



Foto: POV/Robert Herbst



Nachgefragt bei **Karl Steininger**

Vinaria: Erst die zweite Vinaria-Roséverkostung und wieder steht der Steininger-Cabernet an der Spitze – wie gelingt das?

* **Karl Steininger:** Wir freuen uns natürlich, dass wir auch heuer wieder an vorderster Front beim Rosé mitmischen. Vielleicht ist es die etwas andere Weinstilistik eines fruchtbetonten Cabernet-Sauvignon-Rosés.

Der feucht-kühle Jahrgang 2016 war schwierig. Was waren die speziellen Herausforderungen beim Cabernet Sauvignon?

* Der Start in das Weinjahr 2016 war ja ziemlich schwierig. Im Sommer hatten wir einen Vegetationsrückstand, ab September bis zur Ernte war ein superschöner Herbst, der uns auch beim spät reifenden Cabernet Sauvignon eine tolle physiologische Reife gebracht hat.

Wann wurden die Trauben gelesen, wie wurde der Wein erzeugt?

* Wir reizten den schönen Herbst aus und warteten mit der Lese bis zur dritten Oktoberwoche. Bei uns wird die gesamte Ernte eines Weingartens zu Rosé verarbeitet. Wir machen keinen Saftabzug, sondern verwenden das für uns sehr wertvolle Mittelstück. Die Trauben wurden leicht gequetscht und über Nacht ca. 12 Stunden mit den Schalen fermentiert und dann gepresst.

Cabernet versus Zweigelt: Wie vergleichen sich die beiden in Sachen Rosé?

* Die Sorte Cabernet Sauvignon bringt im Vergleich zum Zweigelt mehr Frucht. Wir wollen einen lebendigen, verspielten Rosé. Der Cabernet Sauvignon zeigt eine schöne Säurestruktur, welche gerade beim Rosé hilfreich ist.

Können bzw. sollen Roséweine reifen?

* Wir empfehlen, unseren Cabernet Sauvignon Rosé relativ jung zu trinken, da er von seiner jugendlichen Frucht lebt.

Rosé aus manchen internationalen Herkunftsn genießen hohes Renomee – soll man Stilistiken wie etwa in Südfrankreich auch hierzulande anstreben?

* Natürlich wäre es denkbar, einen Rosé mit internationalem Charakter auszubauen. Unsere Philosophie ist, immer der österreichischen Stilistik treu zu bleiben. Dieselbe Richtung zeigen wir auch bei unserem sorten- und jahrgangsreinen Cabernet Sauvignon Rosé Sekt. Der Sortentypus wird durch ein elegantes Mousseux unterstrichen. Unsere Ausbauart beim Cabernet Sauvignon sowohl beim Sekt als auch beim Wein findet bei den Verkostungen und bei unseren Kunden großen Anklang!

Freuten wir uns in früheren Zeiten, als die Roséweine noch der Sommerweinverkostung zugeordnet waren, wenn wir insgesamt 20 Proben erhielten, wurden heuer gut 110 Rosés zu unserer Vinaria-Verkostung eingereicht; im davorliegenden Top-Rotweinjahr 2015 waren es sogar 180. Das spricht Bände über die Bedeutung von Rosé in der heutigen Zeit – ein nach jahrelanger Pink-Ächtung durch die Weingenießerschaft scheinbar aus dem Nichts aufgetauchter Trend mit großem Momentum.

Nachfrage will bedient werden, und das ist im Rosébereich der diversen Herstellungsvarianten wegen besonders leicht. Und so gibt es mittlerweile neben der sehr überschaubaren Anzahl an Rosé-Veteranen unter den Winzern auch jede Menge Erzeuger, die diese pinke Verführung neu oder wieder in ihr Sortiment aufgenommen haben.

Direktpressung oder Saftabzug Gerade beim Roséwein gibt es teils erhebliche Unterschiede in Bezug auf die Herstellungsmethode. Bei der Direktpressung werden spezifische Parzellen bzw. Traubenpartien dezidiert für die Erzeugung von Rosé auserkoren: Die blauen Trauben werden je nach Sorte und Reifezustand meist nach mehreren Stunden oder wenigen Tagen auf der Maische abgepresst und vergoren – Farbe und auch Charakter des entstehenden Weins sind abhängig von der Dauer der Maischestandzeit. Wird der Saft der blauen Trauben ohne Maischestandzeit abgepresst und ohne Schalen vergoren, entstehen fast weiße bis blassrosafarbene Weine, die hierzulande meist unter der Bezeichnung Gleichgepresst oder Weißgepresst laufen, aber derzeit sehr selten zu finden sind.

Eine häufige Methode der Roséerzeugung ist das sogenannte Saignée-Verfahren bzw. der Saftabzug – diese Rosés entstehen hier quasi als Nebenprodukt bei der Rotweinherstellung. Hier stellt der Saftabzug eine durchaus übliche Methode zur „Verdichtung“ gewisser Rotweine dar: Dabei wird üblicherweise nach

einem halben Tag bis einigen Tagen bis zu 20 Prozent des Mosts ohne Pressung aus dem Gärbehälter für Rotwein abgezogen und anschließend vinifiziert. Der verbleibende Anteil an Most für den Rotwein profitiert strukturell wie auch substanzuell von dem deutlich erhöhten Anteil an Schalen im Verhältnis zur Flüssigkeit.

Für die Herstellung von als Rosé etikettierten Stillwein mit Herkunftsangabe (g.g.A. oder g.U.) in der EU nicht zulässig ist hingegen das Vermischen von Weiß- und Rotwein; erlaubt ist dieses allerdings noch bei der Erzeugung von Rosé-Schaumwein (auch Champagner), wo es auch durchaus noch zur Anwendung kommt.

Frucht und Struktur gesucht Die Bandbreite an Stilistiken und Qualitäten ist beim Rosé recht groß: In der Farbe blassrosa bis hellrot, findet man vom unkomplizierten Sommerwein bis zum durchaus mit seriöser Struktur und mehrschichtigem Geschmack ausgestatteten Pinky das gesamte Spektrum. Abgesehen von der einen oder anderen pinken Spezialität, bei der andere Charakteristiken im