



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



BILDNACHWEIS: H. SCHULZ; INFO-BÜRO; CIVR



CONSEIL INTERPROFESSIONNEL

Vins du Roussillon

Wissenswertes über das Kleinod unter
den französischen Weinbaugebieten



Ausgabe Nr. 16 - Dezember 2005

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

INNOVATION UND HANDWERKLICHE FERTIGKEIT

Wie fast überall in Europa, so freuen sich auch die Winzer im Roussillon über einen ertragsmäßig kleinen, aber aromatisch feinen Jahrgang 2005. Und mit ihren europäischen Kollegen wundern sie sich über einige kellerwirtschaftliche Methoden, die derzeit in der Neuen Welt gang und gäbe zu werden scheinen.

Was neuerdings als moderne Technik oder Methode im Weinkeller dem Konsumenten verkauft wird, hat in letzter Zeit für hitzige Debatten in der erstaunten Weinöffentlichkeit gesorgt: Beispielsweise ist in den USA der Zusatz von Wasser erlaubt. Für Furore sorgt auch eine in Nordamerika entwickelte und angewandte Methode, die den hübschen Namen *Spinning Cone Column* trägt, auf deutsch etwa *Schleuderkegelkolonne*. Dahinter verbirgt sich ein physikalisches Verfahren, mit dessen Hilfe sich der Wein in seine chemischen Bestandteile zerlegen und anschließend wieder neu zusammensetzen lässt: Mit diesem System kann man den Wein entalkoholisieren oder ihm kurzerhand andere Stoffe entziehen.

Auch die Winzer im Roussillon, eine der traditionsreichsten Weinregionen Frankreichs, stehen für Innovation und Fortschritt. In den letzten Jahren wurden daher Millionenbeträge in neue Kellereien mit modernen Gärtanks investiert. Trotzdem ist und bleibt die Weinzubereitung vor allem eine hohe handwerkliche Kunst: Bestes Beispiel dafür sind die bemerkenswerten Rotweine, die für die stetig steigende Reputation der Roussillon-Appellation stehen. Es sind Cuvées, die aus mehreren Rebsorten erzeugt werden: Neben Grenache noir sind dies vor allem

Carignan noir, Syrah und Mourvèdre, manchmal auch geringe Anteile von Lladonner Pelut und Cinsault für die Rotweine. Vorgeschrieben sind für die roten Cuvées mindestens drei Rebsorten. Für die weißen Cuvées sind Grenache blanc, Macabeu, Malvoisie (Tourbat), Vermentino (Rolle), Roussanne und Marsanne zugelassen. Zwei dieser Rebsorten müssen mindestens enthalten sein. Oft wird ein Teil der Trauben - meist Carignan - mittels Kohlensäuremischung vinifiziert; bei dieser Methode erzielen die Winzer mit ihrem Traubengut erstaunliche Ergebnisse.

Kein Roussillon-Winzer aber käme auf die Idee, Holzschnipsel in einen Gärtank mit Carignan-Mosten zu geben oder diesen gar mit den inzwischen flüssig verfügbaren Tannin-Aromen anzureichern.

Die Roussillon-Winzer wissen: Der Konsument greift zu einem im Barrique ausgebauten Wein, wenn er sich und seinen Freunden etwas Außergewöhnliches gönnt. Es ist die handwerkliche Fertigkeit, dank der der Winzer die für das Roussillon so typisch

ausgeprägten Aromen von reifen Früchten, Vanille oder Schokolade hervorbringt, die perfekt in die Tanninstruktur eingebunden werden.

Roussillon-Weine, das sind Fruchtpakete mit viel Gerüst, die sich erst allmählich, dann immer kraftvoller zu einem dichten explosiven Finale verdichten. Es geht also um einen unverfälschten, vollen Geschmack auf der Zunge und am Gaumen, auch um die Besonderheiten des Terroirs, welche die Roussillon-Winzer in den letzten Jahrzehnten wis-



schaftlich ausgelotet haben: So weiß man, dass hier die Syrah-Traube zur höchsten Entfaltung kommt, wenn sie im Zusammenspiel mit den anderen roten Rebsorten der Appellation zu einer Cuvée komponiert wird: Erwähnenswert neben Carignan ist hier vor allem die Grenache noir, die für ihre Reife viel Sonne benötigt und beim Ausbau äußerst empfindlich gegenüber Oxidation reagiert. Die Syrah-Rebe wiederum verfügt über eine fast perfekte Resistenz gegenüber Oxidation - Syrah ist daher die perfekte Ergänzung zur Grenache. Vor allem jetzt, besticht doch auch der aktuelle Jahrgang 2005 durch seine außergewöhnliche natürliche Qualität.

Entfaltung hatte. Und auch die Sonne sorgte für zusätzliche Reife und den Erhalt eines gesunden Leseguts.

Einige wenige Regenschauer versorgten den Boden mit Wasser, gerade genug, um den Reifeprozess zu vollenden. Kleinere Beeren und ein geringerer Ertrag als 2004 ergaben einen konzentrierten Most mit schönen Säuregraden.

„Die Qualität ist also da“, freuen sich die Winzer, und mit ihnen die Weinfreunde, die schon jetzt auf saftige 2005er aus dem Roussillon warten dürfen.



DIE SONNE IM GLAS: DER JAHRGANG 2005

Dank guter klimatischer Bedingungen - vor allem nach den vielen Sonnenstunden im Juni und Juli - erreichten die Trauben frühzeitig ihre physiologische Reife, vergleichbar etwa mit dem Jahrgang 2001.

Am 24. August begann die Lese mit den frühreifen Rebsorten wie dem Muscat à petits grains, und auch die später gelesenen Sorten wie Syrah, Mourvèdre, Carignan oder Grenache profitierten von einer gut-gelaunten Mutter Natur: Der Tramontane, der berühmte, stets aus dem Nordwesten wehende Wind, blies kräftig, so dass die Botrytis keine Chance auf

Den aromatischen Weiß- und Roséweine werden konzentrierte Rotweine mit feinen und samtigen Tanninen folgen.

Voilà, das ist die natürliche Vinifikation des Alten Europas. Auch die 2005er Roussillon-Weine werden ebenso wie ihre Brüder aus den Jahrgängen 2003 und 2004 als gebündelte Energie auf Flaschen abgezogen werden. Es sind Gewächse, die hervorragend zu jenen Gerichten passen, zu denen man große Rotweine trinkt.

2005 ist ein Jahrgang, den sich der Kenner schon jetzt dick in seinem Notizbuch markieren kann.

„CONCERTINI“ HEISST DAS SPITZEN-TEEGBÄCK 2005

Die Musik hat ihre Fantasie beflügelt - so könnte man annehmen. Denn die Sieger des diesjährigen Kreativitätswettbewerbs der Konditoren - Steffen Nägele und Takeyuki Hayashi - kommen aus dem Konzertsaal, Café/Konditorei/Restaurant, Neu-Ulm.



Von den 17 Wettbewerbsbeiträgen aus ganz Deutschland harmonierte der „Concertini“-Taler am besten mit dem Muscat de Rivesaltes aus dem Roussillon. So jedenfalls entschied die Jury mit dem Präsidenten des Deutschen Konditorenbundes, Otto Kemmer und Konditorenweltmeister Bernd Siefert an der Spitze, sowie den Journalisten Kristine Bäder (Sommelier-Magazin, Meininger-Verlag) und Heinz Feller (u.a. Koca-Konditorei & Café, Matthaes-Verlag), dem

Vorjahressieger Josef Resch aus Eppelborn/Saarland und Reiner Witte, Roussillon-Informationsbüro.

Am 9. Oktober beim Festabend anlässlich der Bundestagung des Deutschen Konditorenbundes im Kurhaus Baden-Baden überreichten Otto Kemmer und Reiner Witte den Gewinnern die Siegerurkunde und einen Gutschein für eine dreitägige Flugreise ins Roussillon. Zusammen mit ihrer Chefin Karin Eck flogen die Gewinner am 24. Oktober nach Südfrankreich zur Besichtigung von Weingütern und Sehenswürdigkeiten dieser attraktiven Weinbauregion.

Das Rezept „Concertini“ kann beim Informationsbüro angefordert werden.

ROUSSILLONWEINE UND FORTBILDUNG

Das Roussillon-Informationsbüro führt seit Jahren in ganz Deutschland Wein-Fachseminare für Sommeliers, Weinfachberater und Küchenchefs durch.

Der bekannte Hotel-/Gastronomieberater und Weinexperte Guy Bonnefoit hat allein in diesem Jahr rund 350 Teilnehmern aus Gastronomie und Handel das Weinanbaugebiet Roussillon näher gebracht und Tipps zur Verkostung und Harmonie von Wein und Speisen weiter gegeben.

Auskünfte dazu über das Informationsbüro.

ERSTES MITTELMEERTREFFEN DER MUSCAT-REBSORTE IN PERPIGNAN



Der Mittelmeerraum ist die unbestrittene Wiege der natürlichen Süßweine aus Muscat-Rebsorten: Muscat de Rivesaltes, Muscat de Frontignan, Muscat Beumes de Venise, Muscat de Lunel, Muscat de Mireval, Muscat de Samos, Muscat de St. Jean de Minervois, Muscat du Cap Corse. Daher organisiert das Weinanbaugebiet Roussillon am 12. und 13. Dezember in Perpignan ein internationales Treffen von Produzenten und Fachbesuchern aus Handel und Gastronomie sowie von interessierten Weinfreunden, um die AOC-Weine aus Muscat-Trauben, aber auch andere aus diesen Rebsorten gewonnene Produkte vorzustellen, zu fördern und zu vermarkten.

MUSCAT DE NOËL - DER MUSCAT ZUR WEIHNACHTSZEIT!

Seit dem 21. November gibt's ihn wieder in Frankreich und Deutschland - den jungen natürlichen Süßwein „Muscat de Noël“ des Jahrgangs 2005. Sie finden ihn noch nicht in jeder Weinhandlung oder Konditorei, aber die Anzahl der Liebhaber dieser süßen Spezialität aus dem Roussillon steigt von Jahr zu Jahr.



Bereits im 14. Jahrhundert bestellte das Königshaus von Barcelona den jungen Muscat de Rivesaltes zu Weihnachten. Schon damals schätzte man demnach die Harmonie von weihnachtlichen Speisen und dem Süßwein mit den köstlichen Aromen der Muscat-Trauben: Den Duft von weißen Blüten gemischt mit einem Hauch von frischen Zitrusfrüchten, Aprikosen und Pfirsichen, dazu Gewürznoten wie Zimt, Ingwer und Anis.

In Deutschland denken wir dabei an den Duft von Weihnachtsplätzchen und Christstollen - selbstgebacken oder aus der Konditorei. Konditorenweltmeister Bernd Siefert aus Michelstadt im Odenwald hat in diesem Jahr das klassische französische Gebäckrezept *Financier* für eine perfekte Harmonie mit „Muscat de Noël“ weihnachtlich verfeinert: „Nussige Weihnachtssterne“ - sein Beitrag zur deutsch-französischen Verständigung.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen genussreiche Stunden in der Advents- und Weihnachtszeit, sowie Gesundheit, Zufriedenheit und Erfolg für das neue Jahr!