

## Rosés aus dem Roussillon - sommerliches Vergnügen mit Pfiff

Rosés sind einfach köstliche Weine! Man kann sie so unbeschwert genießen. Sie passen zu fast allen, leichten sommerlichen Gerichten, wie Salaten, Gaspacho und gefülltem mediterranem Gemüse, Serrano-Schinken und Carpaccio, Muscheln und Gambas, Paella und Calamares und vor allem Grilladen. Hier ein Rezept für eine Spezialität, die im Roussillon sehr beliebt ist:

### Escalivada, Gemüse aus dem Backofen.

Zutaten:

2 Auberginen, 2 rote, 2 grüne Paprikaschoten, 3 Zwiebeln, 3 feste Tomaten, 3 Knoblauchzehen, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Banyuls-Essig

Backofen auf 200°C vorheizen. Auberginen in fingerdicke Lamellen schneiden. Paprikas ausnehmen und vierteln. Zwiebeln und Tomaten in Scheiben, Knoblauch in Stücke schneiden. In dieser Reihenfolge in eine feuerfeste, gut geölte Tonform schichten, gut salzen und pfeffern und mit Öl übergießen. 45 Minuten garen, dann in der Form abkühlen lassen. Lauwarm oder kalt servieren, vorher mit weiterem Olivenöl und etwas Essig beträufeln.

Als Vorspeise oder zu Gebrilltem reichen, dazu einen kühlen Rosé einschenken. Bon Appétit!



Ausgabe Nr. 22 · Mai 2009



## Wissenswertes über das Kleinod unter den französischen Weinbaugebieten



WITTE INFORMATIONSBÜRO

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

Text S. 2-5: André Dominé

Bildnachweis: Morel-Geoffroy; CIVR; A. Dominé, H. Schulz; W. A. Richter

COLLIOURE · CÔTES DU ROUSSILLON · CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

BANYULS · MAURY · RIVESALTES · MUSCAT DE RIVESALTES

# ECHTER ROSÉ MACHT WIRKLICH SPASS & SCHMECKT

Haben Sie den letzten schlechten Scherz der Brüsseler Eurokraten mitbekommen? Man will europaweit erlauben, dass Ihnen mit Rotwein gefärbter Weißwein als Rosé verkauft wird. Dies ist ein weiterer Beweis dafür, dass die Europäische Kommission „ausschließlich einer industriellen Konzeption des Weinbaus und der Önologie“ anhängt – so die Versammlung der Europäischen Weinbauregionen (AREV), zu der fast alle wichtigen Weinländer unseres Kontinents gehören. Denn Rosé ist ein eigenständiger Wein wie Weiß- oder Rotwein und seine Bereitung fußt auf „über lange Zeiträume hinweg gewachsenen Prinzipien des europäischen Weinbaus“ - so erneut die AREV.

Besonders ungerecht finden die Winzer des Roussillon diesen neuen hyperliberalen Vorstoß, denn vor allem in den letzten Jahren ist es ihnen gelungen, die Mehrheit der Weinfreunde davon zu überzeugen, dass ihre Rosés hochwertige und wohl-



schmeckende Weine sind. So viel Zuspruch finden die Rosés aus dem Roussillon inzwischen, dass heute fast jede zweite Flasche aller trockenen AOC-Weine aus Frankreichs südlichem Departement Rosé enthält.

Rosé ist nicht gleich Rosé, das lässt sich schon mit einem Blick auf die Farbe erkennen. Es gibt die ganz blassen, deren Ton an die Blütenblätter von zarten Rosen erinnert, und andere, die ein mehr oder weniger helles Lachs hervorkehren. Aber die erfolgreichsten Rosés aus dem Roussillon haben eine intensi-



vere Farbe, die an helle rote Früchte wie Himbeeren oder Kirschen oder auch an leicht violette Töne von Fuchsien denken lassen. Farben, die heiter und lebendig wirken und im Glas animierend funkeln.

Um es vorweg zu nehmen, Rosé ist überhaupt der Ahn aller Weine. In der Antike – und noch bis zur Mitte des letzten Jahrhunderts – wurden verschiedene Rebsorten in jede Parzelle gepflanzt: rote, weiße und graue, wie man leicht rötliche Trauben nennt. Da man damals fürchtete, dass der Wein zu Essig werden könne, ließ man den Most nur kurze Zeit auf den Schalen und presste schnell. Auf diese Weise gewann man Weine mit sehr hellen Rottönen. Erst später trennte man weiße von roten Trauben und ersann die Maischegärung, die zu tiefen Roten führt. Aus nur kurz eingemaischem rotem Lesegut gewann man weiterhin Roséweine.

Als Hochburg des Rosés im Roussillon gilt Rasiguères im Agly-Tal. „Dass Rasiguères zur Kapitale des Rosés wurde, ist eine drollige Geschichte“, erzählt Louis Malet, Präsident der örtlichen Cave Coopérative und der Vignerons Catalans. „Ende der 1950er Jahre hatten wir eine große Ernte und deswegen Platzprobleme in unserer Kellerei. So füllten wir tagsüber einen Tank mit den roten Trauben und zogen abends nach dem Essen den Most ab und pressten, um am nächsten Tag erneut einen leeren Tank zu haben. Durch Zufall begannen wir also mit Rosé.“ Der verkaufte sich gut und erntete obendrein zahlreiche Medaillen. Heute basiert der *Côtes du Roussillon Rosé Trémoine* zur Mehrheit auf Syrah, der von Louis Malet vor 20 Jahren dafür eingeführt wurde. Die Lese stammt von Granithängen oder von Schwemmböden neben dem Fluss, wird in Spezialtanks eingemaischt und nach dem Abtropfverfahren verarbeitet. Das Resultat ist ein sehr intensiv duftender und schmeckender Rosé mit Himbeerdropsnote, schöner Rundheit und nachklingender Frische.



Zwischen den Orten Rivesaltes und Salses – mit seiner imposanten, maurisch anmutenden Burg – erstreckt sich eine weite Ebene, wo Sonne und Wind ungehindert auftrumpfen. Hier wurzeln die Reben auf sehr steinigem, kargem Schwemmland oder in – von den nahen Corbières stammenden – Kalkböden. Trotz der flirrenden Hitze des Sommers bewahrt der leicht violett schimmernde Rosé *Arnaud de Villeneuve Vieilles Vignes* verblüffende Frische und der Mourvèdre verleiht ihm reizvolle Würze. Zur selben Erzeugergruppe gehört auch die Cave Coopérative in Pézilla La Rivière im Têt-Tal, wo Schieferablagerungen auf Rollkieseln in Süd-Süd-Ost-Lagen einen sehr floralen Rosé mit delikater Frucht und viel Eleganz liefern. Im *Pesillà Excepció* dominiert Grenache Noir vor Syrah und etwas Carignan.

In den Aspres, einer Hügellandschaft auf der Ostseite des majestätischen Canigou, haben Flüsse nach der Eiszeit hohe, ausgesprochen steinige und karge Natur-Terrassen geschaffen. Aber zu den Terroirs der Vignerons de Terrats, in der Nähe der Kleinstadt Thuir, gehören auch tiefgründige, tonkalkige Böden weiter in der Ebene sowie Schiefer und Gneiss auf den Ausläufern des Bergmassivs. Sie haben somit die Wahl. „Meist bestimmt das Klima unsere Entscheidung“, gesteht Direktor Xavier Hardy. Denn für Rosé darf es nicht zu trocken sein. Die Weinbeeren sollen eine gute Portion Saft enthalten. Deshalb wählt er in einem trockenen Jahr die Trauben von den feuchteren, tiefgründigeren Parzellen, sowohl für den amüsanten *Vin de Pays Le Rosé qui ose* (Der Rosé, der es wagt) wie für den sehr fruchtigen *AOC-Rosé Terrassous*. „Zwischen 10 und 14 Stunden Maischestandzeit benötigen wir, um die Farbe zu erhalten, die wir wollen“, erklärt Hardy. Dann wird der Most abgezogen und bei niedriger Temperatur vorgeklärt. Gewiefte Weinmacher schütten die abgesetzten Trubstoffe nicht einfach weg, sondern lassen die feinen Partikel weiter mazerieren, filtern sie dann und vergären diesen Teil, der äußerst aromatisch ist, getrennt, um ihn dem Hauptwein anschließend zuzufügen.

So geht auch Joseph de Massia auf *Moulin de Breuil* vor, einem Weingut zu Füßen der Bergkette der Albères. Aus Syrah und Grenache Noir, die auf Böden voll Rollkieseln aus Schiefer und Gneiss wachsen, gewinnt er einen sehr saftigen Côtes du Roussillon Rosé mit guter Länge und mineralischem Finale. „Der Rosé ist ein echter Wein“, betont er. „Man kann keinen Rosé machen, nur weil die Trauben nicht für Rotwein taugen. Man muss für den Rosé den richtigen Zeitpunkt für die Lese wählen und eine angemessene Vinifikation.“

Nun ist es nur noch ein Katzensprung ans Mittelmeer zur Côte Vermeille und zur Appellation Collioure. Hier an der Felsküste mit den steilen Schieferterrassen, auf denen alte Grenache-Stöcke wurzeln, verstehen es die Winzer, kraftvolle und komplexe Rosés zu machen. Bei den *Clos de Paulilles* nahe der angrenzenden, beliebten Badebucht lässt man die Syrahtrauben acht Stunden lang in ihrer Maische mazerieren, um Aromen, Farbe und Körper zu extrahieren. Dagegen wird der Grenache Noir sofort gepresst, was dem Wein Seidigkeit, Fülle und Frucht verleiht. Das nahe Meer fügt ihm außerdem einen Hauch von Jod und die angenehme Frische hinzu.



Wie bei vielen Rosés des Roussillon enthält auch der *Cornet & Cie* von La Cave de l'Abbé Rous in Banyuls-sur-Mer einen hohen Anteil an Syrah, Garant für eine kräftigere Farbe, aber auch intensive Aromen. Die zusätzliche Würze erfährt dieser Rosé durch die neuen Eichenbarriques, in denen ein Teil vergoren und ausgebaut wird. Dies ergänzt die fruchtig-frischen und pfeffrigen Beerennoten mit einem originellen Hauch von Ingwer. Das Schieferterroir sorgt zusätzlich für mineralischen Fond, das Meer für salzige Frische. Ein großer Wein, mediterran und voller Charakter.

# Urlaubstipps für Weinfreunde:

## ■ Perpignan - de Ville en Vignes

Am 23. Mai, 6. und 20. Juni 2009 können Sie die Geschichte von Perpignan als Stadt des Handels, der kulturellen Vielfalt und der Landwirtschaft, insbesondere des Weinbaus näher kennen lernen.

Am Vormittag führt der Weg zu Fuß durch die kleinen Gassen der Altstadt mit den historischen Gebäuden aus dem Mittelalter. Daran schließt sich eine Einführung in die Kunst der Weinverkostung an. Zum Mittagessen kehren Sie in einem Restaurant der Köchevereinigung "Les Toques Blanches" ein und genießen ein kommentiertes Menü mit typischen Spezialitäten des Roussillon und den dazu passenden Weinen. Am Nachmittag bringt Sie ein Bus zu den Ausgrabungsstätten von "Ruscino", der römischen Gründung aus dem 1. Jahrhundert v. Chr., die der Region Roussillon ihren Namen gab. Zum krönenden Abschluss steht ein Besuch mit einer entsprechenden Weinverkostung bei einem Winzer auf dem Programm. Anmeldung und Information:

<http://www.tourismedeterroir.fr/articles.asp?id=5382>



## ■ "UNE CAVE - UN JOUR"

Ab dem 3. Juni bis 9. zum September fährt am späten Nachmittag fast täglich von verschiedenen Haltepunkten aus ein Bus zu einem der vielen Weingüter des Roussillon. Der Winzer persönlich zeigt

Ihnen seinen Weinberg mit den vielfältigen Rebsorten und Bodenformationen und erklärt Ihnen anschließend den Weinausbau! Natürlich wird er Ihnen voller Stolz die Ergebnisse seiner mühevollen Arbeit zum Verkosten anbieten. Dazu gibt's dann einen Picknick-Korb mit typischen Produkten der Region, die Ihnen auch die kulinarische Seite des Roussillon erschließen! Informationen und Anmeldung u.a. bei

**Cars Vert Voyages, Tel. 0033 (0) 4 68 51 19 47,**

**Mail: [contact@cars-verts-voyages.com](mailto:contact@cars-verts-voyages.com)**



## ■ La Vie en Rosé

Ganz dem Rosé gewidmet sind die Abendveranstaltungen mit Wein-Verkostungen, Abendessen und Tanz am 17. und 18. Juli 2009 auf Château de Cap de Fousté in Villeneuve de la Raho.

**Nähere Informationen:**

**[www.vinsduroussillon.com](http://www.vinsduroussillon.com)**



## ■ L'Apéritif de Terroir

Unter dieser Rubrik bieten die Touristenbüros in 23 Gemeinden allen Besuchern die Möglichkeit, gegen eine Gebühr von 2 € einen "Pass de dégustation" zu erwerben und regionale Weine und Spezialitäten zu verkosten. Die Winzer sind selbst vor Ort und geben gerne Auskunft. Das Verkostungsglas können Sie als Souvenir mit nach Hause nehmen.

**Detaillierte Informationen: [www.tourismedeterroir.fr](http://www.tourismedeterroir.fr)**

## Rivesaltes Grenat – Pur Joyau du Roussillon

Hinter dieser Schlagzeile verbirgt sich eine gemeinsame Aktion des Weinwirtschaftsverbandes CIVR, der Industrie- und Handelskammer, des Conseil Général und der "Confrérie du Grenat de Perpignan", einer traditionellen Bruderschaft von Edelsteinschleifern und Goldschmieden.

Bei dieser Aktion können alle Teilnehmer an einem Gewinnspiel ([www.grenat.fr](http://www.grenat.fr)) ein "Juwel des Roussillon", nämlich einen Granatstein (Grenat) gewinnen. Der Granatschmuck und seine Verarbeitung haben im Roussillon seit Jahrhunderten eine altherwürdige Tradition.

Aber auch der "Rivesaltes Grenat" stellt eine Kostbarkeit des Roussillon dar. Der tiefrote, überwiegend aus Grenache Noir gekelterte Vin Doux Naturel leitet seinen Namen von der Farbe des Granatsteins ab. Unter Luftabschluss vinifiziert bewahrt der köstliche Dessertwein die Aromen von frischen roten Früchten wie Kirschen und Johannisbeeren und eignet sich hervorragend als Aperitif oder als Begleitwein zu Desserts mit roten Früchten und Schokolade, z. B. zu einer Schwarzwälder-Kirsch-Torte.

Informationen über weitere Aktionen bei Weinhändlern, im LEH und Supermärkten in Frankreich unter

**<http://www.tourismedeterroir.fr/articles.asp?id=5446>**

