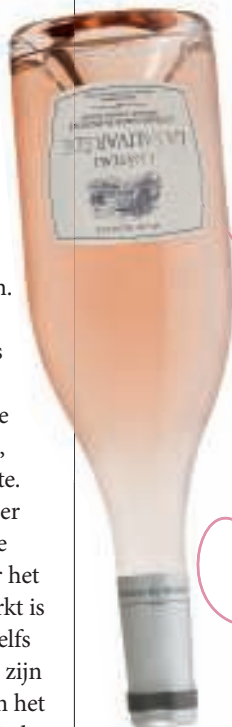


ROSÉ IS NET ALS IJSJES: de consumptie ervan danst mee met het weer. Zon en roze wijn gaan samen, in de tuin, op het terras, op de boot. De comeback van rosé begon een jaar of vijftien geleden langs de stranden. En omdat we verlangen naar de zomer beginnen we vaak al in de lente met het drinken van rosé. Zoals het eten van asperges een voorjaarsritueel is, zo markeert rosé het einde van het koude seizoen. Wij vroegen wijnverkopers, zowel supermarkten, ketens als zelfstandige handelaren, om ons één fles te sturen. Ze kozen dikwijls hun mooiste, beste, soms hun opvallendste. Geen wonder derhalve, dat er nogal wat dure wijnen bij de 37 inzendingen zaten. Maar het betekent ook dat er een markt is voor rosés van 15 euro, of zelfs 20 of meer. Blijkbaar is rosé zijn stigma als hupsakeewijn aan het ontstijgen. Dat werd bevestigd tijdens het proeven: er zaten fantastische wijnen bij. De smaak beweegt mee met de prijs en daarmee de doelgroep: voordeliger rosés geuren dikwijls naar snoep en zijn net niet helemaal droog, duurdere hebben meer kern en een langere afdrank. Voor deze ene keer noemen we niet alleen onze aanraders – we kiezen die met de beste verhouding prijs-kwaliteit – maar ook heel kort de rest.

De laatste jaren is bleke rosé het ideaal. Rozerode, zoals Spanje graag maakte, is schaars. Opvallend: de wijnen uit 2017 waren hun frisheid en aantrekkelijkheid al kwijt.



Door een bleekroze bril

wijn

Wijnkenner Onno Kleyn wilde de beste vijf rosés kiezen en daarvoor moest hij er zo'n veertig proeven. Maar waarom noemen we ze niet (een keer) allemaal?

Zoals het hoort

■ Afkomstig uit Brue-Auriac in het kloppende hart van de Provence, tussen Saint-Maximin en het Lac de Verdon, waar de cicaden zagen in de bomen. Gemaakt zoals het hoort van cinsault, grenache en syrah door monsieur en madame Damiani. Blozend bleek oranje, een hint van perendrups maar ook al wat diepte. Prettig droog.

Château La Sauvarède 2018, Coteaux Varois en Provence Jumbo, € 7,69

Uitstekend gelukt

■ Voorbeeldige rosé van een stoere club samenwerkende coöperaties in het hart van de Provence. Behalve rode druiven is er een beetje rolle gebruikt, hier de naam voor vermentino, de bij ons steeds hipper wordende witte druif van de mediterrane kusten. Men oogst 's nachts om de frisheid te bewaren: dat lukt uitstekend. Smaakt slank en harmonieus.

Estandon Héritage Côtes de Provence 2018

Bij wijnhandels, circa € 12



Proef deze!

■ En als je dan denkt dat je al het prachtigs wel hebt geproefd, komt deze 1701 langs: de ultieme Provençaalse rosé, maar dan wel uit de Languedoc. Delicaat bleek zalmkleurig, rijk geschakeerd, aristocratisch en understated, lang van afdrank. Rosé geen 'echte' wijn? Proef dit.

Domaine de Montrouze '1701' 2018, Côtes de Thongue Henri Bloem, € 19,95

Doe maar een magnum

■ Zo'n marketingsucces van Nederlander Erik Kurver dat menige wijnliefhebber vindt dat de wijn wel slecht móét zijn. Is hij niet. Lang en intens, precies fris genoeg, dromerig bessenfruit, poepchic. Parkeer ons maar met een magnum van het spul (die zijn er ook) onder een parasol-pijnboom en je hebt geen kind meer aan ons.

Aix 2018, Coteaux d'Aix-en-Provence

Bij wijnhandels, € 14,95



Blij bloemig

■ Op en top Duitse, vriendelijke rosé van de pinot noir-druif, die hier spätburgunder heet. Net niet helemaal droog en blij voorzien van bloemige en fruitige geurtjes, beetje rozen, beetje aardbei, beetje framboos, op een voorname manier.

Kranz Spätburgunder Rosé 2018, Pfalz Winterbergwijnen.nl, € 9,50



Italiaans roze

■ De wijnstreek aan de westkant van het Gardameer heeft een oude traditie als het om rosémaken gaat; ze noemen hem daar Chiaretto. Deze is gemaakt van groppello-, marzemino-, sangiovese- en barberadruiven en smaakt toch echt anders dan wat we van de Provence gewend zijn. Sappig, geurend naar granaatappel en stralend roze van tint, bittertje toe.

Rosamara 2018, Costaripa, Rivera del Garda Classico Bij wijnhandels, circa € 14

Verrukkelijk en levendig

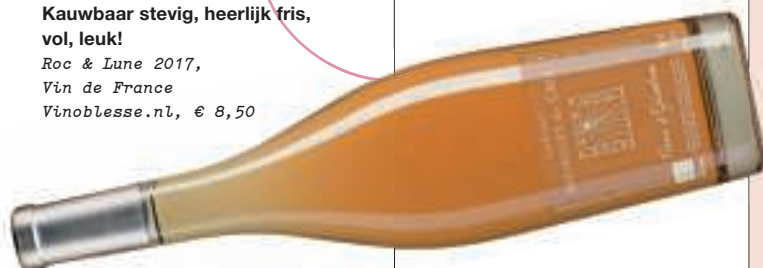
■ Pittige, intense wijn met de oranje tint die de ooit zo beroemde grenache-rosés van Tavel kenmerkt (en die we zelden nog zien in ons land). Dat dorp ligt ook niet ver van Château Morgues du Grès – 20 kilometer noordelijker. In deze wijn is echter tevens mourvèdre en syrah verwerkt. Verrukkelijk fris en levendig, geconcentreerd.

Fleur d'Eglantine 2018, Château Morgues du Grès, Costières de Nîmes Lesgenereux.nl, € 9,95

Nieuwe wijn van oude stokken

■ Opvallend andere, biodynamische rosé uit Saint-Saturnin. Daar maakt men wijnen onder de appellation d'origine contrôlée Languedoc, maar zo mag deze niet heten: te afwijkend. Gemakkt van zeer oude stokken carignan (uit 1890!) en een klein beetje syrah. Zo donker dat het bijna rood van pinot noir lijkt. Kauwbaar stevig, heerlijk fris, vol, leuk!

Roc & Lune 2017, Vin de France Vinoblesse.nl, € 8,50



En verder stonden op onze proeftafel:

- **Lavandette 2018, IGP Alpes de Haute Provence** – Bleekroze, bescheiden snoepjes, prettig, sap, fris fruit. *Hema € 6,50*
- **Réserve Naturelle Prestige 2017, IGP Méditerranée**, biologisch – Ruikt weinig, is zijn fraicheur kwijt. Tja, 2017. *Jumbo € 7,69*
- **Nucll 2018, Neleman, Valencia** – Licht roze, karnemelk, citrus en framboos, fris, smaakt als witte wijn. *Odin, Bijenkorf € 8,00*
- **Crouzet Les Sarettes 2018, Saint-Saturnin** – Bleek roze, citrus, vriendelijk, smaakt als witte wijn. *Dekamarkt, € 7,99*
- **Famille Maurel 2018, Pays d'Oc** – Zeer bleek oranje, fris bessenfruit, sappig, goed. *Sauter.nl, € 7,95*
- **Domaine de la Chapelle Saint-Victor 2018, Coteaux d'Aix-en-Provence**, biologisch – Volsappig, bleek oranje, kern, iets perendrupps, lekker. *DirokIII, € 7,99*
- **Dom la Colombe 2018, Coteaux Varois en Provence** – Ruikt deftig, hintje stalligheid, perzik, goed. *Vomar, € 7,99*
- **Valestrel 2018, Côtes de Provence** – Kruidig, pittig bessenfruit, bleek oranje, kern, prettig. *Plus, € 8,49*
- **Marqués de Cáceres 2018, Rioja** – Bleek frambozenroze, correct maar niet zo inspirerend. *Plus, Spar, € 8,99*
- **Mas Paillet 2018, Coteaux d'Enserune**, biologisch, intens, fruitig, vol en sappig, veel smaak, kruidig, uitstekend. Bijna in de selectie. *Blowjncub.nl, € 8,95*
- **Vignes des Deux Soleils 'Les Romains' 2018, Pays d'Oc** – Snoepige Bordeauxstijl, roze van kleur, framboos, tikkeltje commercieel. *Jean Arnaud, € 9,45*
- **Les Cérisiers 2018, Boutinot, Côtes du Rhône** – Bleek roze, kruidig, bessenfruit, vrij snel weg. *Marqt, € 9,95*
- **Kaiken Rosé Malbec 2018, Mendoza** – Amarenekers, grenadine, ons iets te gemakkelijk. *Bij wijnhandels, circa € 10*
- **Château Ollieux Romanis Cuvée Classique 2018, Corbières** – Vaag snoepig maar wel strak, vindt toch de verfijning, elegant. *debruinwijnkopers.nl € 9,95*
- **Domaine Houchart 2018, Sainte-Victoire Côtes de Provence** – Intens, maar droog en sappig, zindert na, uitstekend. *Bij wijnhandels, circa € 11,25*
- **Campuget '1753' 2018, Costières de Nîmes** – Zeer intens, kruidig, lekker knetterzuur, bijzonder, afwijkend. *Grapedistrict, € 11,99*
- **Minuty 2018, Côtes de Provence** – Prachtig bleek, uitstekend, strak, op en top Provence, goed. *Sligro, € 12,99*
- **Neleman Just Fucking Good Wine 2018, Valencia** – Droog en fris, tropisch, ananas, droog, fris, waarlijk niet slecht. *Neleman.nl en Bijenkorf, € 12,95*
- **Villa Aix 2018, Coteaux d'Aix-en-Provence** – Zeer bleek roze, chic, sappig, iets commercieel in de mond. *Jumbo, € 13,95*
- **Château Cavalier 2017, Côtes de Provence** – Erg veel kleur voor Provence, beetje tropisch fruit, maar gaat al richting oxidatie, te oud. *Wijnhandels, circa € 14*
- **Pratello Chiaretto Sant'Emiliano 2018, Rivera del Garda Classico** – Bijzonder fris en sappig, ananas, wel wat commercieel en gemakkelijk. *Wellofwinne.nl, € 14,95*
- **Nebbiolo Rosato Parüss 2017, Parusso, Monteforte d'Alba** – Rosé uit Piemonte van 100 procent nebbiolo, afwijkend, zure kers, tikje belegen. *Anfors-imperial.com, € 14,95*
- **8 Alie 2017 Ammiraglia, Frescobaldi, Toscana** – Compleet verrassend, ernstig houtgerijpt, geurt naar kokos en zo te merken beetje hout, hint van kokos, gestoofd rood fruit. *Wijnhandels, circa € 15,50*
- **Château Thuerry l'Exception 2017, Coteaux du Verdon** – Dampend naar het nieuwe eikenhout waarin hij rijpt – blind geproefd houden we hem voor een (goede!) vette chardonnay. *Josbeeres.nl, € 16,90*
- **Avondale Camissa 2018, Paarl, Zuid-Afrika** – Fraai geïlaagd, sappig, geconcentreerd, heeft wat geurige muscat aan boord. *Wijnhandels circa € 22*
- **L'Audacieuse 2017, Château de la Selve, Coteaux de l'Ardèche**, biologisch – Helaas al te oud en geoxideerd. *Artisanwines.nl, € 18,75*
- **Picaro del Aguila 2016, Ribera del Duero** – In nieuw eikenhout gerijpte rosé, dampt naar kokos en eucalyptus, bijna likeur, voor de liefhebber. *Okhuysen.nl, € 24,90*

Nog drie rosés hadden kurk of waren anderszins fout. Die willen we niet eens noemen.