



Rosévin

Der sker noget med rosévinen. Tidligere havde den lyserøde vin et image som en billig glad-i-låget drik, som udelukkende fandtes på nederste hylde i supermarkedet, hvorfra kun bebumsede teenagere på udkig efter en billig brandert, fandt flaskerne frem. Bøssevand og gymnasiesaft er nogle af de mindre positive tillægsord der er blevet brugt om rosé, men det billige image er ved at fordufte, som vanddråber på en varm sommerdag. Rosé har på rekordtid bevæget sig fra at være en billig drik, som voksne mennesker kun kunne finde på at drikke til grisefester i [Spanien](#), eller på stranden mens de bliver brændt til hummerfarve, til at være valget for urbane metropolitanske typer, der leder efter noget forfriskende, elegant og – utroligt nok – trendy. Specielt i [England](#) er rosé gået massivt frem og hvis man går en tur gennem Londons gader om aftenen ser man efterhånden ligeså mange glas rosé, som hvid eller rødvin. Salget af rosé er steget med næsten 20% i Storbritannien det sidste år og i dag drikker englænderne rosé for næsten 500 mio. pund om året.

Trenden er dog ikke kun begrænset til de lyserøde skjorters by, men har for længst spredt sig til mange hovedstæder og salget af rosé er stigende. Rosé har opnået en langt mere acceptabel position og folk der tidligere ikke ville have rørt rosé med en ildtang, bider nu mærke i kvaliteten og vælger at bruge pengene på en flaske lyserød forførelse i stedet for hvidvin, øl eller bobler. At rosé kan være en glimrende drik har folk i det meste af middelhavsområdet vist i generationer, men det virker som om folk på vore breddegrader først nu er ved at finde ud af, at der er virkelig interessante vine derude.

Den pludselige fremgang for rosé skyldes hovedsageligt tre faktorer:

- Den primære årsag er formentlig at kvaliteten er steget drastisk efterhånden som kældre over det meste af verden, er gået over til bedre produktionsmetoder.



Rosévin

- For det andet er – selv god rosé – forholdsvis billigt at producere. Der skal ikke bruges dyre egetræsfade og du skal ikke vente flere år før vinen kan sælges. Det gør at prisen forholdsvis lav i forhold til rød og hvidvin. Gode rosévine starter ved en 50-kroneseddel og hvor mange rosévine har du set der koster over 150 kroner?
- For det tredje er det blevet socialt acceptabelt at drikke. Det er i dag næsten dekadent at sidde med et glas rosé i en bar.

Som nævnt er den primære årsag formentlig ændringen i produktionsmetoderne, som gør vinene langt mere friske og vibrerende end tidligere. Mange producenter er gået væk fra den billige produktionsmetode, hvor man bare blander hvidvin og rødvin, og i stedet er gået over til "Saigne"-metoden som kendes fra specielt [Provence](#). I al sin enkelthed går det ud på at man tager blå druer og lægger dem i en presse i 6 til 12 timer, alt efter hvor mørk en rosé man vil lave. Den saft der løber fra er klar, men den har taget en smule farve fra skallerne og det giver den lyserøde tone og den friske, vinøse frugt. På en måde kan man sige, at der er tale om rødvin der bare er blevet vænnet for tidligt fra: hvis man ventede længere eller pressede druerne mere, ville man få farven med fra skallerne og det ville ende med at være traditionel rødvin. Udover produktionsmetoden, har man også fået langt bedre styr på gæringen. Når man gærer vin har gærtypen betydning og nogle gærtyper er langt bedre til denne vintype end andre. Desuden betyder gæringen at der udvikles varme og hvis man gærer varmt eller blot i stuetemperatur, mister vinen noget af sin frugt. Hvis man i stedet gærer i moderne temperaturregulerede ståltanke, der samtidig er så tætte at luft ikke kan trænge ind og skabe oxidation, så får man vine af en langt højere kvalitet.

Selvom man tager moderne metoder i brug, opnår rosé sjældent den samme voldsomme kompleksitet og karakter som røde og hvide vine besidder, men vinen har ofte en unik frugtfyldt aroma. Det skyldes at skallerne som nævnt ikke gærer



Rosévin

med, og derfor ikke får muligheden for at afgive tannin, der kan skjule den friske frugt fra druerne. På grund af processen får disse vine ofte en fantastisk frugtfyldt tone som ofte er enten hindbær, jordbær, modne røde ribs eller måske helt ovre i blåbær. Den friske frugt og den store variation i vinene gør, at man kan drikke rosé til næsten alting. At drikke [Sauvignon Blanc](#) til en bøf er en anelse underligt, men at tage en kraftig mørk rose kan sagtens gå. Samtidig er rosé fortrinligt sammen med [krydret mad](#), [curry](#), [fisk](#) og [salater](#). Det vigtigste er, at man vælger en vin mens den er ung og har frugten i behold. Langt størsteparten af verdens rosévine er døde tre år efter høståret, og generelt skal de helst drikkes inden for de første 24 måneder efter høsten. Hvis vinen bliver for gammel bliver den let lidt karamelliseret og sovset i det, og den mister den frugt, der er hele årsagen til at man vælger rosé i første omgang. Derfor: Husk at kigge på årgangen når du står hos din vinhandler og lad være med at vælge vine der er mere end 2-3 år gamle.

Spørgsmålet er så hvilken rosé man skal gå efter? De fleste vil mene at [Frankrig](#) – klart ført an af [Provence](#), men på det seneste stærkt forfulgt af [Bordeaux](#) og [Loire](#) – er det sikre bud og hjemsted for de absolut bedste flasker. Fransk rosé fra de nævnte områder, er som regel sprøde og lette vine med en let laksefarvet tone i glasset og en fin og forfriskende syre. Netop lethed kombineret med frugt toner som hindbær, ribs eller stikkelsbær gør disse vine særdeles attraktive og nemme at gå til. Selvom de franske rosévine har ry for at være de bedste, sælges der også rigtigt meget californisk rosé, og specielt det engelske marked er ligefrem domineret af rosé fra [Californien](#). Disse billige "blush" vine har en dybrød farve og en plastisk, næsten sygelig sødme og bør undgås. Desværre har deres popularitet betydet at producenter fra andre områder er begyndt at efterligne dem, og ind i mellem løber man også på europæisk rosé – ofte fra [Rhône](#) eller [Languedoc-Roussillon](#) – som har samme tunge frugt og plastiske sødme, der leder tankerne hen mod røde vingummibamser. Heldigvis kan man som regel bare kigge på farven hvis man vil undgå disse vine. De laksefarvede, lyse rosévine er som regel crispy



Rosévin

og lette, men hvis farven er næsten selvlysende rød, så er der formentlig tale om en tung "blush" type.

Hvis du er ude efter en mellemting mellem de elegante vine fra [Provence](#) og de tunge "blush" vine, så er [Italien](#) et godt sted at lede. De fleste områder laver god rosé, men specielt vinene fra [Veneto](#) har i de senere år markeret sig. Producenterne dér har længe lavet lette rødvine på [Corvina](#) hvor frugten er i fokus, og når man så laver rosévin med denne tilgang, får man frugtfulde vine med toner af jordbær, hindbær og lyse kirsebær. [Toscana](#) er også kommet godt med – specielt drevet af efterspørgslen i [England](#) som er et af [Toscana](#)'s kerne markeder - og disse rosévine på [Sangiovese](#) kan også varmt anbefales, specielt til mad hvor vinens flotte struktur virkelig kommer til sin ret. Fra [Spanien](#) er det hovedsageligt [Navarra](#) og [Ribera del Duero](#) der markerer sig på roséfronten med meget saftfyldte vin med masser af friske jordbær i duft og smag. Selvom det er de traditionelle vinnationer der har rosé-førertrøjen på, har næsten alle producenter, der laver verdensklasse rosé. Der er glimrende producenter i lande som [Ungarn](#), [Schweiz](#), [Østrig](#) og andre europæiske lande, men oversøisk løber man også ind i glimrende vine, specielt fra [Chile](#) og [Argentina](#).

Rosé er en sjov og herlig sommerdrink. Man drikker let adskillige glas, men det foregår med lyst sind på vinen løfter ofte humøret i den lette sommerbrise. Rosé handler ikke om at skynde på livet, men om at nyde det i fulde drag.