



Laat ons eerlijk zijn: het merendeel van de wijnliefhebbers staat nogal sceptisch tegenover roséwijnen! We bekijken ze eerder als gekleurde witte wijnen of als mislukte, lichtgekleurde rode wijnen. Een wijn die we in de zomer wel appreciëren omdat we nu eenmaal niet altijd water kunnen drinken, hij gekoeld bij de zomerse gerechten niet zo zwaar overkomt als rode wijn, En toch verdient rosé het om onze aandacht te krijgen.

Vanwaar dat negatieve imago? Nu geldt ook hier “eigen schuld, dikke bult”: was immers de kwaliteit van de suikerige roséwijnen vroeger niet bedroevend? Gelukkig is daaraan een eind gekomen. Van vroeger grotendeels drinkwijnen zijn we nu geëvolueerd naar meer kwaliteit, naar wijnen die aangenaam om drinken zijn en die een maaltijd kunnen dragen. Maar zonder zwaarwichtig te zijn: het directe plezier blijft de hoofdfactor. De laatste jaren verdwijnt langzaam het negatieve imago van roséwijnen, rosé zit in de lift of om het modern uit te drukken: koele rosé is hot! Het hogere aanzien zorgt er dan op zijn beurt weer voor dat wijnbouwers meer oog krijgen voor betere technieken om rosé te maken, men meer aandacht krijgt voor betere en rijpere druiven en dat meer wijnlanden mee op de belangrijker wordende rosé-trein springen.

Belangrijk, zei je?!

Jaarlijks worden ongeveer 20 miljoen hl rosé geproduceerd wat goed is voor een aandeel van 7% van de jaarlijkse wereldproductie aan wijn. Driekwart van alle roséwijnen worden gemaakt in Europa en daarbinnen speelt Frankrijk met een aandeel van 25% (nog eventjes) marktleider, net voor Spanje en Italië. Binnen Frankrijk is de Provenier goed voor ruim de helft der roséwijnen.

In Frankrijk stijgt de consumptie van rosé ten nadele van rood. In de periode 1991 tot 2003 steeg het aandeel van rosé in de verkoopscijfers van 8,4% naar 14,7% terwijl voor rood er een daling met 15,2% werd vastgesteld. Het waarom is een weerspiegeling van onze hedendaagse “way of life”. Meer en meer mensen voelen zich minder goed in hun vel, zijn gestresseerd door hun werk en vinden dat ze een grijs, monotoon leven leiden. Roséwijn is een reflectie van die korte, gelukkigere periode in hun leven nl. de zomerse vakantie. Er is ook een tendens naar meer eenvoud in ons leven en rosé, als “minder ingewikkelde” wijn weerspiegelt dit perfect. En meer eenvoud impliceert een keuze van wijn die aan tafel langer meegaat dan één gerecht. Men koopt gemakkelijker één soort wijn die kan dienen als aperitief, past bij de gehele maaltijd en die men zelfs nadien nog gerust verder kan drinken. Bijkomend maar daarom niet minder belangrijk is de verandering in onze eetcultuur. Meer en meer

exotischere en gekruidere gerechten (pizza's, oosterse gerechten, ...) vinden ingang bij de huidige, wijndrinkende generatie jonge mensen. En rosé past daar zeer goed bij, het ganse jaar door! Dit blijkt eveneens uit de verkoopcijfers: 55% van de verkoop in Frankrijk van rosé door de grootdistributie (warenhuizen) wordt gerealiseerd tussen oktober en mei! Rosé een zomers wijntje?

Hoe wordt rosé gemaakt?

Uiteraard speelt (speelde) onze eerder geringe kennis van het product geen onbelangrijke factor in het negatieve imago van rosé. Voor de aankoop van een witte of rode wijn zoeken we informatie op voorhand, proeven we dikwijls op voorhand maar we doen dit niet voor rosé. De enige aankoopfactor waar de meeste van ons mee rekening houden is de kleur van de roséwijn. Hoe donkerder, hoe beter! En dit is niet steeds terecht. Er dient wel opgemerkt te worden dat vroeger veel wijnbouwers zelf hun roséwijn minderwaardig bekeken, dus waarom zou men dan ook veel informatie daaromtrent wereldwijd maken?

We proberen dit dus met onderstaande uitleg goed te maken en hebben getracht door het soms wel mistige rosébos de bomen te zien staan.

a) Ter inleiding

Rosé is een eigen wijntype en heeft dus een eigen vinificatie. Een goede rosé moet delicaat en complex zijn. Daartoe dient de wijnbouwer binnen een beperkt aantal uren belangrijke beslissingen te nemen betreffende kleur en aromatische intensiteit. Moet hij de druiven langer laten inweken zodat meer kleurextractie bekomen wordt maar met gevolgen voor de smaak (bitterheid, wrangheid, ...)? Of eerder korter inweken met verlies van smaakextractie want de markt evolueert naar lichter gekleurde roséwijnen?

Als het over het maken van roséwijn gaat, krijg je - behalve het laatste item - stevast volgende lectuur te lezen:

☞ *WORDT ROSÉ BEKOMEN DOOR RODE EN WITTE WIJN TE MENGEN?*

Neen, dat is bijna overal verboden.

☞ *ZIJN ER HIEROP UITZONDERINGEN?*

Je vindt steeds uitzonderingen, zeker in Amerika.

☞ *EN HOE ZIT HET NU IN FRANKRIJK, DE MARKTLEIDER?*

Mag niet behalve voor rosé champagne, zij alleen krijgen een uitzondering. Zij mogen bij hun champagne een gedeelte stille rode wijn uit de champagne toevoegen om alzo rosé te bekomen.

☞ *MAAR BUITEN DIE REGIO NU?*

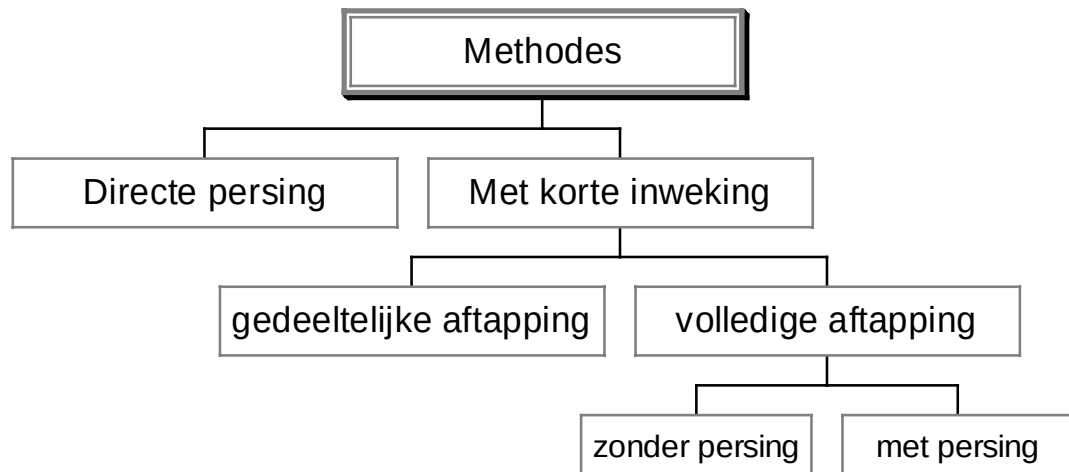
Het mag eigenlijk wel maar je verliest automatisch je recht op A.O.C.!

Dus : goede rosé wordt niet bekomen door mengen van rode en witte wijn!

Voor rosé gebruikt men over 't algemeen blauwe druiven met wit sap. Belangrijkste soorten zijn cinsault, syrah, grenache, mourvèdre en in mindere mate de cabernets.

b) De belangrijkste methodes

We onderscheiden volgende methodes (zie ook schema volgende pagina):



1°) Directe persing

De druiven worden al dan niet ontsleurd of gekneusd direct in de pers gedaan. Door de druk van het gewicht van bovenliggende druiven loopt tijdens het vullen van de pers reeds een groot gedeelte – kan oplopen tot wel 80% - van het sap uit de druiven (jus de goutte), welk apart wordt opgevangen. Eens gevuld wordt er direct zachtjes geperst en krijgen we de zgn. “jus de presse”. Heeft de jus de goutte niet genoeg kleur dan kan de wijnbouwer kiezen om al dan niet een beetje van de jus de presse toe te voegen. Dit laatste heeft door het persen van de druiven meer kleurextractie gekregen. De bekomen roséwijn wordt nu verder behandeld zoals een witte wijn. Hij krijgt een zgn. maagdelijke (afwezigheid van schillen) alcoholische gisting op lage temperatuur. Of de wijn na deze gisting nog een malolactische gisting krijgt is afhankelijk van de wijnbouwer. Meestal wordt dit voor rosé niet gedaan.

Deze methode wordt toegepast op druiven die veel kleurstoffen (anthocianen) bevatten. Dergelijke wijnen vind je bv. in Reuilly, Quincy, Bandol, Ook de benaming “vin gris” slaat op deze methode.

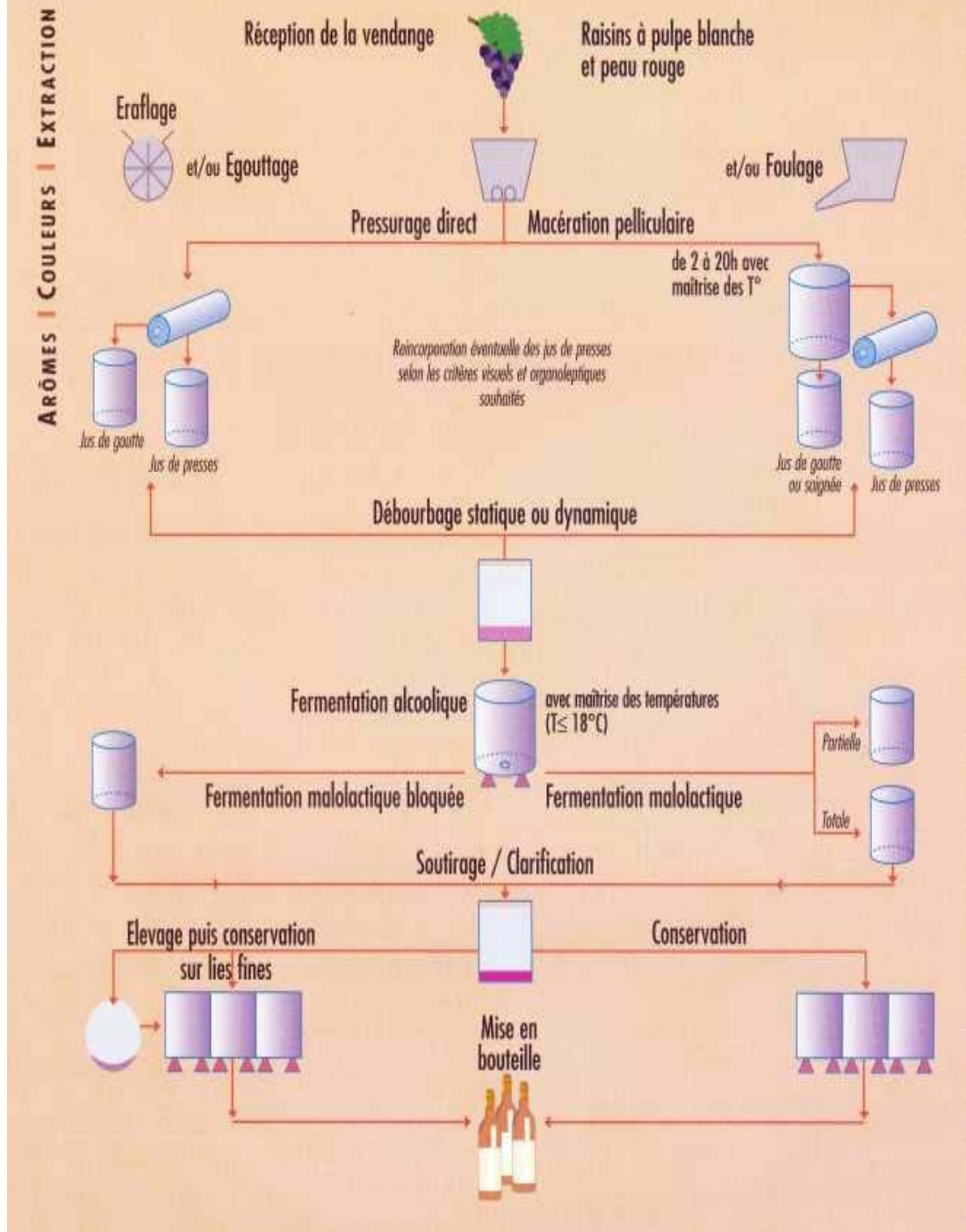
2°) Met korte inweking

☞ **Gedeeltelijke aftapping:** de oude “saignée”-methode

Je krijgt nu een zelfde start als bij rode wijn: de druiven worden al dan niet gekneusd of ontsleurd in een cuve geplaatst. Dan laat men de druiven maximaal 24 u op lage temperatuur inweken waarbij de start van de gisting vermeden wordt¹. Zo bekomt men reeds meer kleurextractie. Is het sap voldoende gekleurd, dan gaat men ongeveer 20% van de cuve aftappen. Het also bekomen rosésap wordt ook nu verder behandeld als witte wijn. De rest van de cuve wordt verder behandeld als rode wijn, de temperatuur mag stijgen opdat de gisting van de rode wijn kan beginnen. De initiële bedoeling van deze methode was dus niet om roséwijn te maken maar wel om de rode wijn te verbeteren (minder sap op de most)! Ook deze instelling van de wijnbouwer heeft bijgedragen tot het negatieve imago. Immers, zijn aandacht ging in de eerste plaats naar de rode wijn, rosé was (is) een bijproduct!

¹ De gisting start als de most ongeveer 14° warm is.

SCHÉMA DE VINIFICATION DES VINS ROSÉS



Vinificatieschema voor roséwijnen

☞ Volledige aftapping: de moderne “saignée”-methode

Dit is de methode die de beste kwaliteit geeft. Dezelfde start als bij vorige methode maar de schilnweking bij lage temperatuur kan nu oplopen tot 48 u of zelfs langer. Ook nu wordt de start van de alcoholische gisting totaal vermeden. Het grote verschil zit nu in een volledige aftapping van de lekwijn (jus de goutte) waarna de most pneumatisch (zeer langzaam met geleidelijke opvoering van de druk) geperst wordt. Of die perswijn al dan niet volledig of gedeeltelijk gebruikt wordt is de keuze van de wijnboer. Ook hier een verdere opvoeding zoals witte wijn.

Hier kiest de wijnbouwer resoluut voor het maken van een kwalitatieve roséwijn. Dit vergt wel een specifieke uitrusting wat niet iedereen kan of wil betalen.

☞ Opmerking

Bij de inweking van druiven spelen 2 factoren een beslissende rol nl. de duur van de inweking en de temperatuur waaronder die inweking gebeurt. Zij samen bepalen grotendeels de stijl rosé die bekomen wordt. Als voorbeeld het tabelletje hiernaast met onderzoeksgegevens uit de Rhônevallei.

	Rosé fruité	Rosé structuré
Acidité totale g/l H ₂ SO ₄	4 à 4,5	3,8 à 4,3
Titre alcoolique prob. (% vol)	11,5 à 13	12,5 à 14,5
Macération préfermentaire	10 à 15 °C	
Durée macération (heure)	4 à 8	8 à 16
T° de fermentation °C	13 à 16	17 à 21
Obtention du jus	Saignée	Écoulement complet

c) Welke methode kiezen?

Afhankelijk van vele factoren staat het de wijnbouwer vrij te kiezen voor één of een samenspel van verschillende methodes. Ruimte in de kelder, financiële mogelijkheden, aangeplante druivensoorten, kwaliteit die men wil brengen, ... dit alles tezamen bepaalt de uiteindelijke keuze van de wijnbouwer. MAAR VOORAL: WELKE KLEUR WIL MEN UITEINDELIJK BEKOMEN VOOR DE ROSÉWIJN! Onderzoek heeft uitgewezen dat de kleur van een roséwijn de belangrijkste aankoopfactor is van de doorsnee klant.

In de afbeelding hiernaast zie je het kleurverschil tussen de lekwijn van syrah, cinsault en grenache.



Links de verschillende kleurverschakeringen die men bekomt op de cinsaultdruif, afhankelijk van welke stijl inweking.

d) Andere methodes

Het mag dan bijna overal verboden zijn om voor geklasseerde roséwijnen rode en witte wijn te mengen, het is niet verboden om blauwe en witte druiven te mengen en samen te vergisten. Deze methode om tot rosé te komen wordt voornamelijk in Duitsland nog toegepast en krijgt de benaming “rotling”. Voorbeelden van dergelijke wijn zijn Badisch Rotgold en Schillerwein uit Württemberg.

Ook het gebruik van blauwe druiven met gekleurd sap (teinturiers) kan je sporadisch in een aantal landen terugvinden. De best gekende is alicante bouschet² alsook gamay à jus noir en malbec. Verder hebben we o.a. nog:

- in Amerika : royalty, rubired, clinton
- in Portugal : tinta cão, mourisco tinto
- in Duitsland: kolor (kruising tussen pinot noir & teinturier du cher)
- in Italië: canaiolo

e) Andere benamingen

In Spanje spreekt men van rosado, in Italië van rosati, in Duitsland is de officiële term weißherbst en in Amerika gebruiken ze de benamingen blush wine of pink wine. Zeer populair in dit laatste land zijn de zgn. white (?) zinfandels. (afbeelding rechts)



Nuttige links i.v.m. rosé :

- 🔗 www.vinsdeprovence.com
- 🔗 www.vinsdeprovence.net

² alicante bouschet: kruising tussen grenache & petit bouschet (kruising aramon & teunturier du cher)