



ROUSSILLON-DESSERT-TROPHY 2010

Einladung zur Teilnahme am Wettbewerb für Pâtissiers/Konditoren und Sommeliers



Dessertkreationen zum Thema "Zitrusfrüchte" in Harmonie mit einem natürlichen Süßwein – Vin Doux Naturel – aus dem Roussillon

Gewinnen Sie eine Flugreise ins Roussillon und nehmen Sie teil am europäischen Finale in Perpignan!

Der Weinwirtschaftsverband des Roussillon-Weinbaugebietes – vertreten durch sein deutsches Informationsbüro in Bergisch Gladbach – schreibt zum zweiten Mal in Deutschland den

Wettbewerb für Pâtissiers/Konditoren und Sommeliers aus.
Anmeldungen dazu sind **bis zum 31. August 2010** einzureichen.

Die detaillierten Wettbewerbsbedingungen finden nachstehend oder unter www.info-roussillonweine.de. Weitere Auskünfte erhalten Sie über das Informationsbüro (Tel. 02202/459788, witte@info-roussillonweine.de).



Siegerdessert 2008

Sieger des ersten Wettbewerbs im Jahre 2008 waren der Pâtissier Matthias Ludwigs und die Sommelière Zoraida Dreesbach von Hyatt Regency Hotel in Köln. Sie vertraten Deutschland Anfang 2009 beim internationalen Finale in Perpignan und haben sich dort gegen starke Konkurrenz sehr achtbar behauptet.

Roussillon - das Kleinod unter den französischen Weinbaugebieten - liegt im äußersten Süden Frankreichs, am Mittelmeer kurz vor der spanischen Grenze. Hier - in der wärmsten Region Frankreichs - reifen gesunde Trauben mit viel Süße, die farbintensiv und besonders aromareich sind. 80% der französischen natürlichen Süßweine - Vins Doux Naturels - stammen aus dem Roussillon.

Die Vins Doux Naturels mit ihren Herkunftsbezeichnungen **Banyuls, Banyuls Grand Cru, Maury, Rivesaltes, Muscat de Rivesaltes**, werden unter Anwendung der komplizierten Technik der Mutage, des "Stummachens", hergestellt. Diese ehrwürdige Tradition geht auf Arnau de Vilanova, Arzt am königlichen Hofe von Mallorca, zurück, der sie im Jahre 1285 im Roussillon entdeckte. Winzer und Önologen müssen während der Gärung exakt jenen Zeitpunkt ausmachen, an dem diese durch die Zugabe von 96%-igem Weinalkohol gestoppt werden kann. Ein Teil der natürlichen Süße der reifen Trauben verbleibt dadurch im Wein. Der Alkoholgehalt der so gewonnenen Süßweine erreicht dann zwischen 15 und 18 Volumenprozent.

Die komplexen Aromen – von Zitrusfrüchten und Honig über rote Beeren bis Schokolade und Kaffee – dieser Vins Doux Naturels eignen sich hervorragend für die Zubereitung und als Begleiter von Nachspeisen, passen zum Beispiel aber auch zu würzigem Weihnachtsgebäck, zu Leberpastete und Roquefort-Käse.

WETTBEWERBSBEDINGUNGEN ROUSSILLON-DESSERT-TROPHY 2010



Die Aufgabe

Gesucht wird das perfekte **Dessert mit Zitrusfrüchten**, das mit einem natürlichen Süßwein (Vin Doux Naturel) aus dem Roussillon als Begleitwein eine perfekte Harmonie ergibt. Die Rezeptangaben sollen 7 Tellern/Portionen entsprechen.

Wer kann teilnehmen?

Teilnehmen kann jeder **Patissier/Konditor**, der in einem Gastronomiebetrieb (Hotel/Restaurant/Café) tätig ist. Erwünscht ist ein Team von zwei Personen, wobei ein Teammitglied möglichst gute Weinkenntnisse haben sollte, z.B. ein **Sommelier/Weinkellner**. Dieser muss in der Lage sein, die Wahl des Weines und die Harmonie mit dem kreierten Tellerdessert plausibel zu begründen, zunächst schriftlich und mündlich auf Deutsch, im Falle der Teilnahme am europäischen Finale auch in Englisch.

So melden Sie sich an

Schicken Sie das **Anmeldeformular** ausgefüllt **bis zum 31. August 2010**

- per Post an Witte-Informationsbüro, Hermann-Löns-Straße 136, 51469 Bergisch Gladbach,
- oder per Fax an 02202/45709
- oder per Mail an witte@info-roussillonweine.de.
- oder Direktanmeldung über das Formular auf der Homepage www.info-roussillonweine.de

Wie geht's dann weiter?

Alle angemeldeten Teilnehmer erhalten **auf Anfrage** (falls sie keinen Vin Doux Naturel auf ihrer Karte haben) Anfang September eine Probeflasche des ausgewählten Süßweins aus dem Roussillon. Passend zu dem Wein Ihrer Wahl sollten Sie nun ein **Dessert mit Zitrusfrüchten** (nur **ein** Rezeptvorschlag für 7 Teller/Portionen) kreieren. Anschließend senden Sie die folgenden Unterlagen an das Informationsbüro:

- **das detaillierte Rezept** Ihrer Dessertkreation (unter Angabe des dazu passenden Weines)
 - **ein Farbfoto** (13x18) des Desserttellers
 - **eine kurze Argumentation zur Wahl des Weines und zur Harmonie mit dem Dessert**
- Natürlich können Sie auch alles per Mail oder auf einer CD-ROM einreichen.

Einsendeschluss ist der 30. September 2010.

Die Jury

Eine Jury aus anerkannten Fachleuten aus Gastronomie, Fachpresse und dem Weinbereich sowie dem Sieger des letzten Wettbewerbs ermittelt aus den Einsendungen bis Mitte Oktober drei Teilnehmer für die Endausscheidung.

Die Ermittlung des Siegers der Roussillon-Dessert-Trophy 2010

Die verbleibenden 3 Teams werden zu einer praktischen Endausscheidung eingeladen und müssen vor der Jury 7 Teller der jeweiligen Dessertkreation zubereiten (6 Teller für die Jury-Mitglieder, 1 Musterteller) und ihre Auswahl des Weins und die Harmonie mit dem Dessert begründen. Die Jury wird die Desserts in Verbindung mit dem jeweils vorgeschlagenen natürlichen Süßwein aus dem Roussillon verkosten und den Gesamtsieger ermitteln. Die Veranstaltung und die Siegerehrung findet am 16. November 2010 im Gastronomischen Bildungszentrum in Koblenz statt.

Was gibt es zu gewinnen?

Das Siegerteam erhält 12 Flaschen Vins Doux Naturels, eine Siegerurkunde und gewinnt eine 3-4 - tägige Flugreise ins Roussillon mit Besichtigung von Weingütern und Sehenswürdigkeiten und der Möglichkeit, die regionale Küche und die Spezialitäten des Gebietes kennen zu lernen. Außerdem verpflichtet sich das Team am europäischen Finale der Roussillon-Dessert-Trophy am 24. Januar 2011 in Perpignan teilzunehmen. Dort tritt es gegen die Gewinner aus Belgien, Dänemark, Frankreich, Großbritannien und den Niederlanden an. Dem dortigen Siegerteam winkt ein Kurzurlaub von einer Woche im Roussillon sowie 4 x 12 Flaschen Vins Doux Naturels.

Die zwei nächstplatzierten Teams beim deutschen Finale erhalten als Preis je eine Auswahl von 12 Flaschen Vins Doux Naturels aus dem Roussillon und natürlich eine Urkunde mit dem Finalteilnehmer-Vermerk.

Alle weiteren Teilnehmer erhalten als kleines Dankeschön für die Teilnahme je eine Flasche Vin Doux Naturel und ein Sommelier-Messer.

Und zum Schluss die rechtliche Seite ...

Der veranstaltende Weinwirtschaftsverband des Roussillon und sein deutsches Informationsbüro haben das Recht zur Veröffentlichung der eingesandten Rezepte und Fotos im Rahmen ihrer Öffentlichkeitsarbeit. Dazu gehört auch die Weitergabe zur Veröffentlichung in Fach- und Publikumsmedien. Alle Entscheidungen über die Platzierungen werden ausschließlich von der einberufenen Jury getroffen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

ROUSSILLON-DESSERT-TROPHY 2010

ANMELDUNG

(Bitte gut leserlich ausfüllen)



1. Pâtissier/Konditor

Name/Vorname.....

Berufsbezeichnung.....

Firmenname.....

Straße.....

PLZ/Ort.....

Telefon..... E-Mail.....

2. Team-Mitglied (Sommelier/Weinkellner)

Name/Vorname.....

Berufsbezeichnung.....

Firmenname.....

Straße.....

PLZ/Ort.....

Telefon..... E-Mail.....

Wir möchten an dem obigen Wettbewerb teilnehmen und erkennen die Wettbewerbsbedingungen an.

Wir wählen einen der folgenden Vins Doux Naturels **als Wettbewerbswein** aus:

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| Banyuls, weiß | <input type="checkbox"/> |
| Banyuls, rot (oxidativ) | <input type="checkbox"/> |
| Maury, weiß | <input type="checkbox"/> |
| Maury, rot (oxidativ) | <input type="checkbox"/> |
| Rivesaltes Tuilé | <input type="checkbox"/> |
| Rivesaltes Ambré | <input type="checkbox"/> |
| Muscat de Rivesaltes | <input type="checkbox"/> |

Bitte senden Sie uns eine Flasche des ausgewählten Weins **als Musterflasche** zu.
(Bitte ankreuzen, falls Sie den Wein nicht auf Ihrer Weinkarte haben)

Wir verpflichten uns, **bis zum 30. September 2010** ein **Dessertrezept** passend zu dem ausgewählten Süßwein aus dem Roussillon, ein **Farbfoto** des Tellerdesserts sowie eine kurze **Argumentation** zur Wahl des Weines und zur Harmonie mit dem Dessert einzusenden.

Ort/Datum.....

Unterschrift: 1. Team-Mitglied.....

Unterschrift: 2. Team-Mitglied.....

Bitte bis spätestens 31. August 2010 einsenden!

Per Post an:

Witte-Informationsbüro
Hermann-Löns-Straße 136
51469 Bergisch Gladbach

oder per Fax: 02202/45709

oder per Mail: witte@info-roussillonweine.de

oder Direktanmeldung über die Homepage www.info-roussillonweine.de