



Conseil Interprofessionnel
Vins du Roussillon

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



Conseil Interprofessionnel
Vins du Roussillon

Wissenswertes über das Kleinod unter
den französischen Weinbaugebieten



Ausgabe Nr. 8 - Dezember 2002



BILDNACHWEIS:
Küchle/Konditorei & Café - Matthes-Verlag (S. 7),
Goyhenex (S. 1-5, 8), Infobüro (S. 50., S. 60.), Schulz (S. 60.).

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

REINE WEINE FÜR GESUNDE MENSCHEN

Rigoreuse Qualitätskontrolle und die Sorge um ihr Terroir vereint die Winzer des Roussillon. Im Kleinod unter den französischen Anbaugebieten konzentriert man sich derzeit verstärkt auf einen umweltschonenden Weinanbau. "Gesunde Böden und gesunde Reben, reine Weine für gesunde Menschen" lautet die Devise.

Als Landschaft der Götter wird das Roussillon gerne bezeichnet: Der westlichste Zipfel des französischen Südens am Mittelmeer bietet viel Sonne, reizvolle wie wilde Berglandschaften, charaktervolle Weine und eine ausgezeichnete regionale Küche von frischem Fisch bis hin zu kräftig geschmortem Wild. Dazu Olivenöl, knackige Salate, eine Prise Knoblauch und als Dessert eine Fülle überreifer Pfirsiche, das ist das gesunde Leben der französischen Katalanen. Schon immer berühmt war diese Region für ihre natursüßen Weine (Vins Doux Naturels), besonders stolz sind Gastronomen und Winzer auf die Rotweine, häufig eine Cuvée aus den Rebsorten Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre und Carignan. Aber auch die Weißweine, gewonnen aus den historischen Reben von Grenache blanc, Macabeu, Malvoisie, Roussanne, Vermentino oder Marsanne bieten dem Kenner eine willkommene Abwechslung vom allgemeinen Mainstream.



So beeindruckend die Landschaft auf jeden Touristen wirkt, für den katalanischen Winzer liegen die Tücken im Detail.

Rund 26.000 Hektar umfasst das Gebiet der Appellations d'Origines Contrôlées, der kontrollierten Herkunftsbezeichnungen, aber überall erblickt das Auge nur karge



Böden. Unerbittlich bohren sich die Strahlen der mediterranen Sonne in jenes Terroir, in dem die Rebwurzeln um ihr Überleben kämpfen. Granitgestein, Quarzsand, Mergel, Geröll, Gesteinsschutt oder, im besten Fall, kieshaltiger Ton, Kalkstein sowie schwarzer und brauner Schiefer bilden die vielfältigen Böden, eine der Voraussetzungen für den Anbau der unterschiedlichsten Rebsorten. An 325 Tagen im Jahr scheint in dieser wärmsten Region Frankreichs die Sonne, die durchschnittliche Jahrestemperatur liegt bei 15 Grad Celsius, im Sommer brennt die Sonne mit über 40 Grad das Terroir weiß; ein Terroir, auf dem

außer Weinreben nur noch Olivenbäume wachsen können.

Um hier außergewöhnliche Weine herzustellen, muß der Winzer das ganze Jahr über in seinem Weinberg arbeiten, Reben zurückschneiden und die Böden bearbeiten. Terroir ist für die Roussillon-Winzer kein Gemeinplatz; sie wissen, welche Reben auf welchen Böden seit Jahrhunderten wachsen, sie fühlen sich den Traditionen verpflichtet. Vor allem ist es eine neue Generation jüngerer Winzer, die sich der künftigen Verantwortung gegenüber ihrem Terroir stellen will. Innerhalb von Frankreich ist diese Region eine der führenden im biologischen, umweltschonenden Weinanbau.



Unter den normalen klimatischen Bedingungen herrschen hier gute Voraussetzungen für die Herstellung reiner, kräftiger Rotweine. Niederschläge sind selten, nur wenn sie kommen, dann

mit einer Vehemenz, die in den letzten Jahren vor allem im Herbst und im Frühjahr zu einigen Überraschungen geführt hat. Im November 1999 prasselten ununterbrochen zwei Tage lang Rekordwassermassen auf die Rebstöcke; Niederschlagswellen wie seit 50 Jahren nicht mehr, die die ohnehin schon dramatische Erosion in den Weinbergen verstärkten. Eine Erosion, die seit Jahren durch die berühmt-berüchtigten Winde der Region ausgereizt ist.



Auch diese Winde mit ihren wohlklingenden Namen wie Tramontane und Marinade sind unter normalen Bedingungen eine der Voraussetzungen für das überaus gesunde Traubenmaterial der Region: Mit über 100 Stundenkilometern brausen sie über die Weinberge und fegen so auch jene Krankheitserreger weg, die die Reben überall auf der Welt ununterbrochen bedrohen;

dank dieser natürlichen Verbündeten müssen die Roussillon-Winzer ihre Pflanzen während der Vegetation nur selten behandeln.

Unter der Federführung des Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon, dem berufsübergreifenden Verband der regionalen Weinproduzenten und -händler, wurde in den zurückliegenden Jahren eine langfristige Initiative zur Verbesserung des Terroirs ins Leben gerufen. Zusammen mit Agraringenieuren und Önologen werden konkrete Diagnosen für die unterschiedlichen Böden und Anbaubedingungen erstellt. Da für die Winzer ein individuelles und sorgfältig gepflegtes Terroir der Schlüssel zum reinen und qualitativ hochwertigen Wein



ist, steht eine sorgsame Bodenanalyse sowie eine Verringerung bzw. Vermeidung der Anwendung synthetischer Pflanzenschutzmittel im Vordergrund. Zur Kontrolle der Erosion wird regelmäßig organischer Dünger in die Weinberge eingebracht; ein schwieriges Unterfangen, da die häufig unter Denkmalschutz stehenden Terrassen nur schwer, wenn überhaupt, befahrbar sind. Auch die mit zunehmender Feuchtigkeit ins Land drängenden Parasiten, vor allem der Falsche Mehltau, bereiten den Winzern Sorgen. Auf regelmäßigen Arbeitstreffen werden die Problematiken eines umweltschonenden Weinbaus thematisiert; Organisationen wie Terra Vitis helfen den Winzern, nur bestes Traubengut zu produzieren.



Schon jetzt wird im Roussillon ein rigoroses Qualitätsprogramm praktiziert; zumeist wird der von der Appellation vorgeschriebene Höchstsertrag pro Hektar bewußt unterschritten, im letzten Jahr betrug der Durchschnittsertrag für die trockenen Weine 41 hl/ha, für die Süßweine gar nur 22,7 hl/ha. 12 unterschiedliche Appellationen reflektieren die außergewöhnliche Vielfalt des Terroirs sowie der

verschiedenen, in unseren Breitengraden wenig bekannten Rebsorten. Das Roussillon ist das Kleinod unter den französischen Weinbaugebieten, und die katalanischen Winzer begreifen dessen Vielfalt als ein historisches Vermächtnis, das es zu erhalten gilt:

Gesundes Land - gesunde Reben.

Reine Weine für gesunde Menschen.

... MUSCAT DE NOËL UND DER KONDITOREN-WELTMEISTER

Der "Muscat zur Weihnachtszeit" - Muscat de Noël wird auch in diesem Jahr wieder seinen Platz auf den festlich gedeckten Tischen der Genießer in ganz Deutschland finden, oft auch als Geschenk verpackt mit Weihnachtsgebäck aus der Konditorei.



Konditorenweltmeister Bernd Siefert aus Michelstadt im Odenwald hat sich in diesem Jahr wieder etwas Besonderes für die Festtafel in Verbindung mit Muscat de Noël einfallen lassen. Sein raffiniertes Zitronenparfait "Herbstsonne" mit Orangenkofit auf weichem Walnussbaiser, dazu Orangentuilles mit Pistazien und Schwarzkümmel, ist als Rezeptkarte beim Informationsbüro erhältlich.

... übrigens - Muscat de Noël und das Zitronenparfait schmecken auch noch nach Weihnachten!

WEINAUKTION FÜR EINEN GUTEN ZWECK

Für einen guten Zweck kamen am 22. Juni 2002 in Latour de France 15 Eichenholzfässer (Barriques) gefüllt mit bestem Rotwein der Appellation "Côtes du Roussillon Villages 2001" unter den Hammer.

Der staatliche Auktionator, Maître Pujol, versteigerte die von den Winzern zur Verfügung gestellten Weine an die zahlreich versammelten Interessenten aus Handel und



Gastronomie, aus dem Versicherungs- und Bankbereich, aber auch Privatleute waren angesprochen. Die Meistbietenden erhielten den Zuschlag, der im Durchschnitt bei knapp 3.000 Euro pro 225-Liter-Faß lag.

Damit ergab sich eine erkleckliche Summe zur

Unterstützung einer Stiftung für die medizinische Forschung im Roussillon. Die Aktion soll im kommenden Jahr fortgesetzt werden.

KREATIVITÄTSWETTBEWERB 2002 DER KONDITOREN-MEISTERSCHULEN

Welches Konditorenerzeugnis passt am besten zu einem Muscat de Rivesaltes?

Diese Aufgabe mussten die Teams von 6 teilnehmenden Meisterschulen für das Konditorenhandwerk lösen und einer hochrangigen ehrenamtlichen Jury aus dem Wein-, Konditoren- und Medienbereich präsentieren.

Das Team Philipp Schug aus Boppard und Georg Poggel aus Hemer - Meisterschüler der Iserlohner Konditoren-Fach- und Meisterschule - errang unter der Regie des Schulleiters Roland Alberts mit seinem Dessert-Törtchen "Anacardi" (ital. für Cashewkerne) die höchste Bewertung. Die glücklichen Sieger gewannen eine 3-tägige Weininformationsreise ins Roussillon.



Die Mannschaften aus Berlin, Heidelberg, Köln, München und Wolfenbüttel konnten als Anerkennung für ihre ebenfalls bemerkenswerten Kreationen je 12 Flaschen Vins Doux Naturels (natürlicher Süßwein) mit nach Hause nehmen.

Das Finale des Wettbewerbs fand am 14. Oktober in Aachen im Rahmen der Jahrestagung des Deutschen Konditorenbundes statt. Die Ehrung und Preisverleihung wurde beim Festabend im Dorint-Hotel Quellenhof vom Präsidenten des Dt. Konditorenbundes, Otto Kemmer, und vom Präsidenten für Kommunikation/Information des Weinwirtschaftsverbandes CIVR, Jean-Marie Polit, im Beisein des Oberbürgermeisters der Stadt Aachen, Dr. Jürgen Linden, sowie des Präsidenten des Zentralverbandes des Deutschen Handwerks, Dieter Philipp, vorgenommen.

IHNEN ALLEN WÜNSCHEN WIR EIN FROHES WEIHNACHTSFEST UND FÜR DAS JAHR 2003 DIE NÖTIGE GELASSENHEIT UND FREUDE, UM AUCH SCHWIERIGE ZEITEN ZU MEISTERN.