



**Speciaal voor
de abonnees
van Bouillon!**

Bestel het boek via
redactie@bouillonmagazine.nl en
krijg een gratis tweede lunch bij Le
Garage, inclusief wijn en koffie.

tekst **Esmee Langereis**

Côte de bouillon! Rosé

We gaan deze keer aan de rosé - de pornstar onder de wijnen. Rosé staat niet direct bekend om haar complexiteit, maar ze is vrolijker dan rood en niet zo preuts als wit. Perfect gezelschap voor aan het zwembad, en in het hogere segment ook geschikt als tafeldame bij de maaltijd. Rosé is wat je noemt een lekker ding.

Rosé is bovendien heerlijk paradoxaal. Het begint al bij de kleur. Die kan variëren van licht zalm tot diep framboos, en maakt haar onweerstaanbaar als een roze babyhuidje of sappige perendrup. Anderzijds kan die snoepjestint haar een goedkoop, bijna ordinair uiterlijk geven, waar zelfbenoemde wijnsnobs niet graag mee gezien worden. Er wordt vaak minachtend over rosé gedaan, terwijl de meeste kwaadsprekers zich meermaals aan haar vergrepen hebben. Je wéét dat het mis kan gaan als je een fles rosé bestelt, verleiden kan ze als geen ander. Zou dat de reden zijn dat serieuze lui er zo huiverig voor zijn?

Laat me dan nu dat imago van oppervlakkig niemendalletje rechtzetten: rosé is *niet*, zoals mensen denken, een monstercreatie van Mateus, de Portugese zoete roze fizz uit de jaren zeventig in kenmerkende bolvormige fles. Rosé komt uit Bordeaux, waar begin negentiende eeuw alle rode wijnen licht van kleur waren. Dat verklaart meteen

waarom de Engelsen bordeaux nog steeds *claret* noemen, hoewel die wijnen sindsdien veel donkerder rood zijn geworden. Enfin, rosé is dus van goede komaf zou je kunnen zeggen. Een tijdelijke hype kun je het niet meer noemen: in Frankrijk is de consumptie sinds 1990 verdriedubbeld en groeiende. Wie rosé nog steeds afdoet als slobber voor het plebs, mag ons even uitleggen hoe het gemaakt wordt. De vier verschillende methodes graag en de corresponderende roséstijlen. Nee, toch niet zo eenvoudig? Het is een vrij technisch verhaal (zie kader), maar in principe draait het allemaal om timing. Rosé is sap van rode druiven, dat maar een korte tijd in het vat contact heeft gehad met de schilletjes. En wie nu durft te beginnen over vluchtige contacten kan een klap krijgen.

Methode rosé

Presse direct: Eigenlijk witte wijn gemaakt met rode druiven. Geen inweking, maar direct geperst, met een lichtroze, delicate rosé als resultaat.

Maceration: Inweking zoals bij rode wijn, maar als het begint te gisten, filtert men (na 6 tot 48 uur) de schillen eruit. (Bij rode wijn laat men dat wel 1-3 weken.)

Saignée: Letterlijk aderlating, afgetapt van een tank rode wijn tijdens fermentatie. De rode wijn wordt zo geconcentreerder. De rosé heeft veel tannine en is eigenlijk een bijproduct.

Blending: Het mag niet in Europa, maar sommige nieuwe wereldlanden gooien wel gewoon rode en witte wijn bij elkaar. O ja, in Champagne mogen en doen ze dat trouwens ook.

Wat we proefden

Op een zonnige dinsdagochtend kwamen Annemarike Pieterse van De Watergeus, Roel van der Burg van de gebr. Hartering en ik bij elkaar. We proefden blind 26 ingestuurde rosés: 15 uit Frankrijk (waarvan 9 uit de Provence), 3 uit Spanje, 3 uit Duitsland, 1 uit respectievelijk Portugal, Hongarije en Oostenrijk, en 2 uit Zuid-Afrika. De meeste uit 2014, vijf uit 2013.

De wijnen

Hallo

Barton & Guestier rosé 2014

Côtes de Provence aop, Frankrijk
Grenache, cinsault en syrah
€ 7,99 bij Jumbo



Een prima supermarktoptie. Typische zalmroze teint de Provence, bloemetjes, kruiden en een stevige body, die de aioli zijn plaats wel weet te wijzen. Vergeleken met de anderen meer een middenmoter, maar goede prijs/kwaliteit. Schenk hem goed koud en zeg dat hij 25 euro kost. Succes verzekerd.

Fleurtje

Fleur de l'Amaurique 2014

Côtes de Provence aop, Frankrijk
Grenache, cinsault
€ 11,95 bij nan-wijn.nl



Fleur zelf kwam de rosé bij ons afgeven voor de proeverij. Haar ouders kochten in 1998 een landgoed met 40 ha wijngaard in het centrum van de Provence. Sinds de jaren veertig werden daar al druiven verbouwd, maar die gingen naar de plaatselijke coop. Nu maken ze met wijnmaker Jean-Marie Quef een typische, lekkere rosé, fris-droog met wat kruidigheid, die je direct naar Zuid-Frankrijk transporteert..

Tafeldame

Het is opvallend hoe goed rosé zich houdt in een gezelschap dat riekt naar knoflook. Een slok water na aioli is funest voor je palet, terwijl een vleugje rosé knoflook juist tot een hoogtepunt leidt, zoals ze dat met wel meer mediterrane smaken kan doen.

Perzik

Rainer Sauer Rotling 2014

Franken, Duitsland
Müller-Thurgau, Portugieser met een scheutje Bacchus
€ 9,50 bij markvandewijn.nl



Roze met oranje kantjes, perzikneusje! Belletjes. Noem het droog, maak het zoet. Off-dry, omdat hij net wat meer suiker bevat dan de doorsnee bekkentrekker. Dit is weer eens wat anders, uitstekend aperitief om de meute vrolijk mee te krijgen. Mag je van doordrinken ook, want maar 12 procent alcohol.

Jolie met Pitt

Miraval rosé 2014

Côtes de Provence aop, Frankrijk
Cinsault, grenache, syrah, rolle
€ 18,95 bij wijnspecialzaak.nl



Brad Pitt en Angelina Jolie hoefden bij de aankoop van hun chateau in de Provence niet te bekibbelen op het salaris van hun wijnmaker. Ze namen Perrin, succesvol producent uit de Rhône, in de arm en scoren goed bij wijncritici. De druiven worden direct geperst, op de syrah na, die saignée is. De snoepjeskleur is van een angstaanjagende schoonheid, gelijk Mme Jolie. Zeer elegante wijn, die extreem soepel naar binnen glijdt. Exquise.

Provence wint

Dat de beste rosé uit de Provence komt, is een veel gehoord cliché. En niet voor niets, bleek ook na deze proeverij. Bij het ontmaskeren van de wijnen, werd het bijna een beetje gênant. De top drie was Provence, van de zeven favorieten in totaal vijf. Een zalmroze feest.

Favoriet

Château Saint-Maur Cru Classé L'excellence

Côtes de Provence aop
Mourvèdre, grenache, carignan, syrah
€ 22,95 bij wijnspecialzaak.nl



Bijzonder gelukkig maakte deze rosé ons. Rondborstig in een strakke jurk, snoepjes, aardbei, peer, kruiden, bittertje, lengte. Het hele pakket. Makkelijk lullen natuurlijk voor een knappe 23 piek. Precies. Maar nu komt het: er is een tweede wijn van dit huis, die net zo lekker is. Nou, bijna dan. Les Seigneur de Saint Maur, voor € 10,95. Een goed huis dus. Schrijf maar in je boekje.

Wildcard

Chateau Auguste 2011

Umathum Rosa 2013
Burgenland, Oostenrijk
Zweigelt, Sankt Laurent en Blaufränkisch
€ 14,95 via imperialwijnkoperij.nl



Toegegeven, ik was de enige die deze wijn de volle score gaf. De fles van geblindeerd glas met gotische letters hielp ook niet echt. Misschien is deze Oostenrijkse biodynamische boerin op leeftijd niet zo elegant als die dames uit de Provence - het is ook een saignée - maar ze heeft tenminste wat *oemph*. Voldoende fruit en zuren ook, maar met een fluweelzacht, romig einde.