



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

WWW.INFO-ROUSSILLONWEINE.DE



Vins du Roussillon

Wissenswertes über das Kleinod unter
den französischen Weinbaugebieten



Ausgabe Nr. 13 - Juni 2004



BILDNACHWEIS: Goyhenex, CIVR

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

EHRWÜRDIGE TRADITION & DYNAMISCHE INNOVATION...

... wie kaum eine andere Weinregion Frankreichs verkörpert das Roussillon diese beiden Gegensätze. Seit dem 7. Jahrhundert vor Christi werden hier in einem idealen Klima Reben angebaut. Schon im Mittelalter hatten die Weine des katalanischen Frankreichs einen festen Platz an den Tafeln vieler Königshäuser und heute präsentiert die Region eine beeindruckende Bandbreite sinnlicher Rebensäfte, die vom mediterranen Weißwein über die fruchtig-körperreichen Roten bis hin zu komplexen Süßweinen reichen. Und wie jede traditionsreiche Region, so hat auch das Roussillon eine Figur von historischen Ausmaßen hervorgebracht: den medizinischen Wein-Magier Arnau de Vilanova (oder auch „Arnaud de Villeneuve“).

Geboren 1240, studierte Vilanova Medizin in Paris, durchstreifte anschließend gut zwanzig Jahre als einfacher Landarzt Italien und Deutschland und zählte am Ende gar drei Päpste und drei Könige zu seinen Patienten. Wie viele andere umtriebige Männer seiner Zeit huldigte er der Astronomie und der zeremoniellen Magie. Vilanova schrieb sogar Traktate über die Bedeutung der Alchimie; und während er einerseits behauptete, jeder könne sein Leben mit dem Einreiben von Wurzelkräutern um mehrere Jahrzehnte verlängern, verkündete er gleichzeitig, das Ende der Welt würde für das 14. Jahrhundert anstehen.

Sein weiteres Leben liest sich wie das Drehbuch für einen Geschichtsthriller à la Hollywood mit Mel Gibson in der Hauptrolle: Vilanova brüskierte als Mann des Volkes Kirchenfürsten und Könige mit sozialreformerischen Ideen und forderte mehr Krankenhäuser und Sozialeinrichtungen für die Armen. Nachdem er frech behauptet hatte, seine Ideen zur Reform von Staat und Gesellschaft von Christus persönlich empfangen zu haben, wurden seine Bücher

kurzerhand von der Inquisition verboten und öffentlich auf den Straßen von Paris verbrannt. Dann passierte etwas höchst Merkwürdiges: Als auf dem Höhepunkt der Auseinandersetzung der Papst schwer krank wurde, konnte ihn keiner seiner Leibärzte erfolgreich behandeln. Prompt wurde Vilanova gerufen. Mit Erfolg. Papst Clement wurde schnell gesund, widerrief den Bann und erteilte Vilanova den gutgemeinten Ratschlag: „Laß ab von der Theologie und beschäftige dich nur noch mit der Medizin; dann wirst du ein angesehenener Mann werden.“



Gesagt, getan: Vilanova stellte seine medizinischen Ratschläge und Theorien in „Regimen sanitatis ad regem Aragonum“ zusammen, einem Versbuch, das es im weiteren Verlauf der Jahrhunderte zu großer Popularität brachte. Dank dieses Gesundheitshandbuches für den Hausgebrauch wird inzwischen sein Name von Medizinhistorikern in einem Atemzug mit dem griechischen Arzt Galen (131-210) und Paracelsus (1493-1541) genannt; tatsächlich war Vilanova ein bemerkenswerter Visionär, der sich nicht nur ausführlich mit den

gesundheitsfördernden Aspekten des Weines beschäftigte - und so die heute vielzitierten Erkenntnisse zum sogenannten Französischen Paradox vorwegnahm -, sondern der auch ausführlich mit Most, Alkohol und Rebensaft experimentierte. Seine daraus entstandenen Bücher wurden im 15. Jahrhundert sogar von Wilhelm von Hirnkofen ins Deutsche übersetzt: „Von bewarung vnd beraitung der wein“ erschien 1478, „Von bereitung vnd bruchung der wein zuo gesuntheit der menschen“ 1485.

Diese beiden Bücher enthalten detaillierte Ratschläge zur Arbeit in den Weinbergen und zur Vinifikation, die selbst aus heutiger Sicht noch modern wirken: Vilanova erteilt fundierte Hilfestellungen zum Pressen, zum hygienischen Umgang mit Fässern und

dem Abziehen auf die richtigen Gefäße. Fasziniert war er vor allem von den idealen klimatischen Bedingungen, die das Roussillon schon damals für den Weinbau prädestinierten: Viel Sonnenschein verbunden mit kräftigen Winden sorgen für ein gesundes, vollreifes Traubengut. Vilanova hasste es daher, wenn Weinhändler saure oder bittere Weine produzierten; ja, er prangerte sogar die Tricks dieser Händler an, die ihren Kunden vor der Degustation Lakritz oder alten salzigen Käse zu essen gaben, um so den Wein im Gaumen süßer erscheinen zu lassen, als er in Wirklichkeit war.

Und so ging Vilanova mit dem Wissen und den technischen Mitteln seiner Zeit daran, sich Gedanken um die Reifung und Erhaltung von Frucht und Süße im Wein zu machen: Um 1285 herum arbeitete er ein Jahr lang auf dem Weingut der Tempelritter in der

Arnald^o de villa nova



Nähe von Perpignan; dort führte er seine historisch bahnbrechenden Experimente zur Weinherstellung durch, die zur Entstehung einer der heute noch außergewöhnlichsten Weine Frankreichs führten: Es war die Geburtsstunde der Vins Doux Naturels.

Vilanova destillierte nach alten arabischen Anweisungen aus Wein Alkohol; gab er nun diesen Alkohol während der Gärung dem Most zu, wurde diese prompt gestoppt. Eine delikate, mediterrane Frucht

und Süße blieb so dem Wein erhalten. Vilanova war begeistert. Er nannte seine Methode „mutage“ - stumm machen - und überzeugte von seiner Neuheit sogar den König von Mallorca, damals Herrscher des Roussillons: Der König erteilte Vilanova 1299 ein Patent zur Herstellung von natürlichen Süßweinen.

Inzwischen zählen die Vins Doux Naturels mit ihren Appellationen Banyuls, Banyuls Grand Cru, Maury, Rivesaltes und Muscat de Rivesaltes zu den angese-



hensten Spezialitäten Frankreichs: Aus geringen Erträgen bei der Ernte - oft werden weniger als 20 Hektoliter pro Hektar gepresst - reifen delikate Süßweine mit einem tatsächlichen Alkoholgehalt von 15 bis 18 Prozent heran. Stetig haben die Winzer am Vermächtnis des Arnau de Vilanova, er starb 1311, gefeilt: So wurde beispielsweise der oxidative Charakter der Weine ebenso wie die Zusammenstellung der verschiedenen Cuvées verfeinert. So findig und innovativ wie einst Vilanova sind auch die heutigen Winzer

und Önologen des Roussillon: Unermüdlich tüfteln sie an einer Weiterentwicklung ihrer Süßweine zum Beispiel durch reduktiven Ausbau und Anwendung der modernsten Kühltechniken; so dient etwa ein verlängerter Maischekontakt vor der Gärung der noch intensiveren Extraktion der Aromastoffe. Und so repräsentieren die natürlichen Süßweine aus dem Roussillon inzwischen eine Geschmackswelt, die für

sich steht: Getrunken werden sie gerne als Aperitif oder zum Dessert, zu feinem Gebäck und zu Torten, aber auch zu würzigen und süß-sauren Mahlzeiten und zu verschiedenen Käsesorten sind sie ein idealer Begleiter.

Die Vins Doux Naturel - das sind füllige, stark verschmolzene, feine Weine, ein Markenzeichen der katalanischen Kultur, das darauf wartet, auch bei uns von den wahren Weinliebhabern entdeckt zu werden.



SAINT BACCHUS 2004

Der 19. Wettbewerb der Roussillon-Weine um die St. Bacchus-Trophäen - etwa 30 Zentimeter große Bronzefiguren des Weingottes - in den verschiedenen Kategorien der AOC's und Vins de Pays - fand auch im diesem Jahr wieder reges Interesse:



390 Weine wurden insgesamt eingereicht. Die Vorabauswahl der "Maîtres Tasters du Roussillon" reduzierte die Finalteilnehmer auf 178 Weine. Die "Grand Jury", die sich aus 31 Weinfachleuten aus 8 europäischen Ländern zusammensetzte, traf am 17. Mai die Entscheidung über die Preisträger. Für Deutschland haben die Journalisten Claudia Schweikard, Matthias Stelzig und André Dominé zusammen mit ihren internationalen Kollegen bei der verdeckten Verkostung ihr Urteil abgegeben. Die Siegerehrung fand am gleichen Abend im Beisein von etwa 700 Gästen im Kongresszentrum von Perpignan statt.

SAINT BACCHUS 2004 - DIE PREISTRÄGER

■ CÔTES DU ROUSSILLON BLANC	
Domaine Lafage	Cuvée Centenaire 2003
■ CÔTES DU ROUSSILLON ROSE	
Les Vignerons de Planèzes-Rasiguères.....	Trémoine de Rasiguères 2003
■ CÔTES DU ROUSSILLON ROUGE	
Domaine Laporte	Sumeria 2002
Château de Valmy	Le Premier de Valmy 2001
■ CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES	
Domaine Boudau	Cuvée Henri Boudau 2002
Les Vignerons de Lesquerde	Côtes du Roussillon Villages Lesquerde La Foun del Bessou 2001
Domaine Mounié	Côtes du Roussillon Villages Tautavel Symphonie 2002
■ COLLIOURE	
Cellier des Templiers.....	Collioure Blanc Madeloc 2003
Le Dominicain	Collioure Rouge Cuvée de la Colline Matisse 2002
■ BANYULS	
Le Dominicain	Vieilli en fûts de chêne 1996
■ MAURY	
Les Vignerons de Maury.....	Pollen 2001
Mas Amiel	Millésime 1990
■ MUSCAT DE RIVESALTES	
Domaine Piquemal.....	2003
■ RIVESALTES GREMAT ET TUILÉ	
Vignobles du Rivesaltais	Arnaud de Villeneuve Grenat 2001
Jonquères d'Oriola	Château de Corneilla 1995
■ RIVESALTES AMBRÉ	
Domaine Rossignol.....	1999
■ VIN DE PAYS BLANC	
Domaine de Rombeau	Muscat Sec 2003
■ VIN DE PAYS ROSÉ	
Domaine Laporte	Movida 2003
■ VIN DE PAYS ROUGE	
Mas Baux	Rouge Gorge 2001

NACHLESE UND AUSBLICK

RENDEZ-VOUS MIT DEM ROUSSILLON

Rund 120 Fachleute aus Handel, Gastronomie und den Medien haben am 4. und 5. Mai die Gelegenheit genutzt, um in **München** und **Stuttgart** bei 17 aus dem Roussillon angereisten Winzern deren hervorragende Weine zu verkosten. Die Winzer waren mit dem Besuch insgesamt sehr zufrieden. Allerdings nahmen die französischen Winzer erstaunt zur Kenntnis, dass rund ein Drittel der angemeldeten Personen nicht erschien - und es auch nicht für nötig hielt, sich zu entschuldigen! Das Bild vom zuverlässigen Deutschen wurde etwas getrübt...



MUSCAT DE RIVESALTES - APÉRITIF FÜR DEN SOMMER

Mit einer groß angelegten Werbekampagne stellen die Winzer des Roussillon dieses Jahr in Frankreich ihren Muscat de Rivesaltes als den Sommergenuss zum Apéritif heraus. Der gut gekühlte Süßwein aus den hocharomatischen Rebsorten Muscat à petit grain und Muscat d'Alexandrie eignet sich tatsächlich hervorragend als erfrischender „Magenöffner“ vor einem leichten Menü oder einem Barbecue im Freien.

BESUCHEN SIE DIE WINZER AUF IHREM WEINGUT - und kosten Sie, was Küche und Keller zu bieten haben!

Von Ende Juni bis Anfang September heißt es wieder „Schlemmen und Genießen beim Winzer“. Busfahrt ab Perpignan zum Weingut und zurück, Besichtigung, traditionelles katalanisches Abendessen mit entsprechenden Weinen - alles für 29 Euro. Nicht verpassen, falls Sie in der Region sind.

FÊTE DES VENDANGES Banyuls, 16./17. Oktober 2004

Die Winzer treffen sich mit Freunden und Gästen bei Gegrilltem und Wein am Strand von Banyuls und feiern ihr Erntedankfest mit Musik und Tanz und vielen sonstigen Aktivitäten. Erleben Sie ein buntes Treiben in der herrlichen Bucht von Banyuls!

FÊTE DES VINS PRIMEURS Perpignan, 23. Oktober 2004

Am Samstag, dem 23. Oktober, feiern die Winzer in den malerischen Gassen der Altstadt von Perpignan ihr „Fête des Vins Primeurs“, das Fest der neuen Weine, und bieten den Weinfreunden das Ergebnis ihrer Arbeit zum Verkosten an.