

# Hur gör man rosévin?

Att dricka rosévin är en stark internationell trend och kvaliteten har under åren ökat avsevärt. Mats Claësson tipsar om sina roséfavoriter.



## Vinvärlden blir allt mer rosa

En mycket kunnig, rolig och inspirerande kollega som jag hade under 90-talet besvarade alltid frågan vad man skall äta till rosévin med - smörgåstårter. När folk frågade varför, var svaret: –Ja, då är ju ändå hela dagen förstörd.

Tidigare var många roséviner av enkel kvalitet och ofta till och med en styvmoderligt behandlad biprodukt från rödvinstillverkning. Men mycket vatten har runnit under broarna sen dess och idag lägger de flesta producenter både själ och hjärta i sina roséviner.

Den globala produktionen av rosévin uppgick under 2018 till 26,4 miljoner hektoliter (31% ökning sedan 2002) vilket representerar 10 % av den totala vinproduktionen om man tar bort mousserande viner. Frankrike står för 28% av den totala produktionen.

Konsumtionen av rosévin globalt har växt med 40% mellan 2002 och 2018, och lilla Sverige har under tidperioden 2010 till 2020 fördubblat sin försäljning av rosé. I Frankrike som är det största konsumtionslandet står rosévin för 34 % av de stilla vinerna och det dricks mer rosé än vita viner. I Sverige 2020 stod de rosa vinerna för 8,4 % av Systembolagets totala vinförsäljning och vi bälgade i oss drygt 18,9 miljoner liter.

Det finns ingen global definition av rosévin och det kan vara mycket svårt att till exempel avgöra skillnaden mellan ett lätt rödvin och ett kraftfullare rosévin. Det finns 4 specifika tillverkningsmetoder av rosé:



## Rosé från direktpressade druvor eller från mycket kort macerering

Hela klasar eller avstjälkade blå druvor pressas omedelbart efter skörd och undviker helt skalkontakt eller genomgår en macerering (urlakning) av skalen som är kortare än 2 timmar. Den blekt rosafärgade musten (utan skal) genomgår sedan en alkoholjäsning.

## Rosé från skalmacerering längre än 2 timmar

Denna typ av rosévin framställs normalt genom att blå druvor krossas och skalen får macerera i musten under allt från ett par timmar till två dygn vid låg temperatur. Detta ger en mörkare färg, mer tanniner och mer smak än metoden ovan. Musten som är separerad från skalen med eller utan pressning genomgår sedan alkoholjäsning.

## Rosé från Saignémetoden

Vid rödvinstillverkning tappas man ibland av en del must från rödvinstanken efter en viss tid, och den must som blir kvar får då större andel skal i förhållande till andelen must. Resultatet blir ett fylligare rödvin, och den must man tappat av får jäsa färdigt till ett rosévin vid en lägre temperatur. Sålunda en restprodukt vid rödvinsframställning. Ger sällan riktigt hög kvalitet eftersom druvorna har skördats och behandlats under förutsättning att ge ett bra rödvin, och detta stämmer sällan överens med de faktorer som ger en riktigt bra rosé.



## Rosé genom att blanda rött och vitt vin

Att blanda rött och vitt är tillåtet vad det gäller mousserande vin som exempelvis Champagne. Vad det gäller stilla vin sker det endast i undantagsfall i Europa, men är vanligare i Nya Världen.

Finns det något genusperspektiv vad det gäller konsumtion av rosévin? Ja, i de flesta länder visar undersökningar att kvinnor dricker mer rosévin i proportion till deras totala vinkonsumtion än vad män gör. I länder som Tyskland och Holland uppgår skillnaden till 6%. Dock finns det länder som visar annan utveckling då både USA, Ryssland och Australien har ett likvärdigt konsumtionsmönster för män och kvinnor, och i Brasilien är den 4% högre för männen.

Det finns inget bättre än ett välgjort och svalt rosévin på terrassen en ljuvlig svensk sommardag. Majoriteten av Systembolagets försäljning sker under tidsperioden maj till augusti och försäljningen dalar direkt om det blir en kall och regnig sommarperiod. Men det finns ändå en försiktig trend att **vi börjar dricka lite mer rosé även under de kallare månaderna**. Det tycker jag är en trevlig utveckling.

En annan trend som jag dock har lite svårt för är att extremt ljusa roséer står sig även i år. Många konsumenter har fördomen att en ljus rosé alltid är godare och av högre kvalitet. Visserligen finns det många fantastiska exemplar, exempelvis från Provence som av många anses vara rosévinets nav. Men **att enbart döma vinet utifrån färgen är lika dumt som att säga att alla blå bilar har bättre komfort**, högre säkerhet och är skönare att köra än bilar med andra färger.

Många roséviner har en tydlig sötma och en mer saftlik stil som lämpar sig bäst ordentligt kall som sällskapsdryck. De torrare och mer matorienterade vinerna är ypperliga tillsammans med sallader, stekt och grillad fisk, samt anrättningar på tamfågel och ljust kött. Det vattnas i munnen när jag tänker på en riktig välgjord rosé tillsammans med en sallad Nicoise, en nygrillad Sea Bream eller en lövtunn pizza från vedeldsgugnen. Så jag uppmanar er att fortsätta njuta av den härliga svenska sommaren tillsammans med några riktigt trevliga roséviner. Det kommer i alla fall jag att göra och här kommer några av mina favoriter.

## Mats bästa roséinstips:



### Gustave Lorentz Pinot Noir Le Rosé

Systembolagsnummer: 74148

129,00 kr

---

En ljus rosé från Alsace med frisk doft och smak av jordgubbar som kommer från druvan Pinot Noir.



### Katie Jones Rosé

Systembolagsnummer: 77337

85,00 kr

---

En rosé med blek färg och en smak och karaktär som väl möter de så hyllade rosa vinerna från Provence, men till ett helt annat pris! Fräsch och fruktig med inslag av röda frukter och bär samt en klädsam lätt blommighet och ton av apelsinzest.



## Château Paradis Rosé

Systembolagsnummer: 78829

129,00 kr

---

Den här typen av ambitiös rosé från Provence håller sig, och utvecklar sig till och med positivt under 2-3 år till skillnad från de flesta roséviner. Smaken är torr och fräsch med toner av citrus, färska örter, röda frukter och apelsin.



## Peyrassol Cuvée des Commandeurs Rosé

Systembolagsnummer: 72349

149,00 kr

---

Även här ett rosévin från Provence med klass. Vinet är nyanserat och elegant med inslag av röda frukter, blodapelsin, krusbär och färska örter.

**Läs mer om rosé:**





## Så väljer du rätt rosévin.

Rosévin blir alltmer populärt och inte bara något vi dricker under sommarmånaderna. Här får du en guide kring hur du väljer rosévin utefter mat, tillfälle och sammanhang.

[Läs mer](#)

---



## Ekologiskt rosébubbel med fransk elegans.

Ett elegant, rosa sommarbubbel från Pierre Olivier.

[Läs mer](#)

---



## Frosen rosé - frosé.

Superenkelt och fräsch cocktail - rosévin som mixas med frysta jordgubbar och limesaft.

[Läs mer](#)

---



## Tilltugg till rosé - rädisor med ostdipp och spett med rökt karré.

Linnéa har gjort tilltugg som passar perfekt till ett glas rosé. Rädisor med ostdipp och spett med frukt, mozzarella och vedrökt karré.

[Läs mer](#)

---