

Het zomerdrankje wint wereldwijd aan populariteit

# Rosé niet langer Kleine broer van rode wijn

Wanneer het kwik de hoogte in schiet, worden barbecuestellen uitgerold en duren terrasseprekken net dat tikkelte langer. Vaak gebeurt dat onder invloed van dé zomerdrank bij uitstek: een glas rosé. Het roze goede werpt zijn imago als licht-verse van rode wijn eindelijk van zich af.

PIETER GORDTS

Wat hebben de filmsterren Brad Pitt en Angelina Jolie en de muzikant Jon Bon Jovi met elkaar gemeent? Ze zijn allemaal wijnboer, of toch eigenaar van een wijnhuis. Al produceren ze niet gewoon wijn, maar wel rosé. Als zelfs wereldsterren het roze goede gaan omarmen, ligt de tijd dat zo'n roos glas enkel toebehoorde aan vrouwen die 's zomers voor een lichte versie van rode wijn kozen definitief achter ons.

Rosé is met andere woorden een volwaardig alternatief geworden voor rood en wit. Ook mannen zijn steeds meer fan. "Het is zijn imago van kleinere broertje van een glas rode wijn definitief kleiner, getikkig ook", zegt Olivier Toumet, wijnconsulent voor winkelketen Colruyt. "Ik zit al dertig jaar in het vak. Tot vijf jaar geleden zou ik nooit een krat rosé hebben gekocht. Nu wel."

Daarmee is hij niet alleen. Volgens een rapport van onderzoeksbureau Euronitor kochten Belgen vorig jaar 2 procent meer rosé dan in 2017. Vooral Vlaanderen gaat overigens over de boeg, waar rosé tot bijna drie keer populairder is dan in Wallonië. "Vorig jaar evenarden de supermarkten midden juli al het hele volume van

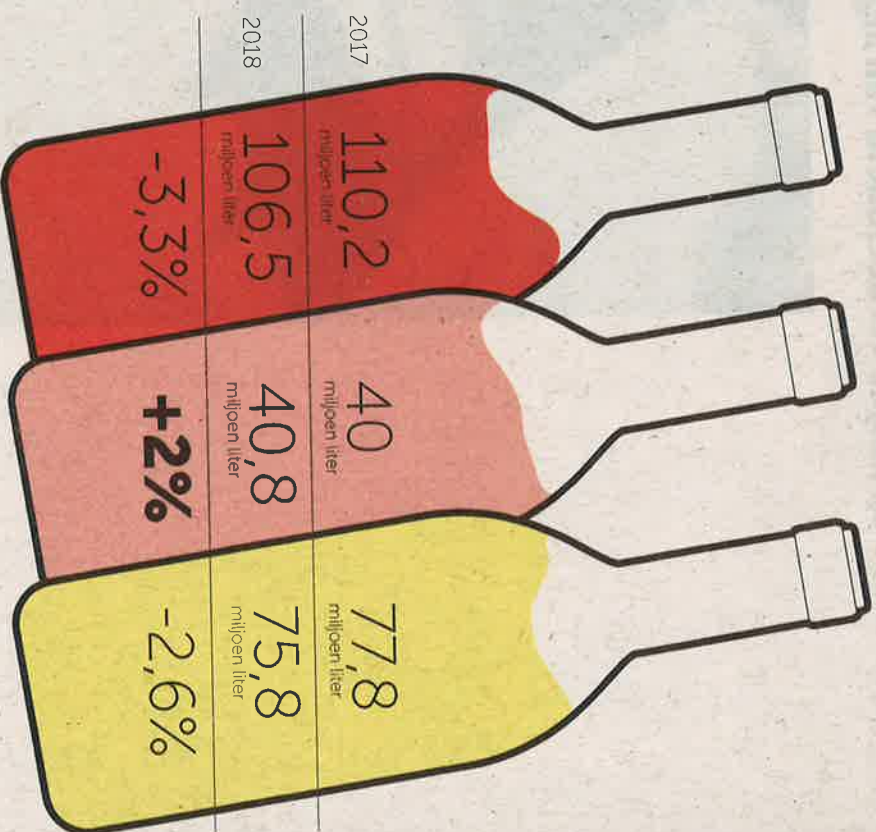
2017", zegt Wladimir Bratkowski van wijnhandel Chacali Fine Wine. Een trend die zich dit jaar mogelijk zal herhalen. Bij Delhaize sloegen ze uit voorzorg zo'n 4 miljoen extra flessen in om toch maar zeker de zomer maanden te overleven: in de eerste helft van het jaar gingen al maar liefst 8 miljoen flessen over de toonbank. De vraag naar rosé overleefte nu zelfs de winter maanden. "We merken dat de verkoops cijfers voor rosé elke maand gebroken worden, ook in de winter dus", zegt Toumet.

Dat is opvallend aangezien de verkoop van wijn in ons land over het algemeen net achteruit gaat: zowel rode wijn (-3,3 procent) als witte wijn (-2,6 procent) zijn minder populair geworden. Volgens sectorfederatie Vinum et Spiritum is dat vooral te wijten aan de hogere accijnzen in ons land, al wijst de Internationale Organisatie voor Wijnbouw en Wijnbereiding er ook op dat de algemene wijnconsumptie stagneert.

Maar niet van rosé dus, die gaat wereldwijd omhoog. De laatste vijftien jaar steeg de vraag met 31 procent. Zelfs de Fransen, notoire snobs op het vlak van wijn, hebben de rosé omarmd, zo schrijft *The Economist*. Ook daar daalde de verkoop van rode wijn in supermarkten met 5 procent, bleef de verkoop van wit gelijk en steeg de verkoop van rosé met 6 procent.

## OOGT BETER OP INSTAGRAM

Voor die plotse populariteit zijn wel meerdere redenen te bedenken. Naast de uitzonderlijk warme zomers de afgelopen twee jaar, is iedereen het erover eens dat de kwaliteit van rosé fel



**'Verschillende  
wijnhuizen, vaak  
in de Franse Côtes  
de Provence,  
slagen erin om  
rosé een  
premium-imago  
te geven'**

WLADIMIR BRATKOWSKI  
WIJNHANDEL CHACALI FINE  
WINE

verbeterd is. Bijgevolg steeg ook het aanbod sterk. "Het is echt het marktverhaal van de wijnhandel geworden", zegt Bratkowski. "Verschillende wijnhuizen, vaak in de Franse Côtes de Provence, slagen erin om rosé een premium-imago te geven, vergelijkbaar met champagne."

Al hoeft het niet louter chique te zijn: een glas rosé oogt ook gewoon frisser en jonger dan de meer klassieke rode en witte wijn, iets waar de jeugd bijvoorbeeld duidelijk voor te winnen valt. Die jongeren hebben ook een ander eetpatroon dan de voorgaande generaties, eentje waar rood vlees minder de norm is en vegetarische aan populariteit wint. In het hoofd van veel mensen past een gekoeld glas rosé daar beter bij dan een volle en zware rode wijn. "Onbewust gaan we er misschien ook vanuit dat er minder calorieën in zouden zitten", zegt Bratkowski. "Maar het alcoholpercentage blijft natuurlijk wel gelijk."