



EUROPÄISCHE ROSÉWEINE (g.U.)

*Viel mehr als
nur eine Farbe*

INFO
KIT

PDOROSEWINES.COM

VINS DE
PROVENCE



CONSORZIO
VALTÈNESI
RIVIERA DEL GARDA CLASSICO



Kofinanziert von der
Europäischen Union

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





Inhalt

Die Kampagne	Seite 4
Rosé und die Welt	Seite 6
Viel mehr als nur ein Trend	Seite 7
Die g.U.-Regionen	Seite 8
Provence	Seite 10
Valtènesi	Seite 11
Roséwein-Bereitung	Seite 12
Rebsorten	Seite 14
Roséwein und Speisen	Seite 16



Die Kampagne

Viel mehr als nur eine Farbe

g.U. Ein Kürzel, zwei Buchstaben. Und doch steckt so viel mehr dahinter! Denn g.U. steht für „geschützte Ursprungsbezeichnung“. Es ist ein Gütesiegel, das von der Europäischen Union nur nach strengster Prüfung vergeben wird. So wie etwa den beiden Weinanbaugebieten Provence mit ihren Appellationen Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence und Coteaux Varois en Provence (Frankreich) und Valtènesi (Italien), die ihre Kräfte jetzt gemeinsam in der dreijährigen EU-Kampagne „Viel mehr als nur eine Farbe“ bündeln. Ziel der Kampagne, die von 2022 bis 2024 in Deutschland, Belgien und den Niederlanden läuft, ist es, Weinprofis und Konsumenten – insbesondere den Millennials – auf die Vorzüge von Roséweinen mit europäischem Qualitätssiegel aufmerksam zu machen.

„Das g.U.-Label unserer Weine ist für die Konsumenten ein Garant für Qualität“, erklärt Brice Eymard, Generaldirektor CIVP.

„Provence und Valtènesi sind europäische Anbauregionen mit jahrhundertalter Weinbautradition. Unser Know-how speziell beim Thema Roséweine, unsere engagierten Winzerinnen und Winzer – auch beim Thema Nachhaltigkeit, sowie Qualität, Authentizität, Terroir und nicht zuletzt unsere Bilderbuchlandschaften – all das sind Gemeinsamkeiten, die uns zu dieser partnerschaftlichen Kampagne bewogen haben. Darüber hinaus stehen Roséweine bekanntlich für ein Lebensgefühl, für Emotionen, für Geselligkeit, für Unbeschwertheit. Und genau diese Vielschichtigkeit möchten wir auch mit unserem Kampagnenclaim ‚Viel mehr als nur eine Farbe‘ zum Ausdruck bringen“, so Brice Eymard weiter.



„Das g.U.-Label unserer Weine ist für die Konsumenten ein Garant für Qualität.“

Anspruchsvolle jüngere Verbraucher im Fokus

Das Marktwachstum und die steigende Nachfrage nach Roséweinen in Deutschland, Belgien und den Niederlanden haben zu anspruchsvollen Verbrauchern geführt. Auf diese zielt die Kampagne ab. Insbesondere die Zielgruppe der Millennials steht im Fokus. Denn der bei den 1980 bis 2000 geborenen Weintrinkern beliebte Roséwein ist als Produktkategorie prädestiniert, um die Sichtbarkeit und das Bewusstsein für europäische Qualitätssiegel zu stärken.

„Diese jüngere Zielgruppe sucht zugleich Easy-Drinking-Weine, aber auch Authentizität. Sie interessieren sich zunehmend dafür, woher die Produkte stammen und wie sie hergestellt werden. Umweltschutz und Nachhaltigkeit sind dabei wichtige Aspekte“, erklärt Brice Eymard.

So stellt laut Europabarometer 2020 für 82 Prozent der Konsumenten in der EU der Schutz lokaler Traditionen und Know-how einen bedeutenden Faktor für die Kaufentscheidung dar. Laut derselben Umfrage kennt allerdings bislang weniger als jeder Zehnte das g.U.-Logo (9 Prozent in Belgien, 8 Prozent in Deutschland, 3 Prozent in den Niederlanden). „An diesem Punkt besteht noch Verbesserungsbedarf“, so Brice Eymard weiter.

Hier möchten CIVP und Consorzio Valtènesi mit ihrer gemeinschaftlichen Kampagne ansetzen.



Roséwein und die Welt

Weltweit werden inzwischen jährlich 2,57 Milliarden Liter Roséwein produziert. Das entspricht ca. 10% der gesamten Weinproduktion (ohne Schaumwein).

2
Spanien
550 Millionen Liter
22% der Gesamtproduktion

4
Italien
250 Millionen Liter
10% der Gesamtproduktion

6
Südafrika
74 Millionen Liter
3% der Gesamtproduktion

Rest der Welt
444 Millionen Liter
14% der Gesamtproduktion

1
Frankreich*
760 Millionen Liter
31% der Gesamtproduktion

*Allein die Provence mit ihren Appellationen Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence und Coteaux Varois en Provence produziert 6% der weltweiten Roséweine

3
USA
350 Millionen Liter
14% der Gesamtproduktion

5
Deutschland
98 Millionen Liter
4% der Gesamtproduktion

7
Uruguay
49 Millionen Liter
2% der Gesamtproduktion



Quelle: INFOVIN Schweizer Informationszentrum Wein/CIVP
© Illustration: Freepik.com

Roséwein – Viel mehr als nur ein Trend

Rosé boomt – sowohl die Produktionszahlen als auch die internationale Nachfrage nach dem rosa-farbenen Allrounder. Berühmte Filmgrößen und Celebrities schmücken sich mit Rosé-Weingütern und Großunternehmen investieren in den Roséwein-Regionen in Frankreich und Italien. Auch sie haben den Rosé-Trend erkannt. Dabei handelt es sich keineswegs um einen schnelllebigen Trend. Sondern um eine konstante Entwicklung in Richtung Top-Rosé-Qualitäten – auch dank des g.U.-Siegels.

War Rosé einst ein Nischenprodukt, macht diese Weinkategorie heute inzwischen 10% der weltweiten Weinproduktion aus.

Schaumweine nicht mitgerechnet. Jährlich werden sage und schreibe 2,57 Milliarden Liter Roséwein rund um den Globus produziert.

Aus Überzeugung bauen die Winzer in den traditionsreichen Anbaugebieten Provence und Valtènesi schon seit Jahrhunderten die Rebsorten speziell für die Vinifikation von Rosés an und konnten ihr Know-how immer weiter ausbauen. Das garantiert erstklassige Weinqualität in der Flasche – und Rosé ist dann eben tatsächlich viel mehr als nur eine Farbe. Von mineralisch-salzigen Gewächsen bis hin zu Weinen, die mit einem verführerischen Fruchtbukett glänzen, ist alles dabei. Damit wird jeder Geschmack perfekt bedient.

Doch die bezaubernden Gewächse können sogar noch mehr! Vor allem die Roséweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung sind ideale Speisenbegleiter und können auch so manchen regnerischen Herbst- oder kalten Wintertag mit ihren vielen Facetten verschönern.



Jährlich werden sage und schreibe 2,57 Milliarden Liter Roséwein rund um den Globus produziert.

© Valtènesi Consortium

Die Regionen

Rosé g.U. verbindet Frankreich und Italien.

Was haben Italien und Frankreich gemeinsam? Roséweine von höchster Qualität.

In der Region Valtènesi am Gardasee und in der Provence in Südfrankreich wird überwiegend Roséwein erzeugt und getrunken. Und zwar aus Tradition, mit dem Know-how von Generationen und mit viel ansteckender Lebensfreude. Dies gilt es zu schützen, die Qualität zu bewahren und auch an die nächsten Generationen weiterzugeben. Dafür setzen sich die beiden Erzeugungsgebiete für Rosé g.U. gemeinsam ein.

Roséweine aus Italien und Frankreich – Unterschiede und Gemeinsamkeiten:

Während die Italiener am Gardasee sich für ihren Rosé Valtènesi g.U. überwiegend auf die Rebsorte Groppello konzentrieren, bauen die Franzosen in der Provence für ihre Roséweine aus den Appellationen Côtes de Provence g.U., Coteaux d'Aix-en-Provence g.U., Coteaux Varois en Provence g.U. viele verschiedene rote Rebsorten an.

Dahinter steckt jahrhundertelange Erfahrung: Die Winzerinnen und Winzer in der jeweiligen Region wissen, welche Rebsorten bei ihnen am besten gedeihenden. Sie kennen ihr Terroir, ihren Boden, das Kleinklima und nutzen die besten Möglichkeiten im Weinberg und im Weinkeller, um ihre gebietstypischen Weine zu erzeugen. Jede Flasche Roséwein aus diesen französischen und italienischen Weinbaugebieten spiegelt somit die Tradition, das Qualitätsbewusstsein und das pulsierende Leben jeder der beiden Weinregionen wider.



Die Regionen

Rosé g.U. aus den Appellationen der Provence

Die Provence ist bekannt für ihre herrlich leuchtenden Premium-Roséweine aus Côtes de Provence (mit ihren 5 weiteren geographischen Herkunftsangaben, den sogenannten „dénominations géographiques complémentaires“), Coteaux d'Aix-en-Provence und Coteaux Varois en Provence.

Dort werden die roten Rebsorten Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah und Tibouren für Rosé g.U. angebaut. Auch Cabernet Sauvignon und Carignan sind dort zugelassene Rebsorten für Rosé mit geschützter Ursprungsbezeichnung.

Sie können die Lebensfreude und das Mittelmeerklima in den Rosés schmecken. Diese Leichtigkeit, die gleichzeitig tiefgründig ist. Die Sonne, die in den Weinen aufblitzt. Den Wind, der für Frische sorgt, oder den Mistral, der kräftig bläst. Die Kultur der Menschen, die ihre Arbeit in den Weinbergen lieben, und die alte Traditionen mit modernen Techniken und einzigartigem Know-how kombinieren.

Was gibt es Herrlicheres als einen Rosé g.U. zu trinken und sich damit ein Stück provenzalisches Lebensgefühl nach Hause zu holen?

Diese besonders hochwertigen Roséweine lassen sich das ganze Jahr über und zu verschiedensten Momenten im Leben genießen – ob bei einem BBQ mit Freunden, einer Happy Hour nach der Arbeit oder feierlichen Anlässen wie Hochzeiten.



Mehr Infos über Rosé aus der Provence:
www.vinsdeprovence.com

Rosé g.U. aus
der Provence –

Leichtigkeit, die
gleichzeitig
tiefgründig ist.

© francoismillo.com – CIVP

Rosé g.U. aus Valtènesi

verkörpert den
Lebensstil des
»la Dolce Vita«.

Rosé g.U. aus Valtènesi

Der Gardasee in Norditalien verkörpert mit seinem warmen Klima eine besondere Zone mit atemberaubender Landschaft zwischen Mittelmeer und Alpen. Genau dort liegt die Region Valtènesi, aus der die Rosés g.U. stammen. Und nur dort wächst die Rebsorte Groppello, die zu mindestens 30 Prozent in den Roséweinen aus Valtènesi stecken muss. Sie darf kombiniert werden mit Marzemino, Sangiovese oder Barbera.

Seit dem 16. Jahrhundert stellen die Winzer aus dem Valtènesi-Gebiet ihre Roséweine her. Die Geschichte des Valtènesi-Roséweins ist eng mit einer romantischen Liebesgeschichte verbunden, nämlich der zwischen der Gardasee-Adeligen Amalia Brunati und dem venezianischen Senator Pompeo Molmenti, zugleich Bürgermeister von Moniga del Garda und leidenschaftlicher Weinliebhaber. Inspiriert von seinen Reisen nach Frankreich entwickelte Molmenti eine neue Technik, die Groppello-Traube zu Roséwein zu verarbeiten.

So entstand der Valtènesi, der berühmte „Wein einer Nacht“ („il vino di una notte“) – das Ergebnis aus nur wenigen Stunden Kontakt zwischen Most und Traubenschalen, gefolgt vom nächtlichen Abstich und der sanften Pressung. Diese Geschichte wird von Generation zu Generation weitergegeben – genauso wie die Kunst der Roséwein-Erzeugung in dieser wunderbaren Region.

Die Leichtigkeit des Denkens, die Gelassenheit, die Gastfreundschaft, die Kultur sowie die Schönheit der Landschaft verbinden sich dort zu einem glücklichen Lebensstil – la Dolce Vita –, den man gerne zu jeder Jahreszeit mit einem Rosé g.U. feiert.



Mehr Infos über Rosé aus Valtènesi:
www.consorziovaltenesi.it

© Valtènesi Consorzio



© Cédric Skrzypczak – CIVP

Roséwein-Bereitung im Überblick

Um Roséwein zu vinifizieren, benötigen Winzer viel Fingerspitzengefühl. Denn neben der Qualität der Trauben kommt es auch auf den richtigen Zeitpunkt an. Und auf die Assemblage! Hier braucht man schon eine Menge Erfahrung, um das perfekte Ergebnis zu erhalten. Dieses sind die drei wichtigsten Methoden, mit denen man Roséweine bereitet.

Mazeration

Die weltweit wohl gängigste Methode, um einen Rosé-Wein zu machen, ist die Mazeration. Hierbei werden die Trauben leicht angequetscht, sodass der erste Saft herausläuft und dabei Farbstoffe, Aromen und Gerbstoffe aus der Beerenschale löst. Dieses Gemenge fester Traubenbestandteile, die im Most schwimmen, nennt man Maische. Je länger die Maischestandzeit, desto intensiver sind später Farbe und Geschmack. In der Regel reichen ein paar Stunden aus, um das gewünschte Ergebnis zu erhalten. Von ein paar Minuten bis hin zu drei Tagen ist hier aber tatsächlich alles möglich. Letztlich hängt es auch davon ab, wie dickschalig und gerbstoffreich die Rebsorte ist.

Direkte Pressung

Statt den Most eine Zeit lang mit den Schalen in Kontakt zu lassen, pressen einige Winzer die roten Trauben direkt ab. Der Saft ist dann meistens nur hellrosa. Er wird sofort weiterverarbeitet. Dieser Methode bedienen sich übrigens die Weingüter

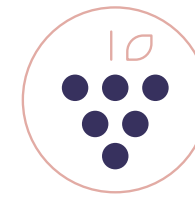
in der Provence sehr gerne. Wenn ein Roséwein besonders leicht schmeckt, war meistens die direkte Pressung im Spiel. Denn es werden kaum Farbpigmente und Aromen aus den Trauben extrahiert.

Saignée-Verfahren

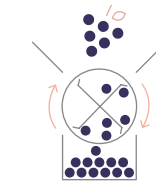
Das französische Wort „saigner“ bedeutet auf Deutsch „bluten“. Bei dieser Herstellung ist der Name tatsächlich Programm. Denn hier wird der Most zusammen mit den Beerenschalen in einen Tank gefüllt, sodass diese dann in der Flüssigkeit „ausbluten“. Statt aber nach einer gewissen Zeit die Maische zu entfernen, lässt der Winzer einen Teil des rosafarbenen Mosts einfach ab. Meistens übrigens so zwischen 10 und 20%. Der restliche Most bleibt mit den Schalen im Tank und wird später mal ein besonders kräftiger Rotwein. Roséweine, die das Saignée-Verfahren durchlaufen haben, kann man übrigens gut erkennen. Sie sind besonders farbintensiv.

Roséwein

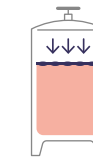
Weintrauben werden



gelesen und sortiert

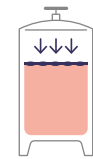


Weintrauben werden entrappt



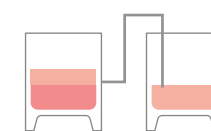
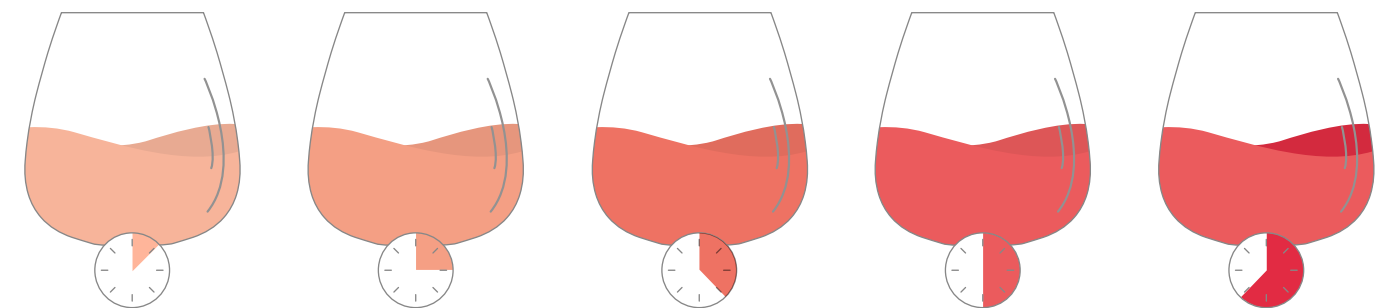
Trauben werden direkt gepresst

oder



Mazeration für eine bestimmte Zeit

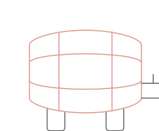
Je länger die Mazeration dauert, desto intensiver wird die Farbe des Roséweins



Most wird von der Maische getrennt



Die Gärung findet ohne Maische statt



Der Wein wird für eine bestimmte Zeit ausgebaut



Abfüllung des Roséweins

Roséwein g.U. und seine Rebsorten

Grenache

Vor allem wegen der lebendigen Weinsäure ist **Grenache** ein gefragter Cuvée-Partner für Roséweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Neben Aromen von Erdbeeren steuert die Rebsorte vor allem Nuancen von Hibiskus hinzu.

Cinsault

Obwohl die **Cinsault**-Beeren fast schon schwarz wirken, ist der Saft fast farblos. Presst man die Trauben also direkt ohne vorherige Mazeration, bekommt man einen wunderschönen blassrosa Most. Und auch einige der wundervollen Heidel- und Brombeer-Aromen. In Cinsault finden sich zudem auch noch schöne Kräuter-Anklänge.

Syrah

Da die Rebsorte sehr farbintensiv ist, sind Roséweine g.U. aus **Syrah** meist recht dunkel. Sie steuert einen herben Touch nach Oliven und Pfeffer hinzu. Wobei auch die fruchtige Seite nicht zu kurz kommt. Anders als bei den Rotwein-Varianten prägen hier Kirschen und Erdbeeren das Aromen-Profil.

Mourvèdre

Die Rebsorte **Mourvèdre** sorgt für besonders fruchtige und florale Nuancen. Wenn Sie also den Duft von Veilchen wahrnehmen, vielleicht auch noch in Verbindung mit reifen Pflaumen und knackigen Knupperkirschen, dann ist Mourvèdre mit im Spiel. Anklänge von getrockneten Kräutern oder Rauch können auch von dieser Sorte kommen.

Grenache
Cinsault
Syrah
Mourvèdre
Groppello
Marzemino
Barbera
Sangiovese

Groppello

Diese autochthone Rebsorte muss zu mindestens 30% in jedem Roséwein g.U. enthalten sein. **Groppello** besticht mit floralen Rosenblüten-Nuancen, bringt aber auch fruchtige und zitrische Aromen wie Erdbeere, Himbeere, Orange, Mandarine oder Grapefruit in den Wein. Auch Anklänge von Akazienhonig und süßen Gewürzen sind zu finden.

Marzemino

Und noch eine weniger bekannte Rebsorte aus Italien, die nicht nur fruchtige, sondern auch leicht bittere Anklänge mitbringt. Das wiederum sorgt für eine schöne Frische. **Marzemino** besticht vor allem durch Aromen von dunklen Pflaumen und Schwarzkirschen und durch eine sehr intensive Farbe.

Barbera

Barbera ist eine Rebsorte mit dünner Schale, weswegen sie nur wenig Tannin in den Wein bringt und nicht viel Farbstoff abgibt – ideal für Roséwein g.U.! Sie besticht vor allem durch fruchtige Nuancen von wilden Kirschen, Vanille und Schwarzer Johannisbeere.

Sangiovese

Dank der hohen Weinsäure sorgt **Sangiovese** für viel Frische im Wein. Hinzu kommen dann aber noch die lebendigen Anklänge von Kirsche, roter Johannisbeere, Preiselbeere und Brombeere. Wenn im Rosé ein Hauch von Veilchen wahrnehmbar ist, dann war hier auch Sangiovese mit im Spiel.

A glass of rosé wine and a plate of salad with a poached egg and cheese shavings.

Roséweine g.U. – Ideal zu Speisen aller Art

Ob nun im Garten, auf dem Balkon oder als Sonnen-
untergangsbegleiter am Strand –
bereits solo sind Roséweine g.U.
aus der französischen Provence
und dem italienischen Valtènesi
ein großer Genuss.

Dabei sind die Gewächse mit
geschützter Ursprungsbezeich-
nung auch hervorragende
Begleiter zu allerlei leckeren
Gerichten!

Rosé & Vorspeisen

Von der Suppe über Antipasti bis hin zum Salat –
Rosé mit g.U. macht eigentlich zu jeder Vorspeise eine
hervorragende Figur.

Zu würzigen Suppen etwa passen Roséweine mit fruch-
tigen Nuancen, während eine feine Gazpacho etwa von
einem mineralischen Wein bestens begleitet wird.

Bei Antipasti darf es im Glas gerne etwas vollmundiger
zugehen. Und beim Salat gelingt mit einem europäischen
Roséwein sogar die Quadratur des Genusskreises.
Denn dank der milden Säure der meisten Gewächse
harmonisieren sie perfekt zu Vinaigrette und Co.

A bowl of lentil soup with a glass of rosé wine and lavender.

Buon appetito

Bon appétit

Rosé & Fleisch

Sommeliers dieser Welt predigen es seit Jahren: Rotwein zu rotem Fleisch, Weißwein zu hellem Fleisch.

Ein europäischer Roséwein mit g.U. indes schlägt eine kulinarische Brücke zwischen diesen beiden Welten. Hat er etwas mehr Körper, kann er selbst die herzhaftesten Wild- und Lammgerichte begleiten.

Ist er eher elegant, dann passt er fantastisch zu gegrillter Entenbrust oder zu zartem Kalbsfleisch.

Aber auch zu Schweinefleisch und Geflügel sind europäische Roséweine mit all ihren unterschiedlichen Facetten ein großer Genuss!



©francosmillo.com – CVP

Rosé & Gemüse

Willkommen in der Welt der vegetarischen Genüsse! Ob nun Paprika, Tomate, Aubergine, Zucchini oder Pilze – europäische Roséweine mit g.U. sind ein idealer Kulinarik-partner zu den Gemüsesorten dieser Welt.

Selbst Artischocken lassen sich ganz wunderbar mit einem fein-fruchtigen Rosé kombinieren!

Dem Ideenreichtum sind hier keine Grenzen gesetzt. Denn zu jedem Gemüse gibt es tatsächlich den perfekt passenden Rosé.

Schließlich brillieren die europäischen Gewächse mit g.U. mit einem enormen Facettenreichtum.



©Céline RIVIER – CVP

Rosé & Desserts

Haben Sie schon einmal einen europäischen Rosé mit süßen Feigen oder reifen Aprikosen kombiniert?

Vor allem, wenn sie feine mineralische Noten haben, die einen wunderschönen Kontrast zu den süßen Komponenten darstellen.

Selbiges gilt auch für milde und sogar pikante Käsesorten – vom Ziegenkäse über einen Camembert bis hin zum Parmesan.

Hier sind vor allem die fruchtigen Roséweine mit g.U. Trumpf.

©francosmillo.com – CVP



Rosé & Fisch und Meeresfrüchte

Es ist der große Genussklassiker schlechthin: eine südfranzösische Bouillabaisse und ein Provence-Rosé. Ebenso legendär ist die italienische Kombination gegrillte Dorade und Valtènesi-Rosé.

Doch die europäischen Roséweine mit g.U. passen dank ihrer Vielfalt und ihrer hohen Qualität zu vielen Speisen, die fangfrisch aus dem Meer kommen. Ein mineralischer Rosé harmonisiert etwa perfekt zu den salzigen Nuancen von Sushi, Muscheln oder Garnelen.

Fein-fruchtige Roseweine sind indes ein großer Genuss zu Edelfischen wie Zander, Forelle, Heilbutt oder Seezunge.



©Céline RIVIER – CVP



Die deutsche Gesellschaft für Ernährung hat Richtlinien für eine ausgewogene, gesunde Ernährung veröffentlicht. Mehr Informationen hier.

PRESSEKONTAKT:

SOPEXA S.A., DEUTSCHLAND

Schwanenhöfe Werkstattthaus | Erkrather Str. 234 a | 40233 Düsseldorf

Sara Pugnale | spugnale@sopexa.com | +49 (0) 173 25 35 719

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.



EUROPÄISCHE ROSÉWEINE (g.U.)

*Viel mehr als
nur eine Farbe*

VINS DE
PROVENCE



CONSORZIO
VALTÈNESI
RIVIERA DEL GARDA CLASSICO



Kofinanziert von der
Europäischen Union

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

