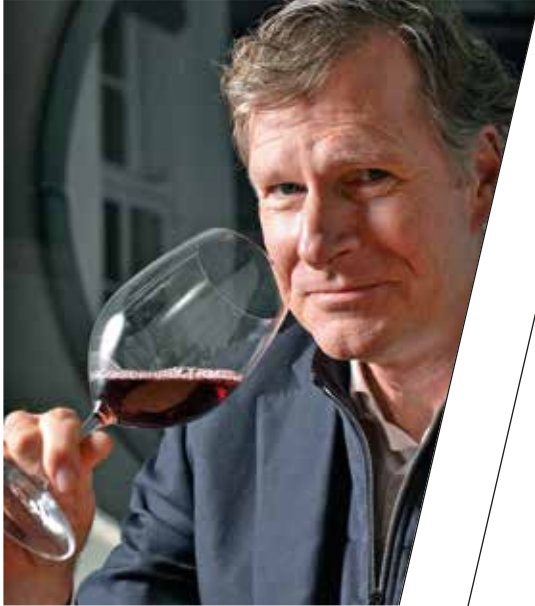




Cees van Casteren

is Master of Wine, Vinoloog van het Jaar en auteur van diverse wijnboeken



YEAR ROUND WIJN

Lentekriebels; als wijnschrijver in Nederland is het niet eenvoudig om daar mee om te gaan. Je weet immers nooit of je wijntip op een zonovergoten terras gedronken zal kunnen worden of noodgedwongen toch binnen, bij een winters brandende open haard. Als Marco Verhoef het over wolkenvelden heeft, of nóg erger, stapelwolken, weet ik dat ik een 'indoors'-wijn moet kiezen, maar vaak laat de weersvoorspelling tot aan mijn deadline nog zoveel ruimte dat het kan vriezen en dooien.. Neen, ik geloof niet dat ik ooit aan ons Nederlandse weer zal kunnen wennen.

Zelfs in een optimistische bui (figuurlijk gesproken dan) is het in de lente riskant een echte zomerwijn aan te bevelen, van de andere kant wil je ook geen stevige boerse, rode wijn voorzetten als het onverwacht toch 25 graden en zonnig wordt. Daarom ben ik vandaag op zoek gegaan naar 'year round' wijnen, wijnen die in alle jaargetijden inzetbaar zijn.

Hoewel ik ook rijpere, witte wijnen en frisse, rode wijnen in mijn onderzoekje meenam, waren het de rosés die overtuigend wonnen. Al nemen we ze vaak niet serieus en doen we er zelden interessant over, rosés zijn multi-inzetbaar, qua drinkmoment en aan tafel. Ze doen het goed bij uiteenlopende gerechten, uiteraard bij vis en vegetarisch, maar –iets minder koud geserveerd– ook uitstekend bij vleesgerechten en de BBQ. Daarbij was rosé vroeger maar in één stijl verkrijgbaar (licht zoet) en tegenwoordig is er een divers aanbod van geuren, smaken en kleuren. Daardoor is er een rosé voor iedereen, voor elk jaargetijde en bij elk gerecht. Dat verklaart ook waarom rosé steeds vaker buiten de zomer op tafel komt. Alleen hartje winter vergeten we de roze drank nog, maar vanaf het vroege voorjaar tot het late najaar genieten we ervan.

Vandaar dat ik met vertrouwen mijn wijntip van deze Navenant aanbeveel: de nieuwe jaargang van AIX die het hele jaar door heerlijk is. Op een zonovergoten terrasje én met stapelwolken en motregen.

Marco?

AIX, Rosé, Provence, 2022

Zalmkleurig, met tranenboulevard. Rijpe bosaardbei en framboos in de neus met in de mond een samenspel tussen vijg en aardbei, met mooie fraîcheur en een kruidige finale. Heerlijk aperitief maar ook niet te versmaden bij de Oosterse keuken, vis en gevogelte.