



BOB-ROSÉWIJNEN

*Veel meer dan
een kleur*

INFO
KIT

PDOROSEWINES.COM



Inhoud

De campagne	pagina 4
Roséwijn in de wereld	pagina 6
Roséwijn – veel meer dan een trend	pagina 7
De regio's	pagina 8
Provence	pagina 10
Valtènesi	pagina 11
Hoe wordt roséwijn gemaakt?	pagina 12
Druivenrassen	pagina 14
Combinaties tussen rosé en gerechten	pagina 16



De campagne

Veel meer dan een kleur

BOB: één afkorting, drie letters. En toch zit hier veel meer achter! BOB staat voor “Beschermd Oorsprongsbenaming”. Het is een kwaliteitslabel dat door de Europese Unie enkel wordt toegekend aan producten die tal van strenge regels moeten volgen. Onlangs bundelden de wijnbouwregio's van de Provence in Frankrijk, met inbegrip van de Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence en Coteaux Varois en Provence, en het Italiaanse Valtènesi hun krachten voor een driejarige Europese campagne met als titel: “Veel meer dan een kleur”. Het doel van deze campagne, die in België, Nederland en Duitsland loopt van 2022 tot 2024, is wijnprofessionals en consumenten – vooral millennials – informeren over de voordelen van roséwijnen met een Europees kwaliteitslabel.

„Het BOB-label van onze wijnen is een kwaliteitsgarantie voor de consument”, vertelt Brice Eymard, algemeen directeur van het CIVP.

„De Provence en Valtènesi zijn Europese wijnstreken met eeuwenoude wijnbouwtradities. Onze knowhow op het vlak van roséwijnen, onze geëngageerde wijnbouwers en wijnbouwsters, ook wat duurzame ontwikkeling betreft, de kwaliteit en authenticiteit, het terroir en de prachtige landschappen zijn stuk voor stuk gemeenschappelijke punten die ons ertoe hebben aangezet om dit partnership aan te gaan. Bovendien staan roséwijnen synoniem voor een dynamische levensstijl, emoties, gezelligheid en zorgeloosheid. En precies deze complexiteit zit vervat in onze campagneslogan ‘veel meer dan een kleur’”, gaat Brice Eymard verder.



„Het BOB-label van onze wijnen is een kwaliteitsgarantie voor de consument.“

Focus op veeleisende jonge consumenten

De groei van de markt en de toenemende vraag naar roséwijnen in België, Nederland en Duitsland zorgden ervoor dat consumenten vandaag een pak veeleisender en oordeelkundiger zijn. Zij zijn dan ook het doelwit van deze campagne, vooral millennials. Rosé wordt heel erg gewaardeerd door wijn drinkers die geboren zijn tussen 1980 en 2000, en dus was dit een logische keuze om de zichtbaarheid en de kennis over Europese kwaliteitslabels bij hen extra in de verf te zetten.

„Deze vrij jonge doelgroep is niet alleen op zoek naar vlotte wijnen, maar ook naar authenticiteit. Meer en meer interesseren ze zich ook voor de oorsprong en de manier waarop bepaalde producten en wijnen gemaakt worden. Eveneens bescherming van het milieu en duurzaamheid zijn belangrijke aspecten”, vertelt Brice Eymard (CIVP).

Volgens de Europese Barometer van 2020 is 82% van de Europese consumenten van mening dat de bescherming van tradities en de lokale knowhow belangrijke factoren zijn bij hun aankoopbeslissing. Volgens hetzelfde onderzoek echter kent momenteel minder dan één persoon op tien het BOB-logo (9% in België, 8% in Duitsland en 3% in Nederland). “Daar is dus nog werk aan de winkel”, en precies dat willen het CIVP en het Consorzio Valtènesi met hun gezamenlijke campagne doen.



Roséwijn in de wereld

Jaarlijks wordt er nu wereldwijd 2,3 miljard liter roséwijn geproduceerd. Dit komt overeen met ongeveer 9% van de totale wijnproductie.

2 Spanje

460 miljoen liter
20% van de totale productie

4 Italië

115 miljoen liter
5% van de totale productie

6 Duitsland

69 miljoen liter
3% van de totale productie

Rest van de wereld

483 miljoen liter
21% van de totale productie

1 Frankrijk *

805 miljoen liter
35% van de totale productie

*De Provence, met de appellaties Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence en Coteaux Varois en Provence, is reeds goed voor 6% van de wereldwijde productie van rosé

3 USA

320 miljoen Liter
10% van de totale productie

5 Zuid-Afrika

92 miljoen liter
4% van de totale productie

7 Chile

46 miljoen liter
2% van de totale productie



Bron: Rosé Wines World Tracking; OIV
© Illustration: Freepik.com

Roséwijn – Veel meer dan een trend

Rosé boomt, zowel de productiecijfers als de internationale vraag naar roséwijnen stijgen. Bekende filmsterren en andere beroemdheden bezitten wijndomeinen waar rosé geproduceerd wordt en ook grote bedrijven investeren in wijnbouwregio's voor rosé, zowel in Frankrijk als in Italië. Ook zij erkennen de rosétrend. Bovendien is het lang geen voorbijgaande hype meer, maar een trend die constant in beweging is richting roséwijnen van topkwaliteit, ook dankzij het BOB-label.

Waar rosé ooit een nicheproduct was, maakt deze wijncategorie vandaag inmiddels 9% van de wereldwijde wijnproductie uit. Schuimwijnen niet meegerekend. Jaarlijks wordt er wereldwijd maar liefst 2,3 miljard liter roséwijn geproduceerd.

Wijnbouwers in de traditionele wijnregio's van de Provence en Valtènesi verbouwen al eeuwenlang druivenrassen die specifiek bedoeld zijn om roséwijnen van te maken, waardoor hun knowhow voortdurend wordt uitgebreid. Dit resulteert in premium roséwijnen van topkwaliteit, waarnaast rosé veel meer is dan een kleur.

Van heerlijke wijnen met zilte en minerale tonen tot wijnen boordevol fruit, voor iedereen wat wils.

Maar deze roséwijnen kunnen nog veel meer! Vooral roséwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming zijn ideale tafelpartners en kunnen door hun vele facetten zelfs de meest grijze en regenachtige dag in de herfst of winter meteen opvrolijken!



Jaarlijks wordt er wereldwijd maar liefst 2,3 miljard liter roséwijn geproduceerd.

© Valtènesi Consortium

Roséwijnen met een BOB – De regio's

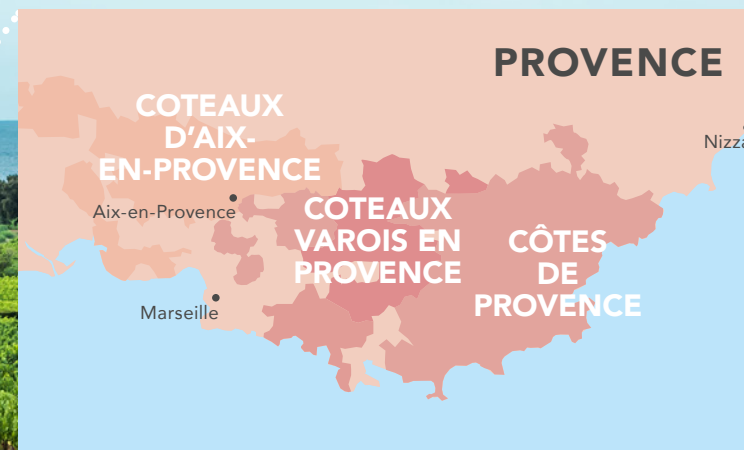
BOB-roséwijnen verbinden Frankrijk met Italië

Wat hebben Italië en Frankrijk gemeen? Roséwijnen van topkwaliteit!

In de regio Valtènesi aan het Gardameer en in de Provence in Zuid-Frankrijk worden voornamelijk roséwijnen geproduceerd en gedronken, een traditie gekoppeld aan de knowhow die van generatie op generatie wordt doorgegeven. Het is niet alleen belangrijk om deze tradities te beschermen, maar ook om de kwaliteit te bewaren voor de volgende generaties. En precies daarvoor zetten deze wijnregio's met een beschermde oorsprongsbenaming zich samen in.

Roséwijnen uit Italië en Frankrijk – Verschillen en overeenkomsten

Terwijl de Italianen in Valtènesi aan het Gardameer zich voor hun BOB-roséwijnen vooral op het druivenras groppello concentreren, verbouwen de Fransen in de Provence voor hun roséwijnen binnen de appellaties Côtes de Provence BOB, Coteaux d'Aix-en-Provence BOB en Coteaux Varois en Provence BOB meerdere druivenrassen. Daarachter gaan eeuwen ervaring en een bijzondere knowhow schuil. De wijnbouwers en wijnbouwsters weten precies welke druiven er in hun regio het beste groeien. Ze kennen hun streek, bodemtype en microklimaat als geen ander en gebruiken de beste methodes in hun wijngaarden en kelders om typische roséwijnen te produceren. Dit alles zorgt ervoor dat je de traditie, hoge kwaliteit en het bruisende leven van deze twee wijnregio's in elk glas rosé met een BOB terugvindt.



BOB – om de traditie en knowhow van generaties te beschermen

De regio's

BOB-rosé uit de Provence

De Provence staat bekend om zijn lichte en heldere BOB-roséwijnen uit de Côtes de Provence (met zijn vijf beschermde subregio's, de "dénominations géographiques complémentaires"), Coteaux d'Aix-en-Provence en Coteaux Varois en Provence. Voor hun BOB-rosé verbouwen ze vooral cinsault, grenache, mourvèdre, syrah en tibouren, allemaal blauwe druivenrassen. Maar ook cabernet sauvignon en carignan zijn toegestaan voor deze roséwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming.

In de BOB-roséwijnen van de Provence proef je de levensvreugde en het mediterrane klimaat. Wijnen waarin de zon schijnt, met een lichtheid die tegelijk diepgaand is. In deze regio waar de mistral vaak stevig blaast, zorgt deze wind voor frisheid in de wijnen. In elk glas proef je het werk van gedreven wijnbouwers met een passie voor hun wijngaarden, wijnboeren die hun unieke knowhow aan tradities en moderne technieken koppelen.

Wat is er heerlijker dan rosé met een BOB drinken en een stukje Provençaalse lifestyle meer naar huis nemen? Deze uitzonderlijke kwaliteitswijnen kunnen het hele jaar door gedronken worden, waar en wanneer je maar wilt: tijdens een barbecue met vrienden, een romantisch etentje in een toprestaurant, een drink na het werk, maar ook op feestelijke gelegenheden zoals een bruiloft.



PDO Rosé uit de Provence: Economische data 2022

Productie : 1.177.355 hl

Export : 462.276 hl

Duurzaamheid : 24 % van de oppervlakte van de wijngaard wordt in biologische landbouw gecultiveerd, 37% in HVE-certifiëring (haute valeur environnementale).

Structuur : 53 coöperatieven, 469 individuele wijnkelders, 37 wijnhandelaars

Verkoopkanalen : 24% detailhandel, 39% export, 27% in de gastronomie, wijnhandelaars en wijnkelders



Meer info over rosé uit de Provence:
www.vinsdeprovence.com



© francoisnillo.com - CIVP

Provence BOB rosé –

een paradoxaal diepe lichtheid.

Valtènesi BOB rosé

belichaamt de „Dolce Vita“ levensstijl



© Valtènesi Consortium

BOB-rosé uit Valtènesi

Het Gardameer, in het noorden van Italië, staat met zijn warm klimaat garant voor een bijzonder gebied met adembenemende landschappen, gelegen tussen de Middellandse Zee en de Alpen. Precies daar bevindt zich de regio van Valtènesi waar je heerlijke roséwijnen met een BOB kunt proeven. Valtènesi is het enige gebied waar groppello groeit, het druivenras dat minstens 30% van de BOB-rosé van Valtènesi moet uitmaken. Deze rosé mag verder worden aangevuld met marzemino, sangiovese en barbera.

Wijnbouwers uit de regio Valtènesi noemen hun roséwijnen sedert de 16e eeuw "Claretto" of "Chiaretto". Deze benaming is sterk gelinkt aan een romantisch liefdesverhaal, een verhaal dat van generatie op generatie wordt doorgegeven, net zoals de productie van rosé in deze prachtige regio.

De opgewektheid, ontspannen ambiance, gastvrijheid, cultuur en prachtige landschappen zorgen voor die typische *La Dolce Vita*, een bijzondere sfeer en lifestyle waar je trouwens in elk seizoen op kunt klinken met een heerlijk glas BOB-rosé.

De traditionele vermelding 'Chiaretto', die vooral wordt gebruikt voor roséwijnen uit het Gardameer, staat nog steeds op veel flessen. Vanaf 2024 zal de term 'Chiaretto' van onze etiketten verdwijnen," legt Juri Pagani, coördinator van het consortium, uit, "omdat Valtènesi een roséwijn is. Bovendien willen we in de toekomst alleen nog maar Valtènesi gebruiken. Onze communicatie is uitsluitend gericht op Valtènesi.



Meer info over rosé uit Valtènesi:
www.consortiovaltenesi.it



© Cédric Skrzypczak – CIVP

Hoe wordt rosé gemaakt?

Om roséwijnen te maken hebben wijnbouwers veel intuïtie nodig. Naast de kwaliteit van de druiven is ook de timing zeer belangrijk. En de blend! Voor het perfecte resultaat is er dus veel ervaring vereist. Hieronder volgen de twee belangrijkste methodes die het meest gebruikt worden in de Provence en de Valtènesi regio's om rosé te maken:

Maceratie

Maceratie is wereldwijd wellicht de meest gebruikte methode om rosé te maken. De druiven worden hiervoor licht gekneusd zodat het eerste sap eruit loopt en waardoor er uit de schillen van de druiven kleurstoffen, aroma's en tannines vrijkomen.

Deze mix van vaste druivencomponenten die op de most drijven, wordt de schillenkoek genoemd. Hoe langer de schillen in contact blijven met de most, hoe intenser de kleur en de smaak wordt. Meestal zijn een paar uur voldoende voor het gewenste resultaat. Maar ook enkele minuten of een paar dagen zijn mogelijk, alles kan. Veel hangt af van het druivenras, hoe dik de druivenschillen zijn en hoeveel kleurstoffen en tannines ze afgeven.

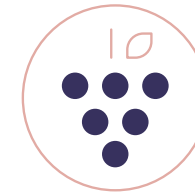
Directe persing

In plaats van de most een tijd in contact te laten met de druivenschillen, kan de wijnmaker er ook voor kiezen om de blauwe druiven direct te persen. Het sap daarvan is meestal lichtroze en wordt nadien onmiddellijk verwerkt tot wijn. Veel wijnbouwers in de Provence zijn trouwens fervente aanhangers van deze methode. Wanneer een wijn licht is van smaak en kleur, is er meestal sprake van een directe persing.

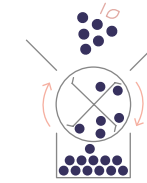
Door een directe persing worden er weinig kleurstoffen uit de druiven gehaald. Dit heeft geen effect op de smaak, die onafhankelijk is van de kleur. Direct persen is vooral populair in de Provence.

Roséwijn

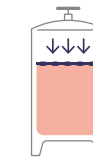
De druiven worden



geoogst en gesorteerd

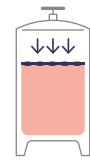


De druiven worden
ontsteeld



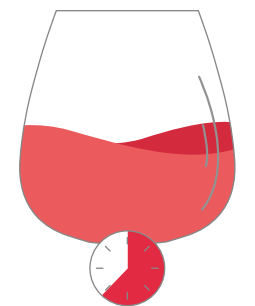
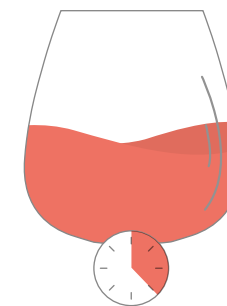
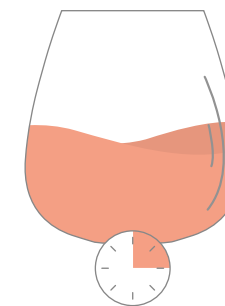
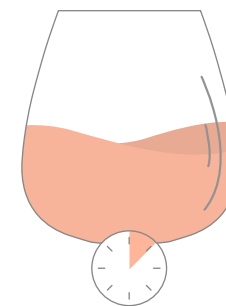
De druiven worden
direct geperst

Of



Maceratie gedurende
een bepaalde tijd

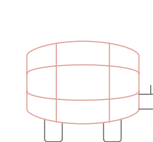
Hoe langer de maceratie,
hoe intenser de kleur van de roséwijn.



De most wordt van de
druiven gescheiden



De gisting vindt plaats
zonder most



De wijn rijpt gedurende
een bepaalde periode



Botteling van
rosé wijn

BOB-roséwijnen – De druivenrassen

Provence BOB rosé is een blend van verschillende druivensoorten, waarvan de drie belangrijkste Grenache, Cinsault en Syrah zijn. Hoewel deze variëteiten fundamenteel zijn voor de Provençaalse stijl, kunnen andere aan de blend worden toegevoegd, traditioneel Mourvèdre, Cunoise, Tibouren, Cabernet Sauvignon, Carignan, Barbaroux, Calitor en Caladoc. Sinds 2021 zijn ook Rousseli, Agiorgitiko, Calabrese, Moschofilero en Xinomavro toegestaan in de blend.

Grenache

Grenache is een populaire druif voor roséwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming, vooral omwille van aciditeit die deze druif bezit. Het voegt structuur en rondheid toe aan de wijn. Naast aroma's van bessen zorgt dit druivenras ook voor deze druivensoort kan ook kruidige toetsen toevoegen in de wijn.

Cinsault

De wijnstokken passen zich heel goed aan aan de arme, droge schistbodem en produceren frisse, delicate, fruitige wijnen. Hoewel de druiven van **cinsault** bijna zwart zijn van kleur, is het sap vrijwel kleurloos. Dus wanneer de druiven direct geperst worden, zonder voorafgaande maceratie, krijgen we een mooie lichtroze kleur. De Cinsault bezit heerlijke aroma's van bosbessen en bramen, naast mooie kruidige accenten.

Syrah

Omdat dit druivenras zeer kleurintensief is, zijn BOB-roséwijnen met syrah meestal heel donker van kleur. Met zijn rijke tannines voegt deze variëteit structuur toe aan de wijn en kan het een pittige toets van olijven en peper brengen. In tegenstelling tot de rode wijnen op basis van **syrah**, subtiele toetsen van bessen bepalen hier het aromatische profiel.

Grenache
Cinsault
Syrah
Mourvèdre
Groppello
Marzemino
Barbera
Sangiovese

De belangrijkste druivensoort in de **Valtènesi** is ongetwijfeld Groppello Gentile. Deze druif bepaalt het profiel van de lokale BOB rosés, maar wijnmakers kunnen hun wijnen ook mengen met Marzemino, Barbera en Sangiovese om ze bepaalde kenmerken te geven.

Groppello gentile

Elke roséwijn met een BOB uit deze regio moet op basis zijn van minstens 30% groppello gentile, een autochtoon druivenras. **Groppello gentile** zorgt voor heerlijke aroma's van rozenbottel en fruitige accenten van aardbei, framboos, sinaasappel, mandarijn en pompelmoes in de wijn. Ook hints van acacia'honing en zoete kruiden vinden we er vaak in terug.

Marzemino

Marzemino is een wellicht nog minder bekende druivensoort in Italië, maar een die voor fruitige accenten, een licht bittertje en veel frisheid zorgt. Marzemino zorgt tevens voor heerlijke aroma's van blauwe pruimen, zwarte kersen en een intense kleur.

Barbera

Barbera is een druivenras met een dunne schil, waardoor de druiven weinig kleurstoffen en tannines afgeven. Ideaal voor roséwijn met een BOB! Opmerkelijk zijn de fruitige nuances van wilde kersen, vanille en zwarte bessen.

Sangiovese

Dankzij het hoge wijnsteenzuurgehalte van **sangiovese** zorgt dit druivenras voor veel frisheid in de wijnen. Daarnaast zijn er ook de levendige aroma's van kersen, rode bessen, bosbessen en bramen. Wanneer je de geur van viooltjes ontdekt, zit er waarschijnlijk sangiovese in de blend.



BOB-roséwijnen

Ideaal bij tal van gerechten

In de tuin, op het balkon of op het strand bij zonsondergang, roséwijnen met een BOB uit de Franse Provence of het Italiaanse Valtènesi zijn heerlijk om zo te drinken, met niets erbij.

Maar deze roséwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming doen het ook erg goed in combinatie met allerlei gerechten!

Rosé & voorgerechten

Van soep over antipasti tot salades, rosé met een BOB doet het fantastisch bij elke starter!

Bij kruidige soepen past vooral een rosé met fruitige nuances, terwijl een fijne gazpacho perfect combineert met een ietwat minerale rosé.

Bij antipasti mag de rosé wat voller zijn en bij salades zijn Europese roséwijnen met een BOB zowat het summum, want dankzij de fijne maar milde zuren harmoniëren ze uitstekend met vinaigrettes en dressings.



Buon appetito

Bon appétit

Rosé & vlees

Sommeliers van over de hele wereld prediken het al jaren: rode wijn bij rood vlees, witte wijn bij wit vlees.

Met een Europese rosé met een BOB wordt er een culinaire brug geslagen tussen beide werelden. Een rosé die wat meer body heeft, kan zelfs kruidige wildgerechten of lamsvlees aan. Is de rosé eerder elegant, dan past hij perfect bij gegrilde eendenborst of mals kalfsvlees.

Maar ook bij varkensvlees en gevogelte zijn Europese roséwijnen dankzij hun vele facetten prima begeleiders.

©Céline RIVIER – CVP

Rosé & vis en zeevruchten

Is er een grotere culinaire klassieker dan een Zuid-Franse bouillabaisse met een Provençaalse rosé?

Maar ook Italië heeft zijn topcombinatie: gegrilde zeebrasem met Valtènesi rosé. Dankzij hun verscheidenheid en kwaliteit passen Europese roséwijnen met een BOB bij ongeveer alle producten die rechtstreeks uit het water komen. Een minerale rosé past perfect bij de zilte nuances van sushi, mosselen of garnalen.

En bij vers gevangen zeebrasem, forel, heilbot of zeetong is een fijne en fruitige rosé een geweldige combinatie.

©francosmillo.com – CVP

Rosé & groenten

Welkom in de wereld van de vegetarische delicatessen!

Paprika's, tomaten, aubergines, courgettes of paddenstoelen, Europese roséwijnen met een BOB zijn dé culinaire partners voor al deze fantastische groenten.

Zelfs artisjokken combineren uitstekend met een fijne en fruitige rosé!

Er zijn geen grenzen aan deze rijkdom van trefzekere combinaties, want voor elke groente is er een perfect passende rosé. Door hun enorme diversiteit schitteren Europese roséwijnen met een BOB als geen ander.

©Céline RIVIER – CVP

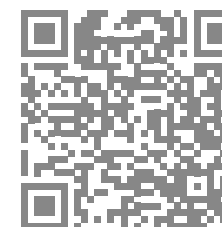
Rosé, desserts & Kazen

Heb je al eens een Europese rosé met zoete vijgen of rijpe abrikozen gecombineerd?

Vooraf een rosé met minerale toetsen combineert daar fantastisch bij en zorgt voor een mooi contrast met de zoete smaakaccenten.

Hetzelfde geldt voor milde en zelfs pittige kazen, van geitenkaas over camembert tot parmezaan.

Vooraf fruitige roséwijnen met een BOB zijn hier troef.



BE:

De Belgische federale openbare dienst heeft aanbevelingen gepubliceerd met betrekking tot een evenwichtige en gezonde voeding.

Meer informatie hier.

NL:

Het Nederlands voedingscentrum heeft aanbevelingen gepubliceerd met betrekking tot een evenwichtige en gezonde voeding.

Meer informatie hier.

PRESS CONTACT:

SOPEXA SA, BELGIË
BARASTRAAT, 175 | 1070, ANDERLECHT
HELLO.SOPEXABNL@SOPEXA.COM

Campagne medegefinancierd door de Europese Unie. De visies en meningen zijn uitsluitend die van de auteur of auteurs en weerspiegelen niet noodzakelijk die van de Europese Unie of het Uitvoerend Agentschap voor Onderzoek (REA). Noch de Europese Unie noch de subsidieverlenende instantie kunnen hiervoor verantwoordelijk gesteld worden.



BOB-ROSÉWIJNEN

*Veel meer dan
een kleur*