



**OFWEL; EEN VERSLAG VAN DE ROSEPROEVERIJ 6 JUNI 2008**

### **Rosé aan de Dam**

*De dagen worden langer, het weer is aangenaam en zwoel.  
Graag presenteren wij u onze nieuwe rosé wijnen.*

Met een dergelijke omschrijving zoals bovenstaand trekt je doorgaans alleen mensen uit Dauwendaele. Gelukkig prikten onze criticasters hier doorheen en hebben ze opnieuw allerlei wijnen afkomstig van Van Leerzem voor ons kunnen beoordelen. En niet onbelangrijk, met de zomer in de startblokken, betrof het dit keer alleen rosé wijnen. Het homoachtige is er nu wel af van dit drankje en je kan het ook als man zonder schaamte gewoon op het terras bestellen. Rosé is tegenwoordig al bijna bij moslims ingeburgerd en inmiddels ingehaald door Prosecco als zijnde trendy drankje, maar er bestaat naast terrasrosé ook nog kwalitatief verantwoorde, en onderstaand zou een uitstekend gids moeten zijn om zonder zure muil de zomer door te komen.

De locatie was wederom niet in de winkel van Van Leerzem en bovendien weer sterk gekozen. Het Hotel aan de Dam staat goed bekend in Middelburg en omstreken en draagt zeker bij aan een enigszins decadente sfeer. Dit keer werden de hapjes verzorgd door cateraar Rode Rozen en Toritlla's, al worden ze zelf liever geen cateraar genoemd, maar creatieve culinaire "aankleders". Staat toch altijd weer leuk op je visitekaartje.

Zoals altijd werden onze kenners hartelijk ontvangen door de alleraardigste eigenaar van Van Leerzem. Oom Jo vergeten ze nooit, maar na een stroef begin wordt ook deze kerel in de harten gesloten. Zeker nadat er een Antoine Stoffel, een befaamde wijnboer, voorzichtig in de handen geschoven werd. Op de proeflijst werd duidelijk dat dit nummer

één van de in totaal veertien rosé's betrof, geserveerd met een mooie amuse om de smaakpapillen op te starten.

### **1. Antoine Stoffel Crémant D'Alsace**

**€ 14,99**

*Méthode Traditionelle, Eguisheim Frankrijk*

Heerlijk fris droge crémant. De kleur is zalmroze, een delicate mousse verwent de mond, met op de achtergrond subtiel verweven fruit. Een prima glas om op te toosten op de zomer!

Dat de beoordelaars ook nog even moesten wennen bleek uit het commentaar dat deze - normaal gesproken - goed aangeschreven crémant kreeg; "teveel zoetheid", "niks delicate mousse, overmaat" en het veelzeggende "zuipen in de zon". Hoeveel moeite er ook word gedaan, mousserende wijnen kunnen over het algemeen onze kenners nog niet overtuigen.

Omdat deze proeverij op vrijdagavond werd gehouden, was het aanzienlijk drukker dan bij de eerder bezochte voorjaarsproeverij, die op zaterdagmiddag plaatsvond. Daardoor was het dringen bij de tafel waar de roseetjes waren uitgesteld. Ja, de "balzaal" van Hotel aan de Dam viel qua grootte toch ook wel wat tegen. Gelukkig werd dorst lijden voorkomen door een medewerker van Van Leerzem met een scherpe blik, die meteen met nummer 2 kwam aanzetten.

### **2. 2007 Le Causse Rosé**

**€ 4,99**

*Vin de Pays de L'Hérault*

Mooie heldere rosé kleur. De neus is rijk aan frisse fruitige tonen van rode bessen en meikersen. De mond geniet van rond en zacht sappig fruit met een fraaie fristoon. De afdronk is zuiver en lang met veel charme.



Deze werd aanzienlijk beter ontvangen. In de eerste instantie werd zelfs gedacht dat er een tental was vergeten bij de prijs; echter navraag leerde dat deze wijn écht zo goedkoop is. Dat deze recensenten wel wat meer zijn gewend maakte ze op deze manier weinig subtiel duidelijk. Toch klonken er positieve tonen, want deze wijn was toch wel erg smaakvol voor zijn prijs. Verrassend fruitig en zeer aangenaam. Maar kritisch als ze altijd zijn, “nog even de kater afwachten” verhinderde dat er een definitief oordeel werd geveld.

### 3. 2007 Reuilly Pinot-Gris Rosé

€ 13,99

*Domaine de Reuilly Frankrijk*

De wijnen uit de Reuilly streek staan vaak ten onrechte in de schaduw van de veel bekendere appellatie Sanserre of Pouilly-Fume. Over het algemeen zijn de wijnen uit de Reuilly streek wat strakker en wat minder filmend van stijl. Deze delicate rosé dient jong gedronken te worden, dan komt zijn bouquet van abrikoos, perzik en framboos met soms wat witte peper het best tot zijn recht. Deze wijn smaakt heerlijk bij asperges of een groente quiche.

Bovengenoemde rosé werd door onze kenners reeds eerder gekeurd bij de Grand Prix van Monaco. Voor de tv, welteverstaan. Toen al werd deze rosé iets te delicaat gevonden, met zijn zeer lichte kleur wel klasse uitstralend. Vooral de mineralen overheersen in deze wijn, en hij is zeker niet te fruitig; dit werd zorgvuldig in het opschrijfboekje genoteerd. Het houdt een beetje het midden tussen lekker fruitig en elegant, en kon daarmee de heren wederom niet overhalen. Dat deed de volgende fles echter wel.



#### **4. 2007 Brohl Spätburgunder Rosé**

**€ 10,49**

*Weingut Brohl, Pünderich Mosel*

Een sappige rosé die door zijn zwoelheid makkelijk drinkt als aperitief of bij voorgerechten. De neus is bloemig, met zachte en rijke fruittonen omlijst met heerlijk frisse fruitnuances die samen vloeien in een delicate en boeiende finale.

Een smaakexplosie was de conclusie van de connaisseurs. Daar waar ze bij de voorjaarsproeverij tot het einde toe niet voorbarig waren met het geven van goede cijfers, kreeg deze rosé toch meteen de waardering van een Europees kampioen onder de rosé wijnen. De naam van het huis vrij vertaald kon het ook haast niet anders. Vaak wordt er toch wel terughoudend gedaan bij het beoordelen van Duitse wijnen, doch ook dit vooroordeel wordt langzaam maar zeker uit de weg geholpen. De wijn heeft weliswaar de in de omschrijving genoemde “zwoelheid” van een Duitse pornofilm, de fles is wel verrassend en goed zonder dat er smaken overheersen. Jammer dat er door de hippies van Rode Rozen en Tortilla’s toastjes van graniet bij werden geserveerd. De altijd opletende Gert-Jan stond gelukkig klaar om de mond te spoelen met nummer 5 van de lijst.

#### **5. 2007 Sorin Pinot-Noir Rosé**

**€ 9,99**

*Earl Sorin-Coquard, Saint Bris Bourgogne*

Heerlijk op terroir gestijlde Pinot-Noir rosé, met harmonieus verweven fruit. De in de afdrank complexe zuren en fijne kruiden bieden deze wijn een fraaie ruggegraat, die u doet verlangen naar een volgende slok. Heerlijke aperitief wijn of bij wit vlees en gevogelte.

Met dat verlangen bleek het wel mee te vallen. Een twijfelachtig enkel plusje werd er genoteerd, en bovendien werd de overdreven hoeveelheid van mineralen – nog meer dan bij nummer 3 - aanwezig in deze wijn niet gewaardeerd door de onderwijl alom bekende deskundigen. De zure smoelen (citroen) waren niet van de lucht bij dit proefmonster, maar om deze Pinot-Noir toch niet helemaal weer het terroir in te boren, werd er nog genoteerd dat wellicht een maaltijd erbij de wijn aardig zou kunnen aanvullen. Vooralsnog was dit niet mogelijk dankzij de inmiddels verwelkte Rode Rozen en koude Tortilla’s.

Uitgangspunt van deze proeverij, en iets wat ook zeer enthousiast werd aangekondigd door de eigenaar van Van Leerzem, is dat Hotel aan de Dam een prachtige en vooral rustige tuin bezit, waar onder de zon heerlijk genoten kan worden van een glaasje wijn. De gemiddelde Middelburger weet dat zomer in Nederland pure herfst voorstelt, dus lekker in de zon zitten was er niet bij. Een aantal opgezette tenten boden uitkomst om af te koelen van alle lichaamswarmte verspreid in de zaal, iets wat ook nooit goed kon zijn voor de gekoelde wijnen. Met dat in gedachten, werd tempodrinken steeds belangrijker.

#### **6. 2007 El Portillo Malbec Rosé**

**€ 5,99**

*Valle de Uco Mendoza Argentinië*

Licht robijn van kleur, de smaak is verkwikkend en fruitvol, tegelijk ook stevig en aromatisch met een elegant aroma van rood fruit. Deze wijn smaakt heerlijk als aperitief op een zonnig terras, bij salades en wit vlees.

De tuin – hierna te noemen het zonnig terras – werd bevolkt door allerlei asociale figuren die met een hele fles rosé buiten gingen zitten en niks anders meer hebben geproefd dan die ene fles. Voor onze experts - ondanks het gebrek aan stropdassen - ver onder de goede smaak die wij van ze kennen. Toch werd de subtiliteit steeds verder

overboord gegoid. Ook deze Argentijn werd al snel bestempeld als zuipwijn prima geschikt voor grillactiviteiten. De notities die in het opschrijfboekje werden gemaakt, gingen alsmear meer lijken op een soort van brailleschrift. Ook natuurlijk om de werknemers van Van Leerzem nog niets prijs te geven van de opbouwende kritiek. Het leek alsof de diezelfde lieden de heren de mond wilden snoeren door de glazen onopvallend bij elke actie voller te schenken. Daar waren onze ingewijden echter niet van onder de indruk. Reikhalzend werd er uitgekeken naar nummer 7.



**7. 2007 Michel Torino Malbec Rosé**

**€ 6,99**

*Calchaqui valley Salta Argentinië*

Deze rosé groeit op een hoogte van 1700 mtr.! De smaak is beklijvend en aangenaam mondvullend. Ingetogen fruit en heerlijke aroma's van specerijen en kruiden, geven deze wijn voldoende body om ingezet te worden bij geroosterd vlees van de b.b.q.

En ja, roseetjes zoeken die bij barbecues passen, daar zijn de heren proevers reeds zeer bedreven in. Een goede, stevige, fruitige zuipwijn die niet te overheersend is past inderdaad perfect bij overdreven gekruide saté en hamburgers, overgoten met tomaten- en pindasausjes. De Michel Torino heeft zich meerdere malen bewezen op verkoold-vleesfeestjes en ook de oogst uit 2007 is weer een schot in de roos. Deze Argentijn is qua prijs ook zeer aantrekkelijk om bij een medium-decante b.b.q. in te zetten. Ondanks het gebrek aan bijzonderheid en de smaak van roosvicee, een dubbel plusje.

**8. 2007 Domaine du Cagueloup Cuvée Minette Rosé**

**€ 9,99**

*A.O.C. Côte de Provence Frankrijk*

De kleur van deze wijn is licht zalmroze, kenmerkend voor Côte de Provence wijnen. In de mond nemen we impressies van aardbei en witte bloemen waar. De mond wordt verwend door een licht filmend gevoel, met fraai verpakte tonen van perzikfruit en een zuidelijke kruidentoon.

De heren vielen volledig stil bij het proeven van deze Provence wijn. Opnieuw mijmerend over een wijnvakantie in die streek, leken de deskundigen nu de perfecte rosé te hebben gevonden. Licht van smaak en kleur, rijk aan geur, een sprankelende assortie van fruit bevattend zonder dat het naar dubbeldrink smaakt. Een laagje met een diversiteit aan smaken blijft tot de afdronk een tijd lang op de tong liggen, een genot voor de smaakpapillen. Maar liefst drie plusjes werden er genoteerd. Bij de voorjaarsproeverij werd deze eerder al beoordeeld, maar de 2007 versie is toch aanzienlijk beter, was de conclusie. Vervolgens werd er afgevraagd, of het nog zin had om de overige rosé's te proeven? Maar natuurlijk, de sfeer was ondertussen zeer gemoedelijk, wellicht door het feit dat de proeverij steeds meer veranderde in een drinkerij.

**9 2007 Luc Pirlet Shiraz Rosé**

€ 4,49

*Les Cinq Cèpages Vin de Pays D'oc*

Deze rosé uit de Corbière zit boordevol met klein fruit zoals bosaardbeitjes en frambozen. Door zijn soepele karakter past deze zomerwijn uitstekend bij salades of als aperitief.



De heer Luc Pirlet wordt door de heren al van te voren afgeschilderd als een mongoloïde Fransman, die dan wel mooie wijngaarden mag hebben, maar nog nooit wijnen heeft geproduceerd die het gemiddelde kerstpakket overstijgen. Zo bleek maar weer dat het vermogen om kritisch te beoordelen misschien niet meer in goede woorden werd verpakt, maar nog wel steeds aanwezig was. Deze doorsnee wijn werd bestempeld als zijnde te gewoontjes “voor onze soort” en weggehoond. Het feit dat je je eigen foto op het etiket kan laten drukken, zegt genoeg over deze – en ik citeer – “commerciële troep”.

Onder aanvoering van een door giftige verfluchten krankzinnig geworden schilder werd het publiek in de zaal (en in de regen buiten) steeds luidruchtiger. Rode koppen, gillende en giechelende dames, wankelende opa's en kapot vallende glazen konden dan ook niet uitblijven. Oom Jo zou zich van dit ordinaire zuipfestijn distantieëren, evenals Willem Duisenberg. Maar ja, die waren er niet bij.

## 10. 2007 Château Anglès Rosé

€ 9,49

*Coteaux du Languedoc*

Deze wijn wordt door wijnmaker Eric Fabre ook wel “flamingowijn” genoemd. De geur is fruitig en intens met impressies van perzik, grape fruit en framboos. De smaak is gul, zeer fris met een florale en minerale ondertoon. De afdronk geeft naast het eerder genoemde fruit een mediterrane kruidigheid (garrique). Heerlijk bij salades en jong lamsvlees.

Jong lamsvlees? Is er ook “oud” lamsvlees? Op het basisschooldiploma van onze kenners stond Nederlands altijd hoog aangeschreven, dus ook kritiek op de spelfouten en grammatica in de omschrijvingen van de wijnen was niet van de lucht (is in dit verslag hier en daar aangepast, red.). Maar daar kwamen ze eigenlijk niet voor, en bovendien werden de oogleden dermate zwaar dat ze hier maar een oogje dichtknepen. Ook de foto's genomen tijdens dit uitje werden narmate de tijd vorderde waziger.



Inderdaad waanden ze zich met bovenstaande wijn in tropische sferen met veel perzik en nectar-achtige smaken. De suikerige framboos prikkelt de tong, wat deze wijn tot een uitstekende keuze maakt. Hij is zowel als borrelwijn te gebruiken als bij een heerlijke lichte maaltijd, en breed inzetbare rosé's hebben bij de heren een puntje voor. Deze wijn krijgt er nog één bij vanwege de mooie fles met matglas waarin hij wordt gepresenteerd.

## 11. 2007 Thokozani Rosé

€ 7,99

*Diemersfontein Wines Wellington Zuid-Afrika*

Diepe naar rood neigende kleur. Deze wijn is gemaakt van Pinotage, Mourverdre en Shiraz. In de neus een uitnodigende fruitigheid. De aanzet is zacht, fruitvol en sappig. De afdronk is lang met een prettig verweven kruidigheid en een iets “boerse” ondertoon.

De neus in het glas deed menigeen schrikken. Niks geen uitnodigende fruitigheid, maar een lucht van compost, stront en rottende bananenschillen. De geur van de zogenaamde

“boerse” grond was erg aanwezig, en de twijfel sloeg bij veel mensen toe. Diegenen die het aandurfden om toch de wijn ook op smaak te beoordelen, werden aangenaam verrast door de overweldigende fruitige smaak, waarbij het aardse aspect enigszins op de achtergrond verblijft. Dat maakt deze Zuid-Afrikaan zeer bijzonder, waar je gemakkelijk opzien mee kan baren.

### **12. 2006 Domino Espinal**

**€ 5,99**

*Bodegas Castaño Yecla Spanje*

Een kloeke wijn; de kleur verraadt dat u te maken heeft met een wijn met veel concentraat. De geur is fris en complex met massa's fruit van rode vruchten. De smaak is vol en levendig, omweven met een aangename structuur. Heerlijk als zomerse huiswijn, of bij frisse salades en gegrild wit vlees.

Een zeer kruidige geur, was de eerste impressie. Bij de eerste slok komen wel erg veel smaken naar voren, waardoor het onmogelijk wordt gemaakt om er hoogte van te krijgen. Rondraaiend in de mond, verraadt de smaak frisse mineralen, maar deze Spanjaard is toch niet zo smaakvol als gehoopt. Zeker in de afdrank is hij wat flets, waardoor hij toch niet aan de anderhalf plusje komt in het opschrijfboekje van de beoordelaars. Om in de wijnbrief te adviseren om lekker fris uit 2007 te kopen en vervolgens een wijn uit 2006 te presenteren wekte ook enige verbazing.



### **13. 2007 Calitera Shiraz Rosé**

**€ 7,49**

*Colchagua Valley Santiago Chili*

De kleur is violet roze, de smaak is mondvullend, breed, met een boeiende ondertoon van sappig rood fruit en mineralen. De afdrank is perfect in balans.

Zoals de meesten inmiddels weten, lopen onze kenners nou niet direct warm van wijnen uit de nieuwe wereld. Aangekomen bij deze op één na laatste rosé van deze proefavond was er echter wel bij diverse personen omhoog krullende mondhoeken te zien. Zou deze



Chileen dan toch nog een goede beoordeling krijgen of had de stemming meer te maken met de hoeveelheid alcohol die werd geconsumeerd? De meningen waren verdeeld. De één stond met een vernederende blik naar zijn glas te staren, noterend dat deze niet bijzonder genoeg was. Een licht zurige ondertoon met de zoetheid van aardbei wist hem niet te overtuigen. De ander wist er toch een positieve draai aan te geven; geschikt voor feestjes en barbecues, en van kwantiteit valt ook wat te zeggen...

#### 14. 2006 Mmmmm Rosé

€ 13,99

*Bodegas Castaño Yecla Spanje*

Summun van rosé, als je houdt van een rosé met veel kracht en flink wat hout, vanille, kersen en aardbeien, verpakt in subtiele zuren. Prima romig, droog met een eindeloze lengte. Heerlijk bij gerechten zoals kalf en lamsvlees hoewel een tonijn van de grill ook niet te versmaden is!

Ook deze rosé is al lang geen onbekende meer voor onze deskundigen, die er alles voor over hadden om deze proeverij tot een goed einde te brengen. Deze wijn van Marco Meeuwssen is daadwerkelijk een bom van fruit, met een eigengereide bijzondere smaak. Je proeft extreem veel fruit dankzij gebruik van de Monastrell druif die in (deels) nieuwe eikenhouten vaten worden vergist en opgevoed. Inderdaad, de romige smaak komt goed naar voren en deze wijn kan prima ingezet worden als begeleider bij een maaltijd, zelfs bij vleesgerechten die normaal een complexe rode wijn eisen. De omschrijving bowl dekt hier niet helemaal de lading, maar een feestdrankje is het zeker.

Hoewel het bij deze “proeverij” er wat minder profi aan toeging als bij de voorjaarsproeverij, kon men achteraf toch spreken van een wederom geslaagde bijeenkomst. Het opschrijfboekje bleek een essentieel hulpmiddel, want de volgende dag waren er inderdaad wat hersencellen weggegeten doordat de roseetjes zo lekker waren dat iedereen ze was vergeten uit te spugen...

