

Růžové opojení



Snímky: Ivo Goldbach

Kdo hledá, najde i u nás dostatek kvalitního růžového vína

Ochutnávka

Cuvée Magali 2000

Výrobce: Alain Conbard, Provence, Francie
Odrůdy: Cinsault, Grenache, Mourvèdre
Dovozce: M. Král a spol., Předvoje 449/30 Praha 6
Cena u dovozce včetně DPH: 346 Kč

Charakteristika: příjemně aromatické víno s lehkou kořenitou vůní přecházející do tónů sušeného jížního ovoce. V chuti harmonické s krásně jiskřivou, jemně starorůžovou barvou. V chuti i vůni překvapivě příjemně plné. Typická ukázka nádherného vína, které po prvním doušku vybízí k dalšímu napití.

Frankovka 2001, claret

Výrobce: Vinařství ing. Hort, Znojmo
Cena u výrobce včetně DPH: 102 Kč

Charakteristika: Svěží, lehké a dobře pitelné víno s jemnou světlou růžovou barvou. Ve vůni maliny a tóny fialek. Víno už získalo na oblastních výstavách na Moravě několik zlatých medailí. U Dlouhého stolu však skončilo za zahraniční konkurencí.

Pití růžových vín je u nás zatím spíše výjimkou než pravidlem. Vín u nás na tom má nejenom nedostatečná nabídka této vinařské speciality v obchodech, ale především rezidua minulosti. V době nedávno minulé totiž byly občas v obchodech k dostání narezlé tekutiny, které měly s opravdovým růžovým vínem společný jenom název na etiketě. Náš vinařský zákon umožňuje, stejně jako v řadě jiných zemí, při výrobě růžového vína míchat bílé s červeným, což bohužel některé naše výrobce svádí k nejružnějším machinacím, jejichž výsledkem je v lepším případě nasládlé „babské“ pití. Přitom ve vyspělém vinařském světě je kategorie růžových vín zcela svěbytnou, respektovanou, oblíbenou a milovníky dobrého vína vyhledávanou lahůdkou. U nás je dnes hlavními problémy pro větší nabídku nedostatek kvalitní suroviny pro její výrobu a váhání trhu. Když už se někomu urodí kvalitní hrozny z modré odrůdy, z kterých se růžové víno dělá, vyrobí raději červené víno, po kterém je u nás stále větší poptávka. Na omylu je ten, kdo si myslí, že dobré růžové víno jde vyrobit z méně kvalitní suroviny, z které už by nebylo možné udělat dobré červené.

V tomto čísle doporučujeme výlet do Provensálska.

A to je právě růžovým vínem světově proslulé. Začneme tedy pojednání o růžovém víně právě zde, protože ne každý se tam asi hned dostane. Více než 60 procent zdejší produkce vína je tradičně právě růžové, což nemá v žádné jiné známější vinařské oblasti na světě obdoby. Chuťově jemná, suchá a v barvě slabounce růžová vína z hroznů dozrávajících v kopcích nad Saint Tropez a vlastně nad celou francouzskou Rivierou, zůstávají ve vzpomínkách návštěvníků stejně silným zážitkem, jako zdejší příroda či kuchyně. Provensálská vinařská oblast se táhne podél pobřeží Středomořího moře od ústí řeky Rhony až k italským hranicím.

Jedním z producentů nejvyššího provenzálského růžového je Alain Conbard, vyrábějící vína pocházející z hroznů vinic Domaine Saint-André de Figure, ležících na dohled od Saint Tropez. Na svých vinech si nejvíce cení jejich barvy. Získat nejjemnější lehounké tóny růžové, to chce praxi a cit. Hrozny z modrých odrůd se musí opatrně sklízet a ihned velmi šetrně lisovat. Z rozdrčených slupek se totiž do moštu okamžitě uvolňuje barvivo a každá čtvrt hodinka kontaktu moštu s nimi navíc přidává vínu červené tóny.

Na vinicích od roku 1979 nepoužívají pesticidy, chemické postřiky ani umělá hnojiva.

Alain Conbard doporučuje růžová vína k lehkému obědu složenému z mořských plodů či netučných ryb. V pozdním letním odpolední k jemným sýrům. Ochutnali jsme s ním obě varianty a jeho Cuvée des Princes pocházející z odrůd Granache, Mourvèdre a Cinsault, Cuvée Magali a Grand Cuvée Vieilles Vignes. Měly vše, co si člověk pod pojmem provenzálská růžová vína dovede představit. Barvu a eleganci růžového plameňáka a jemnou, suchou, příjemně hroznovou chuť. Skvěle se hodí i jen tak k odpolednímu popití někde na terase zalité jarním sluníčkem. Po prvním doušku totiž vybízí k dalším, až je lahvička najednou prázdná. Cuvée Magali z Domaine Saint-André de Figure je v dnešní ochutnávce.

Pro podání objektivnější zprávy o stavu růžového v našich obchodech a soukromých sklepích jsem inicioval ochutnávku růžového u Dlouhého stolu přátel vína. Jde o spolek zapálených enofilů, který se od počátku devadesátých let jednou měsíčně schází, aby se podělil o radosti, které víno dává. A tak jsme si počátkem dubna v pražské restauraci Lví dvůr prochutnali 15 vzorků růžových vín z Chile, Rakouska (Zweigeltrebe od Lense bylo typickou ukázkou jak vypadá rose gris), Korsiky, Sicílie, Švýcarska, Itálie (viz dnešní ochutnávka), Portugalska a Francie (včetně růžáku od již zmíněného Alaina Conbarda z Provensálska). Potěšitelné je, že se u Dlouhého stolu objevily i zajímavé vzorky z domácí produkce, růžová Frankovka od Horty ze Znojma (viz dnešní ochutnávka) a z mikulovského vinařství Tanzberg, dříve patřícího Vladimíru Železnému. Je to dobrý příslib toho, že naši vinaři už pochopili, že udělat dobré růžové může být ekonomicky zajímavé. ●

Libor Ševčík

libor.sevcik@economia.cz

Snímek: Irena Hořková

