



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



Vins du Roussillon

Wissenswertes über das Kleinod unter
den französischen Weinbaugebieten



Ausgabe Nr. 11 - Dezember 2003



BILDNACHWEIS:
Titel + S. 7 unten: H. Schulz,
S. 2, 3, 4 unten, Rückseite: Goyhenex · S. 4+5: Th. Rieck
S. 5+7 oben: Informationsbüro · S. 6: Puig

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

DAS REZEPT FÜR EIN SCHÖNES UND LANGES LEBEN...

"Der Wein ist unter den Getränken das nützlichste, unter den Arzneien die schmackhafteste, unter den Nahrungsmitteln das angenehmste" schrieb um 100 nach Christi der griechische Schriftsteller Plutarch, und natürlich würde ihm im Roussillon, dem Kleingebiet unter den französischen Weinbaugebieten, niemand widersprechen. Schon im 13. Jahrhundert begründete Arnau de Vilanova (1240-1311) in Perpignan die mediterrane Gesundheitsbewegung: Vilanova, Arzt von zwei Königen und drei Päpsten, verfasste ein seinerzeit berühmtes Gesundheitshandbuch, in dem auch der regelmäßige Genuss von Wein verordnet wurde. Vilanova begründete so eine heute noch im Roussillon lebendige Tradition: Hier werden reine Weine für gesunde Menschen erzeugt; vor allem die Roten aus dem Roussillon sind nicht nur wegen ihrer kräftigen Aromen von roten Früchten bis schwarzen Trüffeln berühmt, sondern auch dank ihrer betörenden Bekömmlichkeit.



Nun ist das intuitive Gefühl eines Dichters oder eine mittelalterliche Weisheit die eine Sache, eine andere, wie man mit harten wissenschaftlichen Fakten das französische Paradox belegen kann. Denn wer den vielzitierten positiven Zusammenhang zwischen Ernährung, Wein, Lebensstil und Gesundheit

beweisen will, benötigt gesicherte Daten, deren Beschaffung vor allem eines sind - sehr teuer. Über mehrere Jahre muss das konkrete Verhalten von Menschen studiert werden, Einzelheiten müssen akkurat gesammelt und ausgewertet werden, anschließend müssen die Untersuchungsergebnisse verifiziert, also auf ihre Richtigkeit hin überprüft werden. Schließlich kennt jedermann das Problem derartiger Studien, denn wie heißt es schon im Volksmund zu recht: "Mit Statistiken lässt sich alles

beweisen." Bis zu 40000 Menschen müssen bei epidemiologischen Erhebungen erfasst werden - ein Aufwand, den sich nur Forschungsinstitute in Frankreich und den USA leisten wollen. In beiden Ländern wurden schon seit den siebziger Jahren des letzten Jahrhunderts Studien betrieben, die einen Zusammenhang zwischen dem Konsum von Alkohol und einer niedrigeren Anzahl von Herzkrankheiten bestätigten. So fiel beispielsweise den Ernährungswissenschaftlern schon frühzeitig auf, dass in Ländern wie Schottland, Polen, Finnland und den USA, in denen der meiste Alkohol in Form von Bier oder hochprozentigem Whisky bzw. Wodka konsumiert wird, die Sterblichkeitsrate durch Herzkrankheiten wesentlich höher ist als in Ländern wie Frankreich oder Italien, in denen vor allem Rotwein getrunken wird. Schnell konzentrierte sich die Forschung auf die Untersuchung einer Klasse von Verbindungen, die als Phenole bzw. Polyphenole bezeichnet werden, und die in Pflanzen wie der Weinrebe eine besondere Rolle spielen.



Phenole sind Verbindungen mit einer oder mehreren Hydroxylgruppen (OH-), die an einen sogenannten Benzolkern gebunden sind. Sind mehr als nur ein Benzolkern vorhanden, spricht man von Polyphenolen, von denen inzwischen über 4000 identifiziert wurden. Polyphenole werden zu den sekundären Pflanzenstoffen gerechnet: Während primäre Pflanzenstoffe, wie die für die menschliche Ernährung wichtigen Kohlenhydrate, Eiweiße und Fette zur



Grundausrüstung jeder Zelle gehören, sind die sekundären nur in bestimmten Geweben, Organen und Entwicklungsstadien vorhanden. Zu ihnen gehören neben den Polyphenolen auch die Bitter- und Gerbstoffe.

Im Grunde wirken Polyphenole in Pflanzen wie eine Art Immunsystem; so schützen sie die Rebe gegen die ständig attackierenden Viren und Pilze, bilden aber auch Farb- und Duftstoffe in den Trauben.

Daher werden Polyphenole immer wieder für die antibakterielle und gefäßschützende Wirkung des Weines verantwortlich gemacht: So fand eine Arbeitsgruppe um John Folts an der Universität von Wisconsin mit Quercetin und Rutin zwei Substanzen, die Bestandteile der Phenole sind und die bei Tieren die Gerinnungsfähigkeit der Blutplättchen eindeutig herabgesetzt und streckenweise sogar blockiert haben. Mit anderen Worten: Jene Plättchen in unserem Blut, die sich so gerne an den Arterienwänden ablagern und den Blutfluss derart hemmen können, dass es irgendwann zu einem Infarkt kommt, werden von den Polyphenolen ausgespült. Diese haben also einen starken antioxidativen Effekt; außerdem schützen sie als wichtige Radikalfänger unsere Zellen (zur Rolle der freien Radikale und Antioxidantien siehe unseren Newsletter Nr. 10).



Traubenteile ja über längere Zeit mit dem Most in Kontakt sind - eher als Weißwein das Risiko an Herzkrankheiten abmindern. Streckenweise waren die Untersuchungsergebnisse derart signifikant, dass selbst im pruden Amerika - wo Jugendliche mit 15 Autofahren, mit 16 in den Krieg ziehen aber



erst ab 21 Jahre Alkohol erwerben dürfen - die offiziellen Stellen reagierten. Oder reagieren mussten? So stand die im Januar 1996 von der US-Regierung herausgegebene Richtlinie für eine gesunde Ernährung in einem krassen Gegensatz zu allen vorherigen Veröffentlichungen, nach denen der Konsum von Alkohol "netto keinen gesundheitlichen Nutzeffekt" hat. Die Richtlinien

von 1996 dagegen erregten Aufmerksamkeit, weil hier erstmals eine offizielle US-amerikanische Regierungsstelle dem Wein eine positive gesundheitliche Wirkung attestierte: "Im Verlauf der menschlichen Geschichte haben viele Gesellschaften alkoholische Getränke dazu verwendet, das Vergnügen an Mahlzeiten zu erhöhen, und mehr und mehr Befunde weisen darauf hin, dass mäßiges Trinken das Risiko von Herzattacken senken kann."

Wir sind uns nicht sicher, ob die Verantwortlichen der US-Regierung jemals in Arnau de Vilanovas Gesundheitsbuch gelesen haben, aber es wäre denkbar, dass sie doch vom Roussillon gehört haben: Hier, im Südwesten Frankreichs, kennen die Menschen seit Jahrhunderten die Bedeutung einer guten Flasche Wein für ein schönes und langes Leben - ganz selbstverständlich, ohne langwierige, teure epidemiologische Untersuchungen. Besonders die regionalen Rotwein-Appellationen lassen die Herzen der Weinliebhaber höher schlagen: Da dominiert die Süffigkeit fleischiger Kirschen in den Côtes-du-Roussillon-Weinen, während die Côtes du Roussillon-Villages, für die selten mehr als 30 Hektoliter pro Hektar gepresst werden, durch ihre würzige Komplexität, umhüllt von Aromen schwarzer Johannisbeeren und Brombeeren, bezaubern. Nun, all dies hat eine lange Tradition im Roussillon, dem Weinanbaugebiet, dessen Philosophie seit Jahrhunderten lautet:

Reine Weine für gesunde Menschen!



EIN JAHRHUNDERT VINS DOUX NATURELS - DIE WIEDERENTDECKUNG VERBORGENER SCHÄTZE

Etwa 30 Journalisten aus ganz Europa waren am 20. Oktober in Brüssel zusammengekommen, um an einer einmaligen Verkostung teilzunehmen, die vom Weinwirtschaftsverband C.I.V.R. (Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon) organisiert worden war. 16 natürliche Süßweine (Vins Doux Naturels) aus dem Roussillon galt es zu verkosten - nicht irgendwelche - sondern Jahrgänge, die man nicht alle Tage und nicht überall finden kann, angefangen beim jüngsten von 1993 bis zum ältesten aus dem Jahre 1898.



Es war erstaunlich, welche Fruchtigkeit und Frische manche dieser Weine auch nach den vielen Jahren der Lagerung im Holzfass oder in der Flasche noch besaßen. Vor allem aber beeindruckte die Vielfalt der Aromen, ein Feuerwerk von Geschmacksempfindungen in der Nase und am Gaumen - von Trockenfrüchten, Honig, Nüssen, exotischen Gewürzen, Schokolade, Tabak, Lakritz, geröstetem Brot...

Die Winzer des Roussillon blicken auf eine Jahrhunderte alte Tradition bei der Erzeugung von Süßweinen zurück und machen durch diese Verkostung darauf aufmerksam, dass sich noch manch verborgener Schatz in ihren Kellern befindet, der sorgsam gehütet und von Generation zu Generation weitergegeben wird.

Nur ab und zu und zu besonderen Anlässen werden diese Schätze gehoben - für Familienfeste, Jubiläen, aber auch für gute Freunde, die ein besonderes Geschenk suchen.

Man kann sie kaufen, diese Kostbarkeiten - zu erstaunlich moderaten Preisen!

SIEGER IM KREATIVITÄTSWETTBEWERB DER KONDITOREN 2003 ERMITTELT

Stefanie Drössler und Martin Trog, Mitarbeiter der Confiserie Neßbach und Schwalber aus Gernlinden/Olching, heißen die Sieger im diesjährigen Kreativitätswettbewerb der Konditoren.

Am 21. November fand in Olching in den Räumen der Confiserie Neßbach und Schwalber die Siegerehrung statt. Anfang Dezember fliegt das Siegerteam zu einer 3-tägigen Informationsreise ins Roussillon!



Die Jury (Otto Kemmer, Präsident des Dt. Konditorenbundes; Bernd Siefert, Konditorenweltmeister; Wolfgang Schmerfeld, Redaktionsbüro (u.a. KoCa); Martin Maria Schwarz, Moderator/Autor/Hessischer Rundfunk; Reiner Witte, Leiter Roussillon-Informationsbüro) hatte bei einem Verkostungstermin am 30. Oktober im Weltmeister-Café Siefert in Michelstadt ermittelt, welche der eingesandten Wochenendtorten am besten mit einem Banyuls Rimage, einem roten natürlichen Süßwein (Vin Doux Naturel) aus dem Roussillon harmonierte.

Der Name der Siegertorte "Amourette" (= Liebelei) drückt ganz hervorragend die innige Verbundenheit von Torte und Banyuls-Wein aus - man könnte fast von einer Vermählung sprechen.



Das Rezept für die Siegertorte können Sie beim Informationsbüro anfordern.