



EUROPESE BOB-ROSÉ WIJNEN

*Veel meer dan
een kleur*

Persbericht

Ontdek de enorme verscheidenheid aan BOB-rosé wijnen!

Brussel/Den Haag, 30 april 2024 – BOB-rosé wijnen zijn net zo divers als de gelegenheden waarbij ze worden gedronken. Provence en Valtènesi - de twee belangrijkste Europese regio's voor rosé wijnen - bieden een breed scala aan smaken en stijlen die zelfs de meest eclectische smaken matchen; van licht en delicaat tot fruitig en intens. Hoewel ze van elkaar verschillen, is hun kwaliteit onbetwistbaar wanneer je een glas in handen hebt. Uiteindelijk draait het er niet om wat je favoriete rosé is?

Het is duidelijk. Wijnen uit verschillende regio's hebben elk unieke kenmerken dankzij hun bodem, klimatologische omstandigheden en ambachtelijke tradities. Met zo'n scala aan rosé wijnen, is het de moeite waard om de rosé te ontdekken die perfect bij jouw levensstijl past. Ontdek welke van de vier BOB-roséwijnen het beste bij je past dankzij onze gids.

Van fijnproever tot insider: Welk type rosé ben jij?

1. De foodie: BOB-Valtènesi

Droom je ervan je vakantie al kokend door te brengen en je vrienden te verwennen met zomerse specialiteiten uit de Italiaanse keuken? Hou je ervan om gerechten uit alle hoeken van de wereld te proberen, of ze nu vegetarisch zijn of gebaseerd zijn op vis en zeevruchten? Maak je prijswinnend huisgemaakte pizza? Dan is de Valtènesi appellatie iets voor jou!

Dit kleine stukje paradijs bekoort fijnproevers die hun culinaire creaties willen verrijken met een perfecte rosé wijn. Met goede structuur en een uitgesproken smaak zijn de wijnen uit deze regio de ideale keuze, zelfs voor de meest veeleisende smaakpapillen. Hun unieke karakter en kwaliteit weerspiegelen de zachte heuvels en het mediterrane klimaat van de regio, die optimale omstandigheden creëren voor de teelt van de inheemse Groppello-druif. Deze druif geeft de BOB-Valtènesi rosé zijn kenmerkende tonen van rood fruit, kruiden en specerijen. Deze diversiteit aan smaken, samen met de inherente frisheid van de regio, maakt deze wijnen uitstekende metgezellen voor vele gerechten. Hun uitzonderlijke kwaliteit en kenmerken maken ze onmisbaar voor elke fijnproever die op zoek is naar onvergetelijke culinaire ervaringen.

Weetje over rosé uit Italië: Italië is de vierde producent van roséwijn na Frankrijk, de Verenigde Staten en Spanje. De regio Valtènesi is een van de vijf belangrijkste Italiaanse regio's voor de productie van BOB-roséwijnen en vertegenwoordigt 10% van de Italiaanse productie van BOB-roséwijnen.



2. De ontdekkingsreiziger: BOB Coteau d'Aix-en-Provence

Ben je dorstig naar kennis, geboeid om nieuwe tradities te ontdekken die elke wijn hebben gevormd? Is het proeven van wijn voor jou ook het onthullen van een stukje van zijn geschiedenis? Dan heeft de appellatie Coteaux d'Aix-en-Provence alles in huis om je te boeien! Verscholen in het binnenland van de kust, te midden van de rustieke charme van de Provence, wordt deze regio niet alleen gedefinieerd door zijn pittoreske ansichtkaarten van lavendelvelden of rijke historische monumenten; het herbergt ook uitgestrekte wijngaarden die een meeslepende wijnervaring bieden. Het brede aanbod aan wijnstijlen maakt het tot een paradijs voor rosé liefhebbers over de hele wereld. Het geheim van de diversiteit van de wijnen uit de regio ligt in de unieke samenstelling van de bodem, die kalksteen, zand en klei combineert. Dit resulteert in een breed scala aan wijnen, variërend van delicaat en licht tot rijk en fruitig, met tinten die kunnen variëren van zalm tot koper. De rosé wijnen van Coteaux d'Aix-en-Provence zijn uitstekende culinaire partners, die elk moment van een goede maaltijd kunnen vergezellen:

- Levendig, delicaat en zeer elegant, ze voegen echt iets toe aan het aperitief. Stel je voor dat je met vrienden toast op een heerlijke schotel met hapjes en dipsausjes, aangevuld met verfrissende en aromatische tonen van een goede Coteaux d'Aix-en-Provence rosé.
- Als je meer van de barbecue houdt, zijn ze geweldig naast gegrilde lekkernijen zoals sappige tijgergarnalen besprenkeld met misoboter, vegetarische bijgerechten of gegrilde asperges omwikkeld met pancetta.

Andere verrassende combinaties kunnen de veelzijdigheid van deze uitstekende premium rosé wijnen benadrukken. Dus blijf dit levendige scala aan smaken verkennen! *Weetje over de EU: De Europese Unie is de belangrijkste speler in de wijnbouwsector, met 70% van de wereldwijde wijnproductie en 60% van het wereldwijde wijnverbruik.*



3. De Luxe shopper: BOB Côtes de Provence

Voor jou neemt luxe de vorm aan van een goede roséwijn? Kun je de deur niet uit zonder een glam accessoire aan je look toe te voegen, als je levensstijl synoniem staat voor elegantie en je droomt van een zomer aan de Côte d'Azur, dan zijn de rosé wijnen van de Côtes de Provence appellatie iets voor jou! Onweerstaanbaar, charmant en verfijnd, deze aromatische rosé wijnen weerspiegelen de essentie van de chique kuststeden van de Provence. Ze belichamen lichtheid en zorgeloosheid, terwijl ze trots hun oorsprong tonen in de traditionele zonovergoten wijngaarden langs de kust en de kronkelende heuvels van het binnenland.

Hoewel deze delicate rosé wijnen de wereld veroveren, zijn ze helemaal geen voorbijgaande trend! Het is een lokale trots die al generaties lang wordt gevierd tussen Marseille en Nice. En niet alleen in trendy strandclubs, maar op elk moment van de dag en nacht. De onnavolgbare subtiliteit van de druivensoorten, verweven met zomerse bloemige aroma's, maakt de rosé wijnen van de Côtes de Provence verleidelijk en veelzijdig. Of het nu gaat om een ontspannen middag met vrienden of een zondagse brunch met familie, deze rosé wijnen voegen een vleugje verfijning toe aan alledaagse ontmoetingen, waardoor informele bijeenkomsten veranderen in onvergetelijke ervaringen.

Wat is er beter dan een ontspannen lunch in de schaduw op een zonnig terras? Het openen van een fles Côte de Provence rosé is een gok op een unieke smaakervaring. Elegant en levendig, deze BOB past perfect bij gerechten vol smaak. Wat dacht je van een fris zeevruchtengerecht vergezeld van een wakamé salade, zomerse salades fijn gekruid met geroosterde pijnboompitten, en wat zoete lekkernijen zoals macarons of verse rode vruchten? Laten we toosten op elegantie, glamour en de kunst van het genieten van de mooiste momenten van het leven!

Weetje over de Provence: De Provence blijft wereldwijd leider in de productie van roséwijnen; 42% van de Franse BOB-roséwijnen en 6% van de wereldwijde roséwijnen worden in de Provence geproduceerd. Alle wijnen van Côtes de Provence, Coteaux Varois en Provence en Coteaux d'Aix-en-Provence dragen het BOB-label.



4. De insider: BOB Coteaux Varois en Provence

Ben je een echte wijnkenner, op zoek naar de onbekende pareltjes van de wijnwereld? Dat is waar de BOB Coteaux Varois en Provence binnenkomt. Het wordt gekenmerkt door zijn aantrekkingskracht en exclusiviteit. Als de kleinste en jongste appellatie van de Provence, heeft BOB Coteaux Varois en Provence een bijzondere charme, voorbehouden aan degenen die verfijning waarderen. Hier, te midden van door de zon overgoten wijngaarden, ligt een schat aan rosé wijnen die de zintuigen prikkelen.

Met zorgvuldigheid gemaakt door toegewijde wijnmakers, belichamen deze rosé wijnen, variërend van zalmroze tot poederroze, de essentie van de Provence: elegantie, finesse en een vleugje magie. Elke slok onthult lagen van delicate vruchten, frisse en levendige zuren en een vleugje bloemige tonen, waardoor een onvergetelijke indruk achterblijft die alleen de fijnste wijnen kunnen oproepen.

Op gastronomisch vlak hebben deze rosé wijnen niets te benijden van hun bekendere tegenhangers. De levendige zuurgraad en heldere fruitaroma's van de wijn vullen de smaken van sushi's of moderne plantaardige creaties perfect aan. Foodpairingliefhebbers kunnen genieten van een verfijnde culinaire ervaring die de kosmopolitische geest van het moderne leven weerspiegelt. Of het nu gaat om een high-end evenement op een dakterras of om de nieuwste gastronomische hotspots te ontdekken, de BOB-roséwijnen van Coteaux Varois en Provence zijn de ideale keuze voor insiders.

Wijn-weetje: Volgens EFOR zijn er momenteel 1.144 wijnen met een Beschermd Oorsprongsbenaming (BOB) in de EU. BOB-wijnen vertegenwoordigden ongeveer 48% van de totale productie van de EU-28 in 2019/2020.



Voor meer info, neem dan contact op met Sopexa Benelux Nathanaël Picas - npicas@sopexa.com

*Over de Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP)
Sinds 2004 brengt de CIVP wijnbedrijven en handelaren van de drie AOC- appellaties Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence en Coteaux Varois en Provence samen om de troeven van de verschillende appellaties te promoten, de krachten en financiële middelen van de leden te bundelen en de wijnbouwsector te versterken. De missie van de CIVP is het bevorderen van economie, technologie, kwaliteitsbeheer en communicatie in Frankrijk en internationaal. Het hoofdkantoor van de CIVP is gevestigd in Les Arcs sur Argens.*

Over het Consorzio Valtènesi

De organisatie van wijnboeren Consorzio Valtènesi is gevestigd in Puegnago del Garda, Lombardije. Het consortium werd opgericht in 1998 onder de naam Consorzio Garda Classico, en kreeg in 2012 de naam Consorzio Valtènesi. Het productiegebied van Valtènesi-wijnen (BOB) bevindt zich nabij Brescia, aan het Gardameer. De wijngaarden dateren uit de Romeinse tijd en profiteren van een uniek microklimaat beïnvloed door het grootste meer van Italië. De inheemse druif Groppello wordt verbouwd op ongeveer 400 hectare (van in totaal 1.000 hectare). Het consortium Valtènesi produceert ongeveer 3 miljoen flessen per jaar, waarvan 70% rosé wijnen zijn.

Instagram: [rosewijnuituropa](#) Website: www.pdorosewines.com/nl/

Gefinancierd door de Europese Unie. De hier geuite ideeën en meningen komen echter uitsluitend voor rekening van de auteur(s) en geven niet noodzakelijkerwijs de ideeën of meningen van de Europese Unie of het Europees Uitvoerend Agentschap onderzoek (REA) weer. Noch de Europese Unie, noch de steunverlenende autoriteit kan ervoor aansprakelijk worden gesteld.

NIX18
Geen 18, geen alcohol



Medegefinancierd door
de Europese Unie

