

Weinbereitung

Roséweine im Trend

Roséweine sind derzeit sehr gefragt, dabei geht der Trend in Deutschland weg von blassen, hin zu farbtintensiven und kräftigen Weinen. Der Konsument erwartet frische, harmonische Weine, mit ausgeprägten Fruchtaromen. Michael Sobe, Erbslöh Geisenheim, gibt Tipps zur Erzeugung dieser modernen Weintypen.

Foto: Erbslöh

In einer Verkostung von 20 internationalen Roséweinen, wurden Attribute wie Frucht, Frische und Harmonie beurteilt, Hauptaugenmerk galt allerdings der Farbausprägung der Testweine. Keine signifikante Bevorzugung gab es für das 15-köpfige Verkostungspanel hinsichtlich der Aromen, die von exotischen bis hin zu roten Fruchtaromen reichten. Leider mangelte es vielen Weinen an Frische,

einige fielen sogar durch unsaubere und oxidative Noten auf. In Abbildung 1 sind Attribute sowie ihre Ausprägungen zusammengefasst dargestellt. Jedem Attribut wurden die maximale, die minimale sowie die durchschnittliche Ausprägung zugeordnet. Besonders groß war die Bandbreite bei oxidativen Noten. Hingegen hatten rote Fruchtaromen eine durchweg sehr hohe Ausprägung.

Um die Farbunterschiede anschaulicher darstellen zu können, wurden acht repräsentative Weine ausgewählt (Abb. 2).

Für die Analyse des Farbspektrums wurde die Extinktion der Weine bei drei verschiedenen Wellenlängen photometrisch gemessen. Bei einer Wellenlänge von 420 nm wurde die Gelb-, bei 520 nm die Rot- und bei 620 nm die Blaukomponente bestimmt. Die Summe aller drei Komponenten ergibt die Farbtintensität (FI). Die Messung erfolgte in 10 mm Glasküvetten. Wie in Abbildung 3 ersichtlich, reicht das Spektrum von blassen Rosatönen (FI = 0,32), bis hin zu Farbtintensitäten, wie man sie in Rotweinen (FI=1,30) findet. Die Farbnuance (FN=E420/E520), dargestellt in Tabelle 1, gibt das Verhältnis zwischen Gelb- und Rotkomponenten an. Die Werte der Testweine reichten von violettrot (FN=0,7) bis hin zu Weinen mit deutlichen Orange- und Brauntönen (FN=1,6).

Das Verkostungspanel bestätigte den Trend zu farbtintensiveren Roséweinen, wobei zu viel Farbe (Farbsumme größer als 1), wie im Testwein E, negativ bewertet wurde. Besonders positiv wurden die rosafarbenen Weine B, C und D beurteilt, da sie keine sichtbaren Brauntöne aufwiesen.

Abbildung 4 zeigt die Farbsumme und Farbnuance eines französischen Roséweines, der nach der Gärung mit Kasein, und alternativ mit einem Pflanzenprotein behandelt wurde. Die Versuche fanden in einem südfranzösischen Kellereibetrieb, unter der Aufsicht von La Littorale Frankreich statt. Ziel war es, oxidierte phenolische Komponenten zu entfernen, die für Beeinträchtigungen von Farbe und Geschmack im Wein verantwortlich sind. Es ist deutlich zu erkennen, dass die Messwerte im gelben Spektrum stärker zurückgehen als die Werte im roten und blauen Be-

Tab. 1: Farbtintensität und Farbnuance

Wein	A	B	C	D	E	F	G	H
Farbtintensität	0,32	0,47	0,80	1,06	1,30	0,81	0,62	0,34
Farbnuance	1,00	0,90	0,70	1,00	1,20	1,60	1,40	1,50

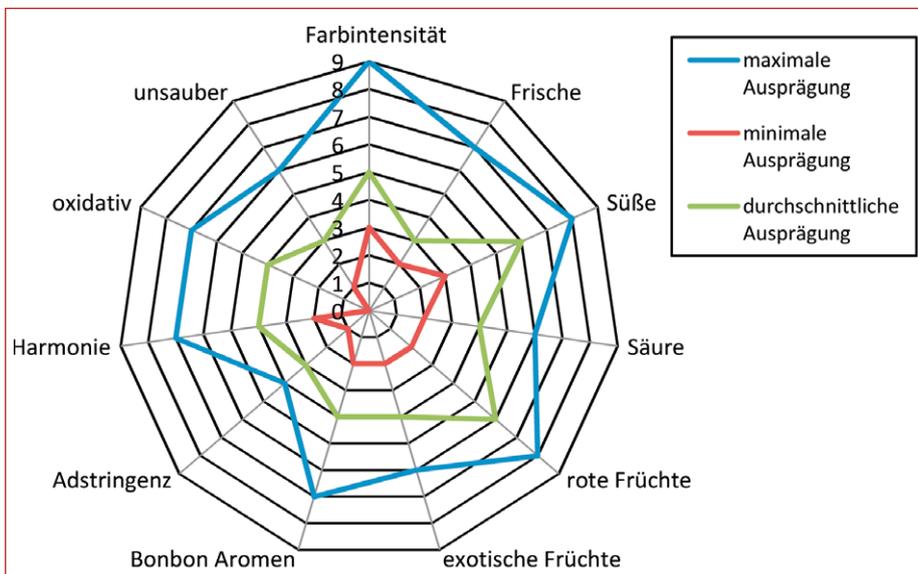


Abb. 1: Attribute der verkosteten, 20 internationalen Roséweine.

reich. Somit verschiebt sich die Farbnuance (FN) in den violetten Bereich und die Weine erhalten die vom Konsumenten bevorzugte rosa Farbe.

Erzeugung von farbintensiven, frischen Roséweinen

Grundvoraussetzung für die Entstehung von frischen Roséweinen, mit klarer Frucht und ohne störende Braun- und Fehltöne, ist gesundes Lesegut. Wird fäulnisbelastetes Traubenmaterial verwendet, sind muffige Geruchs- und Geschmackskomponenten vorprogrammiert. Die Rebsorte sowie die Verarbeitung entscheiden über Farbe und Stil des Weines. Nach dem Anquetschen der Beeren sollte die Maische mit einem geeigneten Behandlungsmittel vor Oxidation und unerwünschten Mikroorganismen geschützt werden. Spezialprodukte, wie VinProtect schützen auf Grund ihrer Zusammensetzung aus Kaliumdisulfit, Ascorbinsäure und Tannin, das Aromapotenzial während der Traubenverarbeitung. Für eine bessere Extraktion und Stabilisierung der Anthocyane, empfiehlt sich die Zugabe eines pektolytischen Enzyms, zum Beispiel Trenolin Mash DF. Für die Erzeugung moderner Roséweine ist besonders das Saignée-Verfahren (Saftabzug) geeignet, da die Weine durch ein dezentes Rebsortenaroma sowie eine kräftige Farbe geprägt sind. Die Mazeration sollte sich, je nach Rebsorte und vorherrschender Temperatur, über etwa zehn bis 24 Stunden erstrecken. Anschließend erfolgt ein Saftabzug von 10 bis 20 %.

Die weiteren Behandlungsschritte stimmen weitestgehend mit der modernen Weißweibereitung überein, folglich ist es frühzeitig möglich, störende Gerbstoffe zu fällen sowie eiweißstabilisierende Maßnahmen zu ergreifen.

Rosé-Moste klären sich sehr gut, daher ist auf eine ausreichende Nährstoffversorgung der Hefe während der Gärung zu achten. Sehr gute Dienste leisten Kombinationsprodukte wie Vitamon CE, bestehend aus DAP, Thiamin, Hefezellwänden und Cellulose, welche die Bockserneigung der blanken Rosé-Moste minimieren und für Gärsicherheit sorgen.

Bei der Auswahl der Reinzuchtheffe sollte einem gärstarken *Saccharomyces bayanus* Stamm der Vorzug gegeben werden, zumal die bei niedrigen Temperaturen entstehenden Kaltgärester, maßgeblich am Bukett frischer Roséweine beteiligt sind. Um genügend Kohlendioxid im Wein zu konservieren, ist es empfehlenswert das Gärgebilde bereits bei abklingender Gärung beizufüllen.

Will man die Frische und die Farbkraft der Weine bewahren, sollte der biologische Säureabbau vermieden werden, folglich müssen Abstich und die Jungweinschwefelung sehr früh erfolgen. Störende Brauntöne können nach der alkoholischen Gärung, schonend mit

Abb. 2: Acht unterschiedliche Weine wurden für die Darstellung der Farbe ausgewählt.

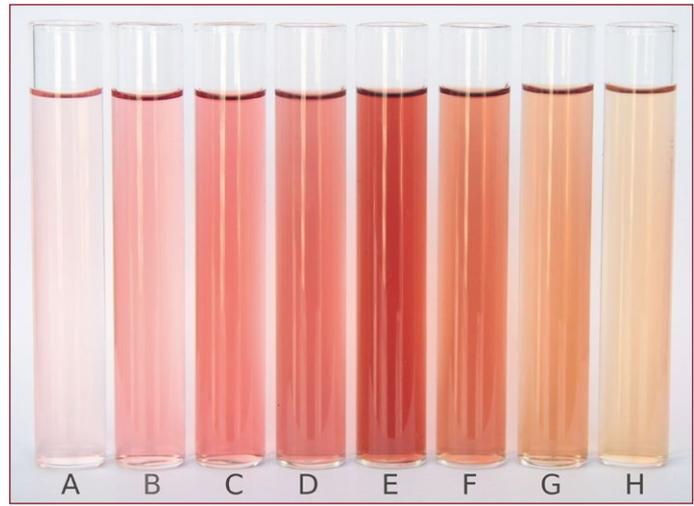


Abb. 3: Das Farbspektrum reicht von blassen Rosatönen bis zu Farbintensitäten wie im Rotwein.

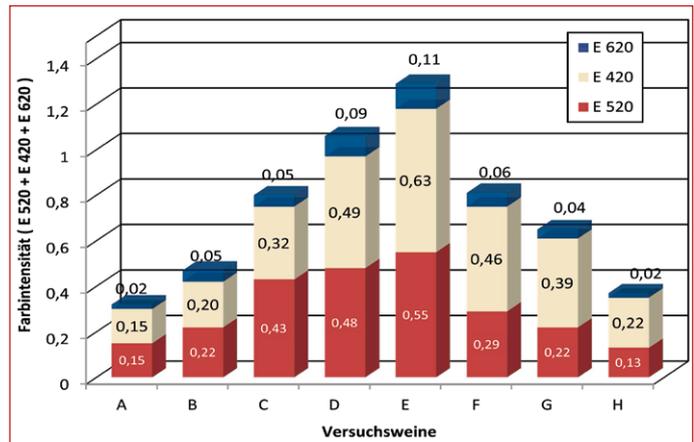
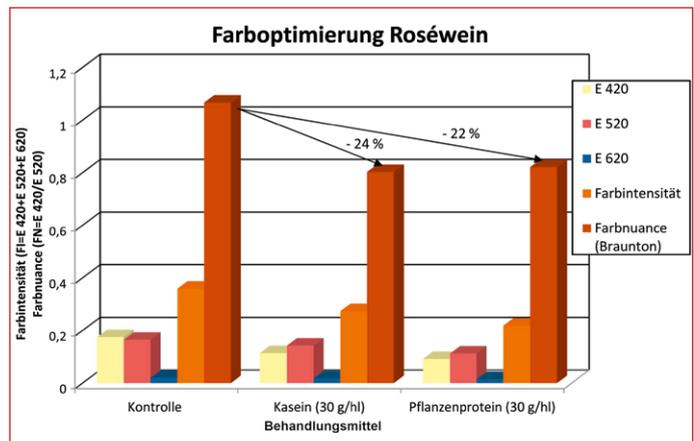


Abb. 4: Versuche von La Littorale Frankreich zur Farboptimierung von Roséwein.



proteinhaltigen Behandlungsmitteln, wie Kasein respektive Pflanzenprotein, deutlich vermindert werden. Die gesamte Weinbehandlung sollte auf eine frühe Füllung ausgerichtet werden.

Verarbeitungsschritte/Erfahrungen bei der Roséweibereitung

- Gesundes und reifes Traubenmaterial
- Früher Oxidationsschutz und Enzymierung
- Verlängerte Maischestandzeit bei unter 15 °C
- Saignée-Verfahren (Saftabzug) 10 bis 20 %

- Mostbehandlung, eventuell Eiweißstabilisierung
- Abstich nach sechs bis acht Stunden
- Hefeansatz mit gärstarker Hefe + Hefeaktivator
- Bei 14 bis 18°C vergären + Hefenährstoff
- Bei abklingender Gärung Tank beifüllen
- Früher Abstich und Schwefelung, um BSA zu vermeiden
- Farbkorrektur durch proteinhaltige Behandlungsmittel
- Schonende Weinbehandlung und frühe Füllung, um die Frische des Weines zu bewahren