

Stark trend för smaksatta viner.

Dryckesexperten Mats berättar de smaksatta vinernas historia och ger tips på spännande drycker som finns på marknaden idag.



Försäljning av smaksatta viner ökar år efter år, men seden att smaksätta vin med frukt, kryddor eller annat är definitivt inget modernt påfund utan kan spåras långt tillbaks i historien. Redan de gamla grekerna (för mer än 3000 år sedan) förslöt vinkärl med kåda, något som förlängde hållbarhetstiden och självklart även gav smak åt vinet. Sedan utvecklades det i både Grekland och i Romarriket en sed att piffa upp vinet genom både frukt, kryddor och till och med saltvatten. Både grekerna och romarna hade stor betydelse när vinet spred sig över Europa och det tog inte så många år efter romarnas invasion av Spanien 207 f.Kr som lokalbefolkning börja tillsätta bland annat citrusfrukter till det röda vinet. En rödvins färg förknippades då med blod och Sangria är ett gammal ord för just det. Drycken var länge en intern angelägenhet, men när man tog med Sangria till världsutställningen i New York 1964 blev det en stor succé, och nu är det en läskande dryck som avnjuts över hela världen.

En av världens mest kända cocktails är väl utan tvekan Dry Martini och vad vore den utan en skvätt vermouth, som är ett kryddat starkvin som uppfanns i Italienska Turin 1786. Basen är ett vitt vin eller ojäst druvmust och namnet Vermouth är tyska och betyder malört. Seden att krydda vin med just malört kan spåras tillbaks till 1500 f.Kr i Indien. Malört har länge fungerat som en medicinalväxt och då framförallt för behandling av diverse magåkommor.

En som dagligen arbetar med att ta fram nya smaker inom detta spännande segment och förvaltar en anrik tradition är Åsa Orsvärn som är *Chief Blender* för Blossa Glögg. Både det mediala och allmänhetens intresse är stort den vinterdag då årets smak avslöjas. Förra årets glögg som var baserat på ett vitt vin var inspirerat av Indiens färgrika kryddmarknader och förutom de klassiska glöggkryddorna fanns det tydlig smak av mango, spiskummin och chili.

I början av 2000-talet började det smaksatta vinsegmentet berikas med en rad nya varumärken. Det var vinindustrins sätt att bemöta den unga generation, som till skillnad mot sina föräldrar inte dricker vin utan istället dricker cider, öl och drinkar. De nya varumärkena gick också hand i hand med den spirande trenden att välja drycker med lite lägre alkohol. Satsningarna lyckades

och 2014 hade det utvecklats till en riktig försäljningsboom både i Frankrike och Storbritannien. Varumärket Eccho Falls - Fruit fusion wine nådde hösten 2015 en försäljning på 1 miljon lådor i Storbritannien under en 12-månaders period. Om vi tittar på Sverige är siffrorna mer blygsamma, men försäljningen stiger år efter år och 2017 var försäljningen som störst hittills, både vad det gäller stilla och mousserande smaksatta viner.

Vad det gäller smaksättning av vinerna verkar inte fantasin ha några gränser. Vad sägs om Cabernet Sauvignon på burk smaksatt med espresso eller den ädla druvan Chardonnay med smak av cappuccino. Birthday Cake Vineyards gör viner som smakar just olika typer av födelsedagstårta. Det finns vin med smak av rosenblad och till med jalapeño. I USA lanserades 2012 Absolut Tune Sparkling Fusion, som var ett mousserande Sauvignon Blanc vin från Nya Zeeland smaksatt med vodka. Dock ingen lansering som gjorde något avtryck på marknaden.

Tips på smaksatta viner:



Xanté Sparkling & Pear

Systembolagsnummer: 77569

99,00 kr

Xanté Sparkling & Pear har fin doft av mogna päron och tar dig till våra varmare årstider. Smaken är fruktig med en perfekt dos av päronsötma som balanseras upp av bra fräschör.



Gozy White Sangria

Systembolagsnummer: 82395

89,00 kr

Gozy White Sangria är en mousserande, ljus sangria som kombinerar sangrians och det mousserande vinets bästa sidor. En fräsch sommar dryck med lägre alkoholhalt (8%) än de flesta mousserande viner.