

■ ■ ■ **Das Beste vom Markt: Rosés aus Frankreich**

Pretty in Pink! Heisst der Saison-Trend

Der Rosé-Boom ist ungebrochen. Davon profitiert Frankreich, von wo die meisten Rosés stammen. Dieser Trend zeigt sich auch in der Flaschenausstattung. Ob satiniert oder eckig und an eine Olivenöl-Flasche erinnernd, der Fantasie scheinen keine Grenzen gesetzt zu sein. Doch stimmt auch der Inhalt? **Degustation: Ursula Geiger, Sigi Hiss, Text: Ursula Geiger**

Von diesem Anblick träumten wir schon lange: Die Aktrice Sarah Jessica Parker einmal nicht in Manolo Blahniks durch New York stöckelnd, sondern in Gummistiefeln durch einen südfranzösischen Rebberg stapfend. Nach dem Rosenkrieg-Rosé von «Brangelina» gibt es jetzt auch «Sex and the City» zum Trinken, und das auch noch in Pink. Der Hype macht selbst vor Senf nicht halt. Das Dijoner Traditionshaus Maille lancierte für den Sommer eine Limited Edition – verfeinert mit Rosé aus der Provence. Gar wild wird mit diesem seriösen Weintyp Marketing getrieben. Leider geht dabei oftmals die Qualität flöten. Von den 50 eingereichten Weinmustern knackten beim Blindtasting nur 28 die 14.5-Punkte-Marke. Doch jene Rosés, die es in unsere Auswahl auf die folgenden Seiten geschafft haben, legen wir Ihnen gerne ans Herz. Es sind frische und unkomplizierte Weine, die nicht nur zum Sundowner munden, sondern auch sommerliche Speisen und Leckereien vom Grill hervorragend begleiten. Ein weiteres Kaufargument ist der Preis, denn tief in die Tasche greifen müssen Sie für dieses Trinkvergnügen nicht.

Die Verkostung

Alle Muster werden verdeckt verkostet und stammen von Händlern, die unter anderem dem VINUM WineTradeClub angehören und regelmässig über die Themen der Marktschau-Verkostungen informiert werden. Infos zum Club finden Sie unter www.vinum.eu/wine-trade-club. Alle Resultate der Verkostung sind unter www.vinum.eu aufgelistet. Das Stichwort für die Suche lautet: Marktschau: «Rosés aus Frankreich».



Globaler Rosé-Rausch

Zahlenmaterial zu Rosé-Weinen ist rar, da sie statistisch nicht separat erfasst werden. Die letzte Studie wurde 2015 von der Internationalen Organisation für Rebe und Wein veröffentlicht. Demnach werden rund 10 Prozent aller Stillweine als Rosés gekeltert. Davon stammen 80 Prozent aus Frankreich, Spanien, den Vereinigten Staaten und Italien. Der Konsum hat sich zwischen 2002 und 2014 nahezu verdoppelt. Satte 750 Prozent mehr Rosé tranken die Schweden, gefolgt von Grossbritannien und Hongkong mit einer Zuwachsrate von je 250 Prozent.

Mazeration und Saignée

Die Mehrheit aller Rosés wird aus dunklen Trauben gekeltert, die nach der Lese entrappt und eingemaischt werden. Je nach gewünschter Farbausbeute wird abgepresst und der Most anschliessend separat vergoren. Anders beim Saignée-Verfahren: Bei der Rotweinbereitung wird während der Gärung auf der Maische ein Teil des freiwerdenden Saftes abgezogen und separat als Rosé vergoren. Die Maische wird also «zur Ader gelassen». Das kommt auch den Rotweinen zu Gute, die durch dieses Verfahren an Extrakt und Kraft gewinnen.