



# Rosévin

---

Innføring i stiler av rosévin



# Fagmål: Rosévin

---

Fag



Rosévin

Målpunkt



Studenten skal:

- vite om de viktigste landene for rosévinsproduksjon og hvilke druer som benyttes der.
- kjenne til produksjonsmetodene for rosévin.



# Rosévin - utbredelse

Rosé viner lages av en mengde ulike druer over hele verden og finnes i mange fargenyanser. De viktigste land:

## Frankrike

- Ofte fra Provence laget på grenache, cinsault, noen ganger syrah og mourvèdre
- Eller Languedoc laget på hovedsakelig blends av syrah, grenache, mourvèdre, cinsault og carignan.

## Italia

- Over hele landet på alle druer

## USA

- Mange stiler og enorm vekst. Tradisjonelt har white zinfandel vært viktig.

## Spania

- Stort sett tempranillo for kraft og garnacha for finesse men mange andre druer også

## Portugal

- Produsenten Mateus laget i 1980 mer enn 40% av all Portugisisk vin med hele 3,25 millioner kasser vin. Idag har Lancers, USA markedet og Mateus, Europa markedet.





## Stilarter

---

- Går fra lyse til mørkere enn mange rødviner.
- Kaldt klima gir preg av granateple og tranebær.
- Varmt klima gir preg av bringebær, kirsebær og moreller.
- Lagring er sjelden over to år, men enkelte (svært få) kan lagres. Primært lagd for å drikkes, ikke lagres.





# Produksjonsmetoder

---

- Tre viktigste metoder for produksjon av Rosévin.
  - Skallkontakt
  - Saignée (Blødning/ bleeding)
  - Blanding, blending
- Roséviner kan lages som stille, semi-musserende eller musserende.
- Stort spekter av sødmenivåer fra helt tørr Provence-rosé til søt white Zinfandel eller blushwines.
- Rosévin lages av en mengde ulike druesorter over hele verden og med bruk av mange metoder.







# Skallkontakt

---

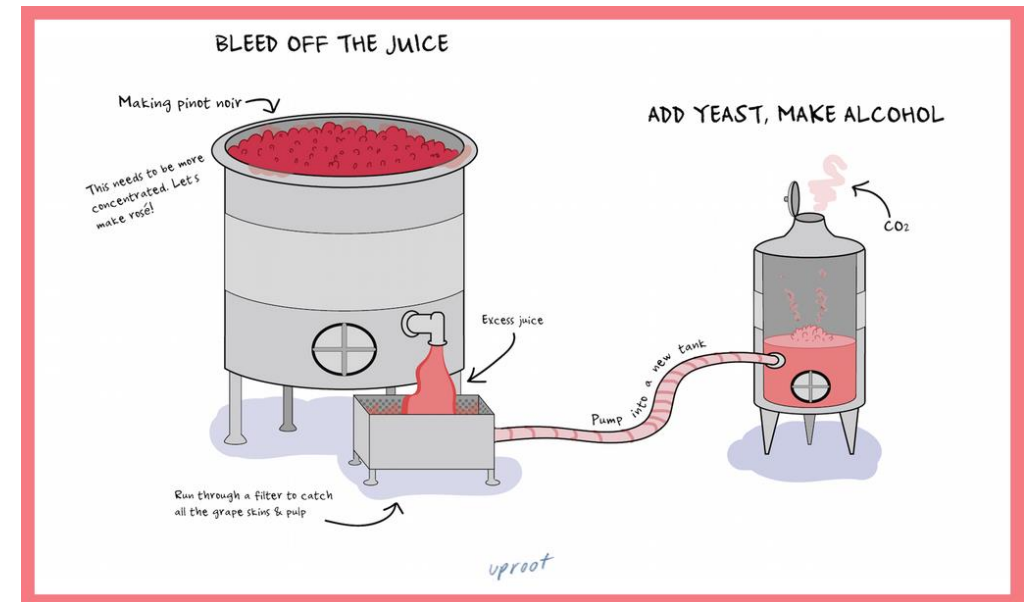
- Når rosévin er det primære produktet så benyttes skallkontakt.
- Sorte/blå druer presses og etterlates. Skall og most er i kontakt med hverandre fra 2 til 48 timer, men typisk fra 2 til 20.
- Mosten presses så lett, skallet fjernes isteden for å være i kontakt gjennom hele gjæringen, som er vanlig for røde viner.





# Saignée-metoden

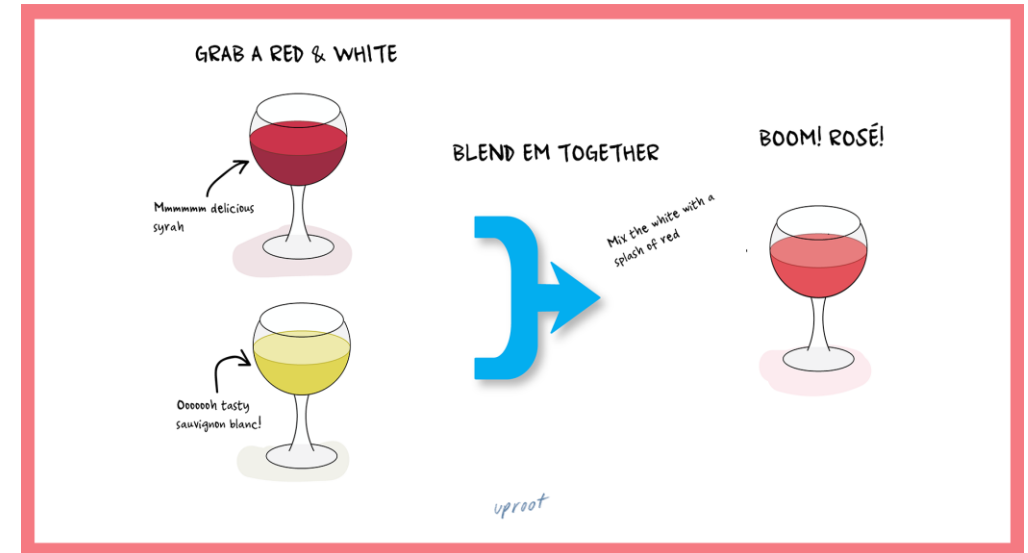
- Når en produsent ønsker å få mer tannin og farge i en rødvin kan man tappe av en del av mosten som har hatt et kort opphold med skallene.
- Heter "saignée" på fransk.
- Mosten som tappes av blir til rosévin. Den gjenværende mosten blir til rødvin.





# Blending

- Blande rød- og hvitvin for å få den stilen du ønsker på rosévinen.
- Mest brukt for musserende vin.
- Champagne er den eneste regionen i Frankrike hvor dette praktiseres.







Norsk  
Sommelier-  
Utdannelse