



## Wissenswertes über das Kleinod unter den französischen Weinbaugebieten



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

# WIE DIE GROSSEN ROTWEINE ENTSTEHEN

Wissen Sie, was das Schönste an dieser kalten und oft so unangenehmen Jahreszeit ist? Sie ist die beste Saison, um große Weine zu öffnen. Große Weine? Was versteht man eigentlich darunter? Was unterscheidet sie von anderen Weinen? Geht der Winzer mit ihnen im Weinberg und Keller anders um? Wann und wie wird man ihnen gerecht? Wie bereiten sie den größten Genuss? Folgen Sie uns auf einem kleinen Streifzug durch das herbstliche Roussillon und erfahren Sie, wie Winzer und Kellermeister große Weine zaubern.

Die Winzer des Roussillon haben im letzten Jahrzehnt außerordentliche Fortschritte gemacht. Noch nie hat es so köstlich aromatische, fruchtbetonte und so angenehm zu trinkende weiße, roséfarbene und rote Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Villages und Collioures gegeben. Sie erfreuen uns Weinfreunde bei allen Gelegenheiten. Vor allem bei den Rotweinen stellen wir den Winzern aber oft die Frage: „Wie lange



kann man den lagern?“ Denn eins hat sich nicht geändert. Das Alterungspotenzial eines Weins gilt nach wie vor als Kriterium seiner Qualität, seiner Größe. Um aber gut altern zu können, benötigt der Wein Kraft und Struktur. Deshalb ist der Gegenpart zu einem großen, kein kleiner, sondern ein leichter(er) Wein.

In Baixas, in der Genossenschaft der Vignobles Dom Brial, treffen wir ihren Technischen Direktor André Serret. Auf die Frage, was es brauche, um einen großen, lagerfähigen Rotwein zu machen, erwidert er:



„Gute Konzentration und phenolische Reife (die Reife der Tannine).“ Doch dahinter steht eine Arbeit, die mindestens bis ins Jahr 1984 zurückreicht. Damals begann man im Roussillon mit der Selektion der Parzellen. Winzer und Weinbautechniker nahmen jedes Rebstück unter die Lupe, um die qualitativ besten zu identifizieren – diejenigen, die die hochwertigsten Böden und den ältesten Rebbestand besaßen. „Für die großen Weine arbeiten wir immer mit denselben Parzellen,“ erklärt André Serret, „und seit einigen Jahren mit einem strikten Auflagenheft und einer rigorosen Überwachung. Denn außer dem Terroir und den Rebparzellen kommt es eben auch auf den Weinbauern und seine Arbeitsweise an – diese drei gemeinsam ergeben große Weine.“ Daraus hat sich eine Maßarbeit entwickelt, bei der jede Parzelle und jede Rebsorte nach ihrer Güte klassifiziert und getrennt vinifiziert wird. Die Assemblagen folgen erst später. „Der Ausbau hängt vom Potenzial der Weine ab,“ erläutert André. „Wir haben Weine, die 12 oder auch 18 Monate im Holz verbringen und einige in 100% neuer Eiche.“ Bei den Spitzenweinen lässt sich Dom Brial Zeit, sie herauszubringen und hält immer einen Teil der Abfüllung zurück, um Weinfreunden auch reifere Jahrgänge anbieten zu können. Den Höhepunkt ihres Ausdrucks erreichen sie nach Andrés Meinung nach fünf bis sechs Jahren.

Man darf nicht vergessen, dass Wein lebendig ist, zumal im Roussillon, wo mehr und mehr Weinberge naturnah oder biologisch bearbeitet werden. Das heißt, dass jeder Wein sein eigenes Leben hat. Kein trockener Wein hält ewig (im Gegensatz zu manchen Vins Doux Naturels – siehe S. 5 + 6). Das Alterungspotenzial ist vielen Faktoren unterworfen, wobei in erster Linie der Boden mitspielt. Ton, Schiefer oder Granit verleihen den Rotweinen eine jeweils andere Tanninstruktur – und diese Gerbstoffe, die auch in unserem Körper als Antioxidantien gesundheitsförderliche Wirkungen haben, geben je nach ihrer Intensität dem Wein eine geringere oder längere Zukunft. Auch die Rebsorten spielen dabei eine Rolle. Von den vier roten Sorten, die im Roussillon dominieren – Grenache, Syrah, Mourvèdre und Carignan –, hat der Grenache die dezentesten



Tannine und kann für große rote Roussillon-Weine die Unterstützung der anderen gebrauchen.

Die junge Winzerin Céline Serrano-Lafforgue schwört auf den Grenache Noir, dessen älteste Rebstöcke auf ihrer Domaine Sainte Jacqueline in Saint-Estève 90 Jahre auf dem Buckel haben. „Die alten Reben lesen wir per Hand,“ erklärt Céline. „Dann werden sie entrappt, gemahlen und in den Tank getan. Wir machen eine Kaltmazeration auf 4°C während 48 Stunden, um ein Maximum an Aromen zu extrahieren. Danach beginnt die Gärung ganz langsam und ganz natürlich mit den eigenen Hefen. Während der Gärphase machen wir remontages, d.h. wir ziehen den Saft unten ab und pumpen ihn oben wieder hinein, aber am Ende der Gärung machen wir auch täglich pigeages. Dabei zerdrücken wir den Tresterhut im Tank mit den Füßen und stoßen ihn zurück in den Most. Dadurch werden diese Weine strukturierter und tanninreicher als die anderen.“ Je länger die Maischegärung dauert – bei ihr bis zu 30 Tage –, umso mehr Struktur gewinnen die Weine. Céline lässt ihrem kräftigsten Rotwein 11 Monate Zeit im Barriques, sich abzurunden. „Nach zwei Jahren erreicht er sein Optimum,“ sagt sie und schwärmt doch von ihrem ersten großen Roten 2002, einer Cuvée von Grenache Noir, Syrah und Carignan, der jetzt „extraordinaire“ sei.

Ohne Zweifel ist der Grenache Noir im Roussillon eine ganz besonders reizvolle und an der Côte Vermeille die dominierende Rotweinsorte des Collioure. Dort, wo man den süßen Banyuls keltert, musste man völlig umdenken, um große Rotweine zu schaffen. Zwar pflanzte ihr Vater Yvon bereits Syrah und Mourvèdre, um den Grenache Noir in der Cuvée zu vervollkommen, aber erst die Söhne Jean-Louis und Michel Berta-Maillo haben auf der gleichnamigen Domaine eine individuelle Philosophie und Kunst der Rotweinbereitung entwickelt. Sie beginnt damit, dass sie die Assemblage im Tank durchführen. Sie spüren auf ihren 15 Hektar Rebfläche die Grenache-Parzellen auf, die am frühesten reifen, um sie gemeinsam mit ihren Syrah-Trauben zu vergären, und die spätesten, um sie mit dem Mourvèdre zu vereinen. „Früher hat

man die Trauben nach dem erreichten (potentiellen) Alkoholgrad gelesen,“ bemerkt Jean-Louis. „Aus meiner Sicht war das ein Irrtum, denn man pflückt die Trauben dann immer zu früh. Man muss akzeptieren, dass die Collioures kräftige Weine sind. Unser Ansatz war folgender: wir machen runde Weine, die aus reifen Trauben stammen, aber die alkoholreich sind. Wie kann man diesen Aspekt meistern? Um den Alkohol einzuhüllen, braucht der Wein Fülle und Textur und um diese zu erreichen, muss man die Feinhefen aufrühren.“ Seither verwenden sie diese – ursprünglich nur bei Weißweinen benutzte – Technik der „batonnage“ bis zu drei Monate lang nach der oft vierwöchigen Maischestandzeit. Das Ergebnis gibt ihnen Recht. Ihre konzentrierte, im 400-Liter-Fass ausgebaute Topcuvée ist ein großer Collioure. „Das Optimum erreicht dieser Wein nach vier bis fünf Jahren und er kann sich gut 10 und mehr Jahre halten,“ freut sich Jean-Louis.

Nun wissen wir, dass große Rote nicht aus Zufall entstehen, sondern im Weinberg und Keller bewusstes Handeln, viel Mühe und Pflege verlangen. In der Regel sollte man ihnen, mindestens zwei, besser vier bis fünf Jahre Zeit geben, bevor man sie entkorkt. Dann sind die fruchtigen Aromen der Trauben mit den Gewürznoten des Ausbaus zu einem harmonischen Ganzen verschmolzen und die Tannine rund und sanft geworden. Zugleich beeindruckt die Weine mit ihrer Konzentration und Mundfülle. Diese verlangen bei Tisch adäquate Partner, die eine vergleichbare Textur, Dichte und Intensität besitzen. Wir finden sie in den Schmorgerichten, die gerade in dieser Jahreszeit besonders munden, wie eine Daube, der provenzalische Rinderschmortopf, oder Lammragout und insbesondere der im Roussillon so beliebte Wildschweinpf Pfeffer, das Civet de Sanglier (den wir Ihnen auf der Rückseite vorstellen).

Und denken Sie bitte daran, wenn Sie Ihren großen Roussillon-Wein eine Stunde vor dem Genuss dekantieren, hat er Zeit, die ganze Fülle seiner Aromen zu entfalten - und er wird Ihnen noch einmal so gut schmecken.



## Die Schätze des Roussillon: Mehr als 100 Jahre Vins Doux Naturels



Die Vins Doux Naturels – die natursüßen verstärkten Weine – sind eine Spezialität des Roussillon. In der Nähe von Perpignan, auf dem Mas Deu, der Kommandantur der Tempelritter, entdeckte im Jahre 1285 der große katalanische Arzt und Gelehrte Arnau de Vilanova das Verfahren, nach dem noch heute diese – und alle anderen verstärkten – Weine hergestellt werden. Er destillierte Weingeist und fügte diesen zum gärenden Most hinzu. Dadurch brachte er die Gärung zum Halt und bewahrte zugleich ein gewisses Maß an natürlichem Zucker. Da im Mittelalter alles Süße außerordentlich rar war (der raffinierte Zucker war noch lange nicht entdeckt), erlangten diese süßen und obendrein bestens haltbaren Weine schnell einen Kultstatus an den Höfen Europas. Rivesaltes, Maury und Banyuls zählten zu den ersten Wein-Appellationen, die das Institut National des Appellations d'Origine des Vins et des Eaux de Vie (I.N.A.O.) ab 1936 anerkannte.

Dass sich die Erzeugung von Süßweinen auf das Roussillon konzentrierte und noch konzentriert – es stellt über 80% der französischen Vins Doux Naturels – liegt an den außerordentlich günstigen natürlichen Bedingungen. Mit seinem Sonnenrekord, dem auf drei Seiten von Bergen geschützten und zum Mittelmeer hin offenen Anbaugelände, seinen erstklassigen kargen Böden, vor allem dem verwitterten Schiefer, und den dafür geeigneten Rebsorten, insbesondere den Grenaches und Muscats, war und ist es dafür prädestiniert. Die Natur – und die so oft wehenden Winde – sorgen für gesunde Trauben mit hoher Reife und den notwendigen Zuckerwerten.

Im 20. Jahrhundert florierte der Absatz der Vins Doux bis Anfang der 1980er Jahre. Bis dahin wurden die Weine immer oxidativ ausgebaut, meist in großen Fudern und Stückfässern, wobei sie eine außerordentliche Palette an reizvollen Aromen von Kompott und Konfitüre, über Backobst und Nüsse zu Kakao, Kaffee und Tabak entwickeln. Mit modernen Kellermethoden begann man nun – dem Geschmack der Zeit entsprechend – die äußerst intensive und leckere Primärfrucht des Muscat de Rivesaltes, aber auch junger weißer und roter Maury, Banyuls und Rivesaltes einzufangen, indem man sie früh auf Flaschen füllte. Seither gibt es sowohl den traditionellen, oxidativen wie den modernen, fruchtigen Stil.

Früher hielten Gutsbesitzer, Winzer, aber auch die Genossenschaften Vins Doux als Reserve für schlechtere Zeiten zurück. „Die Leute früher bewahrten Ländereien, Gebäude, Möbel und einen Vorrat an Vins Doux,“ erklärt Georges Puig in Passa. „Man lagerte bestimmte Jahrgänge aus verschiedenen Gründen ein. In erster Linie anlässlich der Geburt eines Kindes. Und für die Rente.

Mein Vater hat mir immer gesagt: Ich bewahre die Vins Doux für meinen Ruhestand auf.“ Heute kann Puig-Parahy über einen einmaligen Schatz uralter Weine verfügen, der bis ins 19. Jahrhundert zurückreicht. Auch Jean-Hubert Verdaguer legt auf der Domaine Rancy besondere Jahre ins Fass, wie es seine Familie seit 1930 tat. Dabei vertraut er der Rebsorte Macabeo, die viele herausrissen, bei ihm aber hervorragende Süßweine ergibt. Inzwischen hat der Weinverband ein Inventar erstellt, das vom Jahre 2000 zurück bis 1875 reicht und eine Fülle von sensationellen Weinen verzeichnet.\* Mit Verkostungen über „100 Jahre Vins Doux Naturels“ versucht man inzwischen die Fachwelt auf die Schätze des Roussillon aufmerksam zu machen. Heute ist dafür neues Interesse geweckt, denn kein Weinfreund kann der Faszination dieser Raritäten widerstehen.

\* Auf unserer Homepage [www.info-roussillonweine.de](http://www.info-roussillonweine.de) finden Sie eine Liste der aktuell verfügbaren alten Jahrgänge.



## Wildschweinpfeffer - wie im Roussillon Civet de Sanglier

Nehmen Sie für 6 Personen 1,5 kg Wildscheinfleisch. Schneiden sie das Fleisch in große Stücke und geben Sie es mit 2 in Streifen geschnittenen Zwiebeln, 2 in Scheiben geschnittenen Karotten, 5 fein gehackten Schalotten, einer Prise Pfeffer, Thymian, Lorbeer, 150 g gewürfeltem Räucherspeck und 1 Glas Rivesaltes Rancio in einen Schmortopf. Gießen Sie mit Rotwein auf, bis das Fleisch bedeckt ist. Nun 48 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.



Lassen Sie danach das Fleisch gut abtropfen und braten Sie es in heißem Öl an, bis es gut gebräunt ist. Streuen Sie 3 Esslöffel Mehl darüber und rösten sie es 2 Minuten gut an. Fügen Sie dann die Marinade hinzu, füllen Sie nach Bedarf mit Rotwein auf und schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab. Dann 2 Stunden lang bei mittlerer Hitze im Backofen oder auf dem Herd köcheln lassen. Kurz vor dem Ende der Kochzeit ein Stück Bitterschokolade zufügen und noch einmal abschmecken.

Bon appetit wünscht die Domaine Sainte-Jacqueline, von der dieses leckere Rezept stammt.



Und als Nachtisch sollten Sie sich ein Glas herrlich frischen Muscat de Noël gönnen! Ein paar Plätzchen oder ein Stück Christstollen dazu - und das Festtagsmenü ist perfekt!

Allen Lesern und Freunden des Roussillon wünschen wir eine schöne Advents- und Weihnachtszeit und einen guten Start in das Jahr 2010.



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: André Dominé  
Bildnachweis: C. Morel-Geoffroy; CIVR; A. Dominé; H. Schulz; Y. Fujisawa