

Rosé wijnen, slachtoffer van veel vooroordelen, werpt veel vragen op bij wijnliefhebbers en vooral bij niet-ingewijden. Als onderdeel van onze promotieperiode van onze rosé-wijnen (juli en augustus 2019) zal ik proberen de meest voorkomende vragen te beantwoorden om de sluier over dit product, waarvan het succes voortdurend groeit, op te heffen.

Wat zijn de grote families van rosé wijnen?

Je hebt vast gemerkt dat rosé wijnen ook een complete kleurenkaart hebben. Het oscilleert van heel licht naar donker, bijna rood. Dit verschil in kleur is voornamelijk te wijten aan de verschillende vinificatietechnieken die de twee grote families van rosé vormen: die van "bloeden" en die bereikt door "direct persen".

Uitleg :

Rosé wijn geproduceerd via "bloeden" van het vat (leeglopen) is lang beschouwd als de meest gebruikelijke productiemethode. De zwarte bessen worden gevinifieerd door te macereren in vaten, zoals voor het maken van rode wijn. Deze korte maceratie geeft kleur aan de wijn. Bij de proeverij heeft de rosé een meer vineus profiel en is hij meer geschikt voor veroudering.

De methode via "direct persen" wordt tegenwoordig geprezen door een groeiend aantal gebieden en consumenten. Na de oogst worden de druiven in de pers gegoten, zodat de maceratie, die kleur geeft aan de wijn, maar kort duurt: de vultijd. De druiven worden direct geperst en de persmouten, meer gekleurd, worden volgens de gewenste kleur in het druppelsap verwerkt. Het sap wordt vervolgens snel gevinifieerd, zoals een witte wijn en gefermenteerd bij lage temperatuur. De, volgens deze methode geproduceerde rosé, is daarom veel lichter, minder tanninerijk en verser dan "bloeden" rosé. Ze worden echter minder oud en moeten meer gereserveerd worden voor het aperitief dan de begeleiding van gerechten met krachtige aroma's.

Weet ook dat er een laatste techniek bestaat, de rode vinificatie van rosédruiven. Het komt niet vaak voor, het wordt voornamelijk in de Jura gemaakt van één variëteit, de Poulsard genoemd. De vatting is lang, in de orde van drie weken. Dit geeft een robuuste en langdurige rosé, dicht bij een lichtrode wijn.

De gebruikte methode wordt niet altijd door de wijnmakers gespecificeerd: alles is dus een kwestie van smaak ... en van kleur!

Is rosé gemaakt van roze druiven?

Als de rosé een mooie vrouwelijke kleur vertoont, zijn de bessen waarvan het is afgeleid tot nu toe niet roos (afgezien van het voorbeeld dat hierboven is aangehaald van de Jura Poulsard). In feite hebben de gebruikte druiven een zwarte schil en wit vruchtvlees en sap. Net als rode wijn, druivensap macereert in contact met huiden die de vloeistof kleur geven (vanwege anthocyanines). Dus, wanneer de maceratie van de rode wijnen enkele weken duurt, duren die van de rosés in het algemeen slechts een halve dag wat weinig tijd overlaat aan de vellen om de wijn intens te kleuren.

Is rosé wijn een mengeling van witte en rode druiven?

Rosé is een wijn gemaakt van druiven met wit vruchtvlees en een zwarte schil. Nog een uitzondering op deze regel: de rosé champagne-assemblage. Deze methode wordt verkregen door witte druivenmost (Chardonnay) en zwarte druiven (Pinot Noir en/of Pinot Meunier) te mengen waarin een kleine hoeveelheid rode wijn (van champagne) wordt toegevoegd. Goedkoop, het is niettemin van goede kwaliteit omdat de rode wijnen aan zeer veeleisende criteria moeten voldoen. Weet het, de besten komen van de terroirs van Aÿ, Ambonnay, Bouzy en Verzenay. In tegenstelling tot rosé champagne via "bloeden" is de methode via assemblage gemakkelijk te herkennen aan zijn aroma's en zalmroze jurk. De rosé champagnes via "bloeden" zijn te herkennen aan de meer vineuse noten en intens roze kleur.

Wat zijn de belangrijkste Franse regio's die rosé produceren?

Frankrijk is het emblematische land van de rosé. Deze drank is succesvol zelfs over de grenzen heen.

Als de Provence een essentiële productieregio blijft, kunnen liefhebbers in elke uithoek van Frankrijk heerlijke rosé wijnen ontdekken.

Korte rondleiding door de favoriete regio's:

- Laten we beginnen met de Provence, die onmiskenbaar de koningin producerende regio blijft. 90% van de ter plaatse geproduceerde wijnen zijn rosés. Als helaas een groot deel van hen een beperkte interesse vertonen, zullen anderen je verbazen.

- Ontdek ook appellaties zoals Bellet, Bandol en Palette die opvallen met intensere en vineuse rosé wijnen.

Perfect voor het begeleiden van maaltijden, sommige hebben zelfs een lange bewaking potentieel.

- Meer krachtige, Roussillon-wijnen, gemaakt van carignan, syrah en mourvèdre, worden ook gemaakt om een aantal jaren in de kelder bewaard te worden.

- Zijn buurman de Languedoc staat bekend om zijn complexe en aromatische wijnen die het terroir tot expressie brengen. De gebruikte druivensoorten zijn dezelfde als die van Roussillon, sommige wijnbouwers vullen ze aan met syrah en mourvèdre.

-Liefhebbers kennen ongetwijfeld de rosés van Tavel. Gelegen in de zuidelijke Rhône-vallei, is het de enige benaming die alleen rosés produceert. Deze, hoewel krachtig, hebben een zekere frisheid en een grote aromatische complexiteit (rood fruit, amandelen, zoethout). Ook hier worden Grenache, Cinsault, Mourvèdre en Syrah verbouwd en aangevuld met andere autochtone soorten zoals zwarte picpoul en witte druivensoorten zoals clairette, grenache blanc en gris, en carignan blanc. Hun pittige karakter, hun gulle, lange en gastronomische mond maken ze echte gastronomische wijnen die amateurs graag associëren met hartige gerechten, zoals tajines of couscous.

- Een rosé die niemand onverschillig laat, in Frankrijk of aan de andere kant van de wereld, blijft de champagne rosé. Geproduceerd op twee verschillende manieren, het is het symbool van feest en hebzucht bij uitstek. Het zou zonde zijn om je over deze weelderige regio te vertellen zonder de Rosé des Riceys te noemen, een bepaalde rosé met een eigen naam. Deze, uitgewerkt in Aube, is een enkele variëteit van pinot noir. Deze rosés, die geen spoor van tannine bevatten, hebben een opmerkelijke finesse en worden pas vier jaar na hun oogst op de markt gebracht. Champagne zal ons nogmaals verrassen !

-In de Loire vindt u onvermijdelijk de beroemde rosés en cabernets van Anjou.

- In Bordeaux de clairet.

- In de Bourgogne, de rosé de Marsannay, de enige lokale benaming met de toelating om wijnen van deze kleur te produceren.

- In het zuidwesten produceert Gascogne roséwijnen met de traditionele druivensoorten uit Bordeaux (Merlot en Cabernet Sauvignon). Deze rosés bieden, naast veel frisheid en fruitaroma's, zeer aantrekkelijke "PLEZIER / PRIJS" verhoudingen.

Zoals u kunt zien, heeft elke regio zijn eigen specialiteit. Vergeet niet dat rosé synoniem staat voor gezelligheid en delen. Dus aarzel niet om onze ROSES PROMOTIES te ontdekken die hieronder vermeld staan.

Moet een roséwijn jong worden gedronken?

Het vermogen van rosés om te verouderen hangt vaak af van hun productiemethode. Als vandaag, de trend, zeer duidelijk is, rosé wijnen die in het jaar na hun wijnoogst zullen gedronken worden, zijn sommige gesneden voor de bewaking om een grote aromatische complexiteit te ontwikkelen.

Vergeet niet dat de rosé tijdens de vinificatie maar heel weinig tijd in contact blijft met zijn huid, die kleur en tannines aan de wijn verleent, elementen die de bewaking steunen. Rosé is daarom van nature slecht aangepast aan veroudering.

In het algemeen zijn rosés gemaakt via "direct persen" geschikt om jong op het fruit te worden gedronken. Rosé-via "bloeding" proces worden in eerste instantie gevinificeerd als rood en hebben daarom een hogere dichtheid die hun vermogen om ouder te worden bevordert. Degenen die zichzelf herkennen met hun aanhoudende kleur zijn beter open na twee of drie jaar kelderrust.

Ten slotte zijn er gebieden in Frankrijk die uitstekende langlevende rosé wijnen produceren. Deze macereren meestal langer voordat ze op hout worden opgegroeid. We zullen nooit genoeg over Château Simone vertellen, in de Palette-appellatie, die uitzonderlijke rosés produceert die 10 jaar kunnen rijpen! Het voordeel van deze wijnen is dat ze kunnen worden geproefd rond relatief rijke gerechten. Echte rosés van gastronomie! Andere gebieden werken specifiek om rosé-wijnen te produceren die na één of twee jaar in de kelder zullen worden genoten. Dit is met name het geval bij sommige delen van Bandol.

Wat is de ideale temperatuur om een rosé te serveren?

Laten we een einde maken aan de slechte gewoonten, en laten we stoppen met het drinken van de bevroren rosé en gevuld met ijsblokjes! Rosé is een wijn! En, net als de andere wijnen, heeft elk type rosé een geschikte temperatuur nodig.

We leggen het u uit:

- Champagne of andere mousserende rosé wijn moet heel koel (7-8 ° C) worden gedronken en in een ijsblokjeshouder worden bewaard.
- Een direct geperste rosé, licht, bleek, slecht gestructureerd, moet worden gedronken bij 10 ° C.
- Grote rosé-champagnes en meer gestructureerde en intense rosés vereisen service bij 11-12 ° C.
- Tenslotte moeten de zeer aromatische rosés, genereus in de mond en perfect om een goede maaltijd te begeleiden, minder vers geproefd worden, bij 13-14 ° C. Zoals eindelijk een aantal groote witte wijnen.

Is het verkeerd om rosé wijn te serveren aan een grote wijnliefhebber?

Nee, het idee is nog steeds om hem een kwaliteit rosé aan te bieden ... die te vinden is op www.ricwineweb.be bijvoorbeeld. ☺

We moeten daarom de negatieve vooroordelen bestrijden die rond de rosé draaien. Waar komen ze vandaan? Hun consumptie en hun connotatie "zomer wijnen" laten hen niet toe om stevige maaltijden te begeleiden tijdens de koelere en feestelijke seizoenen van het einde van het jaar, wanneer de wijn geschikt is, zelfs een ritueel wordt. Zoals we het u hebben uitgelegd, ondergaat de rosé echter een methode van vinificatie die lijkt op witte wijnen, soms op rode wijnen. Sommige zijn zelfs geschikt voor het bewaren en om een maaltijd te begeleiden. Door een aantal zeer kwalitatieve wijnen te ontdekken bij warm weer, kunt u er zeker van zijn dat een wijnliefhebber niet aarzelt om te genieten van een glas verse rosé, dat op dat moment beter verteerbaar is, hij zal blij zijn om zijn aromatische complexiteit en smaak, alsook zijn productiegeheimen te ontdekken!

Kan rosé wijn gastronomisch zijn?

Uiteraard! Laten we samen de overeenkomsten onderzoeken die het best passen bij de soorten wijnen die we hierboven hebben beschreven.

Voorbij het klassieke maar succesvolle huwelijk van "rosé-gegrild", zouden sommige associaties je vooroordelen over dit drankje moeten wegnemen.

In het algemeen zijn rosés gemaakt via direct persen vrij licht in termen van kleuren, aroma's en smaken. Ze zijn daarom de ideale metgezellen voor eenvoudige gerechten zoals aperitieven (groene olijven tapenaden, verse kruidenkazen, tapas), salades en vis.

Aan de andere kant, "bloeden" rosés hebben meer lichaam. Ze zijn daarom favoriet bij vleesgerechten zoals vlees of gegrilde vis. Sommigen genieten zelfs van hen met gekruide gerechten en karakter kazen, evenals exotische gerechten en Aziatische keuken.

Ontdek de vineuse rosés: ze veranderen je perceptie van degenen die je in de handel gewend bent bij de aankomst van de mooie dagen. Ze vervangen probleemloos lichtrood en kunnen uitgebreidere gerechten vergezellen, zoals gebraden vlees, vlees in sauzen, hartige pasteien of lasagne met groenten. Het is aan jou om te toetsen.

Moet rosé alleen in de zomer worden gereserveerd?

Je zult het begrijpen, we blijven het herhalen, die rosé zegt denkt vakanties. Als je dit woord uitspreekt, hoort je al het geluid van krekels en riek je de geur van lavendel. Door het gevarieerde assortiment rosés dat we hebben beschreven, kun je ze echter combineren met verschillende gerechten die min of meer hartig en hebzuchtig zijn. Deze dan ook in de winter tot -10 ° C drinken, misschien ook niet. Maar het verlengen van deze indruk van zomervrijheid door flessen te openen in de herfst, of jezelf een zonnige smaak te geven door het in de lente te proeven, kan een aantrekkelijk alternatief zijn. Onthoud dat wijn geen code en regels hoeft te zijn, maar alleen pure momenten van plezier!

Is rosé gereserveerd voor vrouwen?

Het is niet omdat de rosé ... roos is, dat deze onvermijdelijk is gereserveerd voor het vrouwelijk geslacht. Vraag het aan uw dierbaren, u zult verrast zijn om te merken dat zij niet allemaal rosé wijnen waarderen en dat sommigen grotendeels een glas wit of rood en natuurlijk champagne prefereren. En bovenal zult u verbaasd zijn als u ziet dat veel mannen hen waarderen (zowel vrouwen als rosé ☺).

MEER INFO op www.ricwineweb.be

RIC - PROMO ROSE 06-2019						
REF.	NOM - NAAM	CEPAGES - DRUIFRASSEN	ROBE - UITZICHT	LE NEZ - IN DE NEUS	LA BOUCHE - IN DE MOND	Servir sur - Te serveren op
057 2018	Domaine FERRET IGP (*) Côtes de Gascogne	90% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot	Rôse pâle, brillante Lichtroos, helder	Fraise, agrumes aardbei, citrusvruchten	Fraicheur, rondeur, fruité, fraise, framboise Frisheid, soepel, fruitig, aardbei, framboos	Apéro, charcuteries, grillades, fromages secs Aperitif, vleeswaren, gegrild, drogekaazen
054 2018	Domaine MAS de la TOUR IGP (*) Pays d'Oc	Cinsault Grenache	Rose saumon, limpide Zalmroos, helder	Fruits rouges Rood fruit	Fraicheur, souple, fruitée, complexe Frisheid, soepel, fruitig, complex	Apéritif, charcuteries, grillades, salades Aperitif, vleeswaren, gegrild, salade
INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES - BIJKOMENDE INFORMATIES						PRIX TVAC / PRIJZEN BTW incl.
057	Méthode: Pressée - 70 Ha - Propriété familiale de la famille Ferret - 6ème génération - Vigneron indépendant - Région: Sud-Ouest.					7,00 € moins 20 % = 5,60 €
	Methode: Persing - 70 Ha - Eigendom van de familie Ferret - 6de generatie - Onafhankelijke wijnbouwer - Regio: Zuid-West.					7,00 € min 20 % = 5,60 €
054	Méthode: Cinsault de pressée et Grenache de saignée - 60 Ha - Propriété de la famille Bonfils depuis 1974 - Vignerons de Père en fils depuis 1860 - Région Languedoc.					6,50 € moins 20 % = 5,20 €
	Méthode: Persing van Cinsault, aftaping van Grenache - 60 Ha - Eigendom van de familie Bonfils sinds 1974 - Wijnbouwers van vader op zoon sinds 1860 - Regio: Languedoc.					6,50 min 20 % = 5,20 €
(*)	IGP = Indication Géographique Protégée / BGA = Beschermde Geografische Aanduiding.					
Your wine supplier						CONDITIONS - CONDITIES
R.I.C. sprl / bvba						Commander/Bestellen: Avant/Voor 01/08/2019
Rue de Renipont, 28						Unité de commande/Bestel eenheid: /6 bout.- flessen
1332 GENVAL - Belgium						Livraison/Levering: Juillet-Août / Juli-Augustus
Tél.: +32 475 25 19 52						
E-mail: info@r-i-c.eu						

*Drink de roséwijnen van R.I.C.
Op uw gezondheid !*

E.R./V.U. : R.I.C. sprl/bvba

Rue de Renipont, 28 - 1332 Genval - Belgium / Phone : +32 475 25 19 52 / Email : info@r-i-c.eu

TVA/BTW: BE-0888.482.980 - BNP Paribas Fortis: 001-5169266-18 / BIC: GEBABEBB / IBAN: BE 50 0015 1692 6618

URL: www.ricwineweb.be