

DS Magazine  
14/6/14

# W

WIJNWIJS

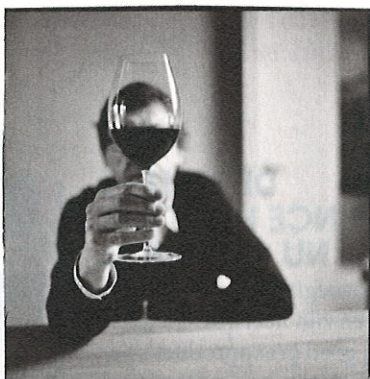
'Un petit rosé bien frais!' Ziedaar de eerste zin die zonzzoekende landgenoten uitspreken wanneer ze gelukkig neerstrijken op een Zuid-Frans terrasje. De kelner weet dan dat hij niet eens zijn beste fles moet bovenhalen: met wat roze suikerwater verkeert de gemiddelde vakantieganger al in de zevende hemel. Hoe kan het ook anders? De zon schijnt, de krekels laten van zich horen: de ideale omstandigheden om een wijn verkeerd te beoordelen. Dat ervaren veel landgenoten wanneer ze enkele kisten van hun geliefde vakantierosé mee naar huis nemen, om daar in hun achtertuin zonder krekels vast te stellen dat ze eigenlijk *piquette* hebben meegebracht, de term waarmee Fransen slechte wijn aanduiden.

Dat hoeft nochtans niet zo te zijn. Steeds meer wijnbouwers maken er vandaag een erezaak van om in hun gamma ook een kwalitatieve rosé op te nemen. Wijnliefhebbers kijken er niet langer op neer, integendeel, het staat vandaag chic om een rosé te bestellen. Waarom ook niet? Een kwaliteitsrosé wordt op een gelijkaardige wijze gemaakt als rode wijn. Alleen laat men de druivenschillen minder lang weken in het sap, zodat ze minder kleurstof en tannine afgeven. De wijn krijgt daardoor zijn roze kleur, maar ook een stukje karakter en structuur van rode wijn. Mits een goede vinificatie is een rosé dus geen vis-noch-vleeswijn, ergens tussen rood en wit in. Hij heeft zijn eigen identiteit. Ook culinair staat hij zijn mannetje. Zo harmonieert hij goed met charcuterie, gerookte en gegrilde vis (zoals tonijn en zalm), vegetarische gerechten en de Aziatische keuken.

Ik schakelde mijn vaste proefteam in om een reeks roséwijnen blind te proeven. Aan ruim veertig invoerders was gevraagd om de rosé in te sturen die zijzelf de beste vonden. Het algemene niveau van de proeverij lag daardoor hoog. Maar dit zijn de tien roséwijnen die er boven uitstaken (ex aequo's gerangschikt volgens prijs):

1. Château de Lancyre, Pic Saint Loup (Languedoc) 2013, € 8,86, [www.dulst.be](http://www.dulst.be) |
2. Jané Ventura, Penedès (Spanje) 2012, € 9,37, [www.labuenavida.be](http://www.labuenavida.be) |
3. Domaine Les Terres Promises, Coteaux Varois en Provence 2013, € 10,50, [www.proefdepassie.be](http://www.proefdepassie.be) |
4. Kozlovic 'Muskat Ruza' (halfzoet), Kroatië 2009, € 13, [www.istrianchilloutwines.be](http://www.istrianchilloutwines.be) |
5. Hill & Dale, Stellenbosch (Zuid-Afrika) 2013, € 6,60, [www.rouseu.be](http://www.rouseu.be) |
6. Bergerie de l'Hortus, Coteaux du Languedoc 2013, € 8,95, [www.qualitywines.be](http://www.qualitywines.be) |
7. Papargyriou Winery (lichtzoet), Griekenland 2012, € 11,98, [www.vinoble.be](http://www.vinoble.be) |
8. Rickety Bridge, Western Cape (Zuid-Afrika) 2013, € 7,60, [www.elvama.be](http://www.elvama.be) |
9. Borie de Maurel, Minervois (Languedoc) 2013, € 9,75, [maesbraem@skynet.be](mailto:maesbraem@skynet.be) |
10. Château de Corneilla, Côtes du Roussillon 2013, € 13,95, [www.vinarte.be](http://www.vinarte.be)

## WELKE ZIJN DE BESTE ROSÉWIJNEN OM DEZE ZOMER VAN TE GENIETEN?



ELKE WEEK BEANTWOORDT  
BRUNO VANSPAUWEN  
EEN PRANGENDE VRAAG  
OVER WIJN.

Het volledige verslag en de top 20 van deze proeverij vindt u op [www.wijnkanaal.be](http://www.wijnkanaal.be).