

Vins du Roussillon

* Sud de France

INDHOLD & AKTIVITETER

- OM ÅRGANG 2009
- SMAGNINGEN PÅ SKT. PETRI
- ROUSSILLON OG VINISUD
- FOKUS PÅ A.O.C. CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGE TAUTAVEL
- TILLÆG I MAD OG BOLIG

SMAGNINGEN PÅ SKT. PETRI

18 producenter fra Roussillon tog turen op til Danmark d. 26. oktober for at præsentere deres vine for den danske vinbranche. Både hvid-, rød-, rosé- og søde vine blev smagt af over 80 besøgende fra vinbranchen.



FOTO: DESIGNWORKS

SEMINAR MED ERIC ARACIL, CIVR

I forbindelse med smagningen blev der holdt 2 seminarer med Eric Aracil, eksportansvarlig hos CIVR, om kendetegnene for Roussillons terroir og vine, samt om de forskellige mad- og vinsammensætninger.



FOTO: DESIGNWORKS

ÅRGANG 2009 EN SUPER ÅRGANG

LIDT, MEN GODT

Vejrforholdene i 2009 gav vinstokkene og druerne ideelle vækstbetingelser takket være meget regn i løbet af vinteren og foråret samt en tør og varm sommer.

Kvalitetspotentialet for årgangen 2009 er stort, og dette gælder for hele Roussillon. Høsten startede d. 17. august, og de tørre hvid- og rosévine samt Muscat de Rivesaltes (Vin Doux Naturel) viser allerede tegn på at være fantastiske og meget frugtige vine med en god balance mellem syre og alkoholindhold. De første rødvine tegner også til at blive fortræffelige vine.

UDBYTTET VÆSENTLIG MINDRE END SÆDVANLIG

Høstens volumen er væsentlig lavere end sidste årgang, ca. 20 til 30 %, afhængigt af druesorterne.

Både Muscat Petits Grains, Syrah, Muscat d'Alexandrie, Carignan, men også de forskellige Grenacher og Macabeu har udviklet færre klaser end normalt.

VEJRFORHOLDENE MINDEDE OM DEM FRA 2003

Fra midten af august lignede vejrforholdene dem i 2003 kendetegnet ved varmt vejr ledsaget af Tramontanen, den nordøstlige vind. Kombinationen af disse to elementer resulterede i en form for klimatisk tørretumler, ideal for drueres sundhed, da den beskyttede dem mod skimmel og meldug. Klaserne modnede meget tidligt i år, ligesom det var tilfældet i 2006. Derudover modnede de nærmest på samme tid, og udfordrede dermed vinbøndernes evne til planlægningen og resulterede i en høst koncentreret inden for en meget kort periode.

2009 viste sig at være endnu en årgang, hvor vinbøndernes kunnen og evne til planlægning var altafgørende for årgangens kvalitet.

■ KILDE: CIVR



FOTOCIVR/JIM GOVHENEK



TAUTAVEL

Vi fortsætter turen rundt til den sidste af de 4 Côtes du Roussillon Villages, Tautavel.

Turisme: Er du fascineret af historie og middelalder og nyder du at gå på opdagelser blandt mindesmærker fra disse tider, så er Tautavel den helt rette destination for dig. "Centre Européen de la Préhistoire" – Centret for forhistorien, der ligger i Tautavel er et fantastisk museum, som tilbyder forskellige aktiviteter, værd at opleve. Landsbyen Tautavel domineres af resterne af en middelalder (fjern) borg fra d. 8. århundrede. Borgen blev ødelagt i 1659, men man kan stadig se borgmuren og fangetårnet.



KORT : CIVR

Et andet mindesmærke fra denne periode er "La Torre del Far" – fyrtårnet. Tårnet ligger på toppen af det bjergparti, der danner grænsen mellem Tautavel og landsbyen Cases de Pène. Det blev brugt i det 10. århundrede til lys og røgsignal for at advare om mulige farer og angreb. Tårnet er klart et besøg værd, da man derfra har en panoramisk udsigt over Middelhavet, Corbières, Pyreneerne samt de to kendte borge Quéribus og Aguilar.

Terroir: Jordbunden i appellationen Côtes du Roussillon Village Tautavel i landsbyerne Tautavel og Vingrau er dannet af rødt ler, kalk og af skiferholdig sort mergel. Dette fortræffelige mikro klima giver koncentrerede vine med fremtrædende tanniner og noter af "garrigue" (krat med blomster og buske mellem vinmarkerne), krydderier og modne frugter. Lagring i fade er idealt for disse vine, da det giver dem mulighed for at udvikle komplekse aromaer med nuancer af lakrids og vanilje.

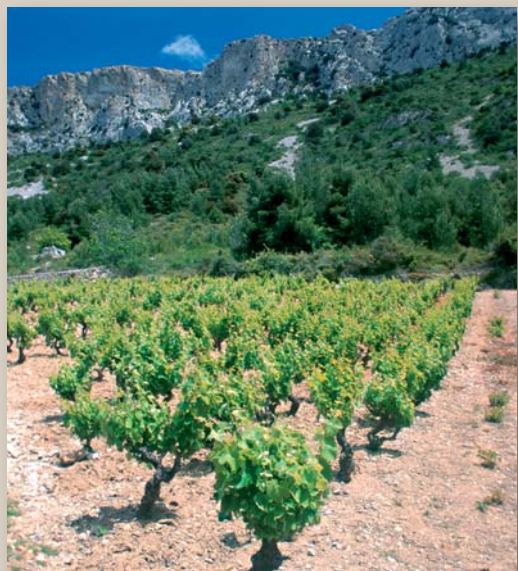


FOTO : CIVR/JIM GOYHENEX

SIDSTE NYT

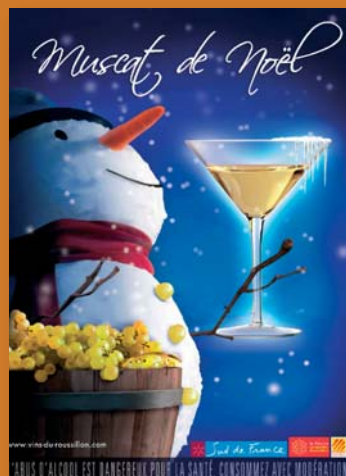
TILLÆG I MAD & BOLIG

I 2009 har Roussillon været en fremtrædende aktør på det danske marked. Fokus har dels været på Vins Doux Naturels Rivesaltes og Muscat de Rivesaltes, hvor CIVR, i samarbejde med magasinet Mad & Bolig, har udarbejdet et tillæg om de to appellationer med bl.a. dessertopskrifter med tilhørende vine. Tillægget udkom i slutningen af oktober måned og kan ses på Roussillons danske hjemmeside.



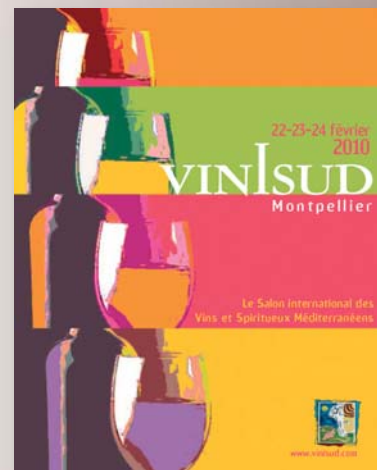
WWW.SOPEXA.DK / ROUSSILLON

På CIVR's franske hjemmeside www.vinsdu-roussillon.com, kan du finde talrige oplysninger om regionen og dens vine – på fransk vel at mærke. Vil du hellere finde disse oplysninger, samt blive opdateret omkring de igangværende aktiviteter på dansk, kan du gøre det på regionens mini hjemmeside: www.sopexa.dk / Roussillon. På siden kan du hole dig orienteret og bl.a. se en liste over de vine, der har fået tildelt udmærkelsen Saint Bacchus, julevinene Muscat de Noël og de tidligere Roussillon nyhedsbreve.



ROUSSILLON OG VINISUD

Vinisud, mødestedet for vinproducenter fra middelhavsregionen, finder sted d. 22, 23 og 24. februar 2010 i Montpellier. Ca. 600 kvm af Hall 11 vil være tildelt de 70 producenter fra Roussillon. Desuden vil 15 øvrige producenter også være til stede i løbet af de tre dage. Læs mere på www.vinisud.com. Listen over deltagere fra Roussillon kommer på Roussillons franske hjemmeside www.vinsduroussillon.com og danske mini side www.sopexa.dk / Roussillon.



God jul og godt nytår med vinene fra Roussillon



CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
Vins du Roussillon
* Sud de France