

Is er een fijnere zomerwijn dan rosé? Onno Kleyn meent van niet. De populaire bleke rosés zijn zelfs het beste van twee werelden.

tekst ONNO KLEYN assistentie THOMAS OAK

DE ROZE BRIL VAN DE ROSÉ

Zeg nou zelf, zonniger wijn dan rosé bestaat toch niet?

Zon en zomer vragen erom en als ze het weer eens laten afweten, is de rosé in je glas de roze bril waardoor je kunt kijken om het leven in een aangename licht te zien. Mondiaal gezien gaat het uitstekend met dit wijntype. In Frankrijk is het marktaandeel inmiddels 30 procent, bij ons 10 procent. De laatste jaren worden telkens meer bleke rosés verkocht. Steeds Provençaals, zou je kunnen zeggen, want in Zuid-oost-Frankrijk maakt men dat type al sinds, sinds, tja altijd. Niemand weet het precies, maar er werd in ieder geval al in de 6de eeuw voor Christus wijn gemaakt. Dat kan best bleke rosé zijn geweest.

Het fabricageproces is eenvoudig: pluk blauwe druiven, kneus ze en laat ze een paar uur dobberen in het vrijkomende sap. In die tijd lost er wat kleur en smaak uit de schillen op in de most. Scheid daarna most en schillen door de zaak te persen en laat de most vergisten. Door de schillen er maar kort bij te laten,

krijg je bleek-rosé wijn zonder de wrange tannines die rode wijn heeft, maar met net iets meer smaak dan wit. Toegankelijke, probleemloze wijn die bij veel gerechten en situaties past, van gegrilde mul en verliefdheid tot pasta-salade en midzomerdips. Bleek is de nieuwe trend, zei ik. Landen waar men tot nog toe vooral donkere, zuurstokroze rosés maakte, zoals Spanje, komen opeens op de proppen met wijn die de Fransen 'gris' noemen, zeer bleek en teer van kleur. Wij proefden een aantal bleke rosés en maakten een keuze.

Mondiaal gezien gaat het uitstekend met de rosé

Domaine de l'Amaurigue 2015, Côtes de Provence
Gall & Gall € 8,99

■ Bloost met de ware bleek-zalm-rosé kleur. Strak droog van smaak, slank en doortastend. Geen druppel syrah, dit is grenache met een vijfde cinsault erdoor. Fluistert in je binnenoor over perzik en grapefruit. Lonkt naar vis en mosselen met tomaat.

Henri Fabre Côtes de Provence 2014
Mitra, € 7,99

■ Een andere, meer traditionele rosé, minder fruitig maar meer kernachtig Provençaals, met vooral veel smakkende smaak. Fabre is een groot huis met diverse bezittingen; op domaine l'Aumérade, het hoofdkwartier, heb ik ooit met monsieur Henri staan babbelen in de schaduw van de in 1594 geplante platanen. Dit is Fabres meer generieke wijn. De helft grenachedruif, een kwart cinsault en een kwart syrah. Koud tegengif tegen een zonnesteek.

Well of Wine Grenache 2015, IGP Pays d'Oc
wellofwine.nl, € 8,95

■ Opnieuw een winnende huiswijn van het nieuwe samenwerkingsverband van wijnhandels Well of Wine. Komt uit de Languedoc, waar anders dan misschien gedacht allermindst een rosétraditie bestaat. Pure grenache zorgt hier voor een bijzonder complete wijn: uitgeknipt fruit, geen spoor van snoep (in de andere rosés vandaag ook niet, daar houden we niet van), maar oprechte slietjes framboos en zelfs rozen. Solide en toch heerlijk wuft.

Ramón Bilbao Rosado 2015, Rioja
Wijnkring, € 8,75

■ Zie je, ze kunnen het best, als ze maar willen, de Spanjaarden. Rosé uit Rioja van 100 procent garnacha – grenache in Frankrijk – en dat met de bleke teint van een juffer uit de Victoriaanse tijd. Zeer fruitig, zeer fris, geurt naar peer, pittig van karakter. Lijkt in niets op de donkere Rosado's die nog de norm zijn op de mesas van España. Bijna wit van smaak, helder en opwekkend.

Lavendette 2015, IGP Alpes de Haute Provence
HEMA, € 6,50

■ Vreemde naam. 'Lavendette' had nog naar de Provençaalse lavendel verwezen, dit lijkt meer te maken te hebben met vendetta. Zo smaakt hij gelukkig niet. Goed fruitig, flink besen, een randje drop achterin, dit is vrolijk, goed gemaakt spul. Het modern springerige aroma zal het resultaat zijn van techniek en het stevige [40 procent] aandeel syrah.