











Inhalt

Die Kampagne	Seite
Rosé und die Welt	Seite
Viel mehr als nur ein Trend	Seite
Die g.URegionen	Seite
Provence	Seite
Valtènesi	Seite
Roséwein-Bereitung	Seite
Rebsorten	Seite
Roséwein und Speisen	Seite

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 jahrhundertealter Weinbautradition. Unser Knowhow 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 2,3 Milliarden Liter Roséwein produziert. Das entspricht ca. 9% der gesamten Weinproduktion.

Spanien

460 Millionen Liter 20% der Gesamtproduktion

Italien

Millionen Liter der Gesamtproduktion

Deutschland

69 Millionen Liter 3% der Gesamtproduktion

Rest der Welt

483 Millionen Liter 21% der Gesamtproduktion

Frankreich*

805 Millionen Liter 35% der Gesamtproduktion

*Allein die Region Provence mit ihren Appellationen Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence und Coteaux Varois en Provence produziert 45% der französischen roséwein-DOC-Weine und 5% des weltweiten Roséweins

USA

230 Millionen Liter 10% der Gesamtproduktion

Südafrika

92 Millionen Liter

4% der Gesamtproduktion

Chile

46 Millionen Liter

3% der Gesamt produktion

Quelle: Rosé Wines World Tracking; OIV

Roséwein -Viel mehr als nur ein Trend

Rosé boomt – sowohl die Produktionszahlen als auch die internationale Nachfrage nach dem rosafarbenen 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 9% der weltweiten Weinproduktion aus. Jährlich werden sage und schreibe 2,3 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 Knowhow 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.



Die Regionen

Rosé g.U. verbindet Frankreich und Italien.

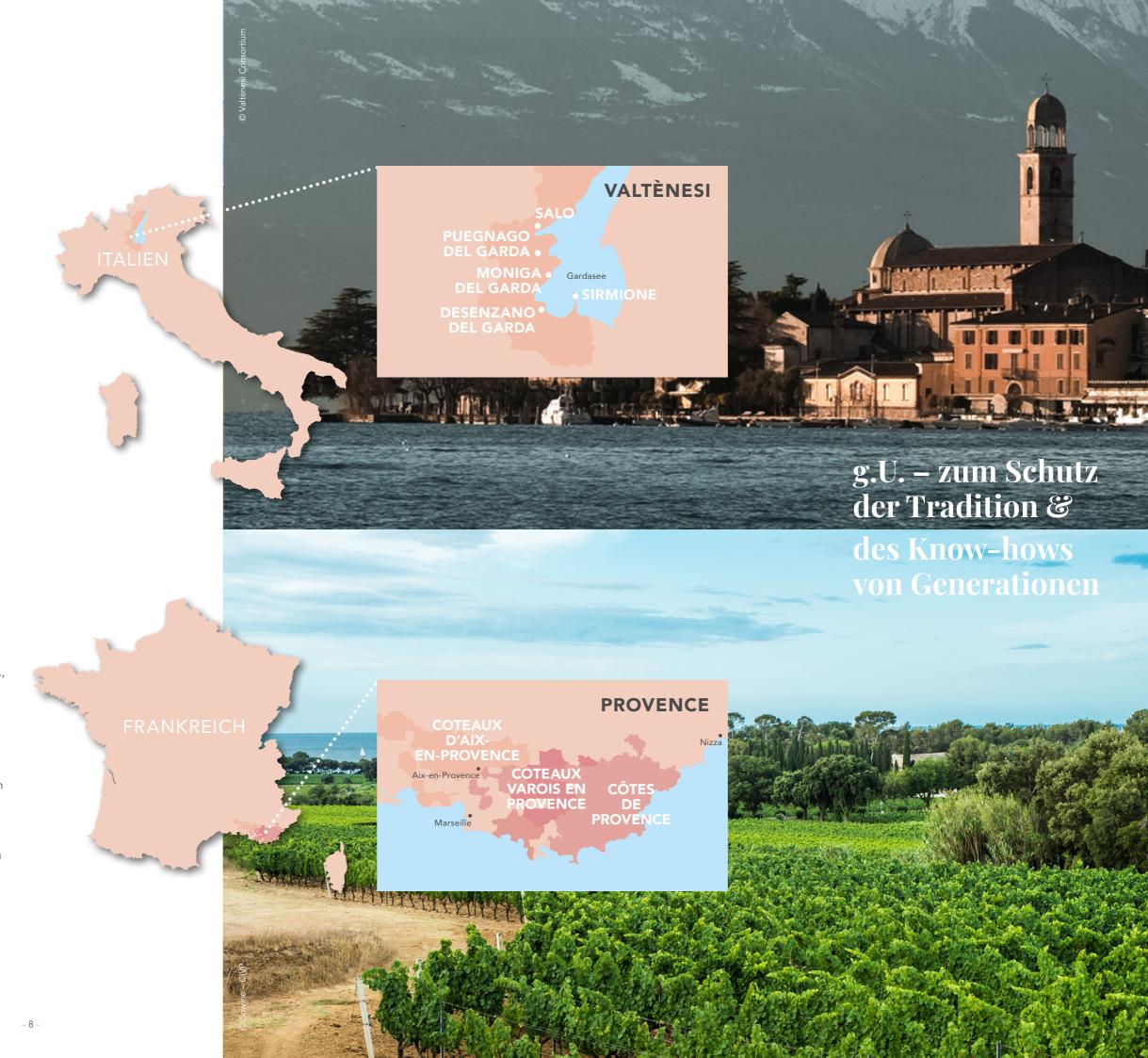
Was haben Italien und Frankreich gemeinsam? Roséweine von höchster Qualität.

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.



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 geografischen 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.



Wirtschaftsdaten für g.U.-Rosé aus der Provence 2022

Produktion: 1.177.355 Hektoliter

Exportiert: 462.276 Hektoliter

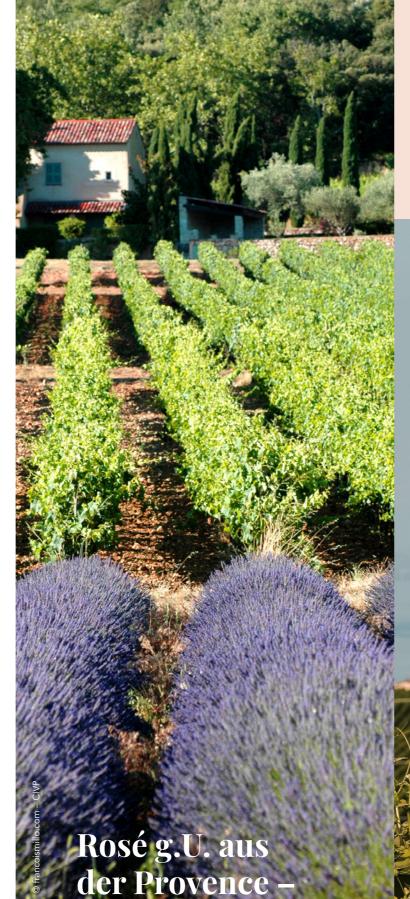
<u>Nachhaltigkeit:</u> 24% der Weinbergfläche werden ökologisch bewirtschaftet, 37% mit HVE (Haute Valeur Environnementale – hoher Umweltwert)

<u>Struktur:</u> 53 Genossenschaften, 469 individuelle Weingüter, 37 Weinhandelsunternehmen

<u>Vertriebskanäle:</u> 24% im Einzelhandel, 39% im Export, 27% in der Gastronomie, bei Weinhandel und Weingütern



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



Leichtigkeit, die gleichzeitig tiefgründig ist.

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.

Der traditionelle Begriff "Chiaretto" wurde bisher hauptsächlich für Roséweine vom Gardasee verwendet und ist nach wie vor auf vielen Flaschen zu finden. "Ab 2024 wird der Begriff "Chiaretto" von unseren Etiketten entfernt", betont Juri Pagani, Koordinator des Konsortiums, "denn Valtènesi ist Rosé. Darüber hinaus hoffen wir, in Zukunft ausschließlich Valtènesi zu verwenden. Unsere Kommunikation konzentriert sich ausschließlich auf Valtènesi."

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



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 zwei wichtigsten Methoden, mit denen man Roséweine in der Provence und in Valtènesi bereitet.

Mazeration

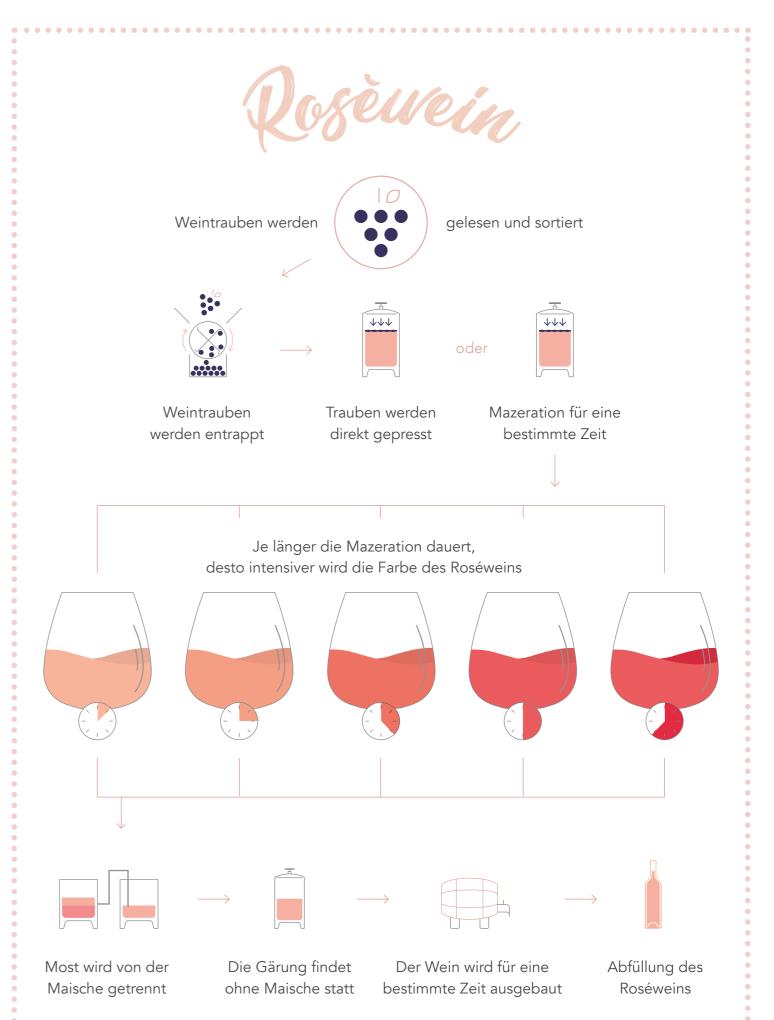
Die weltweit wohl gängigste Methode, um einen Rosé-Wein zu machen, ist die Mazeration. Hierbei werden die Trauben leicht angequetscht, sodass der erste Saft herausläuft und dabei Farbstoffe, Aromen und Gerbstoffe aus der Beerenschale

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 hell in der Farbe ist, wurde wahrscheinlich die Direktpressung angewendet. Dies liegt daran, dass kaum Farbpigmente aus den Trauben extrahiert werden. Dies beeinflusst nicht den Geschmack, der unabhängig von der Farbe ist. Die Direktpressung ist besonders in der Provence beliebt.



Roséwein g.U. und seine Rebsorten

g.U.-Rosé aus der Provence muss aus einer Mischung aus verschiedenen Rebsorten bestehen, wobei die "großen Drei" Grenache, Cinsault und Syrah sind. Obwohl diese Sorten grundlegend für den provenzalischen Stil sind, können auch andere Sorten der Mischung hinzugefügt werden, traditionell Mourvèdre, Counoise, Tibouren, Cabernet Sauvignon, Carignan, Barbaroux, Calitor und Caladoc. Seit 2021 sind auch Rousseli, Agiorgitiko, Calabrese, Moschofilero und Xinomavro in der Cuvée erlaubt.

Grenache

Grenache ist ein beliebter Cuvee-Partner für g.U.-Roséweine, vor allem wegen seiner lebhaften Frische. Es bringt Struktur und Rundheit in den Wein ein. Neben Beerenaromen können sich auch würzige Noten entwickeln.

Cinsault

Obwohl die Cinsault-Beeren fast schwarz erscheinen, ist der Saft nahezu farblos. Presst man die Trauben direkt, erhält man einen wunderschönen blassrosa Most. Die Reben passen sich sehr gut an das karge, trockene Schiefergestein an und bringen frische, zarte und fruchtbetonte Weine hervor. Cinsault verströmt wunderbare Aromen von Blaubeeren und Brombeeren sowie schöne Kräuternoten.

Syrah

Da diese Rebsorte sehr farbintensiv ist, sind g.U.-Roséweine aus Syrah in der Regel ziemlich dunkel. Mit seinen kräftigen Tanninen trägt die Sorte zur Struktur des Weins bei und kann eine feine Note von Oliven und Pfeffer hervorbringen. Dabei wird auch die fruchtige Seite nicht vernachlässigt – subtile Nuancen von süßen Beeren prägen hier das Aromaprofil.



Die wichtigste Rebsorte in Valtènesi ist zweifellos der Groppello Gentile. Er prägt das Profil der lokalen g.U.-Roséweine, die Winzer können ihre Weine aber auch mit Marzemino, Barbera und Sangiovese verschneiden, um bestimmte Eigenschaften hinzuzufügen.

Groppello Gentile

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.



Ob nun im Garten, auf dem Balkon oder als Sonnenuntergangsbegleiter 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 Ursprungsbezeichnung 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 fruchtigen 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 harmonieren sie perfekt zu Vinaigrette und Co.





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 Kulinarikpartner 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.



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.



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

Rosé & Fisch und Meeresfrüchte

Es ist der große Genussklassiker schlechthin: sine südfranzösische Bouillabaisse und ein Provence-Rosé. Lebenso 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 harmoniert 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.

PRESSEKONTAKT:

SOPEXA S.A., DEUTSCHLAND

Schwanenhöfe Werkstatthaus | Erkrather Str. 234 a | 40233 Düsseldorf

Benedikt Ernst | bernst@sopexa.com | +49 (0)211 498 08 05

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.







