

Die Themen in dieser Ausgabe:



ROSEWEIN



BARRIQUE

NEWSLETTER



Die Entdeckung der Leichtigkeit

Roséweine werden immer beliebter – und was ist Clairet?

Rosé-Weine liegen voll im Trend. Der Absatz steigt in fast allen Anbaugebieten, auch die Zahl der Rosé-Qualitätsweine wächst. In Bordeaux wird sogar zwischen zwei AOCs unterschieden: Bordeaux Rosé und Bordeaux Clairet.



In manchen Ländern darf Roséwein das Ergebnis aus der Mischung von Rotwein und Weißwein sein, so in Australien. In anderen Regionen, wie in Teilen der Schweiz, werden rote und weiße Trauben zusammen verarbeitet.

Anders in Bordeaux: Hier sind für Rosé- und Clairet-Weine die Rebsorten zugelassen, aus denen auch der Rotwein der Region bestehen darf. Das sind vor allem Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon, aber auch Malbec, Carménère und Petit Verdot. Grundsätzlich dürfen die Weine aus dem gesamten Anbaugebiet des Bordelais stammen. Heute finden wir viele



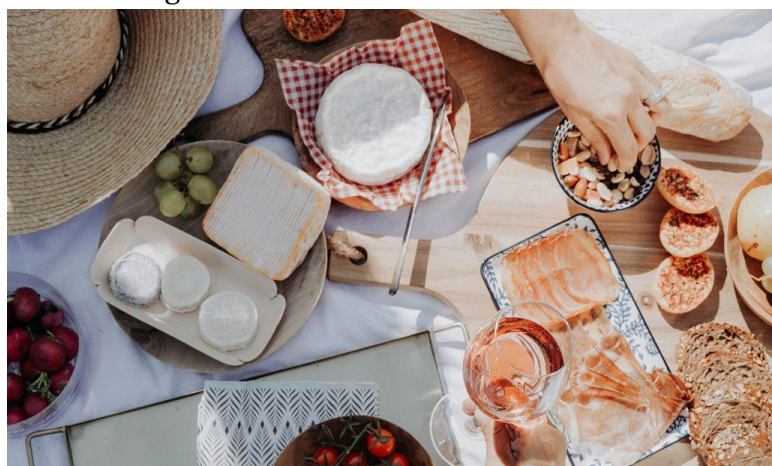
Produzenten von Rosé- und Clairet-Weinen im Gebiet zwischen den beiden Flüssen Dordogne und Garonne, dem Entre-Deux-Mers.



ROSÉWEINE

Lebhaft & Fruchtig

Der auffälligste Unterschied zwischen einem Rosé und einem Clairet liegt in seiner Farbe. Je heller die Farbe ist, desto kürzer steht der Saft auf der Maische, in der die Beeren dem Wein Farbe und Tannin abgeben. Je nach gewünschtem Charakter lässt der Winzer nach drei bis maximal zwölf Stunden den Gärbehälter „zur Ader“, wobei 15 bis 25% des Behälterinhalts abfließen. Aus diesem hellrosa, gerbstofflosen Saft wird nun der Rosé vergoren. Um den Effekt der Frische zu verstärken wird das Lesegut, das für Roséwein vorgesehen ist, oft deutlich vor der Vollreife eingebracht.



Für den viel farbintensiveren Clairet wird mit dem Abschlauchen von der Maische bis zu 36 Stunden gewartet. Der Saft hat außer der Farbe nun auch bereits Gerbstoffe aus den Beerenhäuten angenommen; um ihn geschmeidig und rund zu gestalten, wird in der Regel – wie bei Rot-



weinen – eine malolaktische Gärung vorgenommen. Die Fruchtaromen des Clairet sind komplexer, sein Bouquet ist voller als das des Rosé und dank seines leichten Tannin-

gehalts, ist der Clairet so etwas wie ein kleiner und vor allem unbeschwert zu genießender Rotwein.

Ideen, zu welchen Gelegenheiten Sie Roséwein oder Clairet genießen können, finden Sie auf unseren Bildern.

Eigentlich passen diese leichten und feinfruchtigen Weine aus Bordeaux immer.

*Was das Fass dem Wein gibt*

Das 225-Liter-Holzfass, das so genannte Barrique wurde vor Jahrhunderten im Bordelais „erfunden“. Es hatte sich bewährt für den Transport von Wein, da es vergleichsweise klein und somit gut handhabbar für die Schiffer war.



Eher zufällig stellte man fest, dass der so transportierte Wein haltbarer war als der Ursprungswein in Bordeaux und er zudem an Qualität gewonnen hatte; er schmeckte runder und ausgewogener.

Heute, da der Wein in Flaschen transportiert wird, sind die Auswirkungen auf das Aroma und die Haltbarkeit ausschlaggebend für die Entscheidung zum Fassausbau. Im Barrique hat der Wein – anders als im Edelstahltank – wegen der Luftdurchlässigkeit des Holzes Kontakt zum Umgebungssauerstoff. Dadurch erhält der Wein Reifenoten.

Einfluss auf den Geschmack hat auch das Toasting des Fasses:



Bekannt ist die an Vanille erinnernde Geschmacksnuance im Wein. Je neuer das Fass ist, desto stärker ist der Effekt.

Ist der Wein auf Flaschen abgezogen, harmonisieren sich die durch den Fassausbau gewonnenen Aromen im Wein. Es entwickeln sich die *tertiären* Aromen (nach *primär*: Frucht und *sekundär*: Art der Gärung).

Die Wahl der Fässer, des Toastings sowie der Dauer des Ausbaus gehört bei den großen Weinen aus Bordeaux zur Kunst der Winzer.