

Onder de kurk

“Rosé”



De jaren zeventig waren het begin van een periode waarin het drinken van rosé wijnen steeds populairder werd. Zo waren er de rosé wijnen uit het Loire dal, Anjou in Frankrijk en natuurlijk de Portugese Mateus rosé in de welbekende platte flessen, in Duitsland “bocksbeutel” genoemd. Door het fruitige, zeg maar, zoete karakter waren deze wijnen zeer gewild bij met name de dames. Deze Mateus is overigens niet weg te denken uit de schappen van de locale slijterij en wordt nog steeds flink verkocht. Door de matige kwaliteit, vaak een assemblage van slechte wijnen met toegevoegde suikers en chemisch samengesteld, verloor rosé wijn aan populariteit en in de jaren negentig was de rosé consumptie nog nauwelijks meetbaar.

Begin deze eeuw begon rosé weer aan populariteit te winnen, mede door de terrascultuur en de hippe strandtenten aan de Nederlandse kust. De kleur en smaak van rosé is veranderd en is nu fris en past goed in de sfeer van andere trendy drankjes. Ook de gemiddelde leeftijd van de rosé drinker is naar beneden gegaan. Met name onder de vrouwelijke tieners is rosé mateloos populair. De kwaliteit is enorm verbeterd en ook de regelgeving voor het maken van rosé wijnen is verscherpt. De wet schrijft precies voor wat wel en wat niet is toegestaan voor het produceren. Afhankelijk van de herkomst kan een rosé gemaakt worden van witte en blauwe druiven, van witte en rode wijnen of alleen van blauwe druiven. Het sap van zowel witte als blauwe druiven is kleurloos en de schil bepaalt uiteindelijk de kleur van de wijn. Van blauwe druiven kan men dus een witte, rosé of rode wijn maken, van witte druiven alleen witte wijn. Het type druif, de manier van persen of kneuzen, de inweking van de schillen, de temperatuur en tijdsduur van de vergisting zijn allen bepalend voor de smaak en kwaliteit van de wijn.

Culinair gezien zijn rosé wijnen ook zeer breed inzetbaar. Regelmatig adviseer ik horecaondernemers bij hun keuze voor een wijnarrangement bij het week- of verrassingsmenu. Steeds vaker adviseer ik een rosé wijn in te passen in het menu. Door de grote diversiteit aan smaken en kwaliteiten is er bij vrijwel ieder gerecht wel een rosé wijn te bedenken. Niet alleen in de zomer in de tuin of op het terras maar ook in de winter bij mooie wildgerechten zijn zware, kruidige, rosé wijnen prima te combineren. Wat te denken van bijvoorbeeld een mooie wildterrinen met veenbessen en een volle, kruidige Mas Codina Rosé, al jaren onze best verkochte rosé wijn.

Het is erg moeilijk om een goede rosé te kopen die voldoet aan je smaak, vaak zijn ze te zoet of te zuur, te schraal of te vol, te licht of te kruidig. Laat je daarom goed informeren over een bepaalde smaak. Met name het moment waarneer je een rosé drinkt is bepalend voor je keuze. Geniet deze zomers van een lekker glaasje....

Michael Gemmeke, vinoloog | directeur Vin Unique
www.vinunique.nl