



WEINE AUS DEM ROUSSILLON - INFORMATIONSBÜRO

REINER WITTE
HERMANN-LÖNS-STR. 136 · D-51469 BERGISCH GLADBACH
TEL. 02202 - 45 97 88 · FAX 02202 - 45 709
REINER.WITTE@T-ONLINE.DE



BILDNACHWEIS:

C.I.V.R. (Titel), Th. Rieck (S. 3, 6, RS), J.-H. Curaudeau (S. 4), Broschüre
"Kulturerbe d. katalanischen Heimat" (S. 3), CDT (S. 4/5 unten), Infobüro.



Wissenswertes über das Kleinod unter
den französischen Weinbaugebieten



Ausgabe Nr. 7 - Juli 2002

COLLIOURE · CÔTES DU ROUSSILLON · CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES
BANYULS · MAURY · RIVESALTES · MUSCAT DE RIVESALTES

ROUSSILLON - WEIN UND KULTUR

Im Roussillon gibt es Strände, Weine, Berge und Kultur. Die richtige Landschaft für Familienurlauber, Erholungssüchtige, Bildungshungrige oder romantische Haudegen. Diese liegen dann mittags in der



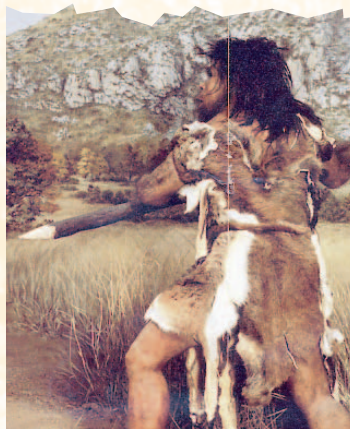
Der Weg des Fauvismus zu Collioure

Im Mai 1905 entdecken Matisse und Derain Collioure. Diese Begegnung ist die Geburtsstunde des Fauvismus. Beim ziellosen Schlendern durch den Ort, verewigten die beiden Maler zahllos Ansichten des Ortes, auf ihrer Leinwand; den Kirchturm, die zum Trocknen ausgelegten Fischernetze, die ins Meer hinausfahrende Fischerboote, die Frauen bei ihrer Handarbeit... und die Gassen.

Hängematte und träumen vom blauen Mittelmeer, von köstlichen katalanischen Gerichten und einem rubinroten Collioure, der die Düfte vollreifer Kirschen und Brombeeren verströmt. Dann, wenn sie aufwachen, sind sowohl Romantiker als auch Sonnenhungrige plötzlich mitten im Gefilde der Seligen: Zahlreiche

Künstler sind nicht nur wegen des Weines in das zauberhafte Mittelmeerstädtchen gekommen, sondern es war auch die Farbenpracht, die Georges Braque, André Derain, Henri Matisse und Othon Friesz an Collioure anzog. Später kamen noch Pablo Picasso und Tsujuharu Foujita hinzu. So wurde das Roussillon, das Kleinod unter den französischen Weinanbaugebieten, auch zur katalanischen Perle der Kultur, die u.a. den Fauvismus hervorbrachte.

Ein Kleinod mit großen Traditionen: In Tautavel, mitten in den Weinbergen für eine von vier Appellationen Côtes du Roussillon mit Ortsbezeichnung, befindet sich das Europäische Zentrum für Vor- und Frühgeschichte. Diese Forschungseinrichtung beherbergt auch ein Museum, dass dank außergewöhnlicher prähistorischer Funde die Geschichte des Menschen und seiner Umwelt umfangreich dokumentiert. 1971 wurde in einer Höhle unweit des Museums der Schädel eines 450.000



Jahre alten Jägers gefunden. Dieser Homo erectus zählt zu den ältesten Hominidenfunden außerhalb Afrikas; heute sind es auch Mitglieder der nur ein paar Schritte vom Museum entfernten örtlichen, Kellerei Vignerons de Tautavel, die hier die Führungen organisieren. Und nach getaner Arbeit wird ein Tautavel Vieilli en fût de chêne geöffnet; hätte der Tautavel-Mensch die Möglichkeit gehabt, an diesem Fruchtekorb mit Aromen von vollreifen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren zu riechen, er hätte es sich mehr als einmal überlegt, statt Jäger doch besser Winzer zu werden.

12 unterschiedliche Appellations d'Origines Contrôlées der Roussillon-Weine präsentieren eine mediterrane Vielfalt, die die Eigenschaften der regionalen Rebsorten auf einmalige Art zur Geltung bringen. Syrah, Malvoisie, Marsanne, Lladoner pelut, Cinsault, Mourvèdre, Macabeu, Carignan und Grenache noir und blanc heißen einige der hier zugelassenen Rebsorten, die zumeist als Assemblage ausgebaut werden. Müssen bei den weißen Côtes du Roussillon mindestens zwei Rebsorten zu einer Cuvée vereinigt werden, so sind es bei den roten mindestens drei. Maximal zugelassener Ertrag pro Hektar sind 50 Hektoliter, bei den Côtes du Roussillon Villages-Weinen einschließlich der Ortsbezeichnungen Caramany, Latour, Lesquerde und Tautavel nur 45 hl/ha und bei der Appellation Collioure sogar nur 40 hl/ha.



Überall ist die Liebe der Winzer zu ihrem Terroir zu verspüren; dessen karge Böden verlangen ein äußerstes an Arbeitswilligkeit und Kunstfertigkeit, um überhaupt nennenswerte Erträge zu erzielen; häufig werden die gesetzlich festgelegten Höchst-erträge nicht erreicht.

Durchschnittlich wurden im Roussillon in den letzten vier Jahren nur 40 hl/ha geerntet. Aber wo hart gearbeitet wird, sind Romantik und Lebensfreude nicht weit entfernt. Alljährlich treffen sich in Prades am Fuße des Canigou von Ende Juli bis Mitte August



die Liebhaber der klassischen Musik zu einem Festival, das der weltberühmte Cellist Pablo Casals 1950 ins Leben rief.

Einen Monat vorher, zur Sonnenwende Ende Juni, wird auf dem Gipfel des 2784 m hohen

Canigou ein Feuer entzündet und von Fackelträgern in die umliegenden Gemeinden und auch nach Perpignan getragen; Mit Gesang und Tanz feiern die Katalanen die ganze Nacht hindurch ihr Johannisfest.

Berühmt sind die katalanischen Winzer nicht nur für die Erzeugung kräftiger Rotweine und fruchtiger Rosés, sondern auch für ihre exzellenten Aperitif- und Dessertweine, die berühmten Vins Doux Naturels mit ihren Appellationen Banyuls, Banyuls Grand Cru, Maury, Rivesaltes und Muscat de Rivesaltes. Auch hier nur karge Erträge (23 hl/ha im Durchschnitt in den letzten vier Jahren), auch hier reichen sich Wein und Kultur die Hände: Grandios der Anblick von rund 3.000 Glasballons à 65 Litern im Freien, in denen bei einem Weingut der Appellation Maury der oxydative Ausbau der natürlichen Süßweine betrieben wird; grandios auch der Blick von jenem Felsvorsprung, der die Bucht des südlichen Seebads Frankreichs, Banyuls-sur-Mer, teilt.

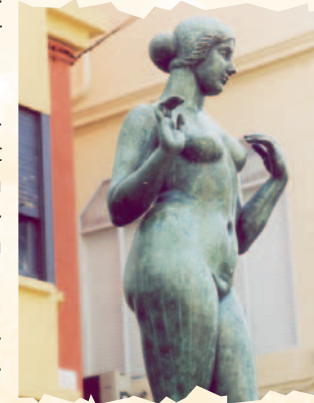
Hier befindet sich, wie der Guide Hachette schreibt, "ein ganz außergewöhnliches Weinbaugebiet, wie es nur wenige in der Welt gibt"; hier werden die berühmten natursüßen

51^{ste} FESTIVAL PABLO CASALS PRADES, 26 JUILLET - 13 AOÛT

Banyuls und Banyuls Grand Cru gewonnen, die zu einer Gänseleber ebenso harmonieren wie zu einer Schokoladentorte, zu einem Kaffee ebenso passend sind wie zu einer Zigarre.

In der Nähe von Banyuls ist die liebevoll erhaltene Werkstatt des Bildhauers Métairie Maillol zu besichtigen, die Autofahrt führt an den unter Denkmalschutz stehenden, weil in Handarbeit befestigten Terrassen für den Weinbau vorbei.

30 Kilometer weiter erblüht Perpignan, belebte Handelsstadt und Hauptstadt des Roussillon mit seinen Märkten, mittelalterlichen Gassen, seinen kleinen Geschäften mit katalanischen Delikatessen wie gesalzenen Anchovis oder Wildschweinsalami in den Auslagen. Sehenswert die Kathedrale St.-Jean, stolz erhebt sich auf dem Hügel Puig del Rey der imposante Palast der Könige von Mallorca. Hier feierten einst die Herrscher des kurzlebigen Hauses von Mallorca (1276 - 1344) ihre Bankette und Feste mit den Weinen der Region; eine königliche Tradition, die sich inzwischen zeitgemäß demokratisiert hat: Abends, am und um den Place Arago herum, dem belebten Zentrum der Stadt, treffen sich jung und alt in Cafés und Bistros und erfreuen sich an der Vielfalt der katalanischen Weine. Wie wäre es mit einem süffigen Rosé aus Collioure zu Fisch mit Knoblauch und Safran? Oder einem goldweißen Muscat de Rivesaltes zum Ausklingen eines langen und erlebnisreichen Abends?



"SAINT BACCHUS 2002" ROUSSILLON-WEIN-WETTBEWERB FINDET INTERNATIONALE BEACHTUNG

Am 26. April traf sich die GRAND JURY wieder in Perpignan, um die besten Roussillon-Weine zu ermitteln. Das auf 58 Personen erweiterte ehrenamtliche Gremium von unabhängigen internationalen Weinfachleuten prüfte und bewertete in einer Blindverkostung in 17 Kategorien 149 Weine.



Auch sechs deutsche Teilnehmer trugen zur Verleihung der "Bacchus-Trophäen 2002" bei: Die Sommelière Ina Finn sowie die Journalisten Kristine Bäder, Dr. Philipp Blom, Dr. Jürgen Briem, André Dominé und Ingo Swoboda. Die detaillierten Ergebnisse des Wettbewerbs finden Sie im Internet unter

www.vins-du-roussillon.com/bacchus.

Eine entsprechende Broschüre schickt Ihnen auch gerne unser Informationsbüro.

SAINT BACCHUS 2002 - DIE AOC-PREISTRÄGER

CÔTES DU ROUSSILLON BLANC

Les Vignerons de Maury - 2001

CÔTES DU ROUSSILLON ROSÉ

Les Vignerons de Planèzes - Rasiguères - Trémoine 2001

CÔTES DU ROUSSILLON ROUGE

Château l'Esparrou - Elevé en fût de Chêne 2000

Château Mossé - Temporis 2000

CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

Domaine Joliette - Cuvée Romain Mercier 2000

CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES TAUTAVEL

Domaine Mounié - Expression 2000

COLLIOURE ROSÉ

La Cave de l'Abbé Rous - Mas Cornet 2001

COLLIOURE ROUGE

La Cave de l'Abbé Rous - Mas Cornet 2000

BANYULS

Domaine Piétri - Géraud - 2000

BANYULS GRAND CRU

La Cave de l'Abbé Rous - Cuvée Christian Reynal 1994

MAURY JEUNE

Mas Amiel - Vintage Réserve 1999

MAURY VIEUX

Domaine de La Coume du Roy - 1925

MUSCAT DE RIVESALTES

Les Vignerons de Planèzes - Rasiguères - Trémoine 2001

RIVESALTES ROUGE ET TUILE

Domaine Boudau - Sur grains 2000

Château Villargeil - Cuvée Baron Desprès 1994

RIVESALTES AMBRÉ

Les Vignerons de Pézilla - Hors d'âge

ZUM KLEINEN PREIS INS KLEINOD DER FRANZÖSISCHEN WEINBAUGEBIETE

Seit Anfang März fliegt die irische Airline RYANAIR täglich von Frankfurt-Hahn im Hunsrück (www.hahn-airport.de) nach Perpignan, der Hauptstadt des Roussillon. Hin- und Rückflug kosten etwa 85 bis 100 Euro - zum Teil sogar weniger. Natürlich werden die hohen internationalen Standards an die Sicherheit der Flugzeuge und die Passagierkontrollen strengstens eingehalten.

Die Flüge können nur über das Internet unter www.Ryanair.com oder telefonisch unter 0190 / 47 20 72 gebucht werden.

Und was machen Sie, wenn Sie im Roussillon gelandet sind ? Hier unser Tipp:

Die Winzer freuen sich immer über Ihren Besuch und laden Sie ein, Persönlichkeit und Charakter ihrer ausdrucksvollen Weine kennenzulernen. Doch vom 27. Juni bis zum 4. September erwarten Sie bei manchen Roussillon-Winzern Gaumenfreuden besonderer Art: Nach einer Weinverkostung werden Sie zu einem Abendessen mit katalanischen Spezialitäten empfangen. Sie fahren mit einem modernen, klimatisierten Reisebus gegen 18 Uhr zum Weingut. Nach einem Spaziergang durch die Weinberge und einer Besichtigung des Kellers kredenzt Ihnen der Winzer seine edelsten Tropfen. Es ist ein Fest für die Sinne, den Einflüssen von Boden und Klima, Rebsorten und Ausbau in den unterschiedlichen Weinen nachzuspüren und dabei den Ausführungen des Patrons zu lauschen.

Solchermaßen angeregt, nehmen Sie dann Platz zum Abendessen mit Gerichten der katalanischen Küche. Und damit Sie auch alles in Ruhe genießen können, bringt der Bus Sie erst gegen Mitternacht wieder an Ihren Ausgangspunkt im Roussillon zurück. Der Abend beim Winzer kostet Sie inklusive Fahrt 29 Euro - sicherlich nicht zu viel für diese stimmungsvollen, unvergesslichen Stunden. Broschüren in Englisch oder Französisch mit Terminen und Bedingungen gibt's beim Informationsbüro.

Allgemeine touristische Auskünfte erhalten Sie über Maison de la France, Frankfurt, Tel. 0190 / 57 00 25*
e-mail: franceinfo@mdlf.de
sowie www.franceguide.com

* gebührenpflichtig

