

KONSUMENT

Sydafrikanskt vin lyser starkast på roséhimlen

För många är en sommar utan rosévin som en sommar utan sol. Den moderna rosé-drickaren vill ha ett vin som är krispigt och torrt för att möta de avancerade smakerna. Sommelier Anna Henningsson slår ett slag för sydafrikanskt i sommar.

Ett fräscht, svalt rosévin ingår numera som ett stående inslag i ett lyckat semesterkoncept. Anna Henningsson, som kallar sig själv och sitt företag Sommelierskan, uppmanar rosévinsdrickare att inte bara betrakta vinet som något man dricker på en uteservering i solen – det passar också alldeles utmärkt till mat.

Hon har provat sex roséviner med alkohol, varav ett ekologiskt, och två sorter utan alkohol. Det är ett blindtest, så Anna smakar och betygsätter helt utan att veta vad hon inmundigar. Det visar sig att hon träffar mitt i prick på flera av vinerna gällande vilket

land de kommer från och vilket märke det är.

Högst upp på prispallen hamnar sydafrikanska Mulderbosch.

– Det är ett rosévin i min smak, inte helt genomskinnigt, utan med lite färg och mycket smak. Det är ett gott rosé, där alkoholen är framträdande och vinet har smak av blodgrape, granatäpple, smultron och med en frisk syra, säger Anna Henningsson.

Det ekologiska alternativet hamnar på andra plats, Valle Reale från Italien. Anna beskriver det som ett fint, torrt och mjukt rosévin med smak av smörig kola och smultron.

På bronsplats hamnar det hyllade, provensalska rosévinet Minuty – ett ljust rosévin med mycket smak.

– Det här är också ett rosé där alkoholen är framträdande. Vinet har smak av grapefrukt, något beskt men mycket smak för ett så ljust vin. Ett vin att dricka i solen.

Utan att tveka en sekund



DOFTAR.
Sommelier Anna Henningsson testar åtta olika viner.
FOTO: VILHELM STOKSTAD/TT

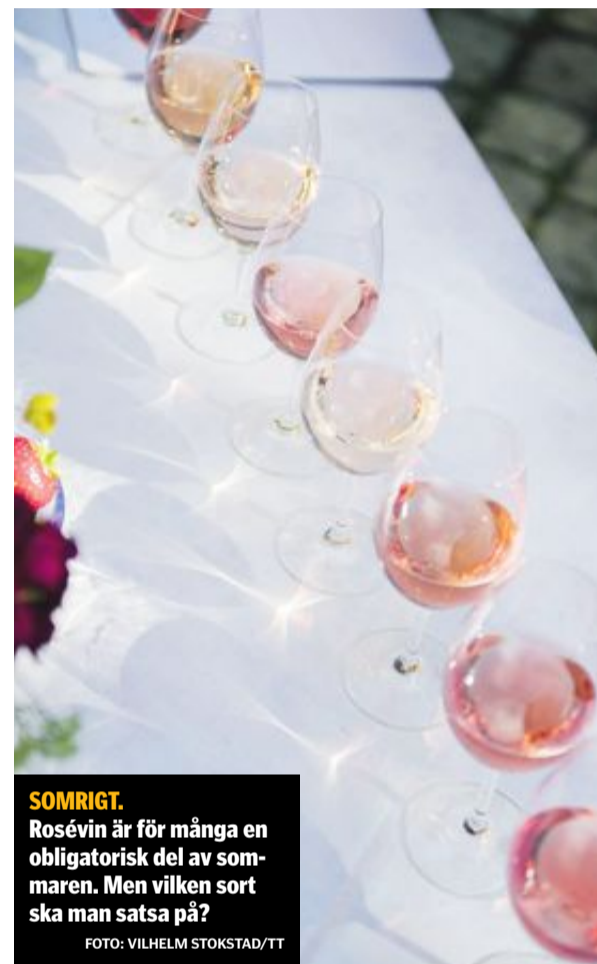
vet Anna Henningsson att det är ett amerikanskt rosévin hon testat och att det vin som får sämst i test heter Barefoot White Zinfandel. Anna tycker att det är alltför sött och smakar geléhallon och tuttifrutti. Det känns för artificiellt. Hon tar en jordgubbe för att minska smaken av socker och nämner att det här vinet behöver serveras iskallt.

På sjunde plats, snäppet bättre än åttan, hamnar det portugisiska, alkoholfria rosévinet Periquita.

– Det är ett sött, lite

bubbligt vin som smakar tuttifrutti och skumbanan. Smaken är något rökig. Det faller inte mig i smaken.

Anna Henningsson tycker att de alkoholfria alternativen är så pass bra att de håller både som aperitif och till mat. De torra rosévinerna passar bra exempelvis till sushi och lättare sommar-mat, som sallader. De lite sötare rosévinerna, däribland de alkoholfria som alltid har en sötma, passar till kryddstark mat som curry och chili.



SOMRIGT.
Rosévin är för många en obligatorisk del av sommarmen. Men vilken sort ska man satsa på?
FOTO: VILHELM STOKSTAD/TT

TEST Rosévin

Mulderbosch, Cabernet Sauvignon

Sydafrika

Alkoholhalt: 12,5%
Volym: 750 ml
Cirkapris: 85 kr

Systembolagets beskrivning:

Bärig, mycket frisk smak med inslag av röda vinbär, vattenmelon och blodgrapefrukt. Serveras vid cirka 8°C som sällskapsvin, eller till stekt fisk och kyckling.

Omdöme: Ett rosévin där alkoholen är tydlig och framträdande. Det är inte helt genomskinnigt och har smak av blodgrape, granatäpple, smultron och med frisk syra.



plats 1

Bäst i test!

Valle Reale, Cerasuolo Rosé

Italien

Alkoholhalt: 12,5%
Volym: 750 ml
Cirkapris: 89 kr

Systembolagets beskrivning:

Bärig smak med inslag av hallon, persika och citrus. Serveras vid 8–10°C till fiskrätter, sallader och kyckling, eller som sällskapsdryck.

Omdöme: Fin, mjuk och torrt rosé med frisk syra. Ett torrt ekologiskt vin med härlig smak av smörkola och smultron.



plats 2

Minuty de Minuty Rosé

Provence

Alkoholhalt: 13%
Volym: 750 ml
Cirkapris: 119 kr

Systembolagets beskrivning:

Bärig, mycket frisk smak med inslag av smultron, lavendel, röda vinbär, örter och blodgrapefrukt. Serveras vid cirka 8°C som sällskapsdryck, till fisk- och kycklingrätter eller sallader.

Omdöme: Mycket smak för ett så ljust vin. Tydlig smak av alkohol, grapefrukt och en något besk eftersmak.



plats 3

Arc-En-Ciel, Brut, alkoholfritt

Frankrike

Alkoholhalt: 0,4%
Volym: 750 ml
Cirkapris: 53 kr

Systembolagets beskrivning:

Bärig smak med inslag av persika, jordgubbar och kex. Serveras vid 8–10°C som aperitif, eller till sallader och kycklingrätter.

Omdöme: Ett porlande ljust och friskt rosévin, svag doft och smak av jordgubb, något sött.



plats 4

Errazuriz, Cabernet Sauvignon Rosé

Chile

Alkoholhalt: 12%
Volym: 375 ml
Cirkapris: 47 kr

Systembolagets beskrivning:

Fruktig smak med inslag av persika, jordgubbar och hallon. Serveras vid cirka 8°C som sällskapsvin eller till sallader och grillad kyckling.

Omdöme: Behagligt och mjukt med smak av hallon och en något smörig smak. Har en frisk och bra syra.



plats 5

Mateus Rosé

Portugal

Alkoholhalt: 11%
Volym: 750 ml
Cirkapris: 65 kr

Systembolagets beskrivning:

Fruktig, pärlande smak med liten sötma, inslag av geléhallon och persika. Serveras vid cirka 8°C som sällskapsvin.

Omdöme: Ett något sött rosévin med smak av röda bär, som hallon och jordgubbar. I början känns den något spritsig, men blir sen lite fadd i smaken och har en låg syra.



plats 6

Periquita Rosé, alkoholfritt

Portugal

Alkoholhalt: 0,5%
Volym: 750 ml
Cirkapris: 51 kr

Systembolagets beskrivning:

Bärig, lätt pärlande smak med inslag av vattenmelon, jordgubbar och mandarin. Serveras vid cirka 8°C som sällskapsdryck, eller till fiskrätter och sallader.

Omdöme: Ett sött, lite bubbligt alkoholfritt rosévin, med smak av skumbanan och tuttifrutti. Lite rökig smak.



plats 7

Barefoot White Zinfandel

Kalifornien

Alkoholhalt: 8,5%
Volym: 750 ml
Cirkapris: 69 kr

Systembolagets beskrivning:

Fruktig smak med sötma, inslag av mogna jordgubbar, geléhallon och vit persika. Serveras vid cirka 8°C som sällskapsvin, till heta fisk- och kycklingrätter eller sallader.

Omdöme: Ett blush wine, väldigt sött, med smak av jordgubbar, geléhallon och tuttifrutti. Det har en artificiell smak och måste serveras iskallt.



plats 8

Sämst i test!

Så gör man rosévin

En vanlig missuppfattning är att rosévin framställs genom att blanda rött och vitt, vilket bara sker i undantagsfall. Det vanligaste är blå druvor, där skalen får laka ur i musten i några timmar efter pressningen, för att avge så mycket färg som önskas.

Vilka druvor som helst kan användas. Speciella rosé-druvor finns inte, även om tibouren i Provence knappast används till något annat. För starkare kulör och kraftfullare smak kan skalen få jäsa med musten en kort stund.

Vill man göra blek rosé pressar man druvorna och undviker helt skalkontakt. Musten blir bara lätt färgad av själva pressningen. (TT)

Så gjorde vi testet

Vi har testat och smakbedömt åtta olika roséviner med hjälp av en expert. Sommelier Anna Henningsson har bedömt rosévinerna genom ett blindtest och rangordnat dem från 1 till 8, där 1 är bäst och 8 sämst. Samtliga sorter är inköpta på Systembolaget.