

## ROSE WIJNEN

**Rosé** is eigenlijk een lichtrode wijn waarbij de schillen voor de gisting maar heel kort in contact blijven met het sap of soms ook tijdens de gisting kortstondig aanwezig zijn geweest, veelal niet meer dan 24 tot 48 uur. In bepaalde streken hebben de druivenschillen zoveel kleurstof (anthocianen) dat er al voldoende roze kleuring ontstaat tijdens de persing. Doorgaans wordt rosé gemaakt van blauwe druiven, maar er zijn ook soorten (bv. in Portugal) waarvoor druiven met van nature gekleurd vruchtvlees worden gebruikt.

Roséwijnen zijn er in verschillende smaaktypen: droog, halfdroog en vrij zoet. En dan zijn er nog mousserende soorten en 'pétillants', wijnen met een kleine dosis koolzuurgas.

In vrijwel alle wijnlanden is het verboden rosé te maken door het mengen van witte met rode wijn. Een uitzondering op deze regel vormt champagne. Rosé champagne: een klasse apart... Rosé champagne maakt men juist wel door witte en rode wijnen te mengen. De basis vormt mousserende witte wijn. Deze mengt men met niet-mousserende rode wijn. Uiteraard moet deze wel uit de Champagnestreek afkomstig zijn. Aan de zo verkregen 'cuvée' voegt men 'liqueur de tirage' toe. Dit is een mengsel van wijn, suiker en gist. Dit alles brengt men op de bekende champagnefles. Onder invloed van de gist en de suiker ondergaat de wijn opnieuw een gisting en krijgt de rosé champagne zijn verrukkelijke mousse.

Rosé is geen bewaarwijn en moet net als een witte wijn koel worden gedronken om optimaal van de frisse smaak te kunnen genieten. Er zijn wereldwijd vele soorten rosé te vinden waarvan deze uit de Rhône afkomstige Tavel een begrip is.

**Rosé** is de Franse vertaling van roze of rooskleurig en, inderdaad, deze kleur roept een opgewekt gevoel op. Roséwijn is een prettige drank die bij vele gelegenheden passend en welkom is: dorstlessend, bij kleine hapjes of bij de maaltijd, bij recepties, barbecues, picknick, Breugheltafel, instuif, fuif, ... In feite past roséwijn alleen niet bij hoogstaande culinaire banketten, hoewel het hierbij wel mogelijk zou zijn om één gerecht van een vijfgangenmenu te laten begeleiden door een uitgelezen roséwijn. Maar dit is dan een tikkeltje revolutionair. Roséwijn is dus bruikbaar bij vele gelegenheden en bovendien ... budgetvriendelijk! Het kleurenpalet van roséwijn is ook héél uitgebreid: koraalrood, zalmkleur ("saumon"), patrijsoog ("oeil de perdrix"), uenschil ("pelure d' oignon").

**Rosé** is zoals de afgelopen jaren hebben laten zien onderhevig aan trends. Vooral in de zeventiger jaren was rosé erg in trek maar gaandeweg is de interesse gedaald. Vanaf 1999 zie je weer een opgaande lijn in de consumptie van roséwijnen ( $\pm 10\%$  van de totale wijnconsumptie in 2005). De oorzaak hiervan ligt in het feit, dat er uit diverse windstreken zoals Spanje, Frankrijk en Portugal betere kwaliteiten zijn ontstaan en een breder assortiment beschikbaar is.

### Algemene gegevens over enkele roséwijnen:

\* *Pech-Celeyran, Cuvée Sixtine Rosé, VdP des Côtes de Pérignan*

- Samenstelling: 80 % Pinot, 20 % Malbec
- Terroir: klei-kalkbodem, gelegen aan de voet van de helling "La Clape".
- Rendement: 50 hl/ha
- Eigenaar: St.-Exupéry
- Vinificatie: - "Méthode Saignée": korte maceratie met schilcontact.
  - Gisting in inox-cuves.
  - 6 Maand rijping "sur lies fines" (blijvend contact met gistresten) om 'n maximum aan aroma's te behouden.

\* *Domaine de la Serre, VdP Côtes de Thongue*

- Samenstelling: 80 % Grenache, 20 % Syrah.
- Terroir: zand en kalk, gelegen in Saint-Thibéry.
- Eigenaar: Belgische wijnbouwer in Frankrijk: Koen Van Duyse.
- Productiehoeveelheid: 13.000 flessen.
- Opmerking: etiket is een reproductie van een aquarel van Freya Vermoesen.

\* *Collioure Rosé, Cellier des Templiers, AOC Collioure Rosé*

- Samenstelling: Grenache, Syrah.
- Ligging: op de Côte Vermeille in Collioure, aan de Middellandse Zee voor de Spaanse grens.
- Rendement: 40 hl/ha.

\* *Château Perayne, Bordeaux Rosé*

- Samenstelling: 80 % Cabernet Sauvignon, 20 % Cabernet Franc.
- Terroir: klei, kalk, met kiezel en keien.
- Vinificatie: gisting in inox-kuipen, rijping gedurende 4 maand in betonkuipen.
- Productiehoeveelheid: 8.000 flessen.
- Eigenaar: Henri Lüddecke - Monique Staquet ( B ).

\* *Château d' Aqueria, AOC Tavel Rosé*

- Samenstelling: 50 % Grenache, 20 % Clairette, 15 % Cinsault, 10 % Mourvèdre, 5 % Bourbelenc.
- Terroir: met veel grote keien.
- Eigenaar: Jean Olivier.
- Opbrengst: 46hl/ha
- Vinificatie: - Maceratie van 12 tot 36u.
  - Gisting gedurende 8 dagen in temperatuurgecontroleerde inoxcuves bij een temperatuur van 18° tot 20° C.
  - Iedere druivensoort wordt apart gevinifieerd zonder malolactaatgisting.
  - Eerste blending in november, eindblending en botteling in januari.

\* *Le Chatillet, Sancerre Rosé, Domaine Balland - Chapuis*

- Samenstelling : 100 % Pinot Noir. Deze rosé is een assemblage van wijnen afkomstig van wijngaarden uit de gemeentes Sancerre, Amigny en vooral uit Bué.
- Terroir : kalkrijke bodem.
- Opbrengst : 50hl/ha
- Vinificatie : druiven worden licht gekneusd, korte maceratie met schilcontact ; rijping in inoxcuves alvorens filtering en botteling.

\* *Excellence du Comte de Négret, AOC Côtes du Frontonnais*

- Samenstelling : 80 % Négrette, 20 % Cabernet Franc.
- Vinificatie : volledige ontristing, korte maceratie ( 8u ), gisting bij 16° C gedurende 10 dagen.

\* *Ines, AOC Fronton*

- Samenstelling : 60 % Négrette, 30 % Cabernet Franc, 10 % Syrah.
- Rendement : 50 hl/ha
- Vinificatie : - Maceratie met schilcontact gedurende 8u.
  - Alcoholische gisting bij een temperatuur van 16 à 18° C.
  - Geen malolactaatgisting.
  - 6 Maand rijping, in blijvend contact met gistresten, die regelmatig worden opgeroerd ( « bâtonnage sur lies fines » ).

\* *Rosé de Syrah, Domaine Astruc, VdP d' Oc*

- Samenstelling : 100 % Syrah.
- Terroir : kleiachtige leisteenbodem, vermengd met gravel.

- Vinificatie : - Maceratie met schilcontact gedurende 10 tot 12u.
  - Gisting bij een temperatuur van 18° C gedurende ongeveer 15 dagen.

\* *Rosé de Syrah, Domaine Virginie, VdP d' Oc*

- Vinificatie : - « rosé de saignée » ( korte maceratie met schilcontact )  
- Gisting bij lage temperatuur om aroma's te bewaren.

\* *Château du Haut Pezaud, Bergerac Rosé*

- Samenstelling : 80 % Cabernet Franc, 20 % Merlot.
- Terroir : klei-kalkbodem
- Gedeeltelijk mechanische pluk.
- Lekwijn, 12 tot 14 u na samenbrengen van druiven.
- Rijping in inox-kuipen gedurende 8 maand.