



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

WWW.INFO-ROUSSILLONWEINE.DE



CONSEIL INTERPROFESSIONNEL

Vins du Roussillon

Wissenswertes über das Kleinod unter
den französischen Weinbaugebieten



Ausgabe Nr. 14 - November 2004



REGION
LANGUEDOC
ROUSSILLON

BILDNACHWEIS: Goyhenex, CIVR,
S. 6 Pressebüro Salden & Dreilich, Panitzsch

COLLIURE · CÔTES DU ROUSSILLON · CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES
BANYLUS · MAURY · RIVESALTES · MUSCAT DE RIVESALTES

DIE DREI GROSSEN T'S - TRÈS PEU, TRÈS SAIN, TRÈS BON

Wie überall auf der Welt, so ist auch für die Winzer im Roussillon die Weinlese der Höhepunkt des Jahres; und wie immer hoffen sie auf einige schöne Herbsttage, um ihre Trauben in einem optimalen Reifezustand ernten zu können. Und wie so oft in den letzten zehn Jahren wurden sie von Mutter Natur auch dieses Jahr sehr zuvorkommend behandelt.

Dionysos meint es eben gut mit dem Roussillon, dem Kleinod unter den französischen Weinbaugebieten, das sich malerisch vom Mittelmeer in das Land um Perpignan hinein erstreckt, umgeben von den Pyrenäen und den Corbières: Da hier das mediterrane Klima meist erst gegen Ende des Herbstes mit seinen berühmten Eskapaden aufwartet - unwetterartige Regengüsse, dazu Gewitter und Winde, die mit über 100 Kilometern pro Stunde über das Land hinwegfegen und orkanartig die Rebstöcke verbiegen als seien es masselose Gummibäume -, können die Winzer im September und Oktober meist in aller Ruhe ihre Trauben ernten.

exzellenten Jahrgängen 1998, 2001, 2003 der Fall war.

Die drei großen T's, das sind: Très peu (sehr wenig), Très sain (sehr gesund), Très bon (sehr gut).

Très peu - das ist tatsächlich so: Im Roussillon wird sehr wenig gepresst - die gesetzlichen Vorschriften der Appellation d'Origine Contrôlée (kontrollierte Herkunftsbezeichnung) für die Côtes du Roussillon, die Côtes du Roussillon Villages und Collioure sind sehr streng. Es dürfen nur bis zu 50 bzw. 45 Hektoliter pro Hektar gepresst werden - maximal! Aber häufig ist die realisierte Erntemenge wesentlich niedriger. So lag der durchschnittliche Hektarertrag im Jahr 2003 bei 37 hl.

Très sain: Im Roussillon ist das Traubengut wirklich sehr gesund, vor allem dank der natürlichen Bedingungen und einem perfekten Gleichgewicht zwischen Wind und Sonne, das mögliche Krankheits-



Es sind Trauben von seltener Qualität und historischer Bedeutung: Denn in welcher Weinregion werden schon solch eine Vielzahl von Rebsorten wie Carignan, Grenache Noir und Blanc, Lladoner Pelut, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Macabeu, Malvoisie, Marsanne, Roussanne und Rolle angebaut? Nur im Roussillon, wo sich Winzer nicht nur einer bemerkenswerten Rebertadition verpflichtet fühlen, sondern auch zu Qualität und dynamischer Modernisierung. Und so hörte man während der diesjährigen Weinlese die Winzer immer wieder von den drei großen T's sprechen - so wie es schon bei den

erreger vertreibt und den Einsatz von Pestiziden weitgehend überflüssig macht.

Très bon: Dass die Weine vor allem sehr gut sind, ist speziell der aufopferungsvollen Arbeit der Winzer zu verdanken, einer Arbeit, über die schon der amerikanische Weinpapst Robert M. Parker jr. anerkennend schrieb: "Es hat mich stets in Erstaunen versetzt, dass diese Weine angesichts der harten Arbeit, die zur Kultivierung der vielen terrassenförmig angelegten Weinberge der Region nötig ist, immer noch zu so vernünftigen Preisen gehandelt werden."

Und so verwundert es nicht weiter, dass vor allem die fruchtigen und vollen Rotweine von fleischigem, aber delikatem Charakter in den letzten Jahren in das Blickfeld der internationalen Weinliebhaber geraten sind - Rotweine aus den traditionellen katalanischen Rebsorten, die häufig schon in ihrer Jugend sehr süffig daherkommen, aber je nach Jahrgang durchaus unterschiedliche Charakteristika aufweisen:

Etwa 1998, ein Jahrgang, von dem die Winzer heute noch schwärmen - hier kam die fleischige Wucht von Carignan und Grenache Noir besonders gut zur Geltung -, und auch die beiden folgenden Jahrgänge hielten dank geringer Ernteerträge ein bemerkenswert gutes Qualitätsniveau. Nebenbei bemerkt: Die roten Cuvées des Jahres 2000 - oft auch mit einem hohen Syrah-Anteil - gelten als regelrechte Lagerweine und als beeindruckende Variationen zum Thema Fülle.

Dann folgte nach einem extrem heißen Frühjahr und einem Sommer mit viel Wärme und Trockenheit die Ernte 2001: Wenig Niederschlag und moderate Winde führten zu einem bemerkenswert gesunden und vollreifen Traubengut, außerdem wurden teilweise bis zu 40 Prozent weniger als der erlaubte gesetzliche Höchstertag gepresst. Der Jahrgang 2001 im Roussillon präsentiert so eine außergewöhnliche Qualität in Rot wie in Weiß, wohingegen sich das Jahr 2002 für die Winzer wesentlich komplizierter gestaltete: Ein milder Frühling versorgte die Weinberge mit viel Feuchtigkeit, ebenso ein regnerischer August.

Winzer mit einem langen Atem profitierten jedoch von sonnigen Herbsttagen mit Trauben in einem beachtlichen Reifezustand. In dieser Weise hat der Jahrgang 2002 einige lagerungsfähige Cuvées hervorgebracht, im Allgemeinen aber schnell trinkbare rote und weiße Weine.

Im Jahr 2003 sind die Qualitäten irgendwo zwischen 2001 und 1998 einzuordnen: Sie gelten als gut trinkbar, wobei die Weißen im allgemeinen frisch und kräftig daherkommen, während die Rotweine sich durch konzentrierte Fruchtaromen auszeichnen, die von den Tanninen sehr gut unterstützt werden. Als



Geheimtipp haben sich mittlerweile die fruchtigen Roséweine dieses Jahrgangs entpuppt - sie haben den Ruf, außergewöhnlich süffig zu sein, häufig mit entwickelten Erdbeeraromen, insgesamt sehr fruchtig und frisch.

Vor allem unter den Appellationen Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Villages und Collioure finden sich schöne Beispiele für die Aufbruchstimmung, die derzeit in den katalanischen Weinbergen herrscht:

Sehr wenig, sehr gesund, sehr gut - dieses markante katalanische Motto führt zu immer wieder beeindruckenden Jahrgangsweinen mit unglaublich vielfältigen Aromen und Geschmacksnuancen.

Drei große T's - Très peu, Très sain, Très bon - dank derer das Roussillon inzwischen zu einer Schatztruhe für alle Weinliebhaber avanciert ist!



DER KREATIVITÄTSWETTBEWERB DER KONDITOREN 2004 ERFREUT SICH STEIGENDER BELIEBTHEIT

Franz-Josef Resch und Sohn Josef von der Conditorei-Café RESCH aus Eppelborn im Saarland sind als Sieger aus dem diesjährigen Kreativitätswettbewerb der Konditoren hervorgegangen.

Am 13. September fand in Dresden vor dem Forum der versammelten Konditoren anlässlich der Bundestagung des Deutschen Konditorenbundes im Beisein von Konditorenweltmeister Bernd Siefert die Siegerehrung statt. Otto Kemmer, Präsident des Dt. Konditorenbundes und Reiner Witte vom Roussillon-Informationsbüro überreichten die Siegerurkunde und einen Gutschein für eine dreitägige Flugreise ins Roussillon mit Besichtigung von Weingütern und Sehenswürdigkeiten der südfranzösischen Weinbauregion am Mittelmeer kurz vor den Pyrenäen.



Die Jury, zu der neben den oben erwähnten Personen auch der Journalist Heinz Feller (u.a. Koca-Konditorei & Café) sowie Armin Treusch, Spitzenkoch und Inhaber des Restaurants Treusch im Schwanen, Reichelsheim, gehörten, hatte sich beim Verkostungstermin am 12. Juli im Weltmeister-Café Siefert in Michelstadt für das Dessertstück "Grenache Noir" des Familien-Teams Resch entschieden. Dieses kleine Kunstwerk harmonierte laut Bewertung der Jury am besten mit einem roten natürlichen Süßwein (Vin Doux Naturel) der kontrollierten Herkunftsbezeichnung (AOC) MAURY.

16 Teilnehmer aus ganz Deutschland hatten in diesem Jahr am Wettbewerb teilgenommen, der bereits zum dritten Mal in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Konditorenbund durchgeführt wurde. Die Konditoren hatten den Süßwein zur Verkostung zugeschickt bekommen und mussten dazu ein versendbares Dessertstück

kreieren, wobei die Geschmacksharmonie zwischen Wein und Konditorenprodukt die entscheidende Rolle spielte. Alle Teilnehmer erhielten als Anerkennung für Ihre Mitwirkung und Mühe eine Urkunde und drei Flaschen Süßwein aus dem Roussillon.

Das Rezept für das Siegerdessert kann beim Informationsbüro angefordert werden (bitte möglichst E-Mail-Adresse angeben).

WEIHNACHTEN KOMMT BESTIMMT - MUSCAT DE NOËL AUCH!

Der "Muscat zur Weihnachtszeit" mit seinen jungen, frischen Aromen von Zitrusfrüchten, Aprikosen und Pfirsichen, von Gewürznoten wie Zimt, Ingwer und Anis liegt schon bei den Winzern im Fass oder Tank. Die Flaschenabfüllung erfolgt Mitte November und am Samstag, dem 20. November, darf er endlich ans Tageslicht und in die Geschäfte - der Muscat de Noël 2004.

Kann der neue Jahrgang die hohe Qualität des Vorjahres erreichen? Die meteorologischen Bedingungen der letzten Wochen waren recht günstig. Die Trauben der beiden Rebsorten Muscat à Petit Grain und Muscat d'Alexandrie wurden mit einem hohen Reifegrad und in einem guten Gesundheitszustand geerntet. Warten wir's ab!

Den französischen Genießern läuft schon das Wasser im Munde zusammen beim Gedanken an Gänseleberpatete mit einem Glas Muscat de Noël.

Wir Deutschen verbinden mit Weihnachten eher unser traditionelles Gebäck - selbstgebacken oder aus der Conditorei. Und dazu passt Muscat de Noël ebenso! Probieren Sie's! Natürlich hat Konditorenweltmeister Bernd Siefert aus Michelstadt im Odenwald auch in diesem Jahr wieder ein Rezept für Sie entwickelt: Zimtmonde - mal etwas Anderes!

