

Vad är blått vin?

Är blått vin här för att stanna, eller är det en övergående trend?



Den färgsprakande utvecklingen

Sedan urminnes tider har världens viner kommit i tre olika färger: vitt, rött och rosé. Men under de senaste åren har det tillkommit oranget och blått vin. De orange vinerna finner man bland de så kallade naturvinerna och de tillverkas genom att man låter gröna druvor urlaka och jäsa tillsammans med musten precis som röda viner. Då får man både strävhet och en vacker orange färg. Tanninerna som ger strävhet har en konserverande effekt och då får vinet en viss hållbarhet utan att man behöver tillsätta svavel. Naturvinernas grundidé är nämligen att tillverka vin utan eller med minimala tillsatser av svavel.



Debuten för det blåa vinet

I juni 2016 lanserades ett blått vin. Det var sex unga spanska entreprenörer som då lanserade varumärket GİK. Grunden är gröna och blå druvor från Spanien och Frankrike som tillverkas som ett vitt vin och sedan färgas med färgämnet, antoncyanin (som bland annat finns i blå druvskal) samt färgämnet Indigo. Produkten fick stor uppmärksamhet då det marknadsfördes just som en nytt innovativt blått vin med azurblå färg. Men i början av 2017 stötte man på patrull då spanska myndigheter tilldelade företaget en bot samt förbud att använda ordet vin på flaska och etikett. Eftersom tillsatser som de ovan inte är tillåtna i vita viner, kan det enligt EU inte definieras som vin i vanlig mening. Varumärket GİK har en tydligt söt smak som kommer från ett kalorifritt sötningsmedel som inte heller är tillåtet, så det är väl i detta fall tydligt att det mer kan likställas med en alkoholisk eller ett smaksatt vin.

Trenden fortsätter

Idag finns en rad olika "viner" med azurblå färg, där de flesta är spanska och flera är i grunden vita, torra viner som endast har färgats med det naturliga färgämnet från blå druvskal.

Med tanke på EU-lagstiftningen har Systembolaget klassificerat dryckerna som två nya varugrupper, **Blå stilla** och **Blå mousserande**. I dagsläget finns det tre blå produkter i ordinarie sortimentet samt sex stycken i beställningssortimentet. Under försäljningsåret 2017 uppnådde de en försäljning på drygt 288 000 liter och då stod det söta, blå mousserande Platino Blue Moscato för mer än 200 000 liter. Som jämförelse var den totala vinförsäljning under året 196 miljoner liter.

Hur ser framtiden ut?

Är de blå vinerna här för att stanna eller är det en övergående trend? Det är ingen tvekan om att de flesta produkterna marknadsförs mot den yngre generationen och visst ser det mer spektakulärt ut med den azurblå färgen i glaset. Det ger mer likes på Instagram, men vad händer efter att nyhetens behag har stillats? Om vi bortser från storsäljaren Platino Blue Moscato som kostar 49 kronor så har de övriga blå på Systembolaget priser från 100 kronor och uppåt. Jag anser inte att de klarar en kvalitetsjämförelse med vita viner i samma prisklass och frågan är hur det kommer att påverka segmentets livslängd. Eller så

ska de helt enkelt jämföras med cider och smaksatta drycker. Vi kan nog förvänta oss framtida produkter i alla regnbågens färger.

Alla sinnen spelar in

När man provar vin så är det naturligt för hjärnan att associera vinets doft med frukter och bär som stämmer överens med vinets färg. Om man provar i svarta glas kommer det bli helt annorlunda och många människor har till och med svårt att avgöra om det är ett vitt, rött eller rosévin. Gå gärna in på Systembolagets hemsida och se om du kan hitta ett vitt vin vars smakbeskrivning innehåller björnbär, svarta vinbär eller andra mörka frukter och bär. Du kommer heller inte att hitta ett rött vin som har en doftbeskrivning av solmogen citron, aprikos, honungsmelon och mango. Om man tittar på de blå vinerna så överensstämmer beskrivningarnas termer med vita viner. Det är naturligtvis helt naturligt eftersom det just är färgade vita viner.

Nostalgiska associationer

Men borde det inte finnas några blå associationer? Problemet är att det finns få azurblå saker i naturen om man bortser från havet och himlen. Ni kommer aldrig att få se en så flummig, luddig och positivt laddad smakbeskrivning på Systembolaget som *ett vindstilla och vackert azurblått hav*. Vad får min hjärna för tankar när jag provar ett blått vin? Först kommer spolarvätska och sedan den klarblå vätska som enligt TV-reklamen uppfångas i barnblöjor och dambindor. Men det känns ju föga användbart i en doftbeskrivning. Kanske får jag gå tillbaka till min ungdom när det slank ner en och annan blå drink innehållande blå Curaco. Eller vänta nu, Nu kom jag på det: *Vira Blåtira*, en klarblå läsk som var Sveriges 6:e mest sålda 1986. Kanske kan denna blå läsk med smak av tutti frutti användas i vår analys av de blåa vinernas framtid. Den lanserades 1984 av Carlsberg och hade sin storhetstid två år senare. Men den slutade säljas redan 1988 för att relanseras 1997 utan någon större framgång. Den lades ner igen två år senare för att åter lanseras av ett mindre bryggeri 2010 där den idag lever ett blygsamt liv. När Vira Blåtira såg dagens första ljus 1984 hade den för övrigt sällskap av kompisarna, Halla Ballou, Kiviga Kruse, Hicka Persika och Halka Banalka, alla naturligtvis i gälla färger.



Platino Blue Moscato Flowery Sparkling

Systembolagsnummer: 77398

59,00 kr

Detta söta mousserande vin är tillverkat enligt Charmatmetoden, det vill säga den andra jäsningsmetoden som skapar kolsyran sker i en sluten trycktank. Vinet sötas sedan och tappas på flaskor. Den blå färgen kommer från ett naturligt färgämne som utvinns ur blå druvor. Smaken är söt med inslag av fläder, päron, blommor, mandarin och honung.

Se också



Gozy – en vit mousserande sangria.

Ett fräscht, mousserande vin som är smaksatt med bekanta frukter från sangrians smakvärld såsom yuzu, apelsin och citron. Avnjut kall ur ett vinglas med några isbitar och kanske jordgubbar och blad av mynta.

[Läs mer](#)



Goda tilltugg till bubblat.

Mingel, förfest eller välkomstskål - det är alltid gott att ha något att tugga på till bubblat. Chips och nötter i all ära, men här kommer ett lite festligare alternativ.

[Läs mer](#)
