

koken eten en proeven

SMAAK

mode interieur en design

WIJN



■ **Château Mentone 2014**, Cotes de Provence Wijnkring, biologisch, 12,5 procent alcohol, € 13,25.

De Provence is het thuisland van de rosé. Hier wilde men koele wijn drinken, terwijl het maken van frisse witte in het klimaat vroeger onmogelijk was. De oplossing: een soort babyrood; most die je liet vergisten als rode wijn, met de kleur- en smaakgevendende schillen erbij (puur druivensap is kleurloos), maar waarvan je de schillen al na een nacht verwijderde. In de Provence vind je maar zelden rosé de saigné (zie kolom rechts): het overgrote deel van de hele wijnproductie van de regio is rosé en om rood maakt men zich minder druk. Château Mentone in Saint-Antonin-du-Var gebruikt grenachedruiven en een beetje witte clairette ter wille van het aroma. Dat werkt; dit is een 'echte' wijn geworden met een fruitige, milde toon en een prettige bite.



■ **Grande Courtade 'L'Instant' 2014**, Pays d'Oc Biowijnclub.nl, biologisch, 12,5 procent, € 7,50.

De Languedoc mag dan Zuid-Frankrijk zijn, het is geen roséland zoals de Provence. Men maakte er vroeger rode en zoete, versterkte wijn en nog altijd zijn rosés er bijna schaars. In Frankrijk en daarbuiten is de populariteit daarvan echter sterk gegroeid, zodat producenten zich op de bol zijn gaan krabben. Deze L'Instant – wijn 'van het moment' – is van 's nachts, op het koelst van het etmaal geogoste cabernet sauvignon, pinot noir en merlot gemaakt, heel licht van kleur, geurt goed naar rood fruit en is aange-naam in de mond met een redelijke vulling.

De Provence
is het
thuisland
van de rosé

ZEVEN KEER ROSÉ

Vandaag geen wijnwedstrijdje, wel een bespreking van zeven rosés die momenteel voorhanden zijn.

tekst ONNO KLEYN
assistentie THOMAS OAK

Na een opvallende afwezigheid in de jaren tachtig en negentig is rosé helemaal terug, en het succes neemt alleen maar toe. Circa 10 procent van alle wijn, 2.400 miljoen liter, is rosé. Voor sommige wijnliefhebbers is het een moeilijk geval: moeten we het nou serieus nemen of niet? Geen wit, geen rood, geen vlees, geen vis. Zogenaamd overal bij passend en dus amorf en smoelloos? Blijftypes waarderen juist de zorgeloze aard (of de associaties daarmee), de fraaie tint en het gemak dat rosé, inderdaad, overal bij past. Voorts bestaan er heel dure rosés, wat te denken geeft. Zijn die alleen voor snobs of smaken ze werkelijk beter dan de flessen van 6 euro? Dit keer geen wedstrijdelement in het artikel, geen cijfers voor prijs/kwaliteit, maar een bespreking van een rijtje rosés die onaanvraagd bij ons binnenkwamen en die erg bevielen. Één ding valt op: alle rosés, hoe verschillend ook, hebben alcoholpercentages die tegenwoordig als bescheiden aan te merken zijn. Dat is fijn.



■ **Grand Veneur 2014**, Cotes du Rhône Colaris.nl, 13 procent, € 8,25.

Cultureel gezien is de zuidelijke Rhône streek onderdeel van de Provence, ook al komt dat niet tot uiting in de wijnnamen. In dit roedwijngebied kiest men als maakwijze voor rosé doorgaans voor het 'saignéprocès': van het vergistingsvat waarin rode wijn wordt gemaakt, waarin de schillen kleur en smaak afgeven, laat men na 6 tot 24 uur een deel most weglopen. Die heeft dan nog weinig kleur en vergist door als rosé, terwijl de achterblijvende most relatief meer schillen houdt en daardoor steviger wordt. Duidelijk win-win dus. De Grand Veneur biedt veel waar voor zijn geld, heeft een prettig bittertje in de smaak, lekker wat fruit maar niet die vermaledijde geur van snoep.