FOTO: ©SOWINE – CIVP

Europäische Roséweine (g. U.)

Viel mehr als nur eine Farbe

Die Besonderheit der Roséweine der Provence beruht auf Tradition, Modernität und verbriefter Herkunft, die das EU-Qualitätssiegel g. U., gleich geschützte Ursprungsbezeichnung, garantiert.

Der Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP) und das Consorzio Valtènesi bündeln ihre Kräfte. Mittels einer dreijährigen EU-Kampagne wollen sie Weinprofis und Konsument:innen auf die Vorzüge von Roséweinen mit europäischem Qualitätssiegel aufmerksam machen. Dafür dienen die Premium-Roséweine aus den französischen Appellationen Côtes de Provence (mit ihren fünf geschützten Unterregionen), Coteaux d'Aix-en-Provence und Coteaux Varois en Provence und dem italienischen Valtènesi am Gardasee als Beispiel.

In der Provence begann die Geschichte des Rosés, als die Römer etwa 150 v. Chr. die Provincia Romana kolonisierten. Sie führten Rebstöcke und Anbaumethoden ein, die sich schnell zwischen dem Ufer des Mittelmeers und den Ausläufern der Alpen verbreiteten, dem Gebiet der heutigen Vins de Provence. Sie scheuten sich, Trauben längere Zeit mit den Schalen in Kontakt zu lassen und kelterten möglichst schnell. Folglich besaßen die ersten Weine der Provence nur wenig Farbe: die Rosés des Altertums. Diese Technik verbreitete sich mit dem Weinanbau in ganz Frankreich. Erst im 17. Jahrhundert begann sich die Maischegärung durchzusetzen und die Weine gewannen an Farbtiefe.

Während sich andere südfranzösische Anbaugebiete vorwiegend auf Rotwein ausrichteten, blieben die Provenzalen dem Rosé treu. Als der Tourismus ab den 1950er Jahren

zunächst Nordfranzosen in den Sommerferien an die Côte d'Azur lockte, war Rosé verlangt. Durch Mostabzug und ohne kontrollierte Gärtemperatur erzeugt, hatte er wenig mit den heutigen Weinen gemeinsam, außer den Rebsorten. Schon 1941 schlossen sich die Winzer zum Syndicat de Défense des Côtes de Provence zusammen, um gemeinsam ihre Interessen zu verteidigen. Es dauerte aber bis 1977, dass ihr Gebiet als Appellation d'Origine Controlée anerkannt wurde. Damals waren bereits zwei Drittel der Weinproduktion Rosé. Die Coteaux d'Aix-en-Provence zogen als AOC 1985 nach, die Coteaux Varois en Provence mussten bis 1993 warten. Mit dem g. U.-Siegel ausgezeichnet, wird ihr hoher Qualitätsanspruch als Europäische Roséweine herausgestellt.

Im letzten Jahr erzeugten die drei Appellationen auf 27.727 Hektar Rebfläche insgesamt 1.255.060 Hektoliter Wein. Das entspricht 167 Millionen Flaschen. Davon waren 91 Prozent Rosé, 5 Prozent Rotwein und 4 Prozent Weißwein. Exportiert wurden 42 Prozent. Im Jahr 2009 belief sich der Export auf weniger als 100.000 Hektoliter Rosé, 2021 waren es gut 527.000! Deutschland auf Platz 4 war mit 29.466 Hektoliter dabei.

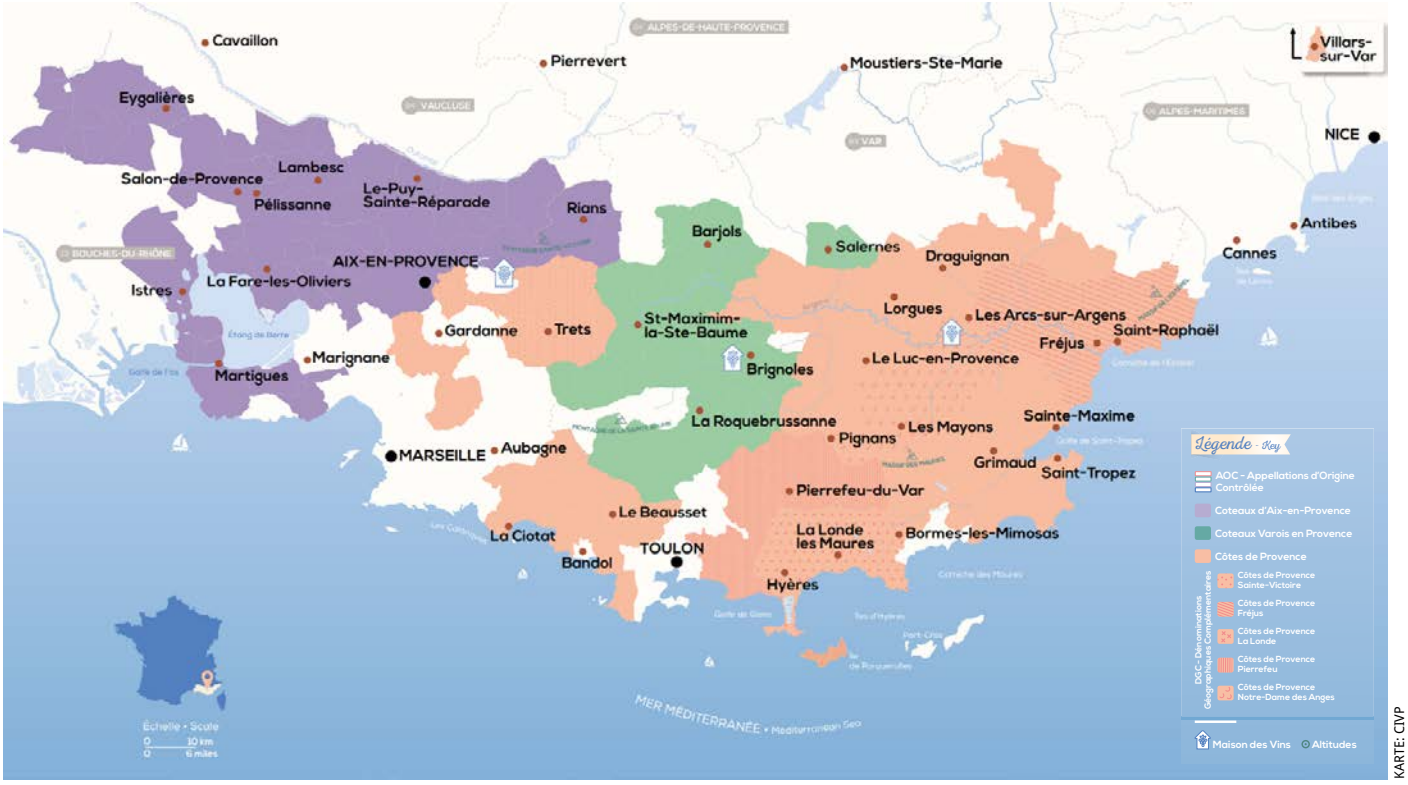
Dieser sagenhafte Erfolg des Rosés kommt nicht von ungefähr. Ein erster Schritt zum heutigen Profil vollzog sich in den 1980er Jahren. Nach dem Hitzejahr 1982 wurde Winzern und Kellermeistern zunehmend bewusst, dass sie in den Kellern Kühltechnik benötigten. In den 1990ern hatten praktisch alle Betriebe nachgezogen. Durch die Gärung auf niedrigen Temperaturen zwischen 13 und 18° C schützten sie ihre Weine nicht nur vor flüchtiger Säure, sie gewannen hellere, brillantere Rosés mit viel mehr Intensität und ganz anderer Aromatik. Neben präziseren und frischeren Noten von roten Beeren, zeigten sich nun weiße Blüten sowie Zitrus- und exotische Früchte im Duft. Auch im Mund bewahrten die durchgegorenen Weine viel Frische und Frucht.

Die Qualitätsrevolution

Dennoch setzte die eigentliche Qualitätsrevolution erst im Jahre 2000 mit der Gründung des Centre du Rosé in Vidauban ein. Damit gab es eine Institution, an die sich die Winzer mit ihren Fragen wenden konnten. Die meisten arbeiteten noch mit der Methode der Saignée, dem Mostabzug. Doch nun erfolgte ein rigoroses Umdenken, das den Rosé als eigenständigen Wein in den Vordergrund stellte. »Wir haben schnell herausgefunden, dass die Direktpressung der Trauben es erlaubte,

FOTO: HERVEFABREPHOTOS – CIVP

Weine mit großer Eleganz zu erzielen: blasse Farbe, wenig Tannine, schöne Finesse«, so Direktor Gilles Masson. Heute kommen bis auf seltene Ausnahmen zwei Techniken zum Einsatz: Direktpressung oder Macération pelliculaire (deutsch: Hülsenmaischung). Bei der ersten kommen die roten Trauben entrappt oder ganz – bis zu 15 Prozent weiße Sorten sind vor der Gärung erlaubt – sofort in die Presse. Darin vollzieht sich der Pressvorgang langsam, sodass die Schalen Farb- und Aro-



KARTE: CIVP

mastoffe an den Most abgeben können. Hat dieser den erwünschten, oft sehr hellen Ton erreicht, wird abgezogen und kühl vergoren. Bei der Hülsenmaischung entrappt man die Trauben, mahlt sie und gibt sie in den Tank. Darin mazeriert der Most mit den Schalen auf 10 bis 15° C zwischen 2 und 20 Stunden. So nimmt er Farbpigmente und Aromen auf. Hat er den angestrebten Farbton erreicht, wird gepresst und kühl vergoren. Der so gewonnene Rosé ist einen Tick getönter, aber intensiver in Duft und Geschmack. In beiden Fällen wird der Most mit Reinzuchthefen geimpft, oft unter Ausschluss von Sauerstoff vinifiziert und der Ausbau findet auf den Feinhefen statt. Der fertige Wein muss weniger als 4 Gramm Restsüße aufweisen.

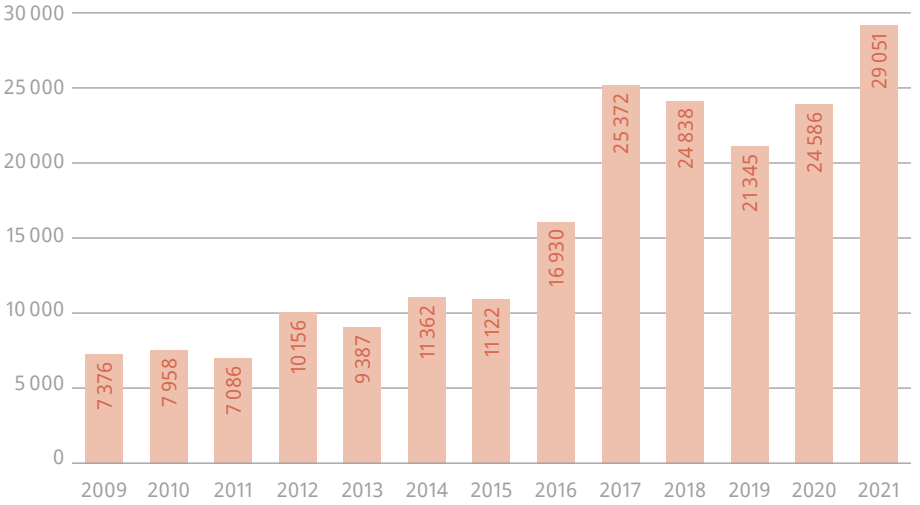
Auch ein guter Rosé beginnt im Weinberg. Dazu kann man nicht die gleichen Trauben verwenden wie für einen Rotwein. »Man braucht eine Weinbeere mit einem gewissen Grad an Alkohol, einer gewissen Säure – sowohl Tartrat- wie Apfelsäure – und Précurseurs d'arômes (Vorläufer der Aromen)«, erklärt Gilles Masson. »Die erhält man nicht mit dem gleichen Ertrag, noch dem gleichen Wasserstress, nicht mit den gleichen Düngern und nicht mit dem gleichen Rebschnitt wie bei einem Rotwein. Im Großen und Ganzen sollte die Rebe, von der man einen Rosé machen will, etwas entspannter sein.« Beim Rotwein zielt der Winzer auf Konzentration, beim Rosé muss es ihm um etwas flüssigeres, leichteres, parfümierteres gehen. So wird er, wo es möglich ist, ein weniger trockenes Terroir auswählen. Was den Rebschnitt betrifft, geht er damit großzügiger um und zielt auf die Obergrenze des erlaubten Ertrags von 55 Hektolitern/Hektar. Auf die Blattwand kommt es auch an. Sie sollte die Trauben etwas beschatten, aber selbst nicht zu viel Wasser brauchen, nicht zu viel Zucker produzieren, dagegen mehr Säure bewahren. Auch hier ist das Verhältnis zwischen Blättern und Trauben ein anderes als bei Rotweinen.

Natürlich kommt den Rebsorten eine wichtige Rolle zu. Bei den Appellations d'Origine Protégées, den geschützten Ursprungsbezeichnungen der Provence, ist es Vorschrift, beim Rosé mindestens zwei Rebsorten miteinander zu verschneiden. Oft sind es drei, manchmal vier, selten fünf. Diese Tradition ermöglicht es Winzern oder Weinmachern, auf die natürlichen Bedingungen zu reagieren, aber den Weinen auch den eigenen Stempel mitzugeben. Dabei ist Grenache Noir der König. Er stellt meist den Löwenanteil, denn er sorgt für blassen Farbton, angenehmes Volumen, seidige Textur und attraktive Frucht. Obendrein widersteht er Trockenheit und Wind bestens. In der Cuvée verleiht Cinsault Frische und Finesse, zähmt die Kraft anderer Sorten und sorgt für zusätzliche Komplexität. Inzwischen erobert sich Syrah oft einen Platz in der Assemblage, denn er gibt dem Rosé zusätzlichen Pepp und Lebendigkeit, oft mit pfeffrigem Akzent, nur heißt es Vorsicht wegen seiner intensiven Farbpigmente. Der Mourvèdre fügt aufgrund seiner feinen Tannine dem Rosé elegante Bittertöne zu und zusätzliche Würze. Der von den Römern angepflanzte, im Anbau heikle Tibouren ist ein reizvoller Partner in der Cuvée des Côtes de Provence Rosé, der Finesse und Relief einbringt. Auch die weiße Rolle wird von einigen Winzern in kleiner Dosierung als Leichtigkeit und frisches Aroma zufügender Partner im Rosé geschätzt. In der AOP Coteaux d'Aix-en-Provence zählt die Counoise zu den zugelassenen Hauptsorten. In letzter Zeit wenig angepflanzt, könnte sie in Zukunft erneut Interesse wecken, denn sie ist produktiv, in Alkohol und Charakter leicht, besitzt eine gute Säure und viel Frucht.

FOTO: HERVEFABREPHOTOS – CIVP

Entwicklung des Exportvolumens von Roséwein aus der Provence nach Deutschland

(CIVP, nach Angaben des franz. Zolls, in hl)



Herkunft zählt

Die Provence besitzt magische Anziehungskraft und lockt jedes Jahr 30 Millionen Touristen an, darunter 6 Millionen Ausländer. Das Flair der Côte d'Azur, der Reiz von Dörfern und Städten voll Atmosphäre und Zeugnissen vergangener Zeiten sowie mediterraner Lebensstil mit ihrer leichten Küche sind unwiderstehliche Anziehungspunkte, zu denen nicht zuletzt auch der Rosé zählt. Für sie ist das EU-Qualitätssiegel g. U. mit dem Hinweis auf die geschützte Ursprungsbezeichnung eine Garantie für den hohen Qualitätsanspruch der Roséweine. Besucher wie Winzer schätzen das Klima mit mehr als

2.900 Sonnenstunden pro Jahr und die von Licht durchfluteten Landschaften. Die geringen Regenfälle kommen Gästen entgegen, aber die in letzter Zeit immer extremeren Trockenheiten bereiten den Weinbauern zunehmend Sorgen. Sie wiederum wissen, was sie am Mistral haben, dem heftigen, trockenen Nordwind, der Krankheiten aus den Weingärten fernhält, Ferienleuten aber manchen Tag verderben kann. Die erheblichen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht kommen dem aromatischen Ausdruck der Weine zugute. Je nach Höhenlage und Ausrichtung zeigen sich erhebliche Differenzen im Klima, doch in den drei großen Anbauregionen bleibt es eindeutig mediterran geprägt.

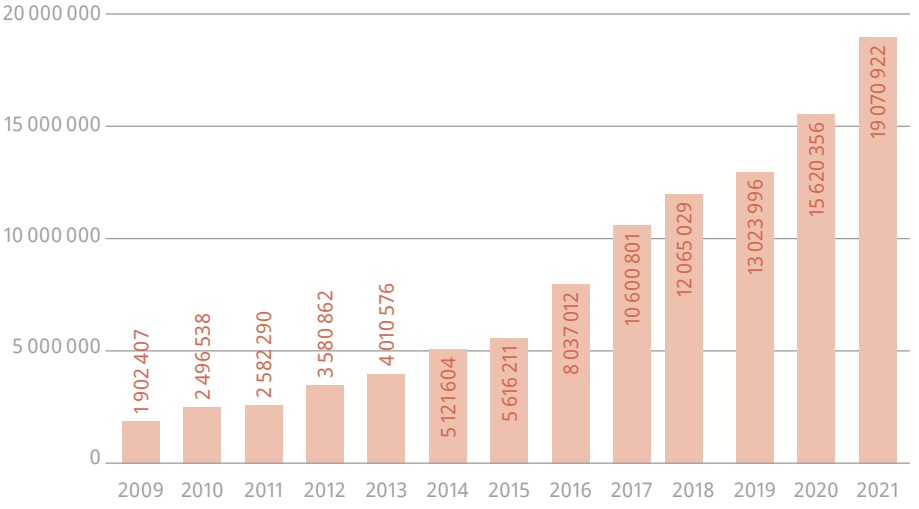
Die größte der drei im Weinverband Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence zusammengeschlossenen Appellationen mit geschützter Herkunft sind die Côtes de Provence. Sie stellen mit 20.332 Hektar 72 Prozent der gesamten Rebflächen der Region. Ihr Kerngebiet zieht sich entlang der Mittelmeerküste südwestlich von Cannes bis fast Toulon und reicht weit ins Landesinnere in das Departement Var hinein und im Norden über Draguignan hinaus. Von den Hängen der Montagne Sainte-Baume bis an die Küste zwischen Toulon und La Ciotat zählt das Bassin du Beausset zur Appellation. Das dritte bedeutende Gebiet liegt zu Füßen der Montagne Sainte-Victoire und stößt fast bis zur Stadt Aix-en-Provence vor. Südlich von Aix zwischen Simiane-Collongue und Allauch gehören die Weingärten ebenfalls zu den Côtes de Provence. Im Westen und Norden, einst vom Meer bedeckt, prägt Kalk die Böden wie die beeindruckenden Bergketten der Sainte-Victoire und Sainte-Baume. Im Osten zum Mittelmeer hin trifft man auf die kristallinen Böden des Massif des Maures und ganz im Nordosten auf die des vulkanischen Massif de l'Esterel.

FOTO: FRANCOISMILLO.COM – CIVP

Der sensationelle Erfolg der Rosés der Provence regte in anderen französischen Anbaugebieten, aber auch in ausländischen Weinregionen Winzer und Önologen an, den blassen, eleganten Stil nachzuahmen. Das blieb den Provenzalen und insbesondere dem Centre du Rosé, wo man im Jahr 2.500 Rosés aus aller Welt analysiert, nicht verborgen. Also fragte man sich, was an den eigenen Rosés nicht kopiert werden konnte. Die Antwort lag auf der Hand, nur musste man ihr auf den Grund gehen: das besondere Terroir. »Wir untersuchten also, was die Coteaux d'Aix, die Coteaux Varois und die Côtes de Provence an die Weine geben konnten«, berichtet Gilles Masson. »Wir haben wissenschaftlich nachgewiesen, dass die Terroirs auch auf den Rosé einen starken Einfluss ausüben und wir konnten einige sehr besondere Zonen herausstellen, die jetzt als Dénominations Géographiques Complémentaires (DGC) anerkannt sind. Wir machen schließlich kein technologisches Produkt wie Tomatenkonserven, wir machen Wein, der von besonderen Orten herkommt.« Nicht nur Keller- und Ausbautechniken wirken sich auf das Profil der Rosés aus, sondern auch Faktoren wie Böden, Topographie und Klima. Schon in den 1990er Jahren begannen Winzer der Montagne Sainte-Victoire sowie Kollegen bei Fréjus für die Besonderheit ihrer Terroirs einzutreten. Aufgrund der Untersuchungen des Centre du Rosés erhielten sie 2005 als erste die Anerkennung zur DGC, die ihnen erlaubt, den Namen ihres Terroirs zusätzlich zur AOP Côtes de Provence aufs Etikett zu setzen. Es folgten La Londe 2008, Pierrefeu 2012 und Notre-Dame des Anges 2019. Sainte-Victoire und La Londe werden als erste zum eigenen Cru aufsteigen.

Entwicklung des Exportwerts von Roséwein aus der Provence nach Deutschland

(CIVP, nach Angaben des franz. Zolls, in Euro)



Fünf besondere Terroirs

Über den Weingarten mit seinen tiefgrünen Blättern und den rötlich schimmernden Böden, eingerahmt von mediterranen Waldstreifen, blickt man auf das leuchtende Blau des Mittelmeers. Am Horizont zeichnet sich die Insel von Porquerolles als blassblauer Scherenschnitt ab. Die Landschaft der DGC La Londe ist zauberhaft. »Wir sind das einzige saure Terroir in den Côtes de Provence«, erläutert Olivier Devictor von der Domaine de la Sanglière. »Die brillanten Reflexe im Gestein sind keine Diamanten. Das ist Glimmerschiefer.« Dann erklärt er wie die Reben ihre Wurzeln tief in die vertikalen Gesteinsschichten treiben, was den Weinen seidigen und mineralischen Charakter verleiht. Dazu tragen die Nähe des Meeres und dessen Dunstschwaden ebenso bei. Diese mäßigen Temperaturextreme geben den Côtes de Provence La Londe ihren typisch salzigen Akzent. Geologisch ist La Londe, zu dem vier Gemeinden an der Küste gehören, höchst homogen, denn die Böden wurden durch die Erosion des kristallinen Massif des Maures gebildet.

Hinter dem markanten Höhenzug erstreckt sich das Goldene Dreieck der Côtes de Provence. Es umfasst Cuers, Pierrefeu und Puget-Ville. Mit neun benachbarten Gemeinden bilden sie die DGC Pierrefeu. »Wenn Wolken von Westen kommen, werden sie vor Puget-Ville sterben«, konstatiert Julien Kennel, dritte Winzergeneration auf dem von seinen Schweizer Großeltern gegründeten Weingut. Somit war der Sektor schon immer trockener und für konzentrierte Rote berühmt, die ihm den Beinamen einbrachten, während das malerische Dorf Pierrefeu seinen Namen dem Feuerstein verdankt. Auf den vorwiegend von Kalkschotter durchsetzten, tonhaltigen Böden überwiegt heute bei weitem Rosé.

Folgt man der Bergkette der Maures weiter Richtung Nordosten erreicht man die DGC Notre-Dame des Anges, das zuletzt anerkannte Terroir. Nicht weit von der gleichnamigen Pilgerkapelle auf dem höchsten Punkt hat man einen faszinierenden Blick über das gesamte Gebiet. Zu ihren Füßen umfasst es das Naturschutzgebiet Plaine des Maures, reicht aber weit hinüber bis zu den Kalkhügeln hinter Le Luc und Les Arcs und vereint zehn Winzergemeinden. Gemeinsamer Nenner ist – gegen Meereseinflüsse abgeschirmt – mediterran-kontinentales Klima mit feuchten Wintern und flirrend heißen, trockenen Sommern, das die ausgewogenen Weine bei aller Bodenvielfalt prägt.

Ganz im Osten der AOP Côtes de Provence und zum Meer hin offen, gehören zum Gebiet der DGC Fréjus die das Tal des Argens von West nach Ost säumenden Hügel zwischen dem Massif des Maures und dem des Esterel. Verwitterungsböden stammen von dem früheren Vulkan aus Rhyolith, einem roten Granit entsprechenden Gestein. Das andere markante Element ist der Wind, vor allem der vom Golf von Genua, der Frische und Feuchtigkeit bringt. Mit im Vergleich etwas höheren Niederschlägen gewinnen die Rosés der acht teilhabenden Gemeinden saftige Frucht und mundwässernde Frische.

Die imposante Kalksteinwand der Montagne Sainte-Victoire östlich von Aix-en-Provence hat nicht nur Cézanne begeistert. Ihr Geröll prägt die Hanglagen, der Mistral das leicht kontinentale Klima dieser DGC, wo die Trauben am spätesten in den Côtes de Provence reifen. Neun Gemeinden teilen sich die Weinberge. Die Reben wurzeln in kargen Böden aus Kalk sowie tonhaltigem Sandstein, die den Weinen viel Mineralik vermitteln.

Internationale Exporte

Export von Weinen aus der Provence der 3 AOP (Rot- und Roséwein)
CIVP, nach Angaben des franz. Zolls

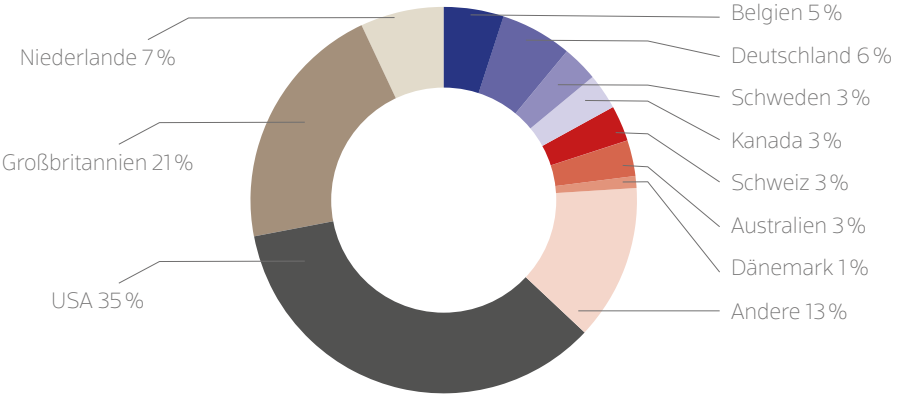


FOTO: HERVEFABREPHOTOS – CIVP

Provenzalische Vielfalt

Im Zentrum der Provence im Umkreis von Brignoles, dem früheren Sitz der Grafen der Provence, liegen die inzwischen 3.087 Hektar Rebparzellen der AOP Coteaux Varois en Pro-

Fakten

WEIN AUS DER PROVENCE

564 ERZEUGER

473 Weingüter
55 Genossenschaften
36 Vinifiziernde Négociants
+ 100 Weinhändler

3 AOC

Côtes de Provence: 72 %
Coteaux d'Aix-en-Provence: 17 %
Coteaux Varois en Provence: 11 %

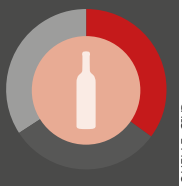
PRODUKTION 2021

27.727 ha
davon 20 % bio, 24 % mit Nachhaltigkeits-Siegel HVE

1.255.060 hl
(entspricht etwa 167 Millionen Flaschen)
rosé 91 %
rot 5 %
weiß 4 %

Vertrieb 2021

Export: 42 %
Großhandel: 25 %
Andere (Horeca, Kellereien, Direktverkäufer): 33 %



QUELLE: CIVP

vence auf dem Gebiet von 28 Gemeinden. Starken Einfluss haben die Bergmassive der Sainte-Baume im Westen, der Bessillons im Norden und der Barres de Cuers im Süden. Sie schirmen das Gebietet gegen Einflüsse vom Mittelmeer ab, sodass das Klima mehr kontinentale Einflüsse zeigt. Frühling und Herbst sind milde, im Sommer gibt es brütende Hitze, im Winter beißende Kälte und lange Frostperioden. Berge bestimmen die Landschaft. Reben wachsen im Durchschnitt auf 350 Metern Höhe, doch gehen Parzellen bis auf über 500 Meter hinauf, wo die Trauben spät reifen. Kalk dominiert mit mehr oder weniger Tonanteil die Böden. Verbunden mit den Höhenlagen garantiert er den Weinen ein Plus an Spannung und Frische.

Ganz im Westen des Weingebiets der Provence befinden sich die 4.300 Hektar Rebflächen der AOP Coteaux d'Aix-en-Provence zwischen dem Fluss Durance und dem Mittelmeer, dem Rhônetal im Westen und der Montagne Sainte-Victoire im Osten in 29 Gemeinden. Ihre Weingärten umgeben den Etang de Berre. Von dessen Nordufer an folgen mehrere, parallel sich erstreckende Hügelketten wie die der Eguilles, Trévaresse und Costes. Die letzte setzt sich weiter nach Westen mit den Alpilles fort, sodass die Appellation dort fast bis Tarascon reicht. Nach Osten hin erstreckt sie sich bis zur sich sanft neigenden Nordseite der Montagne Saint-Victoire, wo die Weine auf Höhenlagen gute Lebendigkeit bewahren. Die Böden sind hauptsächlich steinig, kalk- und lehmhaltig, zum Binnensee und Mittelmeer hin sandig und kiesig, auf den Terrassen der Flüsse Arc und Durance oft sandige Schlickböden. Im sonnenbetonten Klima spielt der Mistral eine Hauptrolle und hält die Reben gesund.

Die Herkunft prägt nicht nur Weiß- und Rotweine, sondern auch die Rosés. Darin liegt die Bedeutung der vorgestellten Appellations d'Origine Controlées der Vins de Provence, einschließlich der DGC, weshalb sie auch nach EU-Recht als geschützte Herkunftsbezeichnung anerkannt sind und auf dem Etikett das Europäische Qualitätssiegel g. U. tragen.

Ungezwungener Genuss

Rosé geht Hand in Hand mit einem modernen Lebensstil. Man mag es am liebsten locker, entspannt, konvivial, unverfälscht, herzlich. Was den Genuss betrifft: leicht, beschwingt, aromatisch, frisch, abwechslungsreich, stimulierend und das nicht nur im Sommer. Vin de Provence Rosés mit geschützter Herkunft bieten eine außerordentliche Vielfalt an Farbnuancen, Aromen, Geschmacksnoten und passen zu (fast) allen Gelegenheiten und Anlässen.

Dank ihrer Leichtigkeit sind sie ideal zur Begrüßung und zum Aperitif und den verschiedensten Häppchen, die man dazu serviert. Fruchtig und ausgewogen kann man sie bestens zu Salaten, Quiches und Pizza genießen. Frisch und leicht mineralisch begleiten sie alles, was aus dem Meer kommt, vorzüglich, ob roh, gedünstet oder gegrillt. Aromatisch, oft mit exotischem Akzent machen sie sich bestens zu den stark gewürzten Gerichten asiatischer oder afrikanischer Küche. Komplex und elegant verstehen es Sommeliers sie im Einklang mit kreativen Gerichten zum Erlebnis zu machen. Den Rosés sind keine Grenzen gesetzt. ANDRÉ DOMINÉ

Geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.)
Appellation d'Origine Protégée
Als g. U. eingetragene Appellationen weisen die engste Verbindung mit dem geografischen Ort auf, an dem sie hergestellt werden. Die Trauben ihrer Weine müssen ausschließlich aus dem geografischen Gebiet stammen. Jeder Verarbeitungsschritt muss in der jeweiligen Region erfolgen. www.pdorosewines.com

Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für die Forschung (REA) wider. Weder die Europäische Union noch die Bewilligungsbehörde können dafür verantwortlich gemacht werden.

Kofinanziert von der Europäischen Union

VINS DE PROVENCE

CONSORZIO VALTENESI

ENJOY IT'S FROM EUROPE