



Johannes Zillinger, Biowinzer aus dem Weinviertel.

BILD: SN/WEINGUT ZILLINGER



Heinz Frischengruber BILD: SN/DOMÄNE WACHAU



Christian Tschida

BILD: SN/TSCHIDA

# Die Farbe der Lebensfreude

**Pink ist die begehrte Weinfarbe des Sommers.**

Sie passt zur Stimmung bei steigenden Temperaturen. Das Angebot an Roséwein ist groß. Die Ausschau nach Speziellem lohnt sich aber.

PETRA BADER

**R**oséwein ist, einfach ausgedrückt, hellfarbiger Wein aus Rotweinträumen. Er schimmert in den unterschiedlichsten rosa Farbtönen – von der sehr hellen Zwiebelschalenfarbe über Lachsrosé

bis zum zarten, durchscheinenden Kirschtrot. Bei der Herstellung unterscheiden sich grundsätzlich zwei Methoden. In Österreich sehr verbreitet ist der Saftabzug. Dabei wird aus dem Gärbehälter für Rotwein bis zu 15 Prozent des Mostes ohne Pressen abgezogen. Die sogenannte Saignée-Methode hat den Nebeneffekt, dass der verbleibende Rotwein aufgrund des dann größeren Anteils an Schalen eine höhere Konzentration erhält. So produzierter Roséwein ist quasi das Nebenprodukt der Rotweinherstellung. Was per se ja nichts Schlechtes sein muss. Allerdings werden viele dieser Weine mit Reinzuchthefen und enorm kühl vergoren. Das führt dazu, dass sie nach Himbeerzuckerl duften und nicht unähnlich schmecken. Ein Stil, der seine Fans hat. Aber es gibt Spannenderes.

Variante zwei: Der Winzer erntet seine blauen Trauben ausschließlich mit der Absicht, Roséwein daraus zu machen. Die Beeren werden nach der Lese innerhalb weniger Stunden bis zu maximal einem Tag Maischstandzeit gepresst. So gelangen nur wenige Farb- und Gerbstoffe in den Most. Die Dauer des Maischkontakts hängt von der Philosophie des Kellermeisters ab. Will er mehr Farbtintensität und Tannine, gönnt er dem Most längere Zeit auf den Schalen. Die weitere Verarbeitung gleicht der eines Weißweins. Auch hier kann natürlich sehr kühl und mithilfe entsprechender Hefen vergoren werden. Was relativ uniforme Weine zur Folge hat. Für eine größer werdende Zahl von Weinbauern ist der Rosé aber durchaus ein qualitativ wichtiges Thema und großes Anliegen.

Johannes Zillinger, Biowinzer aus dem Weinviertel, widmet sich der Roséerzeugung seit 2010 mit Hingabe.

Ihn störte schon lange das Image der Weine als billige Abfallentsorgung. Er erklärt dazu: „Ich habe mich speziell beim Thema Rosé oft gefragt, wieso alle das Gleiche machen und mir war schnell klar: Ich möchte auch hier meine eigene Persönlichkeit einbringen.“ Sein Stil bedeutet: späte Ernte und trotzdem Leichtigkeit im Wein, spontane Vergärung mit den eigenen Hefen des Weinguts, ein behutsamer Ausbau und somit größtmögliche Ausdruckskraft der Rebsorte. 85 Prozent des Rosé von Zillinger aus dem Jahrgang 2014 setzen sich aus Cabernet Sauvignon zusammen. Die Trauben wurden nach der Vorselektion im Weingarten sanft entrappt, im Edelstahltank vergoren und ausgebaut. Der restliche Teil besteht aus Syrah-Trauben, die nach dem Rebellen in geschlossenen Tonamphoren als ganze Beeren vergoren wurden. Der Fachjargon nennt die Gärung der ganzen Beeren „intrazelluläre Vergärung“. Das Ergebnis ist ein Roséwein, der relativ dunkel in der Farbe ist und kraftvoll seine sortentypischen Aromen zeigt. Die Tannine aus den Beerenschalen werden dabei sanft gelöst und gehen harmonisch in den Wein über.

Auch Heinz Frischengruber, Önologe und Kellermeister der Domäne Wachau, ist der üblichen, oft beliebigen Rosékultur in Österreich überdrüssig. Ein Antrieb für ihn, etwas komplett anderes in dieser Weinkategorie zu machen. Er ließ von den Genossen der Domäne Zweigelt- und Pinot-noir-Trauben im optimalen Reifezustand in der ersten Oktoberhälfte 2014 ernten. Nach einigen Stunden Maischstandzeit vergor er den Most in gebrauchten, 300 Liter fassenden Eichenfässern. Durch diesen Ausbau kann der Wein nicht einer der wachautypischen Kategorien Steinfeder, Federspiel oder Smaragd zugeordnet werden. Der in der Farbe relativ kraftvolle Rosé lagerte einige Monate auf der Feinhefe in den Fässern, bevor er als „Reserve von den Terrassen“ in die Flasche kam. Das Ergebnis ist ein charaktvoller Wein mit viel Würze, aber auch Noten von dunklen Beeren. Sehr trocken und gleichzeitig dicht am Gaumen, ist er der ideale Be-

gleiter für ein deftiges Barbecue oder auch zu einer großen gemischten Vorspeisenplatte.

„Mein Vater hat früher viel Rosé produziert“, erzählt Christian Tschida aus dem burgenländischen Illmitz. Seine erste Entscheidung nach der Übernahme des Betriebs von den Eltern war, sofort die Roséproduktion einzustellen. Viel zu sehr war ihm der allgegenwärtige Stil an überfruchtigen, gestylten Weinen zuwider. Mit dem Jahrgang 2013 besann er sich und merkte, dass der Cabernet Franc nicht nur das richtige Potenzial für seinen fantastischen Rotwein „Domkapitel“ hat. Er taugt durch den Rebsortencharakter, der sich mit starker, vielfältiger Gewürznote zeigt, auch zum unwahrscheinlichen Roséwein mit Persönlichkeit. „Bei der Ernte der Trauben für den Roséwein bin ich genauso heikel wie bei der Rotweinklese. Ich gehe mit den Leuten hinaus und sage ihnen genau, was sie schneiden sollen und was nicht“, schildert Tschida weiter. Die Trauben werden im Keller sanft gerebelt. Dann gärt die Maische in Holzbottichen einen Tag an, bevor der Saft anschließend ganz vorsichtig abgeseiht wird. Es wird nicht gepresst. Der Grund: Im Seihmost blieben die Aromastoffe, die der Wein brauche, ideal enthalten, erläutert der Winzer. Anschließend passiert mit dem Rebsaft ein paar Monate nichts, bevor dann naturbelassen abgefüllt wird. Tschida ist das Paradebeispiel eines Winzers, der seine Weine werden lässt. „Laissez faire“, also im Keller so wenig Eingriff wie möglich, so lautet sein offenes Geheimnis. Dass dafür das Ausgangsmaterial an Trauben zu 100 Prozent passen muss, ist klar. Das Etikett des Roséweins von Tschida schmückt ein Druck des Künstlers Alfred Hrdlicka mit dem Namen „Himmel auf Erden“. Der Name ist Programm – Tschidas Rosé schmeckt nach Außergewöhnlichkeit, nach einem ganzen Kräutergarten und reifen Beeren. Er hat deutliche Gerbstoffe und eine gut balancierte Säure. Und er ist kein Roséwein, den man nebenbei trinken sollte. Dafür aber an einem der besonderen Momente, die sich dann Himmel auf Erden nennen.

## WEINWISSEN AUF DEM HANDY

Egon Mark, langjähriger Sommelier und heute Auszubildner vieler Nachwuchskräfte in der Gastronomie, hatte vor 25 Jahren eine Idee. Er wollte allen Weininteressierten das doch umfangreiche Theoriewissen spielerisch weitergeben und entwickelte damals ein Weinquiz, das er bis heute ständig verbessert und der Zeit angepasst hat. Was damals mit einer Diskette begann, nahm seinen Weg über die Quiz-CD bis heute zur App für das Handy. Rund 1000 Fragen aus acht Fachgebieten finden sich in der App, die über Apple oder Android im Suchmodus unter dem Stichwort „Weinquiz“ einfach zu finden ist. Der Preis beträgt einmalig 4,99 Euro für Android und 5,99 für Apple. Viele der Fragen sind auch relevant für die Ausbildung zum Sommelier. Bei jeder Antwort wird mit der Auflösung das Thema der Frage eingehend erklärt. Der Lerneffekt ist enorm. Die App ist ein wirklich wertvoller Tipp für die ganz persönliche vinologische Weiterbildung und macht dazu noch viel Spaß.



## DIE REISE ZUM WEIN

Kommen Sie dort an, wo unser Wein zuhause ist. Das neue Online-Portal der Weinwelt mit allen Weinbaugebieten und Weingütern, den besten Weinen und Vinotheken, den gemütlichsten Unterkünften und wirklich guten Heurigen. Die besten Tipps für Ihre Reise zum Wein!  
[www.osterreichwein.at](http://www.osterreichwein.at)

## ÖSTERREICH WEIN

