

Test Wijn

Nr 3 Juni 2001



Van links naar rechts: een lichtgekleurde vin gris, een diepgekleurde Australische rosé en een claret die al naar rood neigt

ROSÉ: ZOMERWIJN BIJ UITSTEK[©]

Rosé wijnen zijn zelden of nooit grootse wijnen, maar toch zijn ze niet weg te denken van zonovergoten terrasjes en barbecues. Onze test helpt u om er de beste zomerwijntjes uit te pikken.

ROSE PROEVEN, BEOORDELEN EN SERVEREN

Kleur en helderheid: rosé wijn moet steeds een heldere kleur hebben, met schakeringen die variëren van licht grijsroze, alle schakeringen van roze tot nuances van oranje, lichtrood en uien-schil bij wijnen die reeds op de terugweg zijn.

Neus: de aroma's van rosé wijn zijn eerder eenvoudig, primair (afkomstig van het fruit) en secundair (ontstaan tijdens de vergistingsfase):

- bloemenaroma's: ondermeer viooltje, oranjebloesem, roos, heide,...
- fruitige aroma's: inheemse vruchten als kers, framboos, bessen, appel en peer, maar ook citrusvruchten en zelfs exotische vruchten zoals banaan, ananas of vijg.
- vegetale en kruidige aroma's (tenzij bij syrah) komen minder voor.

Smaak: een rosé wijn wordt gewaardeerd omwille van zijn fruitigheid en levendige frisheid. Zuur en zoet moeten dus goed in evenwicht zijn. Mist hij zuur of domineert het zoet, dan zal de smaak zwaar en flets zijn en zal de alcohol al snel gaan domineren. Overmatig zuur veroorzaakt een wrange smaak.

Naarmate de wijn meer tannine bevat, wat meestal ook betekent dat hij een diepere kleur heeft, krijgt hij ook een complexere structuur (b.v. claret).

Serveertemperatuur: rond 10°C. Als hij te koud geserveerd wordt, gaan de fruitigheid en het aroma gedeeltelijk of helemaal verloren.

Traditionele rosé

Rosé is geen mengsel van witte en rode wijn en mag ook niet op die manier bereid worden. De enige uitzondering is rosé champagne waarbij de bleke belletjeswijn mag bijgekleurd worden met een lokale rode wijn.

Traditionele rosé wordt gemaakt van blauwe druiven. Blauwe druiven bevatten bleek sap, het zijn alleen de schillen die een rode kleurstof bevatten. Om die kleurstof vrij te maken, worden de druiven gekneusd voor de gisting op gang gebracht wordt. Door het contact met de gekneusde schillen krijgt het sap geleidelijk een roze kleur.

Editoriaal

■ HEBT U OOK, BESTE WIJNLIEFHEBBER, DE ONWEERSTAANBARE DRANG OM BIJ DE EERSTE ZONNESTRALEN UW WINKELWAGENTJE VOL TE LADEN MET ROSÉ WIJNEN? HET ZIJN NOCHTANS WIJNEN DIE ZELDEN PRESTIGE UITSTRALEN.

■ ALS MEN U VRAAGT OM VOOR DE VUIST EEN BEROEMDE ROSÉ TE CITEREN, ZAL DIT WELLIJK NIET METEEN LUKKEN, TERWIJL U MOEITELOOS 3 BEROEMDE WITTE OF RODE WIJNEN UIT UW MOUW SCHUDDT. ROSÉ IS NIET METEEN EEN WIJN DIE MEN KOESTERT OF BEWAART; HIJ STAAT VOOR FRISHEID, FRUITIGHEID EN VOORAL SNELLE CONSUMPTIE. HET IS EEN WIJN VAN VANDAAG: KOPEN EN DRINKEN IS DE BOODSCHAP. TOCH LOONT EEN TEST, WANT PRIJS EN KWALITEIT GAAN OOK HIER NIET ALTIJD SAMEN, MAAR DAT WIST U ALS ATTENTE LEZER EN WIJNLIEFHEBBER AL LANGER.

■ IN ONZE VOLGENDE UITGAVEN:

WEGWIJS IN WIJN 2002:

DOSSIER SPAANSE WIJNEN

(OKTOBER 2001)

TEST WIJN 4: CHÂTEAUNEUF-DU-

PAPE (DECEMBER 2001)



TEST WIJN is een uitgave van Test-Aankoop, Hollandstraat 13, 1060 Brussel, 02/542 32 11; www.test-aankoop.be; Verantwoordelijke uitgever: A. De Wasch Nr3 - Juni 2001 - gratis uitgave voor de abonnees van **WEGWIJS IN WIJN**

Naargelang van het druivenras en de gewenste kleurintensiteit, laat men de schillen van een 2-tal tot een 12-tal uren in contact met het sap. Als de gewenste tint is bereikt, wordt het gistende sap van de schillen gescheiden door persing en/of natuurlijke afloop en de vinificatie verloopt dan verder zoals bij witte wijn, met temperatuurcontrole voor een betere extractie van de aroma's.

Rosé wordt ook bereid als een bijproduct van rode wijn, door de zogenaamde saignée-methode. Om rode wijn meer concentratie te bezorgen, tapt men bij het begin van de vergisting sap af (dat intussen een roze kleur heeft gekregen). Op die manier krijgt men in de rode wijn meer materie (schillen en pulp) in verhouding tot de hoeveelheid sap die overblijft.

Buitenbeentjes

Twee buitenbeentjes zijn de vin gris en de claret: zij vormen de uitersten op de roséschaal, zowel wat de kleur, de bereiding als de smaak betreft.

De "vin gris" is een zeer bleke rosé wijn die bereid wordt uit blauwe druiven (cinsaut en grenache gris) die ongekneusd geperst worden en waarvan het sap vergist wordt zonder schilcontact zodat kleuring beperkt blijft.

De "claret" is een donkere, droge rosé wijn die voornamelijk in de streek van Bordeaux bereid wordt. Bij de bereiding blijven de schillen zo'n 24 uur in contact met het sap voor ze verwijderd worden. Zo krijgt de wijn wat tanninestructuur en een diepere kleur. Ook in Spanje wordt een vergelijkbare wijn bereid. Soms treft men nog de term "clarete" aan op het etiket hoewel dit niet langer een erkende benaming is.

Productiezones

Rosé wijn wordt in heel de wereld geproduceerd, vaak als bijproduct van rode wijn. Toch zijn, voornamelijk in Frankrijk, enkele streken gespecialiseerd in rosé wijn: de Zuidelijke Rhône met Tavel als zwaartepunt, de Provence en de Loire met zijn cabernet en rosé d'Anjou. Ook de nieuwe wereld met Chili, Argentinië en Australië laat zich niet onbetuigd. Het grootste succesverhaal in de wereld van de rosé wijn is ongetwijfeld de Portugese MATEUS ROSÉ, een lichtzoete en licht sprankelende rosé die de wereld veroverd heeft. Toch lijkt het meer een succes van marketing dan van kwaliteit: zie "Onze test".

Onze test

Op basis van een marktonderzoek selecteerden we niet minder dan 70 rosé wijnen met prijzen die uiteenlopen van 75 tot 250 fr. Na een eerste degustatie werden slechts 32 wijnen weerhouden voor verdere deelname.

Gewoontegetrouw werden de overblijvers zowel aan een labanalyse als aan een tweede smaakproef onderworpen. De weergave van de resultaten vindt u in een individuele testfiche die per wijn werd opgesteld. (zie p 3 tot 8).

De algemene quotering van de analyses houdt rekening met de vluchtige en de totale zuurheid, vrij en totaal sulfietgehalte en de aanwezigheid van sorbinezuur. Omwille van het belang voor de gezondheid worden de quoteringen van vrije en totale sulfiet uitdrukkelijk vermeld.

De wijnen worden gerangschikt in dalende kwaliteitsorde en bij gelijke kwaliteit in stijgende prijsorde.

Twee opvallende vaststellingen:

- **analyse:** hoewel de sulfietgehalten doorgaans onder de "uiterst lakse" wettelijke norm blijven, liggen ze in de meeste gevallen stukken hoger dan de gemiddelde waarden bij rode en witte wijnen. Dat rosé sneller hoofdpijn bezorgt, is dus geen fabeltje.

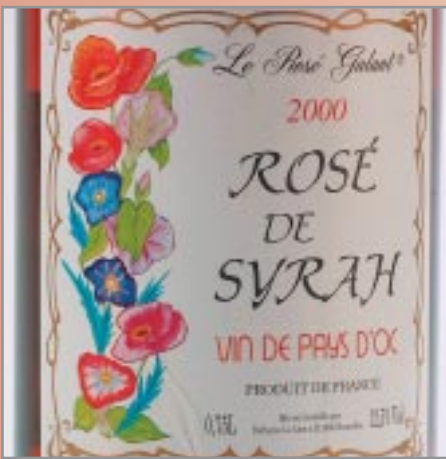
Twee wijnen worden om die reden uitgesloten: ROSIAS (Aldi, 75 fr.) en MATEUS ROSÉ (bijna overal verkrijgbaar, van 129 tot 169 fr.), die bovendien als enige wijn het overbodige bewaarmiddel sorbinezuur bevat. Ook het alcoholgehalte ligt soms aan de hoge kant (13%vol is geen uitzondering en de Chileense SANTA RITA haalt zelfs 14%vol).

- **degustatie:** 7 wijnen krijgen een goede quotering mee. 19 wijnen scoorden redelijk en alleen de twee duurste van de redelijke wijnen werden niet opgenomen in de fiches: MARQUÉS DE CÁCERES RIOJA 2000 (Carrefour Belgium/GB, 199 fr.) en TAVEL DOMAINE MALAVEN (Colruyt, 219 fr.).

Enkele wijnen faalden jammerlijk in de smaakproef: CHÂTEAU PIQUE-SÈGUE BERGERAC 1999 (Carrefour Belgium/GB, 175 fr.), CHÂTEAU TOUR PLANTEY BORDEAUX ROSÉ 1999 (Lidl, 139 fr.), DOMAINE DE L'ESTAN CÔTES DE PROVENCE 2000 (Lidl, 109 fr.), VIN DE PAYS DU VAUCLUSE 2000 (Delhaize, 99 fr.).

Quotering

+	▶	zeer goed
+	▶	goed
□	▶	redelijk
-	▶	matig
⊖	▶	slecht

**ROSÉ DE SYRAH****2000 ROSÉ**

Invoerder/verdelers: Delhaize,
Osseghemstraat 53, 1080 Brussel; tel. 02/412 21 11
Prijs per fles: 109 fr. (2,70 €)

• **ANALYSE**

		+
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	12,5	12,3
Suikergehalte (g/l)	2,0	droog
Vrije SO ₂ (mg/l)	21	+
Totale SO ₂ (mg/l)	124	□

• **SMAAKPROEF**

heldere, dieproze kleur; zuivere neus met aroma's van bloemen en vruchten; evenwichtige smaak met een mooie zoet-zuurbalans en een behoorlijke afdrank; vlotte drinkwijn

• **EINDBEOORDELING**

Optimale consumptieperiode (van - tot -) 2001 - 2002

SYRAH VINO ROSADO MENDOZA**2000 ROSÉ**

Invoerder/verdelers: Delhaize,
Osseghemstraat 53, 1080 Brussel; tel. 02/412 21 11
Prijs per fles: 129 fr. (3,20 €)

• **ANALYSE**

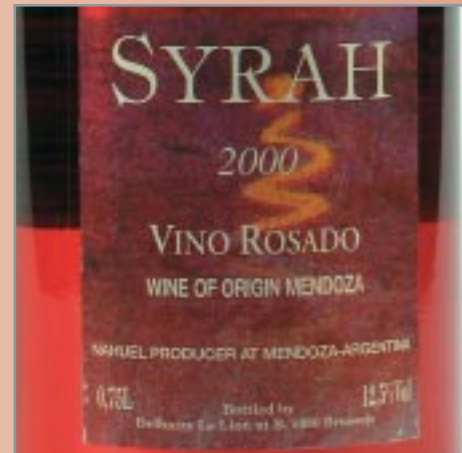
		+ / □
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	12,5	12,6
Suikergehalte (g/l)	3,4	droog
Vrije SO ₂ (mg/l)	23	+
Totale SO ₂ (mg/l)	129	□

• **SMAAKPROEF**

heldere, dieproze kleur; eerder discrete maar zuivere neus met rode vruchtenaroma's; evenwichtige, karaktervolle smaak met een behoorlijk lange afdrank

• **EINDBEOORDELING**

Optimale consumptieperiode (van - tot -) 2001 - 2002

**M GRENACHE - SYRAH VdP d'OC****2000 ROSÉ**

Invoerder/verdelers: Makro,
Bisschoppenhoflaan 643-645, 2100 Deurne, tel. 03/360 06 11
Prijs per fles: 139 fr. (3,45 €)

• **ANALYSE**

		+
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	12,5	12,6
Suikergehalte (g/l)	2,6	droog
Vrije SO ₂ (mg/l)	26	+
Totale SO ₂ (mg/l)	113	+

• **SMAAKPROEF**

heldere, dieproze kleur; zuivere, goed ontwikkelde neus met vruchten- en bloemenaroma's; evenwichtige, soepele, levendige smaak met een lange, zuivere afdrank; vlotte drinkwijn

• **EINDBEOORDELING**

Optimale consumptieperiode (van - tot -) 2001 - 2002

SYRAH ROSÉ JEAN BALMONT VdP d'OC**2000 ROSÉ**

Invoerder/verdelers: Colruyt,
Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; tel. 02/360 10 40
Prijs per fles: 144 fr. (3,57 €)

• **ANALYSE**

		+ / □
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	12	12,9
Suikergehalte (g/l)	2,6	droog
Vrije SO ₂ (mg/l)	32	□
Totale SO ₂ (mg/l)	110	+

• **SMAAKPROEF**

heldere, lichtroze kleur; goed ontwikkelde, zuivere neus met aroma's van rode vruchten; evenwichtige smaak die goed gedragen wordt door frisse zuren; mooie finale

• **EINDBEOORDELING**

Optimale consumptieperiode (van - tot -) 2001 - 2002



**LES MOIRETS CÔTES DU RHÔNE****2000 ROSÉ**

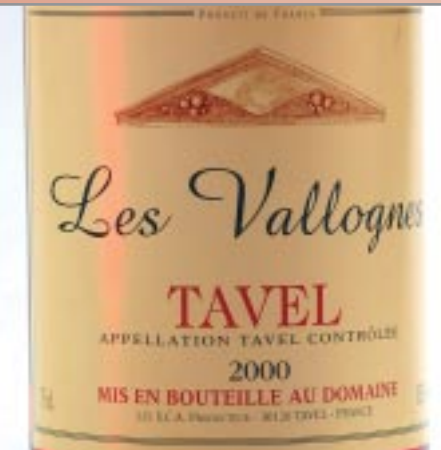
Invoerder/verdelers: Intermarché,
rue Y. de Namur 45, 5000 Namur, tel. 081/25 34 00
Prijs per fles: 149 fr. (3,69 €)

• ANALYSE		⊕ / +
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13	13,5
Suikergehalte (g/l)	0,5	droog
Vrije SO ₂ (mg/l)	13	⊕
Totale SO ₂ (mg/l)	111	+
• SMAAKPROEF		+
heldere, dieproze kleur; zuivere maar eerder discrete neus; verfijnde smaak met frisse zuren; zuivere, harmonische afdrank met een mooie lengte		
• EINDBEOORDELING		+
Optimale consumptieperiode (van - tot -)		2001 - 2002

KANGAROO RIDGE CABERNET ROSÉ COWRA ESTATE**2000 ROSÉ**

Invoerder/verdelers: Delhaize,
Osseghemstraat 53, 1080 Brussel; tel. 02/412 21 11
Prijs per fles: 169 fr. (4,19 €)

• ANALYSE		⊕ / +
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13	12,6
Suikergehalte (g/l)	4,5	droog/halfdroog
Vrije SO ₂ (mg/l)	24	+
Totale SO ₂ (mg/l)	93	⊕
• SMAAKPROEF		+
heldere, dieproze kleur; zuivere, goed ontwikkelde neus met aroma's van rode vruchten, evenwichtige smaak die goed gedragen wordt door frisse zuren; mooie, evenwichtige afdrank		
• EINDBEOORDELING		+
Optimale consumptieperiode (van - tot -)		2001 - 2002

**TAVEL "LES VALLOGNES"****2000 ROSÉ**

Invoerder/verdelers: Delhaize,
Osseghemstraat 53, 1080 Brussel; tel. 02/412 21 11
Prijs per fles: 249 fr. (6,17 €)

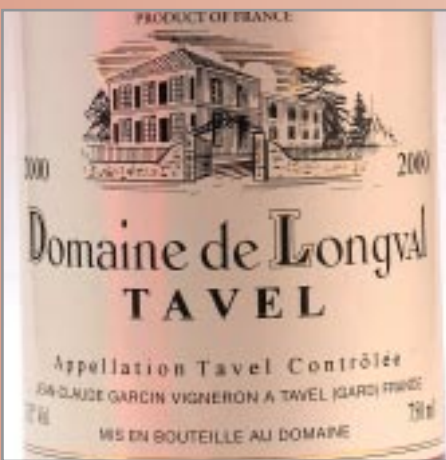
• ANALYSE		+
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13,5	13,8
Suikergehalte (g/l)	0,7	droog
Vrije SO ₂ (mg/l)	28	+
Totale SO ₂ (mg/l)	107	+
• SMAAKPROEF		+
heldere dieproze kleur; eerder gesloten dropneus met rode vruchtenaroma's; frisfruitige smaak met karakter en een mooie lengte		
• EINDBEOORDELING		+
Optimale consumptieperiode (van - tot -)		2001 - 2002

CÔTES DE PROVENCE**2000 ROSÉ**

Invoerder/verdelers: Aldi,
Keerstraat 4, 9420 Erpe-Mere, tel. 053/82 72 86
Prijs per fles: 85 fr. (2,11 €)

• ANALYSE		⊕
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	12,5	12,5
Suikergehalte (g/l)	0,7	droog
Vrije SO ₂ (mg/l)	20	⊕
Totale SO ₂ (mg/l)	94	⊕
• SMAAKPROEF		□
heldere, lichttroze kleur; goed ontwikkelde neus; frisfruitige smaak en evenwichtige afdrank		
• EINDBEOORDELING		□
Optimale consumptieperiode (van - tot -)		2001 - 2002



**TAVEL DOMAINE DE LONGVAL****2000 ROSÉ**

Invoerder/verdelers: Carrefour Belgium (GB),
Olympiadeaan 20, 1140 Brussel; tel. 02/729 21 11
Prijs per fles: 239 fr. (5,92 €)

• ANALYSE		⊕ / +	
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13,5	13,7	
Suikergehalte (g/l)	11,0	halfdroog	
Vrije SO ₂ (mg/l)	22	+	
Totale SO ₂ (mg/l)	85	⊕	

• **SMAAKPROEF**

heldere, dieproze kleur; eerder discrete maar zuivere neus met vruchtenaroma's; evenwichtige maar niet al te intense smaak en eerder korte afdronk

• **EINDBEOORDELING**

Optimale consumptieperiode (van - tot -)

2001 - 2002

CHÂTEAU DE BELLE-COSTE COSTIÈRES DE NÎMES 2000 ROSÉ

Invoerder/verdelers: Colruyt,
Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; tel. 02/360 10 40
Prijs per fles: 112 fr. (2,78 €)

• ANALYSE		+	
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	12,5	12,3	
Suikergehalte (g/l)	1,3	droog	
Vrije SO ₂ (mg/l)	26	+	
Totale SO ₂ (mg/l)	106	+	

• **SMAAKPROEF**

heldere, zalmroze kleur; goed ontwikkelde citrusneus; evenwichtige smaak die goed onderbouwd is met frisse zuren; vlotte drinkwijn

• **EINDBEOORDELING**

Optimale consumptieperiode (van - tot -)

2001 - 2002

**ROSÉ SOUTH AFRICAN WINE COASTAL REGION****2000 ROSÉ**

Invoerder/verdelers: Delhaize,
Osseghemstraat 53, 1080 Brussel; tel. 02/412 21 11
Prijs per fles: 114 fr. (2,83 €)

• ANALYSE		+ / □	
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	12	11,8	
Suikergehalte (g/l)	0,5	droog	
Vrije SO ₂ (mg/l)	32	□	
Totale SO ₂ (mg/l)	111	+	

• **SMAAKPROEF**

heldere oranje-roze kleur; eerder discrete maar zuivere neus met bloemenaroma's; levendige maar nogal korte smaak

• **EINDBEOORDELING**

Optimale consumptieperiode (van - tot -)

2001 - 2002

GRIS DE GRIS BISSON VdP d'OC**2000 ROSÉ**

Invoerder/verdelers: Colruyt,
Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; tel. 02/360 10 40
Prijs per fles: 125 fr. (3,10 €)

• ANALYSE		⊕	
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	12,5	12,7	
Suikergehalte (g/l)	2,3	droog	
Vrije SO ₂ (mg/l)	14	⊕	
Totale SO ₂ (mg/l)	65	⊕	

• **SMAAKPROEF**

heldere lichtroze kleur; aangename neus met rode vruchtenaroma's; levendige smaak en evenwichtige afdronk

• **EINDBEOORDELING**

Optimale consumptieperiode (van - tot -)

2001 - 2002



**CHÂTEAU BAUDARE FRONTON****1999 ROSÉ**

Invoerder/verdelers: Cora,
rue de la Glacière 122, 6180 Courcelles; tel. 071/46 89 17
Prijs per fles: 151 fr. (3,74 €)

• **ANALYSE**

Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	12	+
Suikergehalte (g/l)	1,0	droog
Vrije SO ₂ (mg/l)	30	+
Totale SO ₂ (mg/l)	107	+

• **SMAAKPROEF**

heldere, lichtroze kleur; middelmatige neus met bescheiden vruchtenaroma's, evenwichtige smaak maar zonder veel karakter; correcte drinkwijn

• **EINDBEOORDELING**

Optimale consumptieperiode (van - tot -) 2001 - 2002

CHUSCLAN CÔTES DU RHÔNE-VILLAGES**2000 ROSÉ**

Invoerder/verdelers: Cora,
rue de la Glacière 122, 6180 Courcelles; tel. 071/46 89 17
Prijs per fles: 157 fr. (3,89 €)

• **ANALYSE**

Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13,5	12,9
Suikergehalte (g/l)	0,4	droog
Vrije SO ₂ (mg/l)	23	+
Totale SO ₂ (mg/l)	81	+

• **SMAAKPROEF**

heldere, dieproze kleur; eerder discrete maar correcte neus met aroma's van rode vruchten; evenwichtige smaak zonder veel karakter; soepele drinkwijn

• **EINDBEOORDELING**

Optimale consumptieperiode (van - tot -) 2001 - 2002

**BORDEAUX ROSÉ ETALON****1999 ROSÉ**

Invoerder/verdelers: Champion Mestdagh,
rue du Colombier 9, 6041 Gosselies; tel. 071/25 72 11
Prijs per fles: 169 fr. (4,19 €)

• **ANALYSE**

Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	12	12,0
Suikergehalte (g/l)	1,4	droog
Vrije SO ₂ (mg/l)	20	+
Totale SO ₂ (mg/l)	95	+

• **SMAAKPROEF**

heldere lichtroze kleur; eerder discrete maar zuivere neus met vruchtenaroma's; evenwichtige smaak maar zonder veel karakter; correcte wijn zonder meer

• **EINDBEOORDELING**

Optimale consumptieperiode (van - tot -) 2001 - 2002

CHÂTEAU DE L'ILLE CORBIÈRES**1999 ROSÉ**

Invoerder/verdelers: Makro,
Bisschoppenhoflaan 643-645, 2100 Deurne; tel. 03/360 06 11
Prijs per fles: 179 fr. (4,44 €)

• **ANALYSE**

Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	12	12,9
Suikergehalte (g/l)	1,4	droog
Vrije SO ₂ (mg/l)	12	+
Totale SO ₂ (mg/l)	53	+

• **SMAAKPROEF**

heldere, lichtroze kleur; eerder discrete neus met een lichtvegetale toets; evenwichtige smaak met frisse zuren; vlotte drinkwijn

• **EINDBEOORDELING**

Optimale consumptieperiode (van - tot -) 2001 - 2002



