



ROSÉ - DER IDEALE SOMMERWEIN
WEINFLASCHENVERSCHLÜSSE
EIN WENIG BEACHTETES DETAIL



Quiz: Wie entsteht Rosé?

1. Durch Färben von Weißwein mit Rote-Bete-Saft
2. Durch gemeinsames Vergären von roter und weißer Maische
3. Durch Filtern von Rotwein mittels Aktivkohle
4. Durch Mischen von Weiß- und Rotwein
5. Aus blauen Trauben



Wie entsteht Rosé? - Auflösung (1)

1. **Durch Färben von Weißwein mit Rote-Bete-Saft**
 - ▣ Rote-Bete-Saft beliebt in der Lebensmittelindustrie, ...
 - ▣ ... aber nicht zur Roséherstellung
2. **Durch gemeinsames Vergären von roter und weißer Maische**
 - ▣ Kann man so machen, ...
 - ▣ ... ergibt aber keinen Rosé, sondern **Rotling**
3. **Durch Filtern von Rotwein mittels Aktivkohle**
 - ▣ So entsteht tatsächlich Rosé, ...
 - ▣ ... Verfahren aber unüblich.



Wie entsteht Rosé? - Auflösung (2)

4. Durch Mischen von Weiß- und Rotwein

- ▣ Kann man so machen, ...
- ▣ ... aber in der EU nicht zulässig
- ▣ Auch international nur bei Billigstprodukten üblich

5. Aus blauen Trauben

- ▣ Farbstoffe für Rotwein nur in den Schalen, nicht im Fruchtfleisch



Copyright: fr:Telkrokyde [CC BY-SA 3.0]

Rosé-Herstellung

- Grundsätzlich jede Rotwein-Rebsorte zur Rosé-Herstellung geeignet
 - ▣ Beliebt: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon
- Kurze Maischestandzeit (einige Stunden)
 - ▣ Farbstoffe aus den Schalen teilweise in der Maische => helle Rotfärbung
 - ▣ Gärung nach dem Pressen
- **Alternativ: Saignée-Verfahren**
 - ▣ Entnahme von 10 - 15 % Rotweinmaische etwa 12 - 48 Stunden nach Gärbeginn
 - ▣ Verbleibender Rotwein mit intensiverer Farbe



Copyright: fr:Yelkrokoyade [CC BY-SA 3.0]

Vom Gärkeller bis zum Glas ...

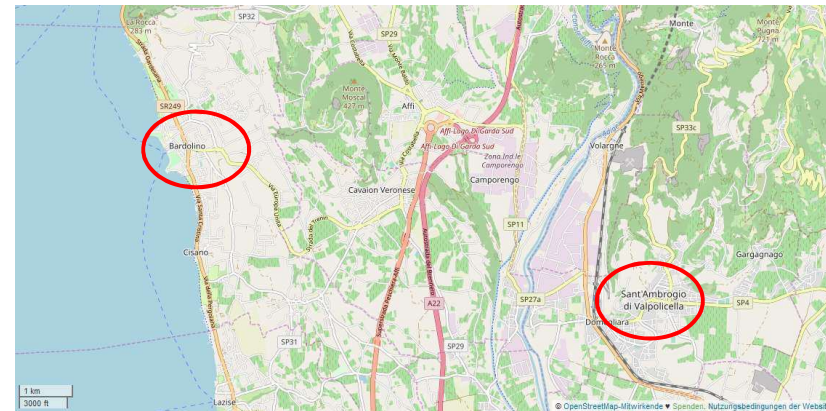
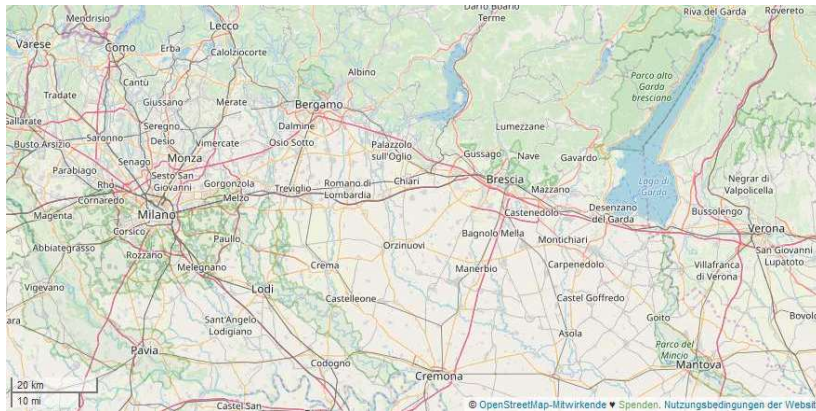
- Weiterbehandlung im Weinkeller wie bei Weißwein
- Geeignetes Glas: Weißweinglas
 - ▣ Bei sehr gehaltvollen Rosés auch Rotweinglas
- Trinktemperatur wie bei Weißwein: 11-13°C
 - ▣ Eventuell im Sommer sogar kühler: 9-11°C
- **Rosé ist der ideale Sommerwein !!!**

Bardolino Chiaretto



Weingut:	Zeni, Bardolino, Gardasee
Bezeichnung:	Chiaretto Bardolino DOC Classico Vigne Alte
Jahrgang:	2020
Anbaugebiet:	Bardolino Classico (östliches Ufer des Gardasees)
Rebsorten:	Corvina (60%), Rondinella (30%), Molinara (10%)
Analysewerte:	Alkohol: 12,3 % Restzucker: 6,0 g/l Säure: 6,0 g/l
Lese:	Handlese der besten Trauben
Weinbereitung:	<ul style="list-style-type: none">• Abstich des Vorlaufmostes nach 12-36 Std. langer Maischung, darauf folgende temperaturkontrollierte Gärung des Mostes• Ausbau in Edelstahlbehältern

Zeni - Klasseweingut am Gardasee



- Familienweingut seit 1870 mit Weinmuseum
- Standorte in Bardolino und in Valpolicella
- Infos unter <https://www.zeni.it/de/>

Zeni - Die Weine

- Mehrere Qualitätsstufen:
 - ▣ Klassische Linie (blau markiert)
 - ▣ Vigne Alte (grün)
 - ▣ Marogne (rot)
- Vielfalt an Weinen diverser Rebsorten, z.B.
 - ▣ Lugana, Soave, Custoza, Garganega (weiß)
 - ▣ Chiaretto (rosé)
 - ▣ Valpolicella, Bardolino, Amarone (rot)

DIE WEINE DES WEINGUTS ZENI



Flaschenverschlüsse



□ Anforderungen:

- Wasser- und Gasdichtigkeit
- Leichte Handhabbarkeit
- Langlebigkeit
- Wiederverschließbarkeit
- Geringe Kosten
- Nachhaltigkeit

□ Typen:

- Naturkork
- Schraubverschluss
- Glasverschluss
- Kunststoffkorken
- Kronkorken
- Presskork

Naturkork

- Aus der Rinde der Korkeiche
 - ▣ Wichtigstes Herkunftsland: Portugal
- Vorteile:
 - ▣ „Das geile Gefühl, mit dem Kellnermesser eine tolle Flasche Wein zu entjungfern!“
 - ▣ Langzeithaltbarkeit erprobt
 - ▣ Nachwachsendes Naturprodukt
 - Erste Schälung der Korkeichen nach etwa 40 Jahren
 - Weitere Schälungen etwa alle 10 Jahre



Geschälte Korkeiche an der Algarve, Portugal
© Hannes Grobe / Wikimedia Commons

Naturkork



□ Nachteile:

- Limitierte natürliche Resource
 - Teuer (€ 0,15 - € 0,80 pro Stück)
 - Lange Vorlaufzeit für Angebotsausweitung
- Schwankende Qualität
- Gefahr von „Korkgeschmack“
 - 1-3% der Korken sind mit TCA* verunreinigt
 - Von leicht muffigem Geschmack bis zur völligen Ungenießbarkeit
- Nur mit Werkzeug zu öffnen (Korkenzieher, Kellnermesser)
- Schlechte Wiederverschließbarkeit

* 2,4,6-Trichloranisol (TCA)

Drehverschluss



- Wird immer häufiger genutzt
 - ▣ Marktanteil Neuseeland (2011): 90 %
- Vorteile:
 - ▣ Kein „Korkgeschmack“ möglich
 - ▣ Preisgünstig
 - ▣ Ohne Werkzeug zu öffnen
 - ▣ Wiederverschließbar
 - ▣ Langzeithaltbarkeit in Studien positiv bewertet
 - ▣ In beliebigen Stückzahlen verfügbar

Drehverschluss



□ Nachteile:

- Kein Naturprodukt
- Langzeithaltbarkeit nicht nachgewiesen
- Assoziiert mit „billigem“ Wein
 - „Drehverschluss ist für Cola, Limo und Mineralwasser!“
 - Widerspruch zur hohen Qualität in Neuseeland

Glasverschluss

- Seit 2004 auf dem Markt
 - ▣ Glaskorken mit Kunststoff-Dichtung aus EVAC (Ethylen-Vinylacetat-Copolymer)
- Vorteile:
 - ▣ Kein „Korkgeschmack“ möglich
 - ▣ Hochwertiger Verschluss
 - ▣ Wiederverschließbar
- Nachteile:
 - ▣ Ohne Werkzeug nur schwer zu öffnen
 - ▣ Teuer (~ wie Naturkork)



Andere Verschlüsse

- Kronkorken
 - ▣ Funktional, aber gewöhnungsbedürftig
- Kunststoffstopfen
 - ▣ Biopolymer (aus Zuckerrohr) oder Kunststoffschaum
 - ▣ Optisch ähnlich zu Naturkork
 - ▣ Gerade Biopolymer mit guten Testergebnissen
- Presskork
 - ▣ Funktional ähnlich zu Naturkork
 - ▣ Wirkt irgendwie billig



Weinverschlüsse - Einschätzung



- Meine persönliche Einschätzung zur Zukunftsperspektive:
 - ▣ Drehverschluss langfristig mit den besten Aussichten
 - ▣ Naturkork nur noch im ober(st)en Preissegment
 - ▣ Kunststoffkorken als weitere Alternative

Andere Behältnisse

- Weißblechdose
 - ▣ Trend aus Amerika
 - ▣ Na ja
- Tetrapak
 - ▣ Manchmal im Lebensmittelhandel zu sehen
 - ▣ Fast nur im untersten Preissegment
 - ▣ Na ja
- Weinschlauch

Weinschlauch („Bag-in-Box“)

- Beutel aus mehrlagiger Folie mit Kunststoff-Zapfhahn in einem Umkarton
- Gut zu stapeln und zu transportieren, keine Bruchgefahr
- Wenig Abfall: Karton zum Papiermüll, Folie in den Gelben Sack
- Wegen Vakuum-Befüllung angebrochen mehrere Wochen ohne Qualitätsverlust haltbar
- Auch Qualitätsweine im Weinschlauch erhältlich
- Vorreiter in Deutschland: Jacques' Weindepot



Lavila Syrah Rosé: Ein guter Rosé im 10-Liter-Weinschlauch von Jacques' Weindepot

Weinempfehlungen Rosé

Wein	Land	Bezugsquelle	Preis <small>(Stand: 03/2022)</small>
ZENI Bardolino Chiaretto Vigne Alte	Italien – Gardasee	Vinum (bei Amazon)	€ 9,80
Muri Gries Lagrein Rosato DOC 2022	Italien – Südtirol	Svinando.de	€ 13,90
Côte Mas Syrah Rosé 2023	Südfrankreich	Jacques' Weindepot	€ 6,90
Paul Mas Vignes de Nicole Rosé 2023	Südfrankreich	Jacques' Weindepot	€ 8,60
Lavila Syrah Rosé 2023 (Weinschlauch 10 Liter)	Südfrankreich	Jacques' Weindepot	€ 39,00

