

WIJNCLUB ZOTTEGEM

Sprankelende rosé blind geproefd: van prosecco tot champagne, corpinnat en BelBul

16 januari 2026 · door Jurgen De Backer



Zes mousserende rosés blind geproefd: hoe de methode (traditioneel, charmat, ancestraal) en de kleurherkomst (saignée of assemblage) het glas bepalen.

Champagne, cava, prosecco, pét-nat, Belgische bubbels: op 15 januari 2026 gingen ze bij Wijnclub Zottegem allemaal in een gedekt glas. Geen etiketten, geen appellaties, geen flesvormen — enkel de vraag of je aan de bubbel en de kleur kunt aflezen hoe een mousserende rosé gemaakt

is. Dit is het volledige infoblad van die avond: de productiemethodes, de twee manieren om kleur te krijgen, en pas achteraan de onthulling van de zes wijnen. Alle wijnen die we ooit proefden staan in onze [wijncatalogus](#).

Woord vooraf

Beste wijnvrienden,

In dit sprankelende nieuwe jaar 2026 heffen wij ons glas op een oogst vol vreugde en verfijning! Moge uw kelder rijk zijn aan grand cru-ontdekkingen, uw glazen gevuld met elegante parels, en uw smaakpapillen verwend met terroir-gedreven harmonie. Vanuit het bestuur wensen wij u allen gezondheid, gedeeld plezier en voortdurende wijnavonturen. Proost op een grand millésime 2026!

Om deze wensen in realiteit om te zetten, starten we deze maand met mousserende rosé wijnen, één van de meest dynamische en snelst groeiende categorieën in de mondiale wijnindustrie.

De meeste traditionele mousserende wijn-regio's bevinden zich tussen de 42°N en 51°N breedtegraden, een zone met het ideale koele klimaat dat nodig is voor fijne mousserende wijnen met volledige zuurgraad. Jullie zullen merken dat ik vanavond de breedtegraad iets 'breder' heb opgevat dan in de jaarkalender gepland was. Zo kunnen we een heel scala uiteenlopende opties proeven in plaats van ons te limiteren tot de meest noordelijke regio's.

Rosé varianten zijn nu over het algemeen beschikbaar in alle grote mousserende wijn categorieën, hoewel sommige meer uitgebreid zijn dan andere. Champagne Rosé, Cava Rosé en Prosecco Rosé zijn het meest toegankelijk, terwijl sommige regionale varianten zoals English Sparkling Rosé of (de nieuwe) BelBul Rosé groeien in beschikbaarheid.

De productie van mousserend rosé is fundamenteel een twee-stappen proces en dat wordt ook het centrale onderwerp van deze proeverij: het creëren van rosé-kleur (via saignée of blending) en het toepassen van een sprankeling-methode (traditioneel, Charmat, transfer, of ancestraal). Elke combinatie produceert een ander profiel, van elegante, complexe champagne rosé tot frisse, toegankelijke Prosecco Rosé. De keuze van methode weerspiegelt de filosofie van de wijnmaker: prestige en tijd versus snelheid en frisheid.

Mousserende wijnen wekken over het algemeen ook heel veel vooroordelen op:

- "Ik lust alleen Champagne, andere bubbels zijn inferieur"
- "Cava geeft me hoofdpijn, te veel sulfiet"
- "Prosecco is goedkoop schuim, alleen voor cocktails"
- "Mousserende wijn is altijd zoet en simpel"
- "Andere bubbels dan Champagne zijn namaak"

Net daarom probeer ik deze keer eens een andere aanpak. We gaan écht blind proeven en vermijden elke vorm van 'etiket-shoppen'.

Na het theoretische stukje vinden jullie een summier overzicht van de wijnen waarbij ik enkel de productiemethode prijs geef. Ik probeer jullie

zo te overtuigen dat echte kwaliteit zit in rijpingstijd, terroir en methode, niet in het etiket. Dus deze keer geen appellaties, geen wijnhuizen, etc ... (en niet herkennen van de kleurtjes aan de hals of de vorm van de fles voor de snoodaards onder jullie)

Eens we alle wijnen geproefd hebben, overloop ik dan de geproefde wijnen in detail en herkennen we hopelijk onze ervaringen in wat we volgens mij ervaren zouden moeten hebben.

Moeilijk? Nee hoor, ik zorg er voor dat er behoorlijke variatie zit in het aanbod.

Ik wens jullie alvast een leuke proeverij toe!

Jurgen

De productiemethode weerspiegelt de filosofie van de wijnmaker

Mousserende wijnen betoveren ons niet alleen door hun glinsterende schoonheid, maar vertellen ook een boeiend verhaal over hoe ze tot leven komen. De productiemethode bepaalt niet alleen de prijs van een fles, maar ook de fijnheid van de bubbels, de complexiteit van de smaak, en uiteindelijk de ervaring bij het drinken. Ik neem jullie even mee door de verschillende technieken waarop wijnmakers deze feestelijke dranken creëren, elk met zijn eigen karakteristieken, voordelen en nadelen die merkbaar worden zodra we het glas aan de lippen zetten.

Deze methoden zijn niet anders voor rosé als voor de traditionele 'witte' variant. Over de introductie van de kleur hebben we het later.

Méthode Traditionnelle: de gouden standaard

De traditionele methode, ook wel "méthode traditionnelle" of "méthode champenoise" genoemd (het laatste alleen in de Champagnestreek), is de meest gekende en arbeidsintensieve manier om mousserende wijn te maken.

Het begint met het maken van een stille basiswijn, waarbij verschillende druivensoorten (In Champagne: Chardonnay, Pinot Noir en Pinot Meunier) gefermenteerd worden. Dit basismateriaal is bewust relatief zuur en schoon. Een stille wijn die jullie niet zouden appreciëren in jullie glas maar wel alles in zich heeft om verder verwerkt te worden.

Vervolgens volgt de assemblage, een essentiële stap waar de kunst en wetenschap van wijnmaken samenkomen. Verschillende basiswijnen van verschillende jaren en druivensoorten worden zorgvuldig gemengd om een consistent smaakprofiel te bereiken, jaar na jaar. Dit is hoe champagnehuizen hun handelsmerk creëren.

Aan deze gemengde wijn wordt dan de liqueur de tirage toegevoegd, een elixer bestaande uit suiker en gist. Deze toevoeging triggert de prise de mousse, de tweede gisting in de fles.

Zodra de fles wordt afgesloten met een kroonkurk, begint het echte magische moment. De gisten zetten de suiker om in alcohol en kooldioxide, hetzelfde gas dat uit normale wijn ontsnapt wanneer deze

fermenteert in open tanks. Maar hier, in het isolement van de fles, kan het gas niet ontsnappen. Het lost op in de wijn en creëert de legendarische bubbels. Deze tweede gisting op fles duurt ongeveer acht tot tien weken, en gedurende deze tijd bereikt de druk in de fles ongeveer zes atmosfeer. Dat is ongeveer drie keer de druk van een autoband en dat verklaart de dikte van de flessen en de speciale kurken!

Dan begint het langzame proces van rijping. De flessen liggen horizontaal in koude kelders (rond 8-10 graden Celsius) en rijpen op hun zijde op hun lies. Dit is het bezinksel bestaande uit de dode gistcellen die langzaam afbreken (ook 'sur lattes' of op de 'droesem' genoemd). Dit is waar de magie écht gebeurt. Bij Champagne moet dit minimaal vijftien maanden duren, bij Cava minimaal negen maanden. Gedurende deze tijd breken de gistcellen langzaam af in een proces genaamd autolyse, waarbij ze smaak afgeven aan de wijn. Dit geeft de karakteristieke aroma's van broodkruim, toast, brioche en noten.

Maar het bezinksel moet eruit, dus volgt remuage, het draaien van de flessen. Traditioneel werd dit met de hand gedaan. Elke dag draaide een "remueur" duizenden flessen een fractie, zodat het bezinksel langzaam naar de hals glijdt. Tegenwoordig doen gyropalettes machines dit werk in enkele dagen.

Zodra het bezinksel in de hals zit, wordt de dégorgement uitgevoerd: de hals wordt bevroren en de kroonkurk wordt verwijderd, waarna de bevroren plug van bezinksel door de onderliggende druk uit de fles schiet. Ten slotte volgt de dosage: een mengsel van wijn en suiker genaamd liqueur d'expédition wordt toegevoegd om het volume aan te

vullen en het uiteindelijke smaakprofiel te bepalen. Dit bepaalt of de wijn "brut nature" (praktisch geen suiker), "brut" (zeer droog), "demi sec" of "doux" (zoet) zal zijn.

De voordelen van deze methode zijn aanzienlijk en rechtvaardigen de hoge prijs.

- **Fijne, persistente bubbels** zijn het eerste dat jullie zullen opmerken: die kleine, elegante belletjes die lang in uw glas blijven tintelen. Ze zullen minuten, niet seconden, in het glas blijven. Dit is het resultaat van de langdurige rijping, waarbij het koolzuurgas zich langzaam integreert in de wijn.
- Dan zijn er de **complexe smaken en aroma's**. Het contact met de lies over maanden of jaren brengt rijke, volle smaken voort die veel dieper gaan dan alleen fruit. Denk hierbij aan duidelijke tonen van gist, brood, toast, brioche, en noten
- Deze methode produceert wijnen van **uitstekende kwaliteit** die goed ouder worden en door echte liefhebbers worden gewaardeerd.

Maar deze glorie heeft een prijs.

- **Arbeidsintensieve productie** is het grootste nadeel. Elke stap van remuage tot dégorgement vereist precisie en zorg. In moderne operaties helpen machines, maar het proces blijft omslachtig en kostbaar.
- Dit is ook een **langzame productiemethode**. Met minimale rijpingstijden van anderhalf tot drie jaar duurt het jaren voordat

een fles op de markt komt.

- De arbeidsintensieve natuur en langzame productie betekenen dat deze wijnen noodzakelijkerwijze **duurder** zijn.

De Charmat-methode: snelheid en frisheid

Waar de traditionele methode geduld vereist, biedt de Charmat-methode een efficiënter pad. Deze methode werd in 1910 uitgevonden door de Fransman Eugène Charmat. Het wordt ook wel méthode cuve close of tankmethode genoemd.

Het proces begint hetzelfde: stille basiswijn wordt gemaakt en geblend. In plaats van de tweede gisting in afzonderlijke flessen, wordt de wijn echter overgebracht naar autoklaven. In deze grote, roestvrij stalen drukvaten wordt suiker en gist toegevoegd, net als in de traditionele methode, maar dus op grotere schaal.

De gisten zetten tijdens de tweede gisting ook hier de suiker om in alcohol en kooldioxide, maar in plaats van in duizenden individuele flessen, gebeurt dit in één groot vat. Het kooldioxide gas kan niet ontsnappen en lost op in de wijn, net als in de traditionele methode.

Hier eindigt de gelijkenis. In plaats van maanden of jaren te rijpen op gist, duurt het Charmat-proces doorgaans slechts enkele weken tot een paar maanden. Er is geen remuage nodig, geen handdraaiwerk, geen dégorgement. In plaats daarvan wordt de wijn eenvoudig gefilterd om gistresten te verwijderen, de liqueur d'expédition wordt toegevoegd en vervolgens onder druk gebotteld om de bubbels te behouden.

De voordelen van deze methode zijn vrij duidelijk:

- Zonder de arbeidsintensieve stappen van remuage en dégorgement, en met een veel kortere rijpingstijd, kunnen wijnmakers mousserende wijnen tegen een fractie van de prijs van traditionele methode wijnen produceren. Dit maakt bvb Prosecco toegankelijk voor iedereen.
- Een wijnmaker kan binnen enkele maanden van druif tot markt gaan, in plaats van jaren.
- Het derde voordeel mag niet worden onderschat: behoud van fruitige aroma's. Omdat de wijn niet lange tijd op gist rijpt, behoudt zij de primaire aroma's van de druif veel beter. Dit is waarom Prosecco beroemd is voor zijn frisse, fruitige profiel met noten van groene appel, peer, en witte bloesem.

En ook de nadelen zijn zowat een spiegeling van wat we zagen bij de traditionele methode:

- Omdat er geen lange rijping op gist plaatsvindt, integreert het kooldioxide zich niet zo nauw in de wijn. De bubbels zijn groter en meer borrelend, en verdwijnen sneller uit het glas.
- Zonder de rijping op de droesem, mist de wijn die rijke, gistachtige tonen van brood en toast die traditionele methode wijnen hebben. De smaak is oppervlakkiger en minder complex, meer gericht op fruitigheid, met smaken van appel, peer, citrus en bloemen, maar zonder die diepte van toast en brood.

- Charmat-wijnen, vooral Prosecco, zijn veel minder stabiel in de tijd en hebben geen bewaarpotentieel.

De transfer methode: het compromis

De transfer methode (ook wel transversage genoemd) is een minder bekende middenweg die vooral door Australische en Nieuw-Zeelandse wijnmakers wordt gebruikt. Dit proces begint net als de traditionele methode: de tweede fermentatie gebeurt in de fles met remuage.

Maar na de remuage, in plaats van elke fles individueel te dégorgeren, worden de flessen overgebracht naar een drukvat. Hier wordt de wijn onder druk gefilterd om gistresten te verwijderen. De liqueur d'expédition wordt in bulk toegevoegd en de wijn wordt vervolgens in verse flessen gebotteld met behulp van drukvullers.

Dit proces biedt betere bubbels dan Charmat, maar tegen lagere kosten dan traditionele methode. Het bespaart arbeidskosten omdat de dégorgement geautomatiseerd kan worden en resulteert in een wijn die bijna identiek is aan traditionele methode, maar iets minder creamy.

Deze methode wordt meestal toegepast bij niet standaard flesformaten: kleine splits of grote jerobaums waar traditionele dégorgement onpraktisch is. De methode biedt de perfecte balans voor producenten die traditionele kwaliteit willen zonder de volledige arbeidsintensiteit.

De ancestrale methode: terug naar de roots

De ancestrale methode (ook wel *méthode ancestrale*, *méthode rurale*, of *pétillant naturel*, 'pet nat' genoemd) is eigenlijk de oudste manier om mousserende wijn te maken en werd heel lang veel minder gebruikt.

Het verhaal begint in de zestiende eeuw in Limoux, Frankrijk, waar monniken per ongeluk iets bijzonders ontdekten. In de winter werd de fermentatie van wijn onderbroken door lage temperaturen. De monniken, denkend dat het proces voltooid was, bottelden de wijn. Wanneer het voorjaar kwam en de temperaturen stegen, zette de fermentatie zich in de flessen voort. Veel flessen explodeerden. Maar sommige overleefden, en toen de monniken ze openden, ontdekten ze iets fascinerends: sprankelende wijn zonder kunstmatig toegevoegde suiker of gist — puur natuur.

Tegenwoordig is de ancestrale methode een bewuste keuze, geen ongeluk. De wijn wordt gebotteld voordat de eerste gisting volledig afgelopen is. Het resterende suiker in de wijn voedt de gisten, die de fermentatie in de fles afmaken. Het resultaat is natuurlijk ontstane kooldioxide.

Deze wijnen hebben enkele opvallende kenmerken. De bubbels zijn zachter en delicateser dan in andere methoden, omdat ze natuurlijk ontstaan in plaats van onder druk te worden ingeperst. Er kan residu gist aan de bodem zijn, wat de wijn een licht troebel voorkomen geeft. Dit wordt niet gezien als een fout, maar als bewijs van authenticiteit.

De smaak is zuiver fruitig met delicate witte bloesem aroma's, geen gistachtige tonen. Het alcoholpercentage is vaak iets lager omdat niet

alle suiker wordt omgezet in alcohol.

De voordelen zijn duidelijk:

- het is een volledig natuurlijk proces zonder additieven. Dit spreekt aan tot een groeiend publiek van natuurwijnminnaars.
- De bubbels zijn delicaat en aangenaam.
- De wijnen zijn betaalbaar omdat het proces eenvoudig is.

Maar er zijn uiteraard ook nadelen:

- De bubbels gaan vrij snel weg uit het glas en moeten dus snel worden gedronken na opening.
- De wijn kan instabiel zijn in houdbaarheid, vooral omdat er vaak minimale sulfiet wordt gebruikt.
- Omdat de gistvergisting nog plaatsvindt, kan er een licht troebel voorkomen zijn dat sommigen afschrikt.

Andere methoden

Tenslotte bestaat er nog de gaseifi  methode (of carbonisatie genoemd): gewoon koolzuurgas rechtstreeks in stille wijn injecteren, precies zoals men limonade met bubbels maakt. Dit is de goedkoopste methode en produceert de grofste bubbels die zeer snel verdwijnen. Typisch wordt dit alleen bij zeer goedkope schuimwijnen van winkelmerken toegepast en ik kan jullie geruststellen: die gaan we niet degusteren.

In Frankrijk kunnen jullie nog andere speciale regionale methoden vinden. Zo wordt de Dioise methode gebruikt in Clairette de Die in de

Drôme-vallei, en de voorouderlijke methode in bepaalde Jura-wijnen. Deze zouden ons echter te ver leiden.

De introductie van kleur

Mousserend rosé volgt fundamenteel dezelfde productiemethoden als witte mousserende wijnen maar met één cruciaal verschil: hoe en wanneer de kleur wordt geïntroduceerd. Maar vergis jullie niet. Deze kleine variatie in timing en techniek bepaalt niet alleen de kleur van de wijn, maar ook de intensiteit van de smaak en de structuur van het eindproduct.

De saignée-methode: "het bloeden"

De saignée-methode (wat "bloeden" betekent in het Frans) is waarschijnlijk de meest verfijnde techniek voor het maken van mousserend rosé. Het proces begint niet met stille wijn, maar met rode druiven en er is maceratie met schilcontact.

De rode druiven worden geperst en het sap rust gedurende twee uur tot twee dagen in contact met de schillen. Dit contact staat garant voor dat de donkere schillen hun kleurpigmenten en tannines in het sap afgeven. De duur van dit contact bepaalt de intensiteit van de kleur: korter contact resulteert in lichtrode tinten, langer contact in diepere tinten. Zodra het sap de gewenste kleur heeft bereikt, wordt het van de schillen gescheiden en gaat het verder in het normale productieproces van mousserende wijn.

De voordelen van saignée zijn aanzienlijk.

- Het resulteert in diepere roze tinten en meer structuur dan blending.
- De wijn heeft ook meer concentratie van aroma's en tannines, wat haar meer body geeft.

Champagneprofessionals beschouwen saignée-rosé als premium aangezien het meer vakkundigheid vereist.

Maar er is ook een keerzijde aan de medaille:

- deze methode is veel arbeidsintensiever dan blending, omdat de controlering van het schilcontact nauwkeurig moet zijn.
- Het resulteert ook in een hogere kostprijs, aangezien meer druiven nodig zijn om hetzelfde volume sap te produceren.

De assemblage/blending-methode: "de kleur toevoegen"

De tweede methode is veel directer: blending, ook wel assemblage-methode genoemd. Dit is eigenlijk uniek voor Champagne. In bijna alle andere Franse wijngebieden is het blenden van rode en witte wijn verboden, maar in Champagne is het juist de standaardpraktijk voor rosé.

De procedure is eenvoudig in concept maar nauwkeurig in uitvoering. De wijnmaker start met stille witte basiswijn(en). Vervolgens wordt een kleine hoeveelheid stille rode wijn aan deze witte wijn toegevoegd. Doorgaans is dat tussen 5 en 20%.

Het is cruciaal dat deze rode wijn zeer voorzichtig wordt gemaakt: de druiven moeten met minimaal contact met schillen worden geperst om slechts lichte kleur te extraheren. Dit creëert een rode wijn met minder tannine en complexiteit, speciaal bedoeld voor blending.

De timing van de toevoeging van deze rode wijn is extreem belangrijk. Het moment waarop en de precieze hoeveelheid bepaalt niet alleen de kleur, maar ook de smaak, body, en karakter van de hele champagne. Het is een zeer fijne balans. Iets teveel rode wijn en de rosé verliest zijn elegantie.

De voordelen van blending zijn evident.

- Het is veel sneller en kosteneffectiever dan saignée, omdat er geen nauwkeurige maceratie hoeft plaats te vinden.
- Het geeft de wijnmaker veel meer controle over de uiteindelijke kleur en smaak, omdat hij/zij exact kan meten hoeveel rode wijn wordt toegevoegd. Dit is waarom blending de meest gebruikte methode is voor commerciële rosé champagne.

Toch is blending niet inferieur aan saignée in termen van kwaliteit. Veel vooraanstaande champagnehuizen stellen blended rosé's voor, en sommige van de grootste rosé champagnes zijn gemaakt door blending.

Rosé mousserende wijnen in het noordelijk halfrond

Mousserende wijnen zijn niet langer voorbehouden aan Frankrijk. In het noordelijk halfrond zijn talloze regio's mousserende wijnen gaan produceren, elk met hun eigen karakter, productiemethodes, en juridische regelgeving. Jullie zullen merken dat ik iets meer noordelijk en zuidelijk gegaan ben dan de voorziene 49°-50° NB om het overzicht volledig te houden.

Frankrijk: Champagne (49°N)

Champagne Rosé blijft de gouden standaard en ontstaat uit een drievoudige druivencombinatie: Pinot Noir als de hoofdactor, aangevuld met Chardonnay en Pinot Meunier. Volgens de traditionele methode rijpt deze wijn minstens 15 maanden op de lies.

Blending is de meest gebruikte methode voor Champagne Rosé. Saignée is veel minder gebruikelijk (10% ongeveer). Wanneer producenten deze methode verkiezen, wordt het aanzien als een premiumproduct, duidelijk gelabeld als "Rosé de Saignée" omdat het meer werk is en meer verfijning vereist. Nota bene: De termen worden soms door elkaar gebruikt. "Rosé de Saignée" op het etiket betekent soms eigenlijk "Rosé de Maceration" (volledige vat maceratie), niet echte saignée.

Het resultaat is een zalmroze tot koraalroze wijn met een zeer fijn, persistent bubbelpatroon. De smaak is complex, fruitig, elegant: rode bessen, brioche, toast, mineraal. Dit is verfijning in zijn zuiverste vorm.

Frankrijk: Alsace (48°N)

Zuidelijker, in het bergachtige Alsace, staat Crémant d'Alsace Rosé op de kaart. Hier gebruiken de wijnmakers opnieuw Pinot Noir als de rode grondslag, ondersteund door Riesling, Chardonnay, en Pinot Blanc uit dezelfde regio. Dezelfde traditionele methode wordt toegepast, maar met 9 maanden minimale rijping op gist. Saignée/Maceratie van Pinot Noir is de enige toegestane methode en blending is verboden bij wet.

De kleur is bleek tot zalmroze, de bubbels zijn fijn en persistent, en de smaak is fruitig, bloemig, citrusachtig, met noten van appel en witte bloesem. Dit is elegantie met een frissere, meer bloemige kant.

Frankrijk: Loire (47°N)

Verder naar het Zuidoosten, in de Crémant de Loire Rosé, zien we een ander druivenplaatje. Hier zijn de rode druiven belangrijker: Maceratie van Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Grolleau Noir, en Pineau d'Aunis vormt de basis voor de roze kleur. Blending is technisch toegestaan, maar veel minder gebruikelijk.

Ook hier rijpt de wijn via traditionele methode minimaal 9 maanden op gist. De kleur is medium tot zalmroze, de bubbels zijn fijn en persistent, en de smaak brengt rood fruit, frambozen, en delicate zuurgraad, veel meer gericht op die rode fruitkarakteristieken.

Frankrijk: Bourgogne (47°N)

In Bourgogne, bekend van zijn rode wijnen, brengt Crémant de Bourgogne Rosé een mengsel van Pinot Noir (voor kleur), Chardonnay,

Pinot Blanc, en Pinot Gris. Net als in de rest van Frankrijk gebruikt men hier de traditionele methode, nu met 9+ maanden rijping. De kleur is zalmroze, zachte tint en wordt meestal verkregen door maceratie alhoewel blending ook hier is toegestaan. De bubbels zijn fijn en persistent, en de smaak is elegant, met rood fruit, soms bloemig, frisse zuurgraad—een volle, verfijnde ervaring.

Spanje: de democratische elegantie (42°N)

Veel zuidelijker, in Spanje, ontstaat Cava Rosado, ook wel Cava Rosé genoemd. De druiven zijn anders en blending is de standaardmethode. De drie traditionele Cava-druiven (Macabeo, Parellada, Xarel-lo—wit) worden gemengd met rode druiven (Trepát, Garnacha). Saignée is mogelijk, maar veel minder gebruikelijk.

De traditionele methode, maar met slechts 9 maanden minimale rijping, creëert een wijn die licht zalmroze tot medium roze is. De bubbels zijn fijn en persistent, maar de smaak is karakteristiek anders: fruitig, aardbeien, citroen, kweepeer, licht kruidig.

Italië: Veneto (45-46°N)

Prosecco Rosé uit de Veneto is een nieuw fenomeen. Het werd in 2020 voor het eerst officieel geproduceerd en is sindsdien explosief gegroeid: in het eerste jaar alleen al werden 16,8 miljoen flessen vervaardigd. Het wordt gemaakt via Charmat-methode met blending van 85-90% Glera met 10-15% Pinot Noir en slechts 45-60 dagen fermentatie.

De kleur is zeer licht, bleekroze tot waterig roze. De bubbels zijn groter, meer bruisend. De smaak is fruitig, aardbei, witte bloesem, peer, appel, veel lichter en toegankelijker. Dit is moderniteit en frisheid.

Italië: Lombardije (45°N)

In Lombardije vinden we Franciacorta Rosato, de luxe Italiaanse bubbel. Dit moet minstens 25% Pinot Nero bevatten, aangevuld met Chardonnay (max. 75%), Pinot Bianco, en Erbamato. Via traditionele methode, maar met minstens 24 maanden rijping op zijn lies.

Bij 100% Pinot Nero wordt Saignée/Maceratie ingezet. De rode druiven fermenteren dan met huidcontact voor de gewenste kleur. Wanneer Pinot Nero minder dan 100% is, wordt het gemengd met witte basiswijn (Chardonnay en/of Pinot Bianco).

De kleur is zalmroze tot koraalroze, soms met oranje nuances. De bubbels zijn fijn en persistent. De smaak is complex en elegant: rode bessen, framboos, brioche, toast, mineraal ... kortom, een stevige ervaring met structuur die recht doet aan de lange rijpingstijd.

Italië: algemene categorie

Als algemene Italiaanse categorie buiten Prosecco en Franciacorta staat Spumante Rosato. Dit kan gemaakt worden van verschillende druiven (Sangiovese, Pinot Nero, Raboso, Nerello Mascalese) en via traditioneel of Charmat. De kleur varieert van licht tot medium zalmroze. De smaak brengt rood fruit, aardbeien, bloemig en kan variëren van droog tot

lichtzoetig. De bubbels en rijpingstijd zijn variabel.

Duitsland (50°N)

In Duitsland staat Sekt Rosé op de kaart. De druiven kunnen variëren: Riesling, Müller-Thurgau, soms Pinot Noir, afhankelijk van producent. Ongeveer 95% wordt via Charmat-methode gemaakt, 5% via traditioneel. De kleur varieert van licht tot medium roze, afhankelijk van de methode die de producenten vrij kiezen. De bubbels kunnen fijn en persistent zijn (traditioneel) of groter (Charmat). De smaak is fruitig, bloemig, appel, citrus—lichter dan Champagne met een zachter profiel. De rijpingstijd is variabel: weken tot maanden.

Luxemburg (49°N)

In het kleine Luxemburg verschijnt Crémant de Luxembourg Rosé, geproduceerd via traditionele methode. Dit biedt Crémant-kwaliteit op een meer lokale, kleinschalige manier. De productiemethode en karakteristieken lijken op andere Crémants: traditioneel, elegant, droog.

België (50-51°N)

In België is er sinds kort de benaming BelBul Rosé. Dit kwaliteitslabel (gelanceerd in mei 2025) vereist 100% Belgische druiven, traditionele methode, minstens 15 maanden rijping sur lattes en erkende herkomstbenamingen. De exacte druivenselectie varieert per producent en ook of het via saignée of blending gebeurt, is niet specifiek voorgeschreven.

De kleur is zalmroze, modern en elegant. De bubbels zijn fijn en persistent. De smaak is fruitig, floraal, citrusachtig, rode bessen—verfijnd en droog. Dit is een jong fenomeen dat snel aan kwaliteit wint.

Engeland (51°N)

In Engeland, ver noordwaarts op 51°N, groeit het fenomeen van English Sparkling Rosé. De druiven zijn dezelfde als champagne: Pinot Noir (voor kleur), Chardonnay, Pinot Meunier. Via traditionele methode, met minstens 15 maanden rijping.

Veel producers gebruiken blending, vergelijkbaar met Champagne, maar Saignée/Maceratie is een groeiende trend.

De kleur is zalmroze tot koraalroze. De bubbels zijn fijn en persistent. De smaak is elegant, rode bessen, bloemig, citrus, mineraal en zeer verfijnd. Dit is koel-klimaat kwaliteit aan de rand van Europa, echter wel aan een stevige prijs en niet courant te vinden in onze contreien.

Noord-Amerika: Californië (38-39°N)

In het zuidelijker Californië maken we kennis met Californisch Sparkling Rosé. De druiven kunnen variëren: Pinot Noir, Chardonnay, Moscato. De productiemethode is gemengd: zowel Charmat als traditioneel. Er zijn geen vaste voorschriften dus producenten variëren tussen blending en maceratie, echter met voorkeur voor blending voor efficiëntie en controle.

Door deze variabiliteit kan er weinig eenduidig worden gesteld over deze wijnen. De kleur varieert van bleek tot zalmroze. De bubbels kunnen fijn tot medium zijn. De smaak is fruitig, frisse rood fruit, aardbeien, bloemig, soms lichtzoetig, toegankelijk en speels.

Noord-Amerika: Canada (43-44°N)

In Canada wordt Canadees Sparkling Rosé geproduceerd. De druiven kunnen variëren per streek: Chardonnay, Pinot Noir, Vidal. De productiemethode kan zowel traditioneel als Charmat zijn. De kleur is zalmroze, modern en elegant. De bubbels zijn variabel. De smaak is fruitig, appel, citrus, rode bessen—fris en droog. De rijpingstijd varieert.

Als bubbels kleur bekennen: mousserende rosé identificeren in het glas

Bij mousserende rosé draait het lezen van het glas om twee vragen: wat maakte de kleur, en welke bruismethode werd gebruikt. Samen geven ze je het profiel van de wijn en brengen je dicht bij stijl en herkomst.

Eerst en vooral: bekijk de bubbels meteen zodra de wijnen zijn ingeschonken. Bij champagne blijven deze gemiddeld 13 minuten maar bij Prosecco is dat slechts gemiddeld 5 minuten. Daarenboven heeft temperatuur een grote invloed. Zodra de drank warmer wordt, heeft die minder kracht om de bubbels vast te houden en krijg je dus sneller verdwijnend koolzuurgas en grotere bubbels.

Productiemethode herkennen

Kleine, fijne, persistente bubbels die minutenlang blijven spelen en aanvoelen als zijde op de tong, horen bij de traditionele methode; vaak met aroma's van broodkruim, brioche, gist en noten, en een vollere, romige textuur dankzij rijping op de lies.

Grotere, onregelmatige bubbels die sneller verdwijnen en meer "borrelen", met heel fris, direct fruit (groene appel, peer, citrus, witte bloesem) en een lichtere body, passen bij de Charmat-methode.

Zachte, wat onregelmatige bubbels, soms met lichte troebeling, en een zuiver fruitig, lichtvoetig profiel wijzen eerder op de ancestrale methode. Op het etiket vind je vaak de bevestiging: Champagne en Cava zijn traditioneel, Prosecco vrijwel altijd Charmat, Pét-Nat ancestraal.

Kleurherkomst herkennen

De kleur vertelt hoe de rosé is ontstaan.

Een zeer bleke, zalmroze kleur met veel glans wijst meestal op directe persing: blauwe druiven kort op de schil, resulterend in een frisse, strakkere stijl.

Een diepere, framboos- of aardbeiroze tint met uitgesproken rood fruit en soms een tikje tannine in de afdronk duidt vaak op saignée, waarbij kleuriger most wordt afgetapt uit een rode inweking.

In appellaties waar mengen is toegestaan, zoals rosé Champagne, kan de kleur ook komen van het toevoegen van een beetje stille rode wijn; dan

zie je vaak een heldere, zuivere roze tint met zowel rood fruit als wat extra structuur.

Alles samen: naar het type wijn

In het glas lees je dus eerst de kleur (directe persing, saignée of blending), vervolgens de bubbels en het mondgevoel (traditioneel, Charmat of ancestraal).

Een bleek zalmroze wijn met zeer fijne, persistente mousse en briochetonen stuurt je naar een traditionele methode rosé Champagne (vaak Pinot Noir/Noir-dominante assemblage, elegant en gastronomisch) of een kwaliteits-Cava rosé uit Penedès (met Macabeo/Xarel-lo).

Een levendig framboosroze rosé met grote, speelse bubbels en puur rood fruit (aardbei, framboos) past bij een Charmat-rosé Prosecco (Glera-druif, ideaal als aperitief) of een Italiaanse Rosé Spumante.

Een licht troebele rosé met zachte, wilde bubbels, speels fruit en soms funky tonen wijst op een Pét-Nat rosé.

Zelfs een transfer-methode rosé herken je aan iets grovere bubbels dan traditioneel maar met gisttonen.

De proef op de som: herkennen we de types wijnen zonder voorkennis?

Ja, je las het al in het voorwoord: deze keer deel ik bewust vooraf geen proefnotities of exacte details over de wijnhuizen. Zo wil ik alle

vooroordelen wegnemen: is champagne echt de enige ster onder de roze bubbels? Of blijkt je individuele voorkeur toch ergens anders heen te gaan als we niet weten wat we drinken? Misschien zit er wel helemaal geen champagne in de line-up? Dat zou pas eens een instinker zijn

Maar geen nood, na het proeven, onthullen we de identiteit van alle geproefde wijnen en geef ik nog steeds de uitleg zoals vanouds. En dan krijgen jullie ook meteen dat deeltje van het infoblad nagestuurd.

Als je de voorgaande tekst gelezen hebt, dan zouden een aantal verschillen meteen duidelijk moeten zijn bij het zien en proeven. En om nog wat extra hulp te geven, geef ik ook alvast mee dat we volgende 6 combinaties in de glazen hebben (in willekeurige volgorde):

	Assemblage	Saignée / Maceratie
Traditioneel	✓ 12 maand eik & 24 maand sur lattes	✓ 46 maanden sur lattes
		✓ 32 maand sur lattes
		✓ 18 maand sur lattes
Charmat		✓ 6 maand sur lattes
Ancestraal		✓ 8 maand in amforen

Daarnaast kan ik jullie ook vertellen dat ik wat buiten de lijntjes gekleurd heb wat betreft de breedtegraad om een breder pallet aan mogelijke rosés te kunnen voorschotelen.

Laat ons vooral ontdekken wat onze persoonlijke smaak is, de verschillen er uit halen en deze samen proberen terugbrengen naar het productieproces.

Veel proefplezier!

De geproefde wijnen in detail

1. Carpe Noctem Prosecco Rosé Millesimato 2024 — **Marco Giovanni Zanetti**

Carpe Noctem is een Prosecco geproduceerd in de provincie Treviso, gelegen in de regio Veneto, Italië. Het merk werd in 2017 opgericht door Marco Giovanni Zanetti, ook wel bekend als de "Weinpunk". Zijn doel was om een authentieke en kwalitatieve Prosecco te creëren met een frisse en elegante smaak.

Een onderscheidend kenmerk van Carpe Noctem is dat ongeveer 60% van de Glera-druiven 's nachts wordt geoogst. Dit nachtelijke oogsten helpt om de frisheid, zuurgraad en aroma's van de druiven te behouden, wat resulteert in een elegante en minerale wijn.

De naam "Carpe Noctem" betekent "Pluk de Nacht" in het Latijn, wat verwijst naar het nachtelijke oogstproces en de levendige, feestelijke aard van de wijn. Het domein bevindt zich op ongeveer 18 km van de Adriatische Zee, waar de zoute lucht en de kleiachtige bodem, rijk aan calcium en magnesium, bijdragen aan de unieke smaakprofiel van de Prosecco.

Marco Giovanni Zanetti staat bekend om zijn diepgaande kennis van wijn en zijn streven naar authenticiteit. Met Carpe Noctem wilde hij een Prosecco maken die zich onderscheidt van de massa en de kwaliteit en

het plezier van het drinken van Prosecco benadrukt.

Appellatie	Prosecco DOC
Terroir	Kleibodem nabij de Adriatische Zee
Druiven	Glera: 90% · Pinot Noir: 10%
Alcohol	11%
Dosage	Extra Brut
Methode	Charmat & 6 maand sur lies
Kleurherkomst	Minimale maceratie met schilcontact van Pinot Nero
Proefnotities	Heldere, lichte roze tot zalmkleur met subtiele parelmoerreflecties. Intens rood fruit (aardbei, framboos), florale citrusneus, droge levendige smaak met perzik en mineralen, elegante afdrank.
Prijs	16,95 €

2. Marc Hébrart Rosé 1er Cru Brut — Champagne

Champagnehuis Marc Hébrart is een typisch geval van een 'récoltant-manipulant' Champagne. Dat wil zeggen dat de wijnen gemaakt worden van uitsluitend druiven van eigen wijngaarden. Het bedrijf beschikt over 15 hectare en maakt al champagne sinds 1964. In 1997 ging pater familias Marc Hébrart met pensioen en gaf hij het stokje door aan zoonlief Jean-Paul, die al sinds 1983 op 19-jarige leeftijd betrokken was bij het maken van de wijnen. Jean-Paul is getrouwd met Isabelle Diebolt van het nabijgelegen champagnehuis Diebolt-Vallois uit Cramant. Beiden bestieren zij hun eigen familiedomein onafhankelijk van elkaar.

Jean-Paul Hébrart is een artisanale wijnmaker om in de gaten te houden. Doordat hij eigen baas is, kan hij bij elke oogst de juiste keuzes maken om de beste wijnen te maken van zijn terroir. Ieder plot wordt apart gevinifieerd en elke wijn wordt vooraf als stille wijn en als champagne geproefd en gekeurd door een deskundig panel.

Appellatie	Champagne Mareuil sur Ay Premier Cru
Terroir	Tot 200 meter diepe krijtlaag, zuidgerichte hellingen
Druiven	Chardonnay: 55% · Pinot Noir: 38% · Mareuil Rouge: 7%
Alcohol	12,5%
Dosage	Brut - 6,5 gr/l.
Methode	Traditioneel, 1 jaar op eik & 24 maand sur lattes
Kleurherkomst	Assemblage
Proefnotities	Helder lichtroze. Zuivere aroma's van aardbeien, bloedappelsien en peer, droog en fris op de tong, met rood fruit en citrus in de afdronk, samen met kandij en mineraliteit. Een zeer lange afdronk
Prijs	38,75 €

3. Recaredo Corpinnat Intens Rosat Brut Nature 2020

Recaredo, een familiebedrijf uit Sant Sadurní d'Anoia in de Penedès-regio, begon in 1924 toen Josep Mata Capellades zijn gelijknamige vader eerde door een kelder op te richten. Als pionier in droge Brut Nature mousserende wijnen, eikenhoutrijping en lange veroudering op droesem, groeide het domein uit tot een symbool van terroir-gedreven kwaliteit

onder de tweede en derde generatie (Josep en Antoni Mata Casanovas).

Vanaf 2006 schakelde Recaredo over naar biodynamische landbouw, met Demeter-certificering in 2010 voor 50 hectare eigen wijngaarden op kalkrijke bodems. Dit leidde tot 100% estate-fruit en een breuk met de Cava DO: als oprichter van Corpinnat koos het huis voor strengere regels zoals biologische handpluk, estate-vinificatie en minimale sulfieten, met natuurlijke kurken voor authentieke expressie.

Recaredo dégorgeert 100% handmatig op kelderkoude temperatuur (dus zonder bevrozing) voor hun volledige Corpinnat-gamma, inclusief Intens Rosat, om oxidatie en smaakverlies te vermijden. Wereldwijd is dit beperkt tot artisanale huizen zoals Selbach-Oster of enkele Champagnes (bijv. Egly-Ouriet), terwijl 95%+ van de sector gyropallets en nekbevrozing inzet voor efficiëntie.

Appellatie	Corpinnat (Geen Cava Rosato; striktere regels!)
Terroir	Biodynamische estate-wijngaarden op kalkrijke bodems
Druiven	Monastrell: 86% · Garnacha Tinta: 14%
Alcohol	11,5%
Dosage	Brut Nature
Methode	Traditionele methode, 46 maanden op droesem met natuurlijke kurk
Kleurherkomst	Maceratie (6 uur) voor intense roze tint

	Aroma's van wilde aardbei, framboos, bloemen, kruiden
Proefnotities	en toast; droog, mineraal, levendige zuren, complexe textuur en lange afdronk
Prijs	39,95 €

4. Claus Preisinger Dope Rosé

Claus Preisinger startte zijn wijnhuis in 2000 in Gols, Burgenland (Oostenrijk), waar hij als jongste telg uit een wijnfamilie de 3 hectare ouderlijke wijngaarden uitbreidde naar 22 hectare verspreid over 64 percelen rond het Neusiedlersee-meer.

Na een opleiding aan het Klosterneuburg Weinbauinstitut en stages bij o.a. Hans Nittnaus omarmde Claus in 2006 biodynamische landbouw (Respekt- en Demeter-gecertificeerd). Hij reageerde op de industriële wijntrends door in te zetten op inheemse druiven als Blaufränkisch en Zweigelt, met minimale interventie: geen toegevoegde gisten, sulfieten of filtratie. Zijn moderne kelder uit 2009 met amforen en beton vaten produceert terroir-gedreven wijnen die de Pannonische steppe weerspiegelen – intens zonlicht overdag, koele nachten door het meer.

Als jongste Pannobile-lid (sinds 2004) zet Preisinger zich in voor lokale expressie via 90% rode druiven op löss, leem en kalkbodems. Pannobile is een elitecollectief van negen topproducenten uit Gols in Oostenrijks Burgenland, opgericht in 1999 om de regio's unieke terroir en hoogwaardige rode wijnen te promoten.

Hij oogst vroeg voor frisheid, vinificeert intuïtief en bottelt puur: "Wat de druif brengt, gaat direct in de fles." Dit resulteert in cult-natuurwijnen met precisie, sap en levendige zuren.

Appellatie	Burgenland, Oostenrijk (geen formele DOC, natuurwijnstijl)
Terroir	Biodynamische wijngaarden op leem-kalk en lössbodems; oude stokken met lage opbrengst
Druiven	Blaufränkisch: 100%
Alcohol	11,5%
Dosage	Zero dosage pét-nat
Methode	Ancestraal, malo & 8 maand in 1000 L. amfora Volledig intact geperste trossen, wat zorgt voor een
Kleurherkomst	subtiële zalmroze kleur door minimale schilcontact en lichte extractie van kleurstoffen Aardbei, framboos, rode appel, kruiden en licht funky;
Proefnotities	droog, levendige bubbels, frisse zuren, mineraal met troebele textuur en lange afdronk.
Prijs	27,07 €

5. Ruffus Rosé Brut — Le Vignoble des Agaises

De wijngaard van Vignoble des Agaises, gelegen op de zuidgerichte kalksteenhellingen van "Les Agaises" in Haulchin, vormt het kloppende hart van de Belgische mousserende wijnbouw.

Sinds 2002 worden hier op het uitzonderlijke terroir van "Terres Blanches" kwaliteitsvolle Chardonnay-druiven geteeld. Als eerste domein in Wallonië dat zich volledig toelegt op mousserende wijn volgens de traditionele methode, groeide het uit tot een pionier in de sector. Vandaag beslaat het domein meer dan 40 hectare en geniet het internationale erkenning. In 2015 werd het bekroond met de titel Chevalier du Mérite Wallon voor zijn bijdrage aan de uitstraling van Wallonië.

Bij Vignoble des Agaises draait alles om precisie en ambacht. De mousserende wijnen worden geproduceerd volgens de méthode traditionnelle, waarbij uitsluitend de eerste persing van zorgvuldig geselecteerde druiven (voornamelijk Chardonnay, Pinot Meunier en Pinot Noir) wordt gebruikt.

De fermentaties verlopen temperatuurgecontroleerd, met een volledige malolactische omzetting voor extra zachtheid. Na de tweede gisting op fles rijpen de cuvées minimaal 15 tot 42 maanden 'sur lattes', met extra complexiteit door gedeeltelijke houtrijping. Het resultaat zijn elegante, frisse en verfijnde wijnen met een subtiele mousse en expressieve terroirexpressie, perfect geschikt voor zowel feestelijke momenten als gastronomische pairing.

Appellatie	Belbul, Crémant de Wallonie
Terroir	Klei-kalkbodems op zuidgerichte helling, vergelijkbaar met champagne
Druiven	Chardonnay, Pinot Noir en Pinot Meunier

Alcohol	12,5%
Dosage	Brut – 6 g/l.
Methode	Traditioneel & 18 maand sur lattes
Kleurherkomst	Maceratie
Proefnotities	Elegante lichtroze kleur; verfijnde neus met bloemen, rood fruit (framboos, aardbei, bessen); volle, fruitige mond met vinositeit, mineraliteit en wilde aardbei afdronk.
Prijs	25,20 €

6. Reichsrat von Buhl Spätburgunder Rosé Brut — Pfalz Sekt

Een van de meest prestigieuze wijndomeinen van de Pfalz en een van de beste wijnmakers uit de Champagne: het is een briljant huwelijk gebleken, zij het helaas van korte duur. Niemand minder dan Mathieu Kauffmann, voormalig chef de cave van het fameuze champagnehuis Bollinger, was enkele jaren de wijnmaker bij het minstens zo voorname Reichsrat von Buhl.

Laatstgenoemde had al een uitstekende reputatie als het ging om topniveau droge en edelzoete Pfalz-riesling, dankzij Mathieu is het domein in korte tijd ook een van de leidende Sekt-producenten van Duitsland geworden. Mathieu mag dan weg zijn bij Von Buhl, zijn stijl van Sekt maken is gebleven.

Signatuur is natuurlijk de Riesling Sekt, maar het bloed kruipt toch waar het niet gaan kan. Immers, in de Pfalz gedijen ook champagnedruiven: spätburgunder is de Duitse equivalent van de Franse pinot noir. Simone Frigerio maakt dan ook een prachtige rosé Spätburgunder Sekt, van 100% pinot noir.

Appellatie	Pfalz Sekt Rosé
Terroir	Biologisch bewerkte wijngaarden op löss, zand en kalkrijke bodems
Druiven	Spätburgunder: 100%
Alcohol	12%
Dosage	Brut
Methode	Traditioneel & 32 maand sur lattes
Kleurherkomst	Korte maceratie voor persing
Proefnotities	Bleekroze kleur; delicaat aroma van bloemen, bosaardbei, framboos en rode bes; in de mond zacht, rond en fris met een verfijnde, romige mousse, subtiële briochetonen en een aanhoudende, elegante afdronk
Prijs	24 €