

Příjemné kouzlo růžových vín

Víno, které svou svěžestí potěší nejenom v teplém jarním podvečeru, získává i u nás stále víc obdivovatelů a ctitelů

Navzdory prognózám o globálním oteplování rozhodně zatím všechny jarní dny nebyly takové, jaké bychom si představovali. Sem tam se už sice přece jenom nějaký den povede a dokonce i večer je natolik teplý, že se dá posedět na terase bez svetru. A pokud ne, tak si takový příjemně teplý podvečer představte. Největší vedro již pominulo, sedíte s přáteli mírně znavení celodenním nicneděláním na terase, čas večere ještě nenastal, zato chuť na něco osvěžujícího k pití se dostavila. Orosené, dobře vychlazené pivo by možná přišlo vhod, nebo něco studeného míchaného? Což takhle dát si sklenku dobře vychlazeného růžového vína.

Obliba „růžáků“ vzrůstá

Stále více znalých a poučených vínomilců růžová vína vyhledává, okouší, objednává a s rozkoší v paprscích zapadajícího slunce popíjí. Dají se pít jako osvěžující aperitiv před pozdnější opulentní večeří nebo si je stačí dát jenom jako příjemný nápoj na závěr pěkného dne, který nastartuje i jiné než kulinářské choutky.

Jaký by měl „růžák“ být? Mladý, svěží, suchý, s originální lehou ovocnou vůní a chutí. Musí být jiskrně čistý, aby už pohled přes plnou sklenku byl inspirativní. Po prvním příjemném doušku by okamžitě měl navodit touhu po dalším. Proto je lépe, když jsou méně alkoholické, lehounké a přece s ladným tělem vyspělé dívky. A je potom jedno, jestli jsou v barvě jenom slabounlé „štrejchnuté“ narůžovělým tónem či mají všechny nespočetné stupně této barvy až po starorůžovou a nebo jdou až od slabé rubínové. Barva je i zde pochopitelně závislá na odrůdě révy vinné, z které pocházejí, a na způsobu jejího zpracování.

Připravují se z modrých odrůd révy vinné a sytost barvy zá-



Z modrých odrůd révy vinné pěstovaných na moravských vinicích připravují vinaři růžová vína

leží na tom, jak dlouho je mošt ve styku se slupkou. Čím déle, tím jsou tóny sytější.

Jarovín

Nepodceňujte při nákupu kvalitu. Opravdový zážitek přinesou skutečně jenom dobře připravená vína, od osvědčených výrobců. Ti už totiž dobře vědí, že světové trendy ve spotřebě vína stále více směřují k vínům svěžím a mladým, a proto jim věnují patřičnou pozornost. Stačí jenom o rok starší víno od stejného výrobce, odrůdy i zpracování, a okamžitě poznáte rozdíl. Víno, jak známo, je živý organismus, stále se tudíž vyvíjí a ne vždy k lepšímu. Potom původní svěžest a pel neposkvrněnosti může nahradit unavenost, utahanost, prázdnota a mohou se v něm objevit i falešné tóny. Růžová vína jsou připravena tak, aby jako mladá a svěží dávala ten nejlepší požitek.

V obchodech a vinotékách je dnes už slušný výběr kvalitních „růžáků“, ať už jsou připravené z našich klasickým modrých odrůd révy vinné jako je Frankovka, Modrý Portugal, Vavřinec nebo z rakouského novoslechtence Zweigeltrebe, který už

zdomácněl v moravských vinicích. Ukazuje se, že než v našich klimatických podmínkách dělat průměrná či mnohdy podprůměrná červená vína, je lepší z modrých odrůd připravit kvalitní vína růžová. Díky rozšiřujícím se řadám milovníků takových svěžích vín se i dobře prodávají. Postupně se tak daří odbourat hluboce vžitou představu, že růžová vína jsou něco méně kvalitního mezi slušnými víny bílými a červenými. Doba, kdy u nás „růžáky“ dělali smícháním špatného bílého s ještě horším červeným, už naštěstí skončila. Díky iniciativě inženýra Horta z Dobšic u Znojma se pořádá i soutěžní přehlídka „růžáků“ zvaná Jarovín. Dva vzorky oceněné zlatou medailí představujeme v dnešní ochutnávce.

Jedním z nejdůležitějších momentů při podávání vín na terase je jejich teplota. Nic snad ne teplá rychleji než právě otevřená láhev. A tak se lehce může stát, že místo osvěžujícího doušku nádherného jiskrného růžového na vás zbudne zteplalá malinová voda. Kbelík s ledem by měl být proto samozřejmostí, pokud láhev nerozlijete počet-

Ochutnávka

Zweigeltrebe rose 2005 kabinet

Vinařská oblast Morava
Podoblast znojemská
Vinařská obec Nový Šaldorf
Trať Kraví Hora

Charakteristika:

V barvě až jemně rubínové, svěží, krystalicky čisté, dobře pitelné s výraznými ovocnými tóny typickými pro tuto odrůdu, která vznikla křížením Frankovky a Svatovavříneckého

Výrobce: Vinařství rodiny Špal-kovy, Nový Šaldorf



Svatovavřínecké 2005, kabinet

Vinařská oblast Morava
Podoblast mikulovská
Vinařská obec Břeží
Trať Ořechová hora

Charakteristika:

Světlé růžová barva typická pro ty nejlepší „růžáky“ z Provence. Svěží ovocné tóny ve vůni přecházejí v chuť do čerstvých jahod. Je harmonické, „kulaté“ s příjemně osvěžujícími kyselinkami.

Výrobce: Ing. Jiří Hort, Znojmo



nějším přítomným hned napopravě beze zbytku. Pomůže i ledová voda. Můžete do sklenek ještě před nalitím dát pár kostek ledu, aby se ochladily. Sluncem rozpalená sklenička totiž vínu ještě před ochutnáním dva tři stupně přidá. Neváhejte proto vína, která budete podávat v horkém podvečeru, podchladiť včas právě ještě o dva tři stupně víc, než případně doporučuje výrobce na etiketě. ■

LIBOR ŠEVČÍK
libor.sevcik@economia.cz