

## Muscat de Noël - der Klassiker zur Weihnachtszeit!

Muscat de Noël, der Muscat zur Weihnachtszeit aus dem südfranzösischen Roussillon, hat bereits im 14. Jahrhundert dem katalanischen Königshof gemundet. Aber auch heute noch beweist der junge, frische Dessertwein aus der Ernte des aktuellen Jahres seine verführerischen Qualitäten. Gekühlt auf 8-10°C entfaltet der goldglänzende Nektar einen Strauß vielfältiger Aromen, die den beiden Muskateller-Rebsorten Muscat à petit grain und Muscat d'Alexandrie zu verdanken sind. Zitrusfrüchte, weißer Pfirsich, Mango, Minze - komplexe Düfte gilt es zu entdecken. Dazu passen die unterschiedlichsten Gerichte: Gänseleberpastete, exotische Frucht-desserts, auch Blauschimmelkäse wie Roquefort - oder unser traditionelles Weihnachtsgebäck.

Bernd Siefert, Konditorweltmeister aus Michelstadt im Odenwald, hat sich diesmal ein fruchtiges Gebäck einfallen lassen mit Datteln, Feigen und Mandeln. Die Rezeptkarte schicken wir Ihnen gerne zu. Und auch Dominik Trick, Sommelier im Hotel-Restaurant Villa Hammerschmiede in Pfinztal-Söllingen, und „Bester Sommelier Deutschlands 2007“, hat Muscat de Noël probiert und empfiehlt ihn zu diversen Vorspeisen, Käsegängen und Desserts.

**Genießen Sie die besinnliche Advents- und Weihnachtszeit,  
bleiben Sie gesund und starten Sie in ein erfolgreiches Jahr 2008!**



### 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: Th. Rieck, C.I.V.R., H. Schulz, Informationsbüro, Kohler & Partner



Ausgabe Nr. 20 · Dez. 2007



## Wissenswertes über das Kleinod unter den französischen Weinbaugebieten



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

# DIE FRUCHTIG-LEICHTEN & DIE GROSSEN ROTEN

Das Roussillon ist für seine exzellenten Rotweine bekannt, ob Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Villages oder Collioure. Darunter finden wir fruchtbetonte, leicht zugängliche Rote, die zu vielen Gelegenheiten passen, aber immer häufiger auch vielschichtige große Gewächse, die man zu besonderen Gelegenheiten öffnen sollte. Für viele Weinfreunde bleibt es ein Rätsel, wie Rotwein aus einer Region und oft dazu noch von einem Gut oder aus einer Genossenschaft so unterschiedlich geraten kann. Wir haben diesem Mysterium nachgespürt.



An einem angenehmen, bekömmlichen Côtes du Roussillon zum Beispiel gefällt uns seine intensive Frucht, die oft an rote Beeren und Kirschen erinnert und uns sowohl in Duft wie Geschmack begegnet. Am Gaumen besitzt er eine angenehme Rundheit, er eckt nicht an, sondern lässt sich leicht trinken. Diesen leichteren Charakter kann er Rebstöcken verdanken, die noch jung, also erst wenige Jahre alt sind. Dann sind sie besonders wachstumsfreudig, haben ihre Wurzeln aber noch nicht weit in den Boden getrieben. So liefern sie Erträge zwischen 40 und 50 Hektoliter pro Hektar, bleiben in ihrem Ausdruck an das Rebsortenprofil gebunden, denn sie nehmen kaum Mineralien auf, die ihnen Terroircharakter verleihen würden.

Will der Winzer einen zugänglichen Rotwein keltern, dann wird er ertragsreicheren Parzellen dafür den Vorzug geben, doch



auch bestimmten Rebsorten. Im Roussillon denkt er zuerst an den Grenache Noir, der reizvolle Fruchtaromen, vor allem Kirsche, eine angenehme Rundheit, aber wenig Tannine besitzt. Die Syrah kann den Grenache ausgezeichnet ergänzen, sie ist dunkler, intensiver mit würzigerer, pfeffriger Frucht. Oft möchte der Vigneron auch auf Carignan zurückgreifen, der in vielen Betrieben dominiert. Dann muss er jedoch für jung zu trinkenden Wein eine besondere Weinbereitung anwenden.

Die Leichtigkeit oder Kraft eines Rotweins hängt also auch von der Vinifikation ab. Bei Roten lässt man die gemahlene Trauben mit ihren Schalen im eigenen Saft ziehen und vergären, was man Maischegärung nennt. In den Schalen befinden sich Farbstoffe, Aromen und Tannine, die vom Most aufgenommen werden. Dies verfolgt der Winzer oder Kellermeister mit größter Aufmerksamkeit. Bei einem leichten Rotwein wird er die Maischestandzeit relativ kurz halten und nach etwa einer Woche keltern. Dann hat der Wein Farbe und Aromen aufgenommen, aber erst ein Minimum an Gerbstoffen. Der Carignan wird in Ganzbeerengärung bereitet. Dabei füllt man einen Tank mit Kohlensäure, die sämtlichen Sauerstoff verdrängt, dann gibt man die unversehrten Trauben hinein. So setzt in jeder einzelnen Beere die Gärung ein und entlockt den Trauben ein Maximum an Aromen.

Bei der Assemblage, die für alle Appellationen des Roussillon typisch ist, vollzieht der Winzer oder Kellermeister das „fine tuning“. Er stimmt Aromen, Körper und Ausgewogenheit





seines Weins ab, indem er von den beteiligten drei oder mehr Sorten einen höheren oder niedrigeren Anteil zusammenfügt. Nach einer Ruhezeit im Tank wird der junge Rote früh abgefüllt, um mit seinen Primäraromen zu gefallen. Am Besten schmeckt er in den ein, zwei Jahren nach seiner Ernte, aber mancher hat durchaus das Zeug, fünf und mehr Jahre zu altern.

Was unterscheidet nun die großen roten Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Villages oder Collioure von diesem jugendlichen Stil? Für sie wird der Winzer von vornherein seine besten Lagen wählen - die mit den steinigsten Böden, der optimalsten Ausrichtung und den ältesten Rebstöcken. Oft nimmt er auch den Mourvèdre mit seinen feinen Tanninen hinzu. Denn nun geht es ihm um hohe Konzentration und Terroirausdruck. Dazu wird er schon beim Rebschnitt einen niedrigeren Ertrag anstreben, der nicht selten bei weniger als 30 hl/ha liegt. Später im Jahr wird er Trauben, die zu dicht sitzen oder in der Entwicklung hinterherhinken, entfernen und wenn es auf die Lese zugeht, genau überprüfen, dass die richtige Reife eintritt, nämlich die der Tannine, der Polyphenole. Da muss er oft Mut zum Risiko beweisen, wenn das Wetter seine Kapriolen vorführt.

Kommt die Lese am Keller an, lässt der Weinmacher die Trauben selektieren und alle Beeren entfernen, die nicht optimal sind. Bei der Maischegärung geht es ihm nun nicht nur darum, die Aromen zu extrahieren, sondern dem Wein auch die Struktur mitzugeben, die er für seine lange Entwicklung braucht. Deshalb dehnt er die Maischestandzeit so lange aus, wie es ihm nötig erscheint, oft drei bis vier Wochen, manchmal sogar länger. Der tiefdunkle Wein, den er dann erhält, stellt im Ausbau ganz andere Ansprüche als ein leichterer. Seine mächtigen Tannine wollen gezähmt und verfeinert werden, was durch die Verwendung von Eichenfässern geschieht, mit einem mehr oder weniger großen Anteil an neuem Holz. Je nach Sorten, Terroir, Jahrgang und Philosophie dauert diese Reifezeit im Fass zwölf bis vierundzwanzig Monate.

Ein solcher Wein zeigt sich völlig anders, tiefdunkel, mit einem komplexen, oft dichten, würzigen Bukett. Am Gaumen verbinden sich konzentrierte Frucht, eine vollere Textur und Struktur mit feinen, doch präsenten Gerbstoffen sowie den Würz- und Röstnoten des Eichenholzes. Erst wenn er diese völlig integriert hat, offenbart der Wein seinen eigentlichen Charakter, sein Terroir. Aufgrund seiner Vielschichtigkeit und Konzentration verlangt er danach, zu den richtigen Gerichten serviert zu werden, zu dunklem Fleisch oder Wild, deren Gewürze und Beilagen mit seinen Aromen harmonisieren. Oft hat er erst nach fünf Jahren eine gute Trinkreife erlangt und entwickelt sich über zehn Jahre mit zunehmender Finesse, manchmal sogar länger.

In den drei Rotweinappellationen des Roussillons gibt es sowohl den fruchtigeren wie den kraftvolleren Typus. Die zuerst auf dem Markt erscheinenden Weine gehören immer zur ersten Kategorie, die kraftvolleren und komplexeren kommen mit größerem Abstand zum Jahrgang heraus und unterscheiden sich durch Ausstattung und - wohlverdienten - Preis. Eine Abweichung stellt Côtes du Roussillon Les Aspres dar, die jüngste Appellation des Roussillons. Sie ist kräftigen, tanninbetonten Roten vorbehalten, die für ihr Terroir typisch sind und sehr gut altern.

Wenn Sie also einen Rotwein aus dem Roussillon genießen möchten, wählen sie den, der zu dem bevorstehenden Anlass passt: den jungen fruchtigen zu unkomplizierten Gelegenheiten, den großen strukturierten zum passenden kulinarischen und gesellschaftlichen Event.

Auf Ihr Wohl und ein gutes Neues Jahr voller Genüsse!

## Zum 6. Mal - Konditoren-Kreativitätswettbewerb mit Weinen aus dem Roussillon

Ein versandfähiges **Four-Gebäck** passend zu einem **Rivesaltes Ambré** zu kreieren - das war die Aufgabe für die 12 Teams des diesjährigen Kreativitätswettbewerbs, der gemeinsam vom Dt. Konditorenbund und dem Roussillon-Weinwirtschaftsverband CIVR veranstaltet wurde.

Die mehr oder weniger versandfähigen Four-Gebäcke wurden am 13. September in den Schulungsräumen von Konditorweltmeister Bernd Siefert in Michelstadt/Odenwald zusammen mit dem Dessertwein Rivesaltes Ambré von einer hochkarätigen Jury verkostet und bewertet:



Adolf Neuschaefer (Vorsitzender des Konditoren-Landesverbandes Hessen, Darmstadt), Bernd Siefert (Konditorweltmeister, Michelstadt), Wolf-Andreas Richter (Leitender Redakteur Konditorei & Café, Stuttgart), Alejandro Wilbrand (Sternekoch Restaurant Zur Post, Odenthal), Franz-Josef Resch (Konditormeister, Vorjahressieger, Eppelborn), Andreas K. Vogel (Konditormeister, Vorjahressieger, Braunsfels) und Reiner Witte (Roussillon-Informationsbüro) ermittelten das Siegerteam. Die verdienten Sieger kommen aus dem Café Ell in St. Blasien.



**Martin und Clemens Huber sowie Franz-Josef Koszinowsky** schufen mit ihrem „St. Blasier Dom-Four“ die beste Harmonie zwischen Gebäck und Wein.

Anlässlich der Siegerehrung beim Festabend der Bundestagung des Dt. Konditorenbundes in Darmstadt am 24. September erhielten die glücklichen Gewinner neben einer entsprechenden Urkunde auch den Gutschein für eine 3-tägige Weininformationsreise ins Roussillon im Januar 2008.

## WICHTIGE MESSETERMINE 2008

**28. - 30. Januar: Millesime Bio in Perpignan** Messe für Weine aus biologischem Anbau, starke Beteiligung von Winzern aus dem Roussillon  
[www.millesime-bio.com](http://www.millesime-bio.com)

**18. - 20. Februar: VINISUD in Montpellier** Messe der Weinbaugebiete am Mittelmeer, mit der Beteiligung von 82 Winzern aus dem Roussillon in den Hallen 1 und 11 sowie 9 Winzern in weiteren Hallen.  
[www.vinisud.com](http://www.vinisud.com)

**16. - 18. März: PROWEIN in Düsseldorf** Internationale Weinmesse mit vielen Ausstellern aus dem Languedoc-Roussillon unter der Dachmarke Sud de France  
[www.prowein.de](http://www.prowein.de)

## Jahrgang 2007 - ein neuer Superjahrgang?

Sehr früh schon wurden im Rivesaltes-Gebiet die ersten kleinbeerigen Muscat-Trauben gelesen - bereits am 2. August! Doch die Hauptlese der weißen Rebsorten sowie der roten für die Roséweine begann gegen Mitte August. Die fortgeschrittene Entwicklung der roten Trauben wurde durch den verhältnismäßig kühlen August gebremst, wodurch die Tannine der Beerenhäute und -kerne langsam und gleichmäßig reifen konnten. Geringe Niederschläge Ende August führten zu einer leichten Flüssigkeitsaufnahme der kleinen Beeren. Dazu blies 12 Tage lang der Tramontane - der kalte, trockene Wind von Nordwest, der für eine perfekte Traubengesundheit sorgte.

Die Weiß- und Roséweine zeigen ein außerordentlich gutes Aromenpotential verbunden mit einer angenehmen Frische, während die Roten mit perfekten Tanninen und sehr niedrigen Erträgen zu einem überdurchschnittlichen Jahrgang heranreifen dürften. Dies alles trifft natürlich auch auf die Vins Doux Naturels zu, die mit den hervorragenden Trauben ein köstliches Ergebnis bringen sollten.

Die Erntemenge insgesamt wird als so gering wie nie zuvor angegeben, die Qualität dagegen dürfte dem sehr guten Jahrgang 1998 Konkurrenz machen - auf jeden Fall ist die Negativserie der problematischen Jahrgänge mit einer 7 am Ende (1967, 77, 87, 97) vorbei. 2007 kann sich in die Phalanx der ganz großen Jahrgänge einreihen!

