

Rosé wijn... een zomer wijn?

Rosé wijn wordt lang beschouwd als een "kleine wijn" van gemiddelde of slechte kwaliteit, en zekere beweren dat rosé geen echte wijn is (ik ben zeker dat je dit al eerder hebt gehoord). Deze laatste hebben zeker lacunes ter zake of hebben een slechte ervaring met rosé gehad, wat kan voorkomen ongeacht de kleur van de wijn.

Rosé wijn is een echte wijn, die van zeer goede kwaliteit kan zijn, veel aromatisch en smaakvol genot kan weergeven en die vaak veeleisender is dan andere wijnen gedurende het productieproces.

Daarnaast houd u ervan of niet, smaken (en kleuren) zijn niet betwistbaar.

Duidelijk is dat rosé-wijnen de laatste jaren meer en meer succes hebben en de wereld binnen vallen.

Een mode effect?

Niets is minder zeker, want rosé wijn is de laatste tijden onvermijdelijk geworden en niet alleen tijdens de zomer.

Het is wel zo dat in de zomer of bij warm weer, onze keuzes natuurlijk naar verfrissende dranken gaan en het moet worden toegegeven dat rode wijn met sterke tannine niet per se de eerste keuze zal zijn in deze omstandigheden.

Rosé is, daarnaast, bijna vanzelfsprekend.

Rosé wijnen en cijfers.

De rosé wijnen maken een spectaculaire doorbraak in de drankenwereld.

Frankrijk alleen staat voor 36% van de wereldwijde rosé, een consumptie die sinds de jaren negentig verdrievoudigd is.

Wereldwijd vertegenwoordigt roséwijn 10% (22 Mhl in 2014) van de wereldwijnconsumptie (220 Mhl in 2014), waardoor deze nog steeds op afstand staat van rode, witte en mousserende wijnen, maar de groei is bijna onophoudelijk en een stijging van 43% in consumptie over 12 jaar is vastgesteld. Een enorme sprong.

Hoe wordt het gemaakt?

In tegenstelling tot wat men zou kunnen denken, is rosé-wijn niet een mengsel van witte wijn en rode wijn (In Frankrijk is dit alleen in de Champagnestreek toegestaan) en rosé-wijn, uitsluitend gemaakt met zwarte druiven, vraagt vaak meer kennis en inspanningen bij het productieproces.

De meest toegepaste methoden om rosé wijn te produceren zijn:

> **Maceratie:** Dit type rosé wordt gemaakt door de druiven, tot 24 uur vóór het begin van de gisting, in vaten te plaatsen, zodat de bessen de pulp, de schil, de pitten en het sap van de druiven vrijgeven. Tijdens deze korte maceratie impregneren de pigmenten (anthocyanen) en de aroma's van de druivenschil het sap tot wanneer het gewenste rosé kleur behaald is. De most wordt vervolgens geperst om het vaste deel (schil, zaad) van het sap te scheiden. Het gistingsproces van het sap kan dan starten, weliswaar bij lage temperatuur (18 tot 20 ° C) om de aroma's zoveel mogelijk te behouden.

> **Persen:** Deze techniek bestaat uit het direct persen van de hele of geschrapte trossen, net na de oogst. Zodra het sap, het gewenste rosé kleur heeft behaald wordt deze in een tank geplaatst om het gistingsproces te starten. Bij deze toepassing zal de wijn een lichtere rosé kleur hebben (zalmkleur) dan de maceratie rosé.

> **Aftapping:** (« Saignée »: vrije vertaling « wijnvat doen bloeden ») De "bloeden rosé" wordt verkregen uit een wijnoogst in vaten te plaatsen voor de maceratie, maar met als bedoeling rode wijn te produceren. Na enkele uren maceratie wordt een deel van het sap dat zich in het vat bevindt, en het gewenste kleur behaald te hebben, afgetapt om dan, apart, het gistingsproces te volgen. De rest van de oogst wordt achtergelaten in het eerste maceratie vat om rode wijn te produceren

Hoe maakt men een goede rosé?

Naast de gebruikte methode zijn de temperatuurregelingen echt essentieel voor een succesvolle rosé, alsook een maximale opbrengst van 55hL/ ha. Door lage temperaturen te handhaven, van de wijnstok en in elke fase van de wijnbereiding, halen we prachtige aroma's en krijgen we frisheid, fruit en finesse. Om dit te beheersen, worden de druiven 's nachts geoogst en is alle apparatuur aanwezig om de frisheid van de hele keten te waarborgen, wat echt het verschil zal maken.

Rosé wijn bewaren en drinken

De rosé-wijnen zijn over het algemeen ontworpen om jong te worden gedronken, op hun frisheid en op het fruit, maar toch kunnen ze tussen 2 tot 4 jaar houden bij goede bewaaromstandigheden (ideaal bij een constante temperatuur van 12-14 ° C). Wat hun consumptie betreft, verlaat zeker het cliché dat rosé wijnen "ijsemmer koud" (*) moeten gedronken worden en serveer deze rond 8-10 ° C-maximum voor een perfect resultaat!

(*): **Ijsemmer koud:** Voor velen betekend dit, een drank verfrissen, wat foutief is. Een "ijsemmer koude" wijn betekent wanneer de fles wordt geraakt door ijs bij het plaatsen van de fles in een emmer gevuld met een mengsel van water en ijsblokjes. Onder deze omstandigheden bereikt de temperatuur 2 tot 3 ° C, wat de waardering van de wijn eigenschappen onmogelijk maakt, daar de aroma's en de smaak "gebroken" zijn.

Heerlijke dégustatie en veel genot.