



Roséwijn

- In opmars
- Niet zo goed gekend door ons

IN OPMARS



- Consumptie steeg wereldwijd met 20% in de laatste 5 jaar
- Frankrijk consumeert meer rosé dan witte wijn
- België: 9% van de wijnen is rosé
- Trendy: nu drink je rosé i.p.v. witte wijn

DEFINITIE ROSÉWIJN

- Wordt gemaakt van **blauwe druiven**
- De vinificatie **start als rode wijn** maar wordt verder **afgewerkt als witte wijn**
- Heeft daarom kenmerken van wit en rood
 - is **fris** (komt van wit)
 - heeft **zachte aroma's** (van wit)
 - soms enkele tannine (van rood)
 - soms **rode fruittoetsen** (van rood)
 - kan in principe **niet bewaren (maar ...)**
 - soms lageren op houten vaten

VINIFICATIE METHODEN

1. Mix van witte en rode wijn
2. Directe persing
3. Rosé de pressurage
4. Rosé de saigné
5. Rosé met schilwerking
6. Extreme filtering

1 MIX VAN RODE EN WITTE WIJN

- Wordt **buiten Europa** zeer veel toegepast
 - witte en rode wijn wordt samengevoegd tot men de gewenst smaak heeft bekomen
- Is uiteraard een **goedkope** en **makkelijk** te sturen manier van aanmaken (smaaksturing)
- Europa laat deze techniek toe:
 - doch de meeste wijnregio's **verbieden** deze methode **voorlopig**
 - voor **rosé schuimwijn (champagne)** mag het wel

2 DIRECTE PERSING

- De blauwe druiven worden heel langzaam (verschillende uren, tot 48 uur) **zacht geperst** (geen bittere pitten persen) - het witte sap dat langzaam wegloopt – **vergist reeds** een beetje – de alcohol haalt **reeds kleurstoffen** uit de schil in de persmachine
→ altijd zachte rosé kleur hebben
- Is licht, delicaat, fruitig, lichte aroma's

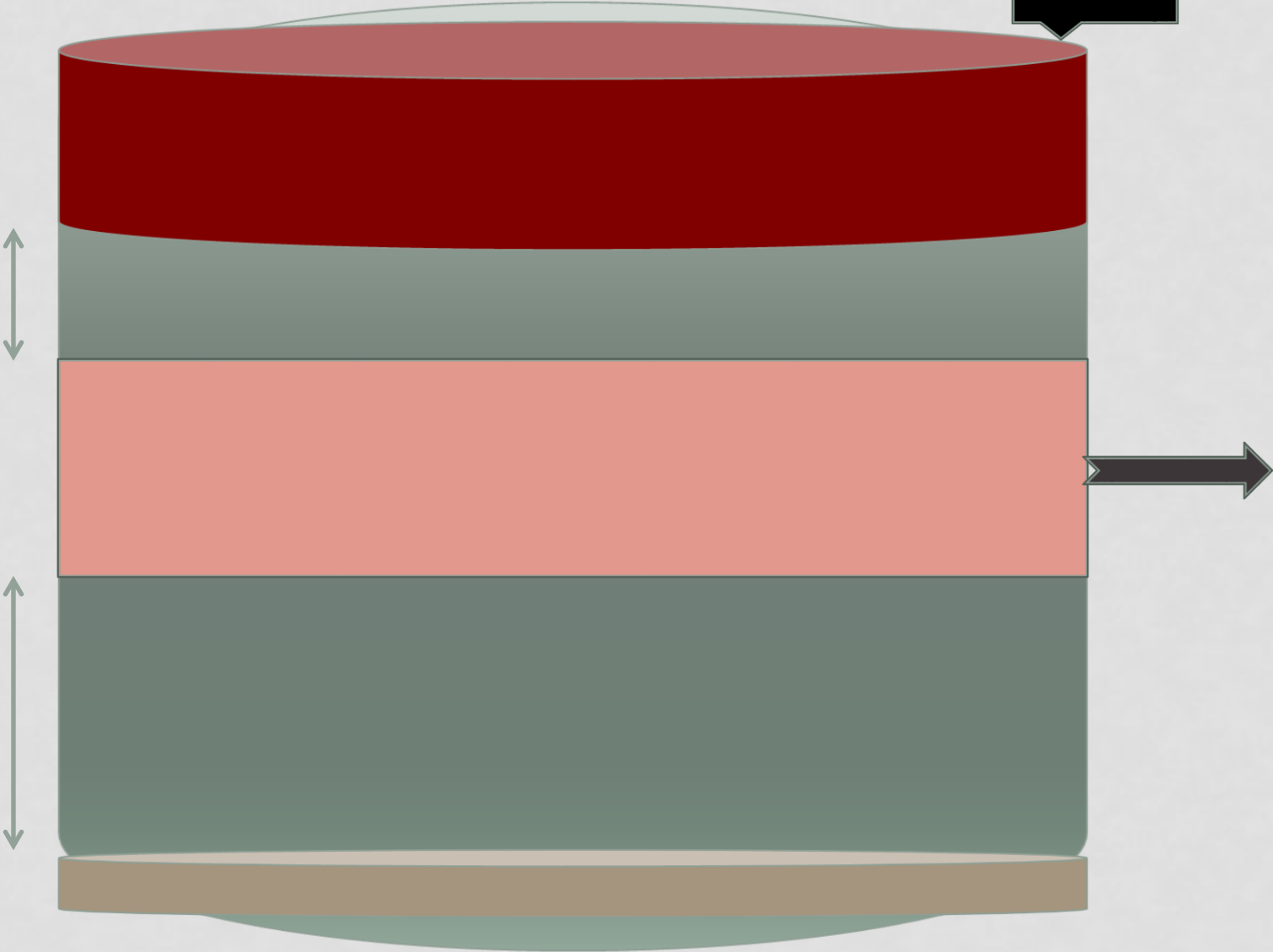
3 ROSÉ DE PRESSURAGE

- De schillen blijven 1 – 3 dagen in de maceratie
- Dan wordt er geperst – de most is dan roze
→ licht tot fel roze
- Roséwijn is: intens van kleur
fruitig
- Is de meest eenvoudige methode

4 ROSÉ DE SAIGNÉ

- Opstarten als rode wijn (schillen en sap samen) – na een **korte** periode wordt een gedeelte van de **lekwijn** afgetapt en verder tot rosé verwerkt
- In principe rosé van **hoge kwaliteit** omdat de lekwijn wordt gebruikt
(rosé is een nevenproduct van rode wijn)
- Rosé is krachtig en aromatisch
- Maar **mist zuren** (omdat rode druiven rijp worden geplukt)

Hoed



5 ROSÉ MET SCHILWERKING

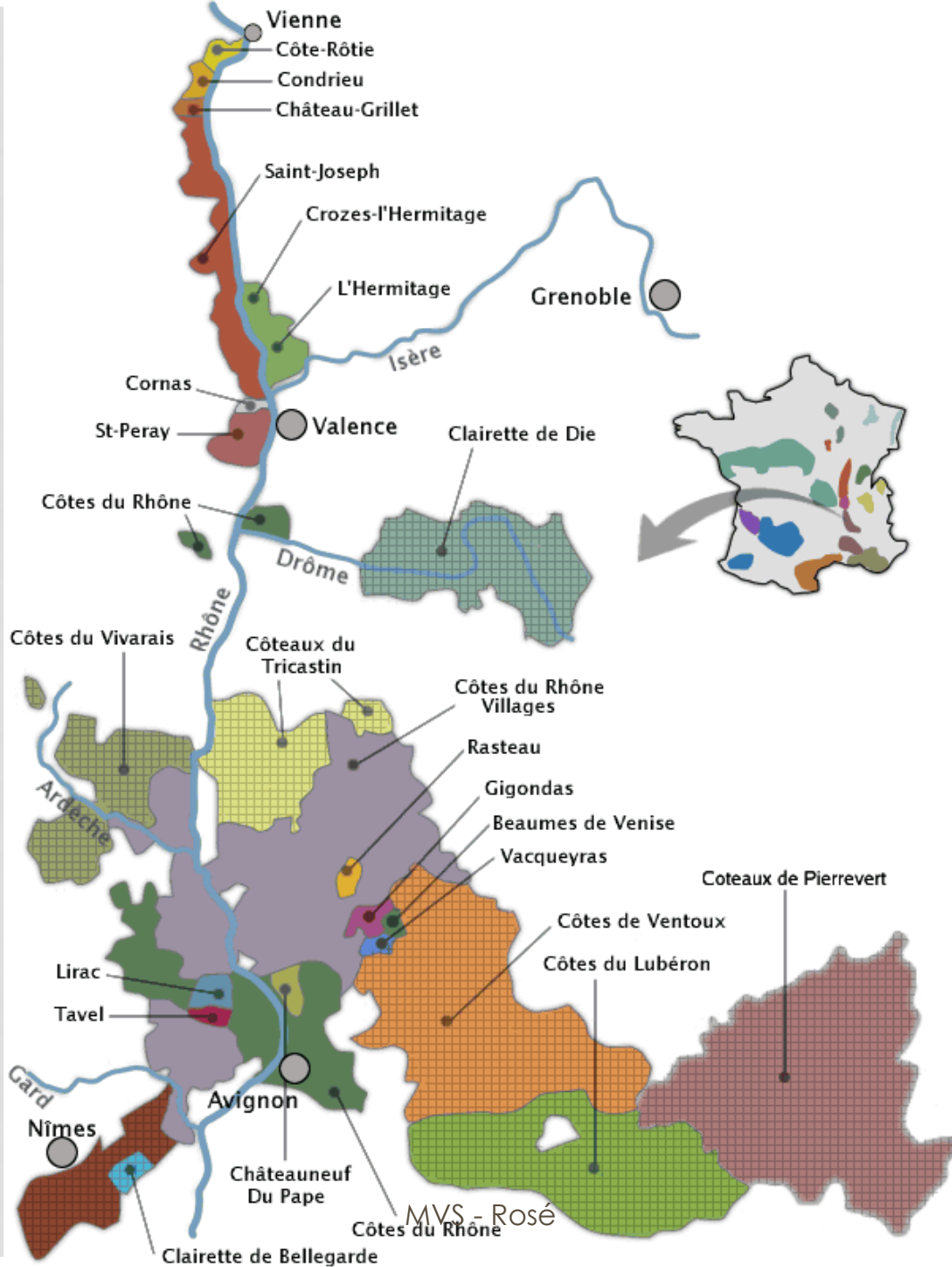
- Opstarten als rode wijn (schillen en sap samen) – na een periode wordt er geperst, deze wijn wordt verder afgewerkt als witte wijn (maar heeft een roze kleur)
- Men gebruikt doorgaans licht rode druivenrassen (pinot noir, ...)
- Deze wijn heeft zeker **tannine** en smaakt daarom **astringent** (schurend)
- Soms gebruikt men **zeer lichte roze druiven** (grenache gris, pinot gris, gewürztraminer, ..). De wijn heeft dan een lange maceratie en is tannine rijk !

6 EXTREME FILTERING

- In de Nieuwe Wereld wordt **rode wijn** soms:
 - fel gefilterd zodat tannine en kleur wordt weggehaald → rosé

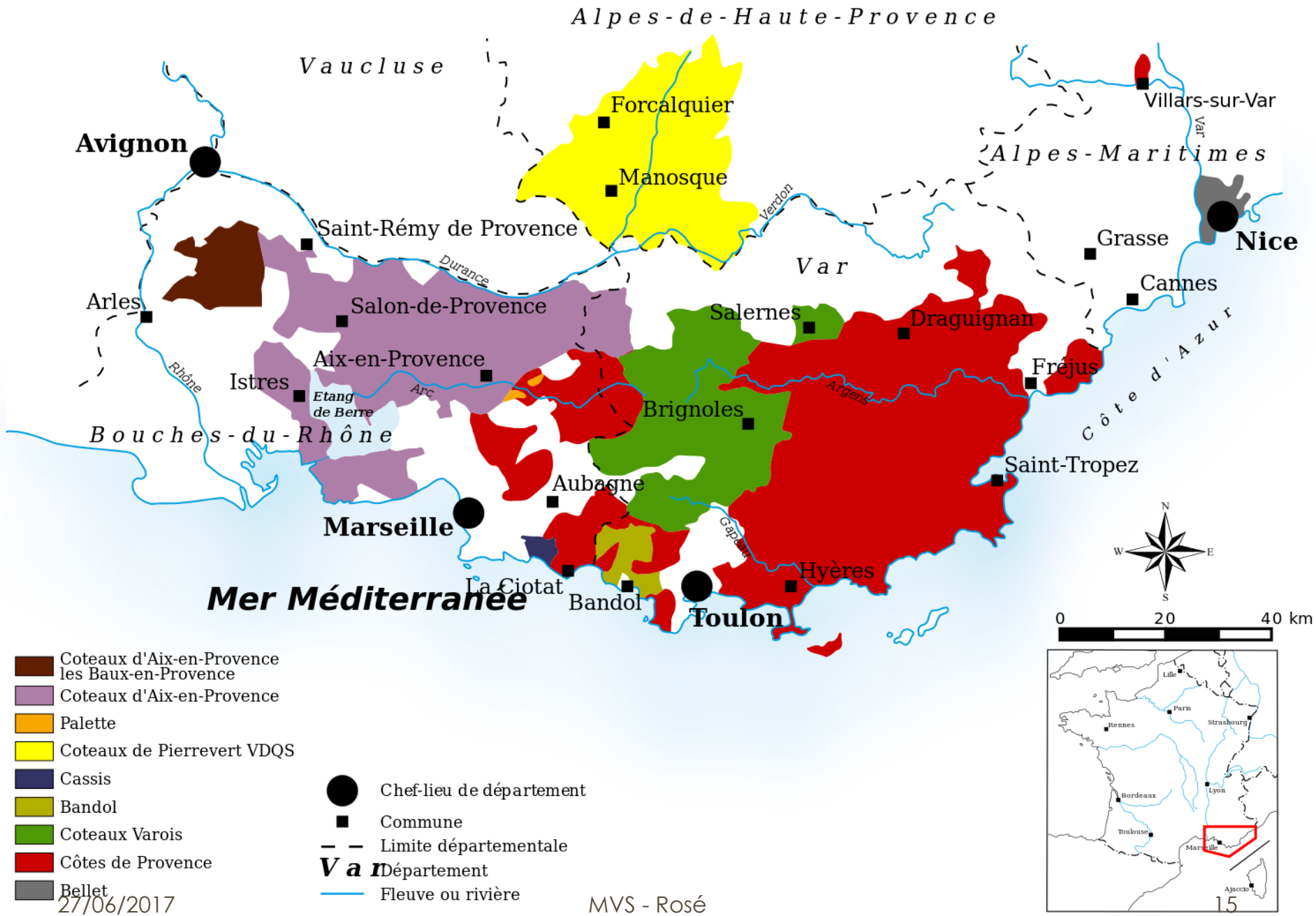
BEKENDE ROSÉ WIJNSTREKEN

- 1 Tavel (Zuidelijke Rhône)
- 2 Provence en Corsica
- 3 Mateus (Portugal)
- 4 Spanje (van grenache druiven)
- 5 Loire (Rosé d'Anjou)
- 6 Rosé des Riceys (Champagne streek)



1 TAVEL

- Uit de Zuidelijke Rhône
- Beste wordt gemaakt via de saigné methode
- Wijn is dikwijls:
 - oranje kleurig
 - te hoog in alcohol

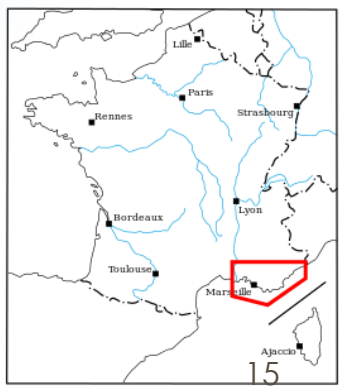


- Coteaux d'Aix-en-Provence
les Baux-en-Provence
- Coteaux d'Aix-en-Provence
- Palette
- Coteaux de Pierrevert VDQS
- Cassis
- Bandol
- Coteaux Varois
- Côtes de Provence
- Bellet

- Chef-lieu de département
- Commune
- Limite départementale
- Département
- Fleuve ou rivière

27/06/2017

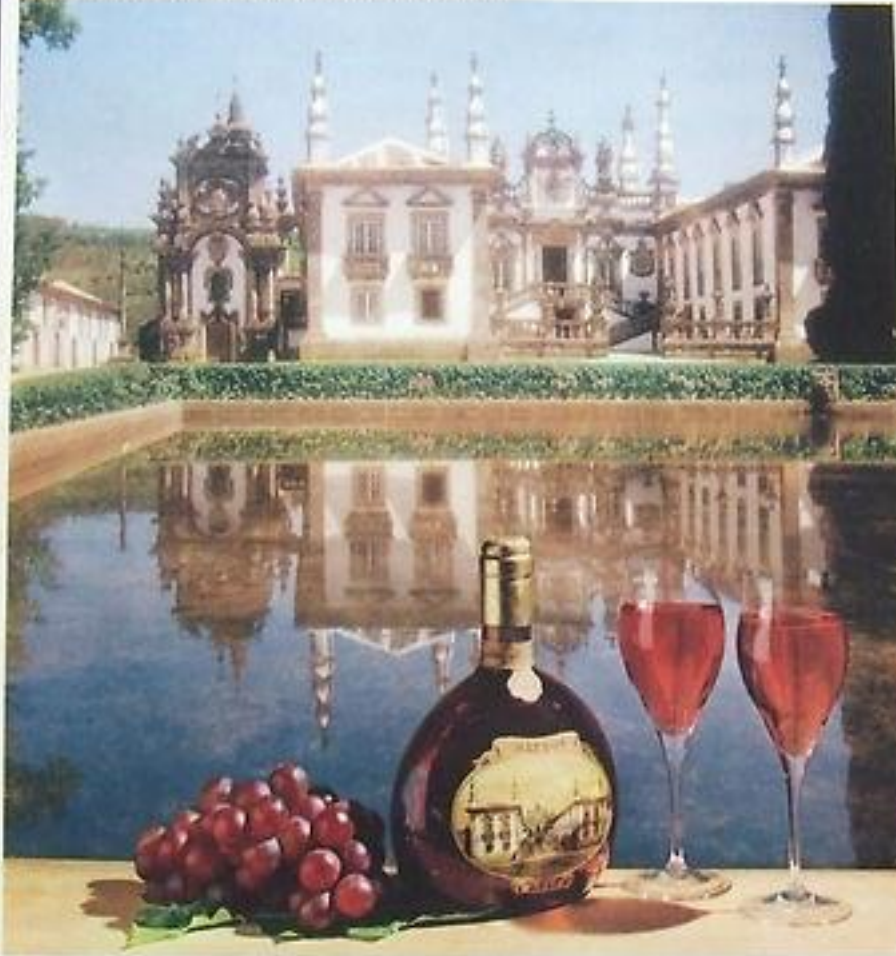
MVS - Rosé



2 PROVENCE & CORSICA

- Zachte, licht geurende rosé
- Gezien zijn succes zijn sommige rode wijnen achteruitgegaan ten voordele van de rosé (vb Bandol)
- Door het grote aantal kleine wijnboeren is er een grote variatie in kwaliteit
- Door de vele kleine wijnboeren worden deze wijnen weinig in de warenhuizen aangeboden

... and no wine ever had a lovelier birthplace



The 17th Century Palace of Mateus, Douro, Northern Portugal

Photograph by Percy Skene

MATEUS ROSÉ

the enchanting pink wine



3 MATEUS

- Uit Noord-Portugal
- Is een succesverhaal (pas 30 jaar gelden gestart)
- De kleine sprankeling wordt er nu kunstmatig ingebracht
- Rosé is wel: vlak van smaak

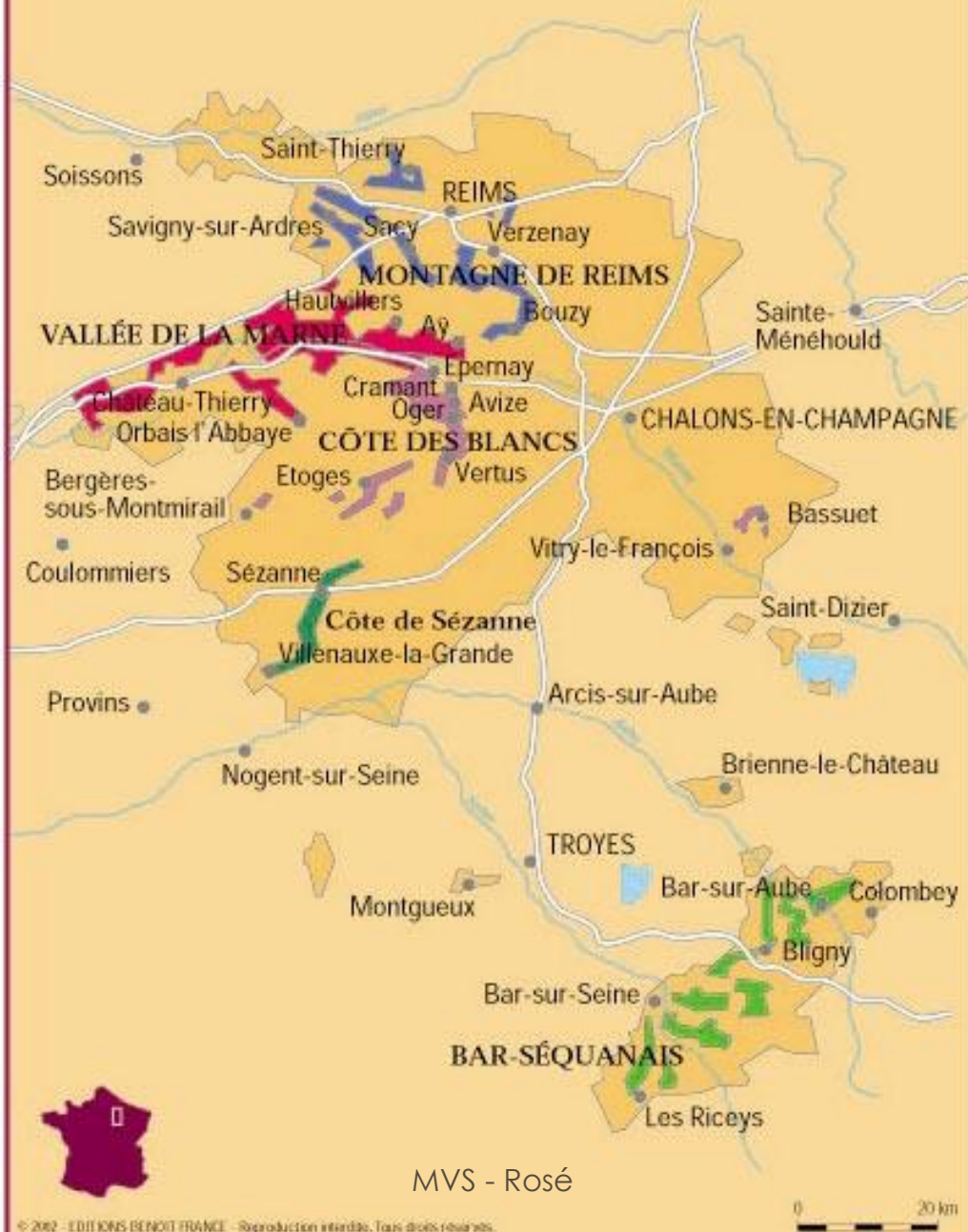
4 SPANJE

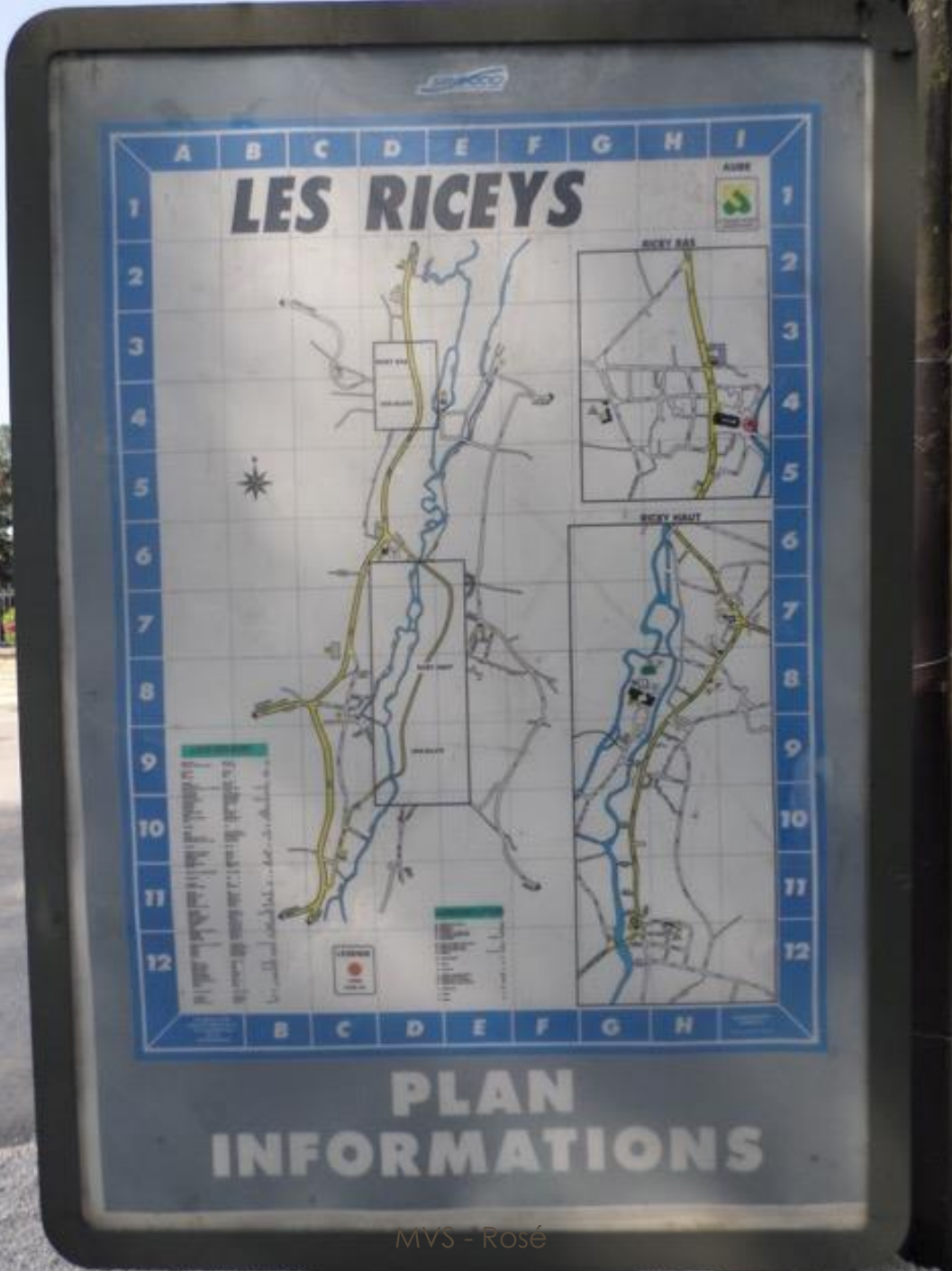
- Maakt doorgaans zijn rosé donker
- Meestal van de grenache druif
→ smaak van aardbei
- Navarra is de best gekende rosé wijnstreek
- Sommige rosé kunnen gecombineerd worden met warme vleesgerechten

5 LOIRE

- Er zijn verschillende types rosé diegene die wij het best kennen is de rosé d'Anjou
 - van de cabernet franc druif (framboos)
 - dikwijls is de rosé aangezoet

CHAMPAGNE





6 LE ROSÉ DES RICEYS

- AOC sinds 1947, alleen in Les Riceys
- druif: 100% pinot noir
- Druiven worden niet ontritst om tannine te verhogen
- Stelen geven de extra smaak = goût des Riceys
- altijd met jaartal
- (?) beste rosé van Frankrijk
- 40 ha groot
- wijnstokken 35 - 50 jaar oud
- wordt niet alle jaren gemaakt

LE ROSÉ DES RICEYS II

- best te drinken op 12°C
- wijn met lange afdronk
- als aperitief;
bij niet te kruidig rood vlees;
bij desserts met rood fruit
- kan 3 - 10 jaar ouderen
(is pas na 3 jaar op dronk)

COMBINATIE MET GERECHTEN

- Als aperitief gaat hij soms na een tijdje vervelen, indien de rosé niet verfijnd genoeg is
- Door zijn **frisheid** gaat hij goed samen met:
 - slaatjes;
 - charcuterie, koude kip, ...
- Indien de rosé intens is;
 - koud vlees (**steak américain**, ..)
 - zelfs bij licht geroosterd vlees
- **Oosterse keuken** (spel van zuur en zoet, zit ook in rosé)
- Bij fruit moeilijk gezien zijn zuren

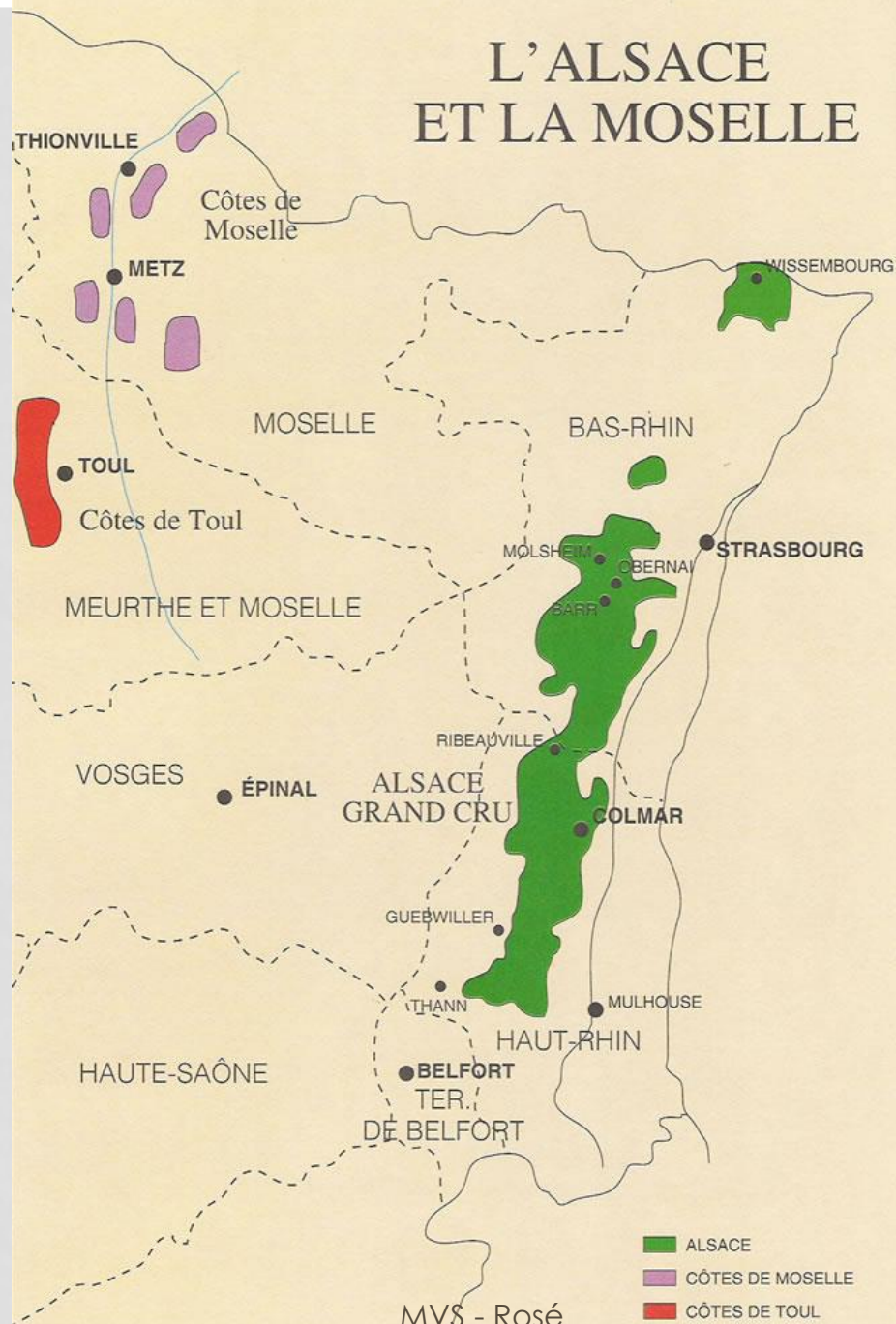
BEKENDE ROSÉ TYPES

- 1 Vin gris
- 2 Gris de gris
- 3 Blush wine
- 4 Schillerwein
- 5 Champagne rosé
- 6 Oranje wijnen (andere slides)

1 VIN GRIS

- Is geen grijze wijn
- ! **Is geen gereglementeerde** benaming
- Rosé gemaakt via **directe persing**, waarbij de rosé vrij licht van kleur blijft, omdat:
 - de persing **te snel** ging en hierdoor minder kleurstof kon onttrokken worden, of
 - in een **koel klimaat** gebeurde, zodat de vinificatie niet snel opstartte;
 - **zwakke roodkleurige** druiven (vb pinot noir) worden gebruikt
- Best gekende streek is **Toul** (Lorraine) van de gamay druif
- Gezien het succes van de naam vin gris, wordt hij op meerdere plaatsen aangemaakt
- Is een specialiteit geworden van **Marokko** (Gris de Boulaouane)

L'ALSACE ET LA MOSELLE





2 GRIS DE GRIS

- ! Is **geen gereglementeerde** benaming
- Indien men hoofdzakelijk “grijze” druiven gebruikt voor de rosé, zoals:
 - grenache gris
 - pinot gris

3 BLUSH WINE

- Californische rosé, die iets minder intens is dan “normale” rosé
- Gemaakt van diverse druivensoorten
- De meeste zijn:
 - zoet
 - vlak
- 20% van de wijnconsumptie in Californië

4 SCHILLERWEIN EN SCHILSER

- Schillerwein, rosé uit Würtenberg (D), op basis van rode en witte druiven
- Schilserwein, rosé uit West-Stiermarken (O), op basis van blauwe wildbacher druif

5 ROSÉ CHAMPAGNE

- Meer dan 80% van de rosé champagne wordt gemaakt door na het degorgeren
 - **lokale rode wijn bij de champagne** te gieten
 - een fles bevat ongeveer 12% rode wijn
- ! Is voorlopig de enige uitzondering in Europa, waar wit en rood mag gemixt worden tot rosé