

Cocktail "Sunrise"

Ein Rezept von Avril Soizic, Barmixerin aus Hérouville;
Preisträgerin beim Rivesaltes Ambré Cocktail-Wettbewerb 2006

- 5 cl Rivesaltes Ambré
- 2 cl Kirschlikör
- 1 Prise Ingwerpuder
- 2 cl Ananassaft
- 2 cl Tonicwater

Zubereitung:

Alle gut gekühlten Zutaten am besten im Shaker gut vermischen. Danach den Inhalt zusammen mit Eiswürfeln in ein Longdrink-Glas geben. Dekorieren mit Ananas und Kirsche.

Für laue Sommernächte



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
Text: S. 2-5 André Dominé

Ausgabe Nr. 17 - Juni 2006



Wissenswertes über das Kleinod unter
den französischen Weinbaugebieten



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

SOMMER IM ROUSSILLON

Was erwarten Sie vom Sommer? Sonnenschein, Wärme, Meer, Entspannung, reizvolle Ausflüge, niveauvolle Unterhaltung, kulinarische Genüsse? Alles das kann Ihnen das Roussillon garantieren - und obendrein großartige Weine, die von einem hervorragenden Klima profitieren.

Wer Sonnenschein sucht, liegt mit dem Roussillon gold richtig. Im Jahr addieren sich die Sonnenstunden auf über 2500. Im Juli scheint die Sonne pro Tag gut 10 Stunden lang, während die durchschnittliche Höchsttemperatur 28°C erreicht wie im August. Im Juni und September liegt sie kaum darunter. Und Regen? Der fällt im Sommer selten und wenn kurz als Gewitterguss. Man kann also auf Wetter zum Sonnenbaden bauen. Für strahlend blauen Himmel sorgt der Tramontane, ein Wind, der - wie sein Name verrät - von den Bergen herab bläst, zur kühleren Jahreszeit kalt und stürmisch, im Sommer eher verhalten und erfrischend.

Sonne, Trockenheit und Wind sind die drei Faktoren, die Qualität und Stil der Roussillon-Weine entscheidend prägen. Nach dem regenreichen Spätherbst und Frühjahr haben sich im Boden meist ausreichend Wasserreserven für die tief wurzelnden Rebstöcke gebildet, wenn der neue Wachstumszyklus beginnt. Die größte Bedrohung für Weinbau und Traubenqualität besteht in Pilzkrankheiten wie Echem oder Falschem Mehltau oder der Graufäule, die

sich dort besonders stark entwickeln, wo es feucht und warm ist. Spätestens ab Juni setzt im Roussillon jedoch die sommerliche Trockenperiode ein, womit das Risiko des Krankheitsbefalls von Natur aus sinkt. Weitere Hilfe erhalten die Reben vom Wind, der ihre Abwehr weckt und ihren Stoffwechsel anregt.

Sonne und Wärme sind unerlässlich, um Trauben reifen zu lassen. Sie fördern den Zuckerfluss, den die Pflanze für ihren Stoffwechsel braucht. Damit nimmt nicht nur der Zuckergehalt in den Beeren zu, sondern auch die Intensität an Aromen und Farbe. Sonne und Wärme prägen den Stil der Roussillon-Weine und schenken ihnen intensive Frucht, samtige Fülle und gute Konzentration. Kurz: die Reben haben im Roussillon ein ideales Klima gefunden.

Sommerstimmung - Sommerweine

Rosés aus dem Roussillon sind ein echter Sommerhit: leuchtend rosarot, intensiv nach Himbeeren, Kirschen, Trauben oder Cassis duftend und am Gaumen frisch und fruchtig, süffig und rund, ausgewogen und elegant. Sie machen nicht nur an lauen Sommerabenden Spaß, sondern sind ideale und unkomplizierte Begleiter zu allen Gerichten, die man gerade im Sommer so gerne isst, ob zu Salaten, zu Serranoschinken mit pan amb tomaté - dem mit reifen Tomaten eingeriebenen und mit Olivenöl beträufelten Röstbrot - oder zu gut gewürzten Grillgerichten.



Noch immer schrecken eingefleischte Rotweinfreunde vor Rosé zurück. Aber wem schmecken schon schwere Rote bei 28°C im Schatten? Unser Tipp: Versuchen Sie einmal einen auf 13°C gekühlten Côtes du Roussillon Rouge 2005. Die jung gefüllten Rotweine kehren so ihre köstliche Frucht hervor. Zu einem Mixed Grill ein Gedicht!

Wenn Sie gern Fisch oder Meeresfrüchte essen, bietet Ihnen das Roussillon die Palette seiner Weißweine an. Sie reichen vom frischen, Frucht betonten Côtes du Roussillon blanc, der bei niedriger Temperatur meist in Edelstahl vergoren wurde, über die feinwürzigen eleganten Cuvées aus dem Barrique zur neuen Appellation Collioure Blanc, der Grenache Gris und Grenache Blanc eine einmalige Seidigkeit verleihen.



Was aber wäre der Sommer ohne Muscat? Wollen Sie ihre Freunde überraschen, servieren Sie einen Muscat sec zum Aperitif! Als Champion unter den Aroma-Sorten begeistert er mit der außerordentlichen Intensität seines Duftes, in dem Zitrone, Pampelmuse, Williamsbirne und Jasmin anklingen.

Und wer es süß mag, der fliegt auf den Muscat de Rivesaltes, nicht nur zum Apéritif. Nicht weniger hinreißend mundet er zu Melone, Tarte au Citron, Sorbets oder Roquefort. Vins Doux Naturels haben ohnehin im Sommer einen starken Auftritt. Man muss nur die richtigen wählen oder sie mit Pfiff einsetzen. Pur sind die jungen roten Grenats, Vendanges oder Rimages ein vollfruchtiger Genuss, während die amberfarbenen Rivesaltes sich vorzüglich für Cocktails eignen (s. Rezept Rückseite).

Kultur und Vergnügen

Das Angebot ist riesig. Rechtzeitig finden Sie Konzerte, Aufführungen, Ausstellungen unter www.cg66.fr, aber auch Hinweise auf andere "découvertes".

Das musikalische Highlight bleibt seit 1950 (!) das **Festival Pablo Casals** in Prades, das der legendäre Cellist im Alter von 73 Jahren eröffnete und das vom 26. Juli - 13. August 43 Konzerte bietet: www.prades-festival-casals.com.

Von Prades aus erreichen Sie schnell den Ort **Mosset**, wo Familie Tublet ihren Bauernhof vorstellt und in der Ferme Auberge leckere Gerichte aus eigenen Produkten serviert: www.maslluganas.com.

Von Villefranche-de-Conflent aus zuckelt der 1910 in Betrieb genommene **Train Jaune** ins Bergland der Cerdagne bis auf 1592 Meter Höhe: ein Erlebnis.

Ziehen Sie das Meer vor, empfehlen wir eine **Unterwasserwanderung** in der Réserve Naturelle Marine de Cerbère-Banyuls, **Tel. +33.468 88 56 87**.

Und denken Sie daran: im Sommer haben auch Aprikosen und Pfirsiche, Freilandsalat und Tomaten, Grilladen und Ziegenkäse im Roussillon Saison. Die passenden Weine finden Sie leicht: einfach beim Winzer probieren...

Konditoren-Kreativitätswettbewerb 2006

Auch in diesem Jahr veranstalten wir wieder zusammen mit dem Deutschen Konditorenbund den Kreativitätswettbewerb für alle Mitglieder der Konditoreninnungen. Bis zum 30. Juni kann sich noch anmelden, wer ein fruchtig gefülltes Weihnachtsgebäck in Harmonie mit einem Muscat de Rivesaltes aus dem Roussillon kreieren möchte.

Zu gewinnen gibt's eine Reise ins Roussillon, die - erstmalig - verbunden ist mit der Teilnahme am Finale der europäischen Dessert-Trophy Ende Januar 2007 in Perpignan.

Am 25. September 2006 erfolgt die nationale Siegerehrung bei der Bundestagung des Dt. Konditorenbundes in Travemünde.

Wer wagt, gewinnt!



Die Sieger 2005

Hier ein paar Tipps für den Sommer oder Herbst im Roussillon:

Les Musaiques de Collioure

Wenn Sie in dem malerischen Küstenort Collioure von den Museen geküsst werden möchten, dann wandeln Sie am 25. Juni auf den Spuren von Picasso, Matisse, Derain, Dufy und Chagall. Den ganzen Tag über finden kulturelle Darbietungen wie Konzerte, Lesungen, Ausstellungen und Tanzvorführungen (Sardane) statt. Und der Weinfreund kommt natürlich auch nicht zu kurz: Auf dem Marktplatz können an Verkostungsständen die trockenen Collioure- und süßen Banyuls-Weine probiert werden.

"UNE CAVE - UN JOUR"

Vom 4. Juli bis 7. September fährt von verschiedenen Haltepunkten im Roussillon aus fast täglich ein Bus zu verschiedenen Weingütern, wo Sie vom Winzer persönlich über das Terroir, die Rebsorten und den Weinausbau informiert werden! Er begleitet Sie in seine Weinberge und probiert mit Ihnen, was Küche und Keller zu bieten haben! Ein Tag, den Sie nicht vergessen werden!

Fête des Vins du Roussillon

Am Freitag, dem 30. Juni, von 18 - 22 Uhr, können Sie bei mehr als 60 Winzern auf dem Place de la République im Herzen von Perpignan die beeindruckende Vielfalt der Roussillonweine kennen lernen.

Les Amorioles de Maury

Das Weinfest in Maury am 22. Juli 2006 präsentiert neben den Weinen der Appellationen Côtes du Roussillon Villages und Maury auch weitere Produkte der Region - im Rahmen eines traditionellen Volksfestes mit Musik und Tanz, bunten Umzügen, Handwerkermarkt und landestypischem Essen.

Les Estivales

Perpignan bietet seinen Bewohnern und Gästen im Juli ein vielfältiges Sommer-Kulturprogramm. An geschichtsträchtigen Orten wie dem "Campo Santo" des Klosters aus dem 16. Jahrhundert finden hochkarätige Veranstaltungen mit Tanz, Theater oder Musik statt. Und vor Veranstaltungsbeginn und in den Pausen kann man sich mit Cocktails auf der Basis von Rivesaltes Ambré erfrischen. www.estivales.com

Les Méditerranéennes

In Argelès sur Mer im Park von Château Valmy - übrigens auch eine gute Adresse für Weinliebhaber - findet vom 9. bis 11. August zum 10. Mal ein Open-Air-Festival mit Künstlern der Pop-Musik statt. www.lesmediterraneennes.fr

Fête des Vendanges in Banyuls

Bereits zum 12. Mal feiern die Winzer der Region ihr Weinfest am Strand von Banyuls - am 14. und 15. Oktober. Am Samstag ziehen die Schulkinder der sechsten Klasse in ihren Weinberg, den sie das ganze Jahr über unter Anleitung der "Papys" (den Pensionären des Ortes) bearbeitet haben, und ernten die letzten Trauben. Am Sonntag feiern die Winzer zusammen mit ihren Erntehelfern und Gästen aus Nah und Fern das Ende der Weinlese mit gutem Essen und Wein, mit Musik und Tanz und vielen weiteren Aktivitäten, die einen unterhaltsamen, genussreichen Tag garantieren.

Fête des Vins Primeurs

Am dritten Donnerstag im Oktober wird in den Bistros und Restaurants von Perpignan gefeiert: Le Vin Primeur est arrivé! Am folgenden Samstag, dem 14. Oktober, erhält der neue Jahrgang in der Kathedrale St. Jean dann den Segen und kann in den Gassen der Altstadt an den Verkostungsständen der Winzer probiert werden.