

Vínečko růžové



Historie růžového vína

Ačkoliv jméno rosé získalo růžové víno teprve relativně nedávno, jeho historie je podstatně bohatší.

Zmínky o něm nacházíme už za Hippokratova života. Hippokratés zmiňuje tři druhy vína, z nichž jednomu by v dnešním slovníku odpovídalo zřejmě právě rosé. V českých zemích se objevuje spolu s prvními modrými odrůdami zhruba v 16. století.

Vzniklo víceméně náhodou. Menší vinaři drtili své hrozny na obecních lisech a mnohdy se na ně dostala řada, **až když nebyla příležitost červené a bílé hrozny lisovat odděleně.** Výsledná drť pak dávala víno růžové barvy.

Jak se růžové víno vyrábí?

Mezi lidmi panuje zastaralé kliše, že se růžové víno vyrábí smícháním nepovedeného bílého a červeného vína. To je ovšem v Evropské unii kromě oblasti Champagne zakázané.

Ve skutečnosti se rosé nejčastěji vyrábí z modrých hroznů metodou krátkého nakvášení rmutu (tzn. rozdrcených hroznů). Ten se nechává macerovat (tzn. naležet) zhruba 6 hodin, aby se z něj uvolnilo jen málo z červeného barviva. Mošt oddělený od slupek pak prochází dalšími fázemi výroby, které jsou stejné jako u bílého vína. Výroba může být postavena na jediné odrůdě modrých hroznů nebo směsích několika odrůd (tzv. cuvée).

Typy barev

Ačkoliv většina z nás rozeznává ve víně barvy tři, vinaři a sommeliéři jsou schopni jednotlivé odstíny ještě více rozšířit. **U růžových vín se proto podle délky macerace a odrůdy můžeme setkat s víny šedorůžovými, bledě růžovými, malinově růžovými, nafialovělými, víny v barvě koroptvího oka.**

Výjimkou nejsou ani **třešňová barva, barva cibulových slupek, lososově růžová vína, pomerančová a měděná vína.** Poslední čtyři ze jmenovaných barev se objevují hlavně u vyzrálejších vín na počátku stárnutí, a nejsou tedy na škodu.

Růžové kouzlo

Rosé se pyšní svěží ovocnou chutí s dostatkem kyselin, která se povětšinou nehodí pro dlouholetou archivaci. Ideálně by se mělo konzumovat do dvou let po sklizni.

Stejně jako červená a bílá vína se také růžové víno odlišuje **podle obsahu zbytkového cukru** (tzn. cukru, který se během kvašení neproměnil na alkohol) na **suchá** (do 4 g/l), **polosuchá** (do 12 g/l), **polosladká** (do 42 g/l) a **sladká** (nad 42 g/l). **Z vůní a chutí dominují pronikavé ovocné prvky banánu, jahod a červeného zahradního ovoce. Nezřídka se také můžeme setkat s tóny citrusů - grepu či limety.**

Jak růžové víno podávat?

Ideální teplota pro podávání růžového vína je mezi 8 a 13 °C. Protože rosé patří k lehčím vínům, **jeho chuť se skvěle rozvine ve vysokých sklenicích s otevřeným okrajem typu zvonu.** Ke sladkým růžovým vínům **volíme spíše menší a nižší poháry do zvonu.**

Mezi širokou veřejností jsou oblíbené i **míchané nápoje a drinky z rosé doplněné o rozdrcený led a čerstvé ovoce.** Samotné **růžové víno skvěle doplňuje lehká jídla, saláty, ale hodí se také k sýrům nebo mořským plodům.** Jedinečně ladí i s lehčími, např. ovocnými dezerty.

Skladování

Jak už jsme zmínili, většina růžových vín se nehodí k dlouhodobé archivaci. Přesto byste jejich skladování neměli podceňovat. **Najděte pro ně chladnější (do 15 °C) a tmavé místo bez přímého slunečního záření.** Protože se většina rosé plní do průhledných lahví, je na skladování velice náchylné.

Domáci, nebo zahraniční?



Tuzemská výroba růžového vína sklízí úspěch nejenom v Česku, ale hlavně v zahraničí. Způsobeno je to i díky klimatickým podmínkám, které naše severněji položené vinice nabízejí. Mezi nejčastější odrůdy patří Cabernet Sauvignon, Zweigeltrebe a Frankovka.

Česká rosé bodují jako lehká, svěží a originální vína, kterých se v jižně položených vinicích hůř dosahuje. Setkat se ovšem můžete i s těžšími a plnějšími chutěmi ve výběrech z hroznů či z bobulí.

Ve světě se využívají hojně odrůdy Cabernetů a Pinot. **Většina světové produkce pochází z USA, Austrálie a Afriky.** Tato vína se vyznačují vyšším obsahem zbytkového cukru, plnější a těžší chutí s vyšším obsahem alkoholu.

Z evropských zemí vede jednoznačně prim v konzumaci a také výrobě francouzské rosé Mezi nejvyhledávanější oblasti patří Val de Loire, Provence a Cotes du Rhone.