



CONSEIL INTERPROFESSIONNEL

*Vins du Roussillon*

REINER WITTE  
WEINE AUS DEM ROUSSILLON - INFORMATIONSBÜRO  
HERMANN-LÖNS-STR. 136 · D-51469 BERGISCH GLADBACH  
TEL. 02202 - 45 97 88 · FAX 02202 - 45 709

WITTE@INFO-ROUSSILLONWEINE.DE  
WWW.INFO-ROUSSILLONWEINE.DE  
WWW.VINS-DU-ROUSSILLON.COM



CONSEIL INTERPROFESSIONNEL

*Vins du Roussillon*

Wissenswertes über das Kleinod unter  
den französischen Weinbaugebieten



Ausgabe Nr. 12 - Januar 2004



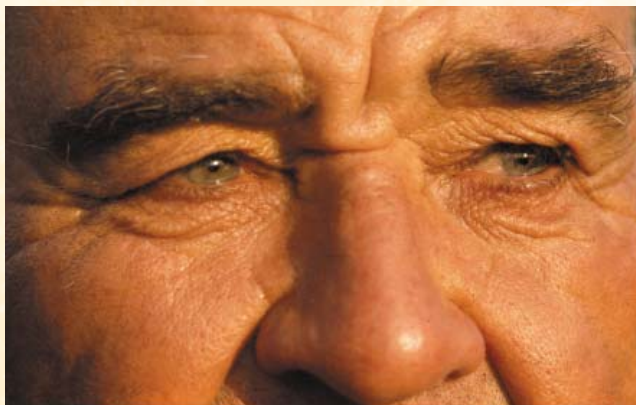
BILDNACHWEIS:  
Goyhenex

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



# WEIN & CHOLESTERIN - EINE ERSTAUNLICHE BEZIEHUNG

Im Südwesten Frankreichs, am Mittelmeer, an der Grenze zu Spanien, liegt das Roussillon, das Kleinod unter den französischen Weinbaugebieten. Längst haben Kenner die breite Palette an Weinen schätzen gelernt, die hier produziert werden: Kein Wunder, denn die kräftig-delikataten Rotweine der Appellationen Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Villages und Collioure sind vor allem auch ungewöhnlich bekömmlich.



Immer wieder werden diese Weine daher mit dem so genannten französischen Paradox im Allgemeinen und den gesundheitsfördernden Aspekten von Wein im Besonderen in Verbindung gebracht. In den letzten beiden Rundbriefen haben wir daher ausführlich die Rolle der freien Radikale und der Polyphenole thematisch im Zusammenhang mit den Weinen aus dem Roussillon erörtert. Heute wollen wir uns einmal genauer ansehen, was das am höchsten ausgezeichnete Molekül in der Biologie mit Wein zu tun hat - das Cholesterin. Zwar wurde bisher noch niemand mit dem Nobelpreis ausgezeichnet, der über Wein geforscht hat - warum eigentlich nicht? -, aber immerhin wurden 13 dieser prestigeträchtigsten Preise an Wissenschaftler vergeben, die einen Großteil ihres Lebenswerks dem Cholesterin gewidmet haben.

Seit Cholesterin 1784 zum ersten Mal aus Gallensteinen isoliert wurde, übt dieser Stoff eine magi-

sche Faszination auf Forscher unterschiedlichster medizinischer Disziplinen aus. Cholesterin sei ein janusköpfiges Molekül, formulierten es einmal die Nobelpreisträger Michael Brown und Joseph Goldstein: Gerade die Eigenschaft, die es in Zellmembranen so nützlich macht, nämlich seine absolute Wasserunlöslichkeit, macht es auch zur absoluten Bedrohung.

Cholesterin ist als fettähnliche Substanz wichtiger Bestandteil tierischer und menschlicher Zellmembranen. Es ist auch Ausgangsverbindung für den Aufbau anderer biologisch wichtiger Stoffe. Beispielsweise ist es eine Vorstufe von Vitamin C. Sogar unsere meisten Sexualhormone bestehen aus Cholesterin. Bemerkenswerterweise ist dieser Stoff derart wichtig, dass er von unserem Körper selbst produziert wird. Allerdings verursacht eine zu hohe Cholesterinkonzentration im Blut Krankheit und Tod, weil dann die Ablagerungen in unseren Arterien gefährlich zunehmen. Und dies ist exakt der Grund, warum der Cholesterinstoffwechsel vom Arzt regelmäßig untersucht werden sollte.

Da Cholesterin nicht wasserlöslich ist, muss es, um transportiert zu werden, im Blut an Trägereiweiße - so genannte Lipoproteine - gebunden werden. Diese werden nach Lipoproteinen mit geringer Dichte (low density lipoproteins = LDLs) und solche von großer Dichte (high density lipoproteins = HDLs) klassifiziert. Der größte Anteil des Cholesterins im Blut wird von LDLs transportiert, so dass sich das Cholesterin ausschließlich in Form dieser LDL-Partikel an der Arterienwand ablagert. Daher bezeichnet man





die LDLs gerne auch als schlechtes Cholesterin, während das sogenannte gute in Form von HDLs vorliegt:

Dieses transportiert das nicht mehr benötigte Cholesterin von den Zellen zur Leber, wo es umgebaut und dann über den Darm ausgeschieden wird.



Auch wenn es - wie bei allen wissenschaftlichen Debatten - konträre Lehrmeinungen gibt, so scheint unser aller Dilemma bezüglich des Cholesterins in dessen schlechter Form zu liegen: Es unterstützt verstärkend all jene Partikel wie beispielsweise Blutplättchen, die sich gerne an den Arterienwänden festsetzen. So wird das Cholesterin zu einem bedeutenden Risikofaktor bei der Entstehung von Arteriosklerose, einer Herz-Kreislauf-Erkrankung, bei der die Ablagerungen auf der Innenwand die Arterien derart verengen, dass bei den Betroffenen die Gefahr, einen Herzinfarkt oder Hirnschlag zu bekommen, extrem zunimmt.

Andererseits entsorgen bzw. reduzieren die guten HDLs überflüssiges Cholesterin. Sie reduzieren also die Ablagerungen von Cholesterin in den Arterien. Auch körperliche Ertüchtigung, also Sport, erhöht das gute Cholesterin, während Rauchen den gegenteiligen Effekt hat.

Außerdem, so hat man in den letzten Jahren herausgefunden, gibt es im Wein diverse Stoffe, die cholesterinsenkende Wirkung haben, unter anderem ein Anti-Oxidationsmittel namens Resveratrol (zur Rolle der Anti-Oxidantien siehe den Newsletter Nr. 10).

Generell haben Studien herausgefunden, dass ein moderater Weinkonsum mittelfristig das gefäß-



schützende HDL-Cholesterin um etwa zehn Prozent erhöht. Erst kürzlich stieß eine Forschergruppe an der Universität von Kalifornien um Andrew Waterhouse bei der Suche nach den Gründen für die cholesterinsenkende Wirkung von Wein auf eine weitere Substanzklasse: Sie konnten im Rotwein so genannte Saponine nachweisen, die auch in Olivenöl und Sojabohnen zu finden sind. Die Saponine binden das Cholesterin und verhindern dadurch Schlackenbildung in den Arterien. Saponine finden sich vor allem in der Haut der Trauben und gelangen während der Gärung in den Wein, wobei Rotwein einen drei- bis zehnfach höheren Saponingehalt aufweist als Weißwein.

Die Menschen im Roussillon wissen aus Erfahrung, wie gesund ein oder zwei Gläschen Rotwein zu der schmackhaften und gesunden Kost ihrer mediterranen Küche sind. Sie vernehmen es daher mit einer gewissen Genugtuung, wenn sie jetzt von Seiten der Wissenschaft hören, moderater Weinkonsum hemme die LDL-Oxidation stärker als beispielsweise Vitamin E und senke außerdem das Verhältnis von schlechtem LDL- zu gutem HDL-Cholesterin. Und auch die Weinliebhaber in Frankreich wissen um die Bekömmlichkeit der körperreichen Côtes-du-Roussillon-Weine, von denen sich einige jung trinken lassen, während andere ihr intensives und komplexes Bouquet erst nach vier, fünf oder gar sieben Jahren entfalten.

Und dass Roussillon-Winzer verstärkt biologischen und umweltschonenden Weinbau betreiben, ist kein Zufall: Das Klima mit seinen rund 2.600 Sonnenscheinstunden im Jahr und seinen regelmäßigen Winden erleichtern die Umstellung - Wind und Sonne gemeinsam vertreiben weitgehend die möglichen Krankheitserreger. Gesunde Trauben und niedrige Erträge sind die Basis für bekömmliche, reine Weine.

Roussillon, das ist das Kleinod unter den französischen Weinanbaugebieten, in dem Tradition, mediterraner Lebensstil und zukunftsorientierter Weinbau tatsächlich Hand in Hand gehen.

## KLEINER PRESSE-RÜCKBLICK 2003

**Der Feinschmecker**, Heft 1, Januar 2003

**Rakhshan Zhouleh**, Sommelier des "Margaux" in Berlin (\*- Michelin), empfiehlt einen Maury Jahrgang 1929: "...Herrliche Fruchttiefe von Pflaumen, vermischt mit Walnuss- und Lakritzduft. ..."

**General-Anzeiger**, Bonn, 22./23. Februar 2003

Unter dem Titel "Paradies im Aufwind" schreibt **Hans-E. Lex** u.a.: "Die Roten aus dem Roussillon gewinnen zunehmend an Renommee. ..."

**Weinwirtschaft**, Nr. 7, März 2003

**André Dominé**, Meldung über eine Mini-Messe, "Revolution in Maury": "... Insbesondere das Tal von Maury lockt Investoren an, aber auch ortsansässige Winzer haben plötzlich sein enormes Potenzial entdeckt. ..."

**VINUM**, Europas Weinmagazin, Mai 2003

**Harald Wohlfahrt**, Deutschlands Spitzenkoch, "Schwarzwaldstube" in Baiersbrunn, (\*\*\*- Michelin): "...Auch Ungewöhnliches sollte man mal probieren: Versuchen Sie doch mal gereiften Banyuls zu Schokolade. Erst dann begreifen Sie, was perfekte Mariage wirklich bedeutet. ..."

**Süddeutsche Zeitung Magazin**, 1. August 2003

**Paula Bosch**, Grande Dame der Sommeliers, Restaurant Tantris, München, (\*\*- Michelin), empfiehlt zu einem Aprikosen-Apfel-Crumble von Eckart Witzgmann: Muscat de Rivesaltes, Arnaud de Villeneuve, 2002, Les Vignobles du Rivesaltais: "Ein einfacher, aber klarer Süßwein mit einer guten Qualität zum ordentlichen Preis. Aromen von Aprikose, Banane, Honigmelone, Dattel und Haselnuss. ..."

**STERN**, 7. August 2003

**Cornelius und Fabian Lange** geben einen Stern-Wein-Tipp: Château Mossé 2002 Tradition, Côtes du Roussillon: "...aber heute werden dort trockene Rotweine erzeugt, die sich angenehm von den marmeladigen Techno-Weinen absetzen, die im Süden viel zu oft die Regel sind. ..."

**Kölnische Rundschau am Sonntag**, 14. Dezember 2003

**Wolfgang Fassbender** schreibt zur Harmonie Weihnachtsgebäck mit Wein: "... und kaum ein anderer Wein passt so perfekt zum Lebkuchen wie der Muscat de Noël aus dem tiefsten Süden der Grande Nation..."

## Hervé Bizeul, Top-Winzer aus dem Roussillon, nominiert als "Newcomer des Jahres"



Am 28. Februar 2004 zeichnet das Magazin WEIN GOURMET, die Weinzeitschrift des FEINSCHMECKER, Persönlichkeiten der Weinszene mit WINE AWARDS aus. Zu den 6 nominierten Winzern aus aller Welt in der Kategorie "Newcomer des Jahres" gehört auch Hervé Bizeul, Winzer und Eigentümer der Domaine du Clos des Fées, aus dem wild-romantischen Ort Vingrau im Roussillon. Wir gratulieren zu diesem Erfolg!

## RENDEZ-VOUS MIT DEM ROUSSILLON

**16. bis 18. Februar 2004 VINISUD in Montpellier.**

Umfassender Überblick über die Weine des Südens - natürlich auch mit rund 80 Weingütern und -händlern aus dem Roussillon. Übrigens fliegt die irische Fluggesellschaft Ryanair vom Flughafen Frankfurt/Hahn im Hunsrück direkt nach Montpellier - zu außerordentlich günstigen Tarifen.



**29. Februar bis 2. März 2004 PROWEIN Düsseldorf.** Das



Roussillon ist mit **16 Ausstellern** in **Halle 5** vertreten. Am Stand des Verbandes **C.I.V.R. C 78** können Sie kostbare alte Rivesaltes der Jahrgänge 1955, 1963 und 1974 verkosten.

In der **ersten Maiwoche** kommen **20 Winzer** aus dem Roussillon nach **Stuttgart** und **München** - eine gute Gelegenheit die Winzer - vom kleinen Einzelwinzer bis zur großen Genossenschaft - und vor allem ihre Weine mit dem bekannt guten Preis-/Leistungsverhältnis kennen zu lernen. Verkosten Sie die angenehm fruchtigen Rot-, Rosé- und Weißweine, die charaktervollen lagerfähigen Rotweine aus dem Barrique und die bekannten Süßweinspezialitäten.

Genaue Termine: [www.info-roussillonweine.de](http://www.info-roussillonweine.de).