

Rosé & Grill

Perfekt gekühlt standen sie in Reih und Glied und buhlten in den unterschiedlichsten Rosafarben um die Gunst der Weinfreundinnen und Weinfreunde. Die Rede ist von 10 Rosé-Weine aus Frankreich, Italien, Spanien, Deutschland und der Schweiz. Sie spielten die Hauptrolle am Sommeranlass "Rosé & Grill" der Weinfreunde Baden.

Rosé-Weine - besser als ihr Ruf

Wir trafen uns in Spreitenbach bei der Familie Lienberger. Die erste Hitzewelle war vorbei und am Abend waren kühle Temperaturen angesagt. Deshalb nahmen wir an der grossen Tavolata im Eventlokal Platz, der mit Edelweiss sommerlich dekoriert war. Im Vordergrund stand ein gemütliches Zusammensein. Das Thema Roséweine passte dabei perfekt zur Sommerzeit.

Seit 2002 hat der Rosé-Konsum eine markante Zunahme erlebt. Grund genug, um diesem Phänomen etwas auf den Grund zu gehen, obwohl viele dem Rosé nicht viel abgewinnen können. Mittlerweile gibt es jedoch viele Produzenten, die bei der Vinifizierung ihrer Rosé-Weine die gleichen Qualitätsvorgaben wie bei Weiss- oder Rotweinen anwenden. Dies bewiesen auch die Rosé-Weine, die an diesem Abend zur Verfügung standen. Sie waren auch ein Spiegelbild der Vielfalt, gab es doch welche, die aus nur einer Traubensorte und solche, die aus mehreren Traubensorten erzeugt wurden.

Rosé-Wein - ein anpassungsfähiger Essensbegleiter

Selbstverständlich war auch für das leibliche Wohl gesorgt. Wir starteten mit einem italienischen Antipasti-Buffer mit eingelegten Gemüsen, Oliven, Sardellen, Käse und einer Auswahl des typisch italienischen Fladenbrotes (Focaccia).

Anschliessend ging es ans Feuer. Nach Lust und Laune konnten wir aus verschiedenen Fleisch- und Gemüsestücken einen Spiess zusammenstellen und auf einem speziell dafür eingerichteten Grill über die Glut legen. Dies bot eine gute Gelegenheit, über die Weine oder einfach über Gott und die Welt zu diskutieren. Gereicht wurde dazu ein Zucchetti-Gratin, der aufgrund seiner Zubereitung saftig und sehr aromatisch war und selbst die unter uns überzeugen konnte, die sonst mit dem Gemüse nicht viel anfangen können. Die Wahl von Zucchetti war nicht zufällig: das Gemüse harmoniert sehr gut mit Roséwein.

Zum Dessert hatten wir die Wahl zwischen einem fruchtigen Becher mit Melonen, Himbeeren und Cassis-Sirup oder einer Kirschen-Crostata.

Die Gelegenheit, verschiedenen Roséweine mit unterschiedlichen Gerichten zu kombinieren, zeigte die gute Anpassungsfähigkeit dieser Weine. Rosé zum Essen ist, was die Engländer "no brainer" nennen. Rosé kann viele Gerichte begleiten, die mit einem anderen Wein schwieriger zu kombinieren sind, da er Süsse, Säure und Schärfe erträgt. Der Anlass gab die Gelegenheit, seiner Entdeckungsfreude freien Lauf zu lassen und seiner Lieblingskombination auf die Spur zu kommen.



Die Rosé-Selektion:

- Whispering Angel 2016, Provence, Château d'Esclans (F)
- Syrah Rosé 2015, VdP des Côtes de Gascogne, Domaine de Miselle (F)
- Tavel Rosé La Reine des Bois 2016, Côtes-du-Rhône, Domaine de la Mordorée (F)
- Gran Caus Rosé 2015, Penedès, Can Ràfols dels Caus (E)
- Gran Feudo Rosado 2015, Navarra, Bodegas Chivite (E)
- Rosa del Golfo 2015, Salento, Cantine Rosa del Golfo (I)
- Bolgheri Rosato Scalabrone 2016, Toskana, Antinori (I)
- Schiller 2015, Bündner Herrschaft, Weingut zur Sonne (CH)
- Oeil de Perdrix 2016, Neuenburg, Domaine du Château de Vaumarcus (CH)
- Rosé Saigner 2016, Pfalz, Markus Schneider (D)