

Allt du behöver veta om rosé (nästan) men aldrig vågat fråga om....



I begynnelsen var allt vin rosé. Man förstod helt enkelt inte att det var skalerna som gav vinet dess färg och maceration med skalerna var ett okänt fenomen. Man pressade sina druvor manuellt (vilket gick långsamt) och då hann skalerna avge lite färg under pressningen och färgen på vinet blev ljus rött.

Provence är idag den största producenten av rosévin i Frankrike (ca 40 % av den franska produktionen). 90% av totala produktionen i Provence är rosévin. En stor del av denna produktion sker av ett fåtal stora industriella producenter så hos de små hantverksmässiga vinbönderna är fördelningen helt annan !

Det finns en rad olika metoder för att tillverka rosévin och de kan varieras och kombineras på många sätt. En ganska vanlig missuppfattning är att man blandar rött och vitt vin, men så är det inte (nästan..).

Till att börja med kommer all färg i vinet från druvornas skal, saften i sig är färglös. Rosévin görs alltså av blå druvor och skalerna måste vara med i processen en stund för att ge lite färg, dock inte för länge, då blir det rödvin. Man kan blanda i gröna druvor men det måste då göras före jäsningsen, sedan räknas det som en blandning av rött och vitt vin och det är inte tillåtet av EU. För några år sedan fanns planer på att tillåta blandning, men franska "rosé-bönder" protesterade livligt och av detta blev intet.

Rosévinerna i Provence har av producentföreningen i Provence blivit namngivna enligt 6 olika färgnyanser: Mandarin, Mango, Melon, Persika, Pomelo och Röda Vinbär (Groseille)



Rosévin har historiskt inte tagits på samma allvar som rött och vitt vin och ibland hör man att rosévin är enklare att göra än rött och vitt. Men faktum är att om man pratar med vinbönder så är rosévin kanske svårast av de tre att framställa. En mängd parametrar tillkommer, förutom de som gäller för rött och vitt. När ska man skörda (tidigt för syra och friskhet eller senare för mer mognad och smak), vilka druvor, vilken metod, avvägning mellan färg, friskhet och smak m.m. är frågor en ”rosébonde” måste besluta sig för. Framförallt färgen i förhållande till vinets önskade karaktär (doft, fyllighet, smak m.m.) är svår att bemästra.

Tillverkningen

Direkt-prensning (pressurage direct) innebär att man pressar druvorna mycket långsamt under låg temperatur direkt efter skörd och musten har inte någon skalkontakt före pressningen. Musten blir lätt färgad under själva pressningen av skalerna och de flesta ljusa provence-viner görs enligt denna metod. Vinerna blir friska och fruktiga.

Maceration (en del kallar metoden ”skalkontakt” på svenska): Om vinmakaren vill ha en mer färgrik och lite kraftfullare rosé krossar man druvorna och låter musten macerera dvs ligga och dra med sina skal före pressningen (urlakar färg och smak ur skalerna). Det sker under några timmar och för att jäsningen inte skall påbörjas håller man även här temperaturen låg. Sedan pressas druvorna som vanligt. Metoden ger fylligare och lite mer komplexa viner med bättre lagringsbarhet.

Saignée ("blödning") innebär att man påbörjar tillverkningen av rött vin som vanligt. Efter några timmars jäsnings tappar man av en del av denna must (som nu har blivit rosa) och det är denna must som nu används för att färdigställa rosévinet. Resterande must som blir kvar bland skalen blir då mer koncentrerat och man får ett fylligare och mer koncentrerat rödvin (mindre volym till samma mängd skal), även om volymen då såklart blir mindre (man har ju tappat av en del av musten till sitt rosévin). Tidigare var detta syftet, att få ett mer koncentrerat rött vin så rosévinet sågs ibland som en "restprodukt"...En utmaning med Saignée är att druvorna är plockade när de är som bäst för rödvins-produktion, för rosévin vill man ofta plocka lite tidigare för att få syra och friskhet. Roséviner gjorda med Saignée blir därför ofta kraftigare och ibland med något lägre syra.

Hur var det då med att blanda rött och vitt vin? Rosa Champagne är faktiskt en blandning av rött och vitt basvin. Metoden att blanda rött och vitt vin är i princip förbjuden i EU, utom just i Champagne. Man utgår från sitt vita basvin och blandar i runt 10% rött vin till man får den nyans man vill ha och sedan jäser man det blandade vinet som vanligt en andra gång till på flaska. Dock har det börjat dyka upp rosa champagner som görs med "maceration" dvs man gör ett rosévin "på riktigt" som sedan får jäsa en andra gång på flaska som vanligt.

Lagring då ?

Myten säger ju att roséviner ska drickas samma år de släpps, sedan är de förstörda. Det gäller möjligen storskaligt framställda (billiga) viner, men lite mer seriöst framställda viner gäller det inte alls för.

De lite lättare rosévinerna från Provence och Languedoc kan lätt ligga 3-4 år likaså Côtes du Rhône, kanske något längre till och med. Mordorées Tavel kan lagras i upp mot 10 år och kommer att utvecklas under tiden. Detsamma gäller Clos Saint Vincent från Bellet, 7-8 år kan det utan problem lagras och bägge kommer att vara spännande, och förmodligen annorlunda, viner efter lagring.