

Wermut – erfrischend ausgezeichnet

Der erste Schilcherwermut, und schon ein riesen Erfolg. Miss Rósy wurde bereits mehrfach, auch international, ausgezeichnet mit Gold und Bronze. Geschmack und Design überzeugen.

... Von Andrea Knura

Wer ist Miss Rósy? Wer steckt hinter der stylishen Flasche und dem Getränk, das bei Wermut-Kennern gerade derart großen Eindruck macht? Denn aktuell Gold bei der Frankfurt International Trophy, ÖGZ-Sieger Wermut und doppelt Bronze beim World Vermouth Award für Geschmack und Design, das sind schon große Auszeichnungen für ein so junges Produkt aus der Steiermark. Die Antwort überrascht. Denn Miss Rósy ist Katrin Strohmaier, eine engagierte Jungwinzerin und ihre Fachbereichs- und Abschlussarbeit in der Weinbauschule Silberberg. „Als Tochter eines weststeirischen Winzers ist mir der Schilcher sehr wichtig und deshalb entstand auch die Idee zur Miss Rósy.“

Keine Altweinverwertung

Wermut (international auch Vermouth) ist ein mit Gewürzen und Kräutern aromatisierter und aufgespritzter Wein mit einem vorgeschriebenen Alkoholgehalt zwischen 14,5 und 21,9 Volumenprozent Alkohol und unterschiedlich hohem Zuckergehalt. Soweit Wikipedia. Wermut ist aber in erster Linie ein Kraut (*Artemisia absinthium*). Das Wermutkraut zeichnet sich vor allem durch seinen bitteren Geschmack aus und ist als Heilmittel bekannt. Die Mischung von Wein mit Wurzeln, Rinden, Blüten und diversen Süßmitteln ist aus dem alten China und dem antiken Rom bekannt. Bereits seit dem 16. Jahrhundert wird Wermut in der heutigen Form getrunken. Ursprünglich war es



Katrin Strohmaier präsentiert ihre Miss Rósy.

eine Alternative zu Rotwein, der mit Karamell und Kräutern versetzt wurde. Im 20. Jahrhundert geriet das Getränk dann in Verruf, da vielfach Altwein für die Herstellung verwendet wurde; der Begriff Wermutsbruder etablierte sich für Alkoholiker und Landstreicher. Seit einigen Jahren zählt der Wermut aber wieder zu den In-Getränken. Eine neue Liga von Wermut erobert den Markt.

Intensive Entwicklungsarbeit

Aber zurück zu Miss Rósy. Katrin war von Anfang an klar: Die Idee allein ist natürlich zu wenig, und der Erfolg gehört niemals nur einem allein. „Es begann eine interessante und kreative Zeit in enger Zusammenarbeit vor allem mit meinem Vater“, erzählt Katrin. Die Komponenten von Schilcher, Edelbrand und regionalen Kräutern als Getränk in einen perfekten Einklang zu

bringen, war eine Herausforderung für die Jungwinzerin. In Flaschen wurden unzählige Proben angesetzt. Es wurde mit Alkoholgehalt, der Süßungsstufe und der Menge an Kräutern experimentiert. Die ganze Familie hat verkostet und verkostet und verkostet. Und dann war endlich die passende Mischung gefunden – die perfekte Balance von Schilcher, Wermut, Kräutern und Süße. Die genauen Zutaten werden natürlich nicht verraten, nur, dass Minze als frische Komponente drin ist, aber die schmeckt man auch. Mit einem Alkoholgehalt von 11 bis 12 Volumenprozent Alkohol ist Miss Rósy leicht und bekömmlich.

Qualität an der Basis

Die wichtigste Zutat von Miss Rósy ist aber der Schilcher – er gibt dem Wermut die Säure und die Farbe und muss natür-

lich von perfekter und gleichbleibender Qualität sein. Also klassisch, extrem fruchtig, leicht und frisch. Für Winzer-Vater Thomas Strohmaier eine Selbstverständlichkeit, denn er widmet sich seit über 25 Jahren dem Thema Wein. Als Quereinsteiger – die kleine elterliche Landwirtschaft wollte er nämlich nicht weiterführen – und mit der Begeisterung, Weinbauer zu werden, begann er den klassischen Schilcher auszubauen. Schließlich befindet sich der Betrieb im Sulmtal, mitten in der Schilcherregion Weststeiermark. Angebaut wird konventionell, integrierte Produktion, sehr naturnah und ökologisch. Bio funktioniert, so Thomas, in der sehr regenreichen Region, für ihn nicht. Die hohe Niederschlagshäufigkeit mit dennoch vielen Sonnenstunden und Wärme hat aber den Vorteil, das die Reben keinen Stress haben und sehr fruchtige Weine entstehen können. Dass auch der Mond auf den Wein starken Einfluss hat, wird von Thomas seit Jahren beobachtet und erforscht. Der Schilcher, in verschiedenen Varianten angebaut, sowie einige Weißweinsorten bilden den Grundstock der Produktpalette. Blauer Zweigelt als leichter Rotwein, Blauer Wildbacher Barrique oder Cuveé Styria Barrique überraschen. Verschiedene Edelbrände und natürlich Kürbiskernöl runden die Strohmaier-Produktpalette ab.

Auf den Erfolg von Miss Rósy ist der Vater und Winzer natürlich stolz. Seine Empfehlung: Miss Rósy pur auf Eis oder als Wermut Tonic.

Weitere Informationen und Rezepte finden Sie auf strohmaier.schilcher.com

IMPRESSUM:

Medieninhaber und Herausgeber:

medianet Verlag GmbH

Anschrift: Brehmstraße 10/4, 1110 Wien

Telefon: +43 1 91920

E-Mail: office@medianet.at

Homepage: www.medianet.at

Geschäftsführer: Markus Bauer

Redaktion: Andrea Knura,

office@bauernladen.at,

Brehmstraße 10/4, 1110 Wien

Druck:

Herold Druck und Verlag AG, 1030 Wien

Offenlegung gem. §25 Mediengesetz:

www.medianet.at/news/page/offenlegung

