weder Fisch noch Fleisch. Tatsächlich ist er aber ein durchaus ernst zu nehmen-

## Für Sie ausgewählt

**Montepulciano d'Abruzzo Doc Cerasuolo 2008**  
**Fattoria La Valentina**  
 Via della Torretta 52  
 I-65010 Spoltore (Pe)  
 Tel. +39.085.4478158  
 Fax +39.085.4478158  
 www.fattorialavalentina.it  
**7,60 Euro**

Rosafarben mit kupferfarbenen Nuancen. Duft von roter Frucht, Erdbeere und Karamell-Noten. Eine gut ausgewogene Säure am Gaumen mit einer leicht süßlichen Komponente.



**Bardolino Doc Charetto Classico "Campo delle Rose - Ca' de' Rocchi" 2008**  
**Casa Vinicola Tinazzi**  
 Via delle Torbiere 13  
 I-37017 Lazise (Vr)  
 Tel. +39.045.6470697  
 www.tinazzi.it  
**7,90 Euro**

Leuchtend Rosa mit schönen Reflexen. Aromen von Kirsche, Banane, Wiesengras und Veilchen. Säure und Alkohol im Geschmack gut ausgewogen. Vegetative Töne und Erdbeere im Finale.



**Alto Adige Doc Lagrein Rosato 2008**  
**Muri - Gries**  
 Piazza Gries 21  
 I-39100 Bolzano (Bz)  
 Tel. +39.0471.282287  
 Fax +39.0471.273448  
 www.muri-gries.com  
**8 Euro**

Farbe von Zwiebelschale mit Tendenz zu orange. Duft von Himbeere und Brombeere, im Finale Rosenblüten. Am Gaumen Aromen von Waldfrüchten, anhaltend bis ins Finale.





## Drei Wege zu Rosé

Im Wesentlichen gibt es drei Möglichkeiten, einen Rosé herzustellen. Stets entsteht der Most beim Pressen von Rotweinträumen. Bei der ersten Methode werden die Schalen sofort nach dem Pressen aus dem Most genommen. So erhält man Weine mit nur ganz schwacher Farbe. In Frankreich nennt man solche Weine „Vins Gris“ (graue Weine). Die zweite, in Italien zumeist praktizierte Möglichkeit, besteht darin, die Schalen nach dem Pressen gerade so lange im Most zu lassen, dass er die gewünschte Farbe annimmt. Die Gärzeit hängt von der verwendeten Traubensorte ab, von der Dichte und Qualität der Farbstoffen sowie von anderen Eigenschaften, die den Charakter des angestrebten Weins prägen.

Die Gärzeit variiert in der Regel zwischen 6 und 12 Stunden bis zu einem Maximum von 24 Stunden.

Die dritte, seltener angewandte Technik wird in Frankreich als „Saignée“ (blutend, Aderlass) bezeichnet.

Dabei wird von dem normalen, für einen Rotwein angesetzten Most ein gewisser Anteil, zumeist etwa 20 %, abgezogen, wenn er die gewünschte rosa Farbe erreicht hat. Dies geschieht etwa 24 Stunden nach dem Beginn der Gärung. Dieser vom Rotwein abgezogene Most wird dann zu Rosé verarbeitet. Seine Farbe ist oft etwas dunkler rosa, und der Wein besitzt eine ausgeprägtere Struktur gegenüber den Weinen der beiden anderen Methoden.



## Für Sie ausgewählt

### San Severo Doc Rosato "Canticum" 2008

**Teaum**  
Via Salvemini 1  
I-71010 San Paolo  
di Civitate (Fg)  
Tel. +39.0882.551056  
www.teaum.com  
**9 Euro**

Kräftiges, leuchtendes Rosa. Der Duft entfaltet sich allmählich mit Tönen von Kirsche, die auch im Geschmack zusammen mit Noten von Waldfrüchten zu finden sind. Schönes Finale.



### Aglianico del Taburno Doc Rosato 2008

**Cantine Iannella**  
Via Tora  
I-82030 Torrecuso (Bn)  
Tel. +39.0824.872392  
Fax +39.0824.889833  
www.cantineiannella.it  
**9 Euro (in Italien)**

Leuchtendes, klares Rosa. Aromen von frischer roter Frucht, leichte Würznoten und Töne von Waldfrüchten. Alkohol und Säure am Gaumen gut ausgewogen. Langes Finale.



### Garda Classico Doc Chiaretto 2008

**Redaelli De Zinis**  
Via Ugo De Zinis 10  
I-25080 Calvagese della  
Riviera (Bs)  
Tel. +39.030.601001  
www.dezinis.it  
**10,80 Euro**

Zartes Rosa mit leichten Kupfernuancen. Duft von Erdbeere, Kirsche und Lakritz sowie frische vegetative Noten. Am Gaumen Waldfrüchte, frisch und langes Finale.



### Montepulciano d'Abruzzo Doc Cerasuolo

**"Croce di Baeve" 2008**  
**Cantine Dragani**  
Via Macinini 15  
I-66026 Ortona (Ch)  
Tel. +39.085.903331  
www.cantinedragani.it  
**12 Euro**

Intensives Rosa mit Tendenz zu Rubinrot. Aromen von Erdbeere und Kirsche. Schöne Noten von Wiesenblumen. Am Gaumen eine gut ausgewogene Säure. Langer Abgang.





## Rosé in Zahlen

Weltweit entfallen auf den Rosé etwa 10 % der Gesamtproduktion. Dies entspricht einer Weinmenge von 27.000 hl.

Der Anteil steigt kontinuierlich an. Von der Gesamtmenge entstehen etwa 20 Mio. hl in Europa, vor allem in Frankreich, Italien und Spanien. In Italien entfallen auf den Rosé 15 % des gesamten Weinabsatzes. Dies ist nicht wirklich viel, aber bereits wesentlich mehr als noch vor wenigen Jahren.

Rosé entsteht in Italien vor allem in Apulien, den Abruzzen und am Gardasee sowohl auf der Seite nach Brescia als auch nach Verona hin. Weiter gibt es Rosé im Trentin und in Südtirol sowie im Oltrepò Pavese und auf Sizilien. Von einzelnen Produzenten wird Rosé auch in vielen anderen Anbaugebieten hergestellt.

**Am „mediterranen“ Gardasee und auf den Frentane-Hügeln in den Abruzzen wachsen sehr gute Trauben für Rosé.**

### Montepulciano d'Abruzzo Doc Cerasuolo "Cerano" 2008

**Italo Pietrantoni**  
Via San Sebastiano 38  
I-67030 Vittorito (Aq)  
Tel. +39.0864.727102  
www.vinipietrantoni.it  
**12 Euro**

Kräftiges Rosa mit Reflexen von „Zwiebelschale“. Der Duft erinnert an Brombeere und Himbeeren. Am Gaumen vollmundig und frisch mit fruchtigen Noten und einer leichten Bitternote im Finale.



### Montepulciano d'Abruzzo Doc Cerasuolo "Unico" 2008

**Tenuta Ulisse**  
Via San Polo 40  
I-66014 Crecchio (Ch)  
Tel. +39.0871.306252  
Fax +39.0871.941003  
www.tenutaulisse.it  
**12,50 Euro**

Kräftiges Rosa in der Farbe von Kirschen. Duft von frisch gepressten Trauben und Kirschen, balsamisches Finale. Am Gaumen weich und frisch mit einem langen Abgang.



### Sicilia Igt Frappato "Osa!" 2008

**Azienda Agricola Paolo Cali**  
Via Rosario Cancellieri 48  
I-97019 Vittoria (Rg)  
Tel. +39.333.7276215  
Fax +39.0932.981483  
www.vinicali.it  
**15 Euro**

Kräftiges und leuchtendes Rosa. Duft von Kirsche und Erdbeere mit grasigen Noten und Lakritz. Geschmack vom Alkohol geprägt. Ausgeprägter Charakter. Frisch und leicht perlend.



leben können, wie dieser Wein entsteht. Sie lernen, welchen Platz der Rosé in der Gastronomie einnimmt und dass er mit derselben Aufmerksamkeit behandelt werden sollte wie ein Château-Wein.

Die Information nimmt eine besonders wichtige Stellung ein. Dass eine korrekte Information nicht nur wichtig ist, sondern auch erfolgreich, beweisen die Anstrengungen der Produzenten aus den Abruzzen, Apulien, Sizilien, der Lombardei und dem Trentin. Allmählich steigt das Ansehen des Rosés auch in Italien. Sie erreichten, dass der Rosé nicht lediglich als ein Wein angesehen wird, mit dem man die Angebotspalette komplettiert, sondern dass er ein eigenständiger, herausragender Wein ist. 🍷