



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
WITTE@INFO-ROUSSILLONWEINE.DE



CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
Vins du Roussillon

Wissenswertes über das Kleinod unter
den französischen Weinbaugebieten



Ausgabe Nr. 10 - September 2003



BILDNACHWEIS:
Titel: Studio Oasis, Innen + RS: Goyhenex,
Seite 6 unten: CIVR, Seite 7 unten: Siefert

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

ALKOHOL & GESUNDHEIT - DAS FRANZÖSISCHE PARADOX

Keine Frage, Essen und Trinken sind für unser aller Wohlbefinden, Überleben und Vergnügen essentiell, und so verwundert es nicht weiter, dass Bücher über Ernährung und Gesundheit zu Bestsellern avancieren. Auch in Zeitungen und Zeitschriften wachsen die Meldungen und Kolumnen zu diesen Themenbereichen ständig an, immer mehr Interesse erregt dabei der Zusammenhang zwischen Alkohol und Gesundheit - berühmt geworden unter dem Schlagwort vom französischen Paradox.



Natürlich wollen wir alle - und nicht nur die Gourmets - wissen, was und wie viel wir essen und trinken sollen und dürfen, aber häufig fällt es schwer, anerkannte wissenschaftliche Tatsachen zur richtigen Ernährung von den einschlägigen Tipps der Gesundheitsberater, Quacksalber oder Marketingstrategen zu unterscheiden. Und nichts gegen die Ernährungsratgeber von übergewichtigen Schauspielerinnen, aber deren Inhalte gehören wohl eher in den Bereich der Folklore.

Wir - vom Informationsbüro für Weine aus dem Roussillon dagegen - wollen in diesem und in den kommenden Informationsbriefen die seriösen Aspekte der Debatte aufarbeiten: Wir wollen versuchen, die Bedeutung von schwerverdaulichen Begriffen wie Polyphenole, fettlösliche Antioxidantien, freie Radikale oder Lipoproteine darzulegen und aufzuzeigen, was diese mit den gesundheitsfördernden Eigenschaften von Wein zu tun haben.



Vor allem aber wollen wir in diesem Zusammenhang auch die Arbeit und die Leistungen der Winzer im Roussillon würdigen. Schließlich gilt das Roussillon als das Kleinod unter den französischen Weinbaugebieten: Nicht nur, weil hier die Reben seit Jahrhunderten optimale Bedingungen für ihr Gedeihen vorfinden, sondern auch, weil hier bedeutsame Rebsorten wie Grenache, Syrah oder Carignan sorgfältig auf ihre Qualitätsmerkmale und Terroirverträglichkeit hin selektiert wurden und das Traubengut bei der Ernte schonend ausgewählt wird. In den letzten fünfzehn Jahren wurde im Roussillon im Durchschnitt selten mehr als 39 hl pro Hektar geerntet, und dies nicht nur für einige ausgewählte Lagen, sondern für sämtliche Appellationen einschließlich Land- und Tafelweinen. Kurzum: Im katalanischen Frankreich sind Gesundheit und Wein von Natur aus beheimatet.

Der Ausdruck französisches Paradox ist kein französischer; wohl aber die dahinter stehende Idee: Es war Serge Renaud vom Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale gewesen, der in den achtziger Jahren des vorherigen Jahrhunderts begann, den Zusammenhang zwischen Wein und Gesundheit tiefer zu ergründen; es war eine amerikanische Fernsehsendung gewesen, die 1991 den Begriff prägte: Einfach nur absurd musste es aus der Sicht der gesundheitsfanatischen - und manchmal auch antialkoholbesessenen - Amerikaner erscheinen, dass ausgerechnet ein schlemmendes Völkchen wie die Südfranzosen mit ihrer Vorliebe für fettreiche Speisen, Alkohol und Tabakkonsum vergleichsweise signifikant weniger an Herzinfarkt und Krebs erkrankten als die Amerikaner. Als seinerzeit Professor Renaud gefragt wurde, warum ausgerechnet Wein, vor allem aber Rotwein einen gesundheitsfördernden Aspekt haben könne und



einen Schutz vor Herzkrankheiten darstelle, antwortete er: "Ich denke, dass Alkohol erst einmal die entscheidende Rolle spielt. Und das zweite ist, soweit ich das beurteilen kann, die Bedeutung der Antioxidantien."



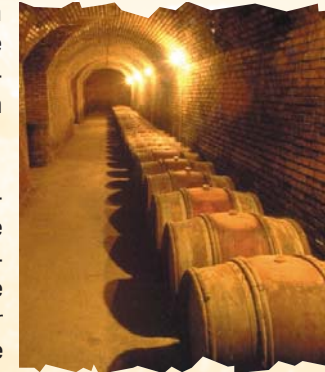
Antioxidantien wirken als so genannte Radikalfänger und sorgen dafür, dass die Zellen geschützt bleiben. Um die Wichtigkeit der Antioxidantien im Wein zu verstehen, muss man also zuerst die Bedeutung der freien Radikale verstehen.

Als freie Radikale werden all jene reaktionsfähigen Verbindungen bezeichnet, in denen nicht alle Atome ihre maximale Bindigkeit betätigen: Wie wir uns mehr oder weniger alle noch dank der verzweifelten Bemühungen vergangener Chemielehrer erinnern können, werden die Eigenschaften aller chemischen Elemente von den Atomen bestimmt; letztlich ist es sogar nur das Elektron, jenes Elementarteilchen mit der kleinsten Masse, dessen elektrische Wechselwirkungen untereinander und mit den Atomkernen sämtliche chemischen Eigenschaften von Atomen und Molekülen bestimmt. Als freie Radikale nun werden instabile Verbindungen bezeichnet, die ein Elektron zuwenig oder zuviel haben. Fehlt ihnen eines, versucht sich das Radikal das fehlende Elektron von woanders herzuholen; hat es eines zuviel, will es, um wieder in einen stabilen Zustand überzugehen, dieses mit aller Macht loswerden. In ihrer aggressiven Versessenheit, sich ununterbrochen mit anderen Molekülen oder Verbindungen wie beispielsweise ungesättigten Fettsäuren zu vereinigen, werden die freien Radikale zu einem ungeheuren Gefahrenpotential: In Bruchteilen von Millisekunden kommt es zu starken Oxidationen, die eine wahre Kettenreaktion in Gang setzen; die Moleküle und biochemischen Bestandteile der Zelle verändern sich - eine ungesättigte Fettsäure wird selbst zu einem frei-



en Radikal; Zellen können dauerhaft geschädigt oder sogar zerstört werden. Die Folge können Arteriosklerose, Krebs, Störungen des Immunsystems, Diabetes und frühzeitige Alterung sein.

Freie Radikale entstehen in unseren Zellen durch biochemische Prozesse, an denen Sauerstoff beteiligt ist; normalerweise werden diese Radikale durch körpereigene Abwehrkräfte in Schach gehalten; viele Radikale gelangen aber auch als Umweltgifte wie Luftschadstoffe oder Pestizide in unseren Körper. So befördert allein ein Zigarettenzug über 1000 Radikale in die Lungen. Um diese abzuwehren, sind die Antioxidantien äußerst wichtig.



Antioxidantien sind also Oxidation verhindernde chemische Verwandte des Vitamins E. Verkürzt gesagt, verhindern sie die Entstehung schädlicher zellulärer Abfallprodukte. Positiv in die Schlagzeilen gerieten Antioxidantien schon vor Jahrzehnten, als man feststellte, dass sie auf Labortiere lebensverlängernd wirken. Berühmte Antioxidantien sind z. B. das Spurenelement Zink sowie die Ascorbinsäure (Vitamin C). Aber auch im Alkohol finden sich Radikalfänger, vor allem im Wein, wo Polyphenole eine große Rolle spielen. Auf deren konkrete Wirkungsweise werden wir in unserem nächsten Informationsbrief genauer eingehen.

Bemerkenswerterweise bietet die Pharmaindustrie inzwischen Antioxidantien sogar in Kapselform an. Wir allerdings empfehlen an dieser Stelle eine Flasche Rotwein aus dem Roussillon als Medizin: Denn diese Rotweine enthalten nicht nur Radikalfänger, sondern überzeugen durch ihre vielfältigen Geschmacksrichtungen von leichten, jungen, süffigen bis hin zu kräftigen und konzentrierten Weinen. Schließlich liegt im südfranzösischen Roussillon die Gesundheit im Wein.

Gesundes Land - gesunde Reben.
Reine Weine für gesunde Menschen.

JAHRGANG 2003 - EINER DER BESTEN? EIN SITUATIONSBERICHT



Die Rebstöcke und Trauben in den Weinbaugebieten des Roussillon haben insgesamt gesehen einen ausgezeichneten gesundheitlichen Zustand. Die Reife der einzelnen Rebsorten ist sehr weit fortgeschritten und die optimalen Erntezeiten liegen dicht beieinander.

Dies ist auf die sehr große, lang andauernde Hitze zurückzuführen, die für kleine, aber gehaltvolle Beeren, einen guten Gesundheitszustand der Trauben und einen wahrscheinlich niedrigen Ertrag verantwortlich ist.

Bevor die Trauben nicht im Keller sind, kann niemand im voraus eine gesicherte Prognose über die Qualität des Jahrgangs abgeben, aber die geschilderten Voraussetzungen haben in der Vergangenheit ausgezeichnete Ergebnisse hervorgebracht.

KREATIVITÄTSWETTBEWERB DER KONDITOREN 2003

Aromen sind das A und O bei den süßen Köstlichkeiten der Konditoren. Dies gilt in gleicher Weise für die Weine der Winzer aus dem Roussillon - ganz besonders für ihre Süßweine (Vins Doux Naturels).



Was liegt näher als eine Verbindung herzustellen zwischen einem Kuchen aus der Konditorei und einem natürlichen Süßwein aus dem Roussillon?

Diese Aufgabe stellt sich allen Mitgliedern der Konditorinnungen, die in diesem Jahr aufgerufen sind, einen Wochenendkuchen für 4 Personen zu kreieren, der geschmacklich möglichst perfekt mit einem Süßwein aus dem Roussillon harmoniert.

Konditormeister und Auszubildender arbeiten als Team und können mit viel Kreativität und etwas Glück eine 3-tägige Flugreise ins Roussillon gewinnen.

MUSCAT DE NOËL - FRISCH UND FRUCHTIG ZU WEIHNACHTEN

Die Trauben sind schon geerntet, die beiden Rebsorten Muscat à Petit Grain und Muscat d'Alexandrie werden dem "Muscat zur Weihnachtszeit" seine unvergleichlichen Aromen von Zitrusfrüchten, Aprikosen und Pfirsichen, von Gewürznoten wie Zimt, Ingwer und Anis verleihen.



Rund 90 Winzer aus dem Roussillon legen ihren ganzen Ehrgeiz in den Ausbau dieser Spezialität, die auf eine Tradition aus dem 14. Jahrhundert zurückblicken kann. Schon damals bestellte der Königshof von Barcelona bei den Nordkatalanen - im Roussillon - den jungen "Muscat" aus der Ernte des laufenden Jahres zum Weihnachtsfest.

Ab 15. November können die Genießer den neuen Jahrgang 2003 verkosten. Wir dürfen gespannt sein auf die diesjährige Balance der fruchtigen und weihnachtlich würzigen Aromen.

Dazu schmeckt natürlich das Weihnachtsgebäck aus der Konditorei oder aus dem eigenen Backofen. Wir helfen Ihnen dabei:

Konditorenweltmeister Bernd Siefert aus Michelstadt im Odenwald hat sich wieder etwas Besonderes einfallen lassen - ein Rezept für weiße Domino-Steine.

Lassen Sie sich überraschen. Die Rezeptkarte kann beim Informationsbüro angefordert werden.

