



ZORGELOOS GENIETEN VAN DUURZAME VALTÈNESI ROSÉWIJNEN



# Rosé, veel meer dan een kleur

Rosé staat voor een levensstijl. Voor dynamiek, gezelligheid en zorgeloos genieten. Rosé is als een kristal: breekbaar, delicaat en kostbaar. Rosé is de derde wijn, niet alleen een combinatie van wit en rood. Kies voor een Valtènesi rosé met een BOB-label, veelal biologisch of biodynamisch, duurzaam en met respect voor het milieu en laat gasten genieten van 'La Dolce Vita' in het glas.

tekst: Sanja van de Rhoer foto's: Eleonora Micheletti

GEEN 18, GEEN ALCOHOL



## BOB-LABEL

Het BOB-label (beschermde oorsprongsbenaming) garandeert de kwaliteit en herkomst van de roséwijnen uit de Europese wijnstreek Valtènesi (Italië) en de Provence (Frankrijk).



## TEMPERATUUR EN GLAS

Serveer rosé niet te koud! Een temperatuur van 12 tot 14 graden is uitstekend. Schenk rosé in een groot tulpvormig glas zodat de aroma's tot hun recht komen.

DRINKWIJZER.INFO

**V**altènesi (Vallei van de Atheners, die deze regio ontdekten) aan de westkant van het Gardameer is de rosé-streek van Italië. Het was senator Pompeo Molmenti die in 1896 in Moniga Del Garda ontdekte dat de bodem, het klimaat en de ligging hier bij uitstek geschikt was voor het maken van rosé. De bodem is een mix van kiel en rotsen met veel stenen (morenen overgebleven uit het glaciële tijdperk). Het mediterrane klimaat zorgt voor warmte, maar het is niet te heet en kent milde winters. De westelijke ligging aan het Gardameer geeft dat de wijngaarden worden beschermd door de Alpen met alleen in de morgen zon zodat de druiven niet verbranden en er is bijna altijd een zacht briesje. De koele nachten maken dat de wijnstokken hier uitstekend gedijen en

## 'De jonge Valtènesi roséwijnen verbazen door de frisheid'

geven de wijnen structuur en elegantie. Jaarlijks wordt in het eerste weekend van juni in de gemeente Moniga del Garda drie dagen lang feest gevierd ter ere van het ontstaan van de rosé.

### Welke druiven?

Groppello: Valtènesi BOB rosé moet minimaal 30% groppello bevatten, een autochtoon druivenras. De groppello heeft een dunne schil en geeft weinig kleur af. Deze druif geeft het fruit in de wijn. Aroma's van rozenbottel, aardbei,



## OUDE ROSÉ

Veel horecaondernemers zijn gewend rosé jong te schenken, vooral als terraswijn. Kies ook een keer voor een oudere Valtènesi rosé of kies een rosé die goed bewaard kan worden. Deze wijnen zijn rijker van smaak en passen perfect bij een meer uitgesproken hoofdgerecht.



## FOODPAIRING

Drink een Valtènesi rosé vanaf het voorgerecht, hoofdgerecht tot aan het dessert. In de roséwijnen van Valtènesi proef je het licht, het ziltige, het mineralige, het pepertje en het knisperige van de morenenbodem. Het is een 'wijn met shine', een wijn die je gerecht verrijkt. Rosé is een wijn met vele gezichten die het hele jaar door op elk moment van de dag gedronken kan worden!

**VOORGERECHTEN:** Denk aan voorgerechten zoals carpaccio van St Jacobsschelpen, tonijn-tartaar, ceviche, vitello tonnato, Parma ham met meloen, klassieke caprese, tomaat met burrata.

**HOOFDGERECHTEN:** Gerechten zoals sushi, mosselen, garnalen, zoetwatervis, forel, zalm, Thaise curry met basmatirijst, Libanese gerechten, kipgerechten, kalf- en varkensvlees, maaltijdsalades, (vegetarische) groentegerechten met aubergine (melanzane alla parmigiana), courgette, gevuld uit de oven, pizza's van een eenvoudige Margherita tot een pizza met ansjovis en kappertjes of met burrata en citroen.

**DESSERTS:** met rood fruit, harde kazen (Bagos kaas uit Bardolino), maar ook een mooie Nederlandse harde koe-schapen- of geltenkaas. Blauw geaderde kazen, zoals gorgonzola of roquefort.

framboos, sinaasappel, mandarijn en grapefruit. Ook proef je acaciahoning en kaneel. En het kenmerkende zilte, pepertje en mineralige in de rosé. Marzemino: geeft een licht bittertje, veel frisheid en aroma's van blauwe bessen en zwarte bessen. De marzemino druif zorgt voor een intense kleur. Barbera: De druif heeft een dunne schil en geeft hierdoor weinig kleur en tannines af. Veel fruitige aroma's van wilde kersen, zwarte bessen en vanille. De barbera druif geeft het mooie zuurtje aan de wijn. Sangiovese: Deze bekende Italiaanse druif geeft de frisheid in de wijn. Als je viooltjes ruikt, weet je dat er sangiovese in de blend zit. Ook aroma's van kersen, rode bessen, bramen en bosbessen. Deze druif geeft de body aan de rosé.

### Handmatige oogst

De meeste wijnmakers gebruiken 50-

100% groppello voor een BOB rosé. De oogst start pas als de druiven echt rijp zijn. Over het algemeen is de oogst in Valtènesi handmatig, waardoor de druiven direct al een eerste selectie ondergaan. Alle vier (soms vijf) druivenrassen worden apart geoogst op verschillende tijdstippen, gesorteerd en ontleed. De druiven worden voorzichtig koud geperst, zo nodig worden de druiven eerst gekoeld. De kleur wordt bepaald door de tijd van maceratie, dit kan uiteenlopen van enkele uren tot een hele nacht. Vervolgens wordt elke druif apart gevinificeerd. De rijping gebeurt voornamelijk in roestvrij stalen tanks, maar ook - tijdelijke - lageriek of in betonnen 'eggs'. Pas daarna wordt de rosé geblend.

### Zoet of minder zoet?

Hoe korter de maceratie, hoe helderder van kleur de rosé. Dit zegt niets over de

smaak. Veel mensen denken dat een bleke zalmrosé niet minder zoet is dan een aardbeienrosé. Dit is zeker niet het geval. De jonge Valtènesi roséwijnen verbazen door de frisheid en nemen je mee naar het 'dolce vita' van het Gardameer. Met een paar jaar rijping omhullen ze je en vertellen ze het verhaal van de terroir. Een fantastische tweedeling die sappigheid als rode draad heeft.

Gefinancierd door de Europese Unie. De hier geuite ideeën en meningen komen echter uitsluitend voor rekening van de auteur(s) en geven niet noodzakelijkerwijs de ideeën of meningen van de Europese Unie of het Europees Uitvoerend Agentschap onderzoek (REA) weer. Noch de Europese Unie, noch de steunverlenende autoriteit kan ervoor aansprakelijk worden gesteld.

