

TÉMA IN

in.ihned.cz/tema



Vinice v Provence najdete jak přímo u moře, tak vysoko v horách.
Poloze odpovídá i chuť vína.

Postup při výrobě je v podstatě dvojitý. Odstopkované kuličky se buď nechají „pustit“ šťávu bez lisování, potom jde o takzvaný samotok. Zbývá hmota se posléze použije pro výrobu klasického červeného. Má to určitou výhodu v tom, že se do červeného dostane více extraktu. Druhý způsob je šetrné klasické lisování, které se dělá prakticky stejně jako při přípravě bílého vína.

Růžoví mistři z Provence

Když růžové, tak z Provence. Tady je pravlast klasického růžového vína a tamní vinaři ho umějí připravovat skutečně výtečně. I když růžové víno, vzhledem k vzrůstající poptávce, dělají už ve všech vinařských zemích světa, ve vinohradech kraje Provence, ovlivňovaných Středozemním mořem, se rodí hrozny pro jeho přípravu přímo vynikající. Jet do Provence a nedat si místní růžové víno je stejný hřích jako navštívit Plzeň a nedat si řádně natočený a vychlazený pilsner.

Možná to byla z nouze ctnost, když se vinaři v Provence na jihu Francie rozhodli dělat ze svých modrých odrůd lehounké světlé růžové víno namísto klasického, červeného. Když ho totiž z hroznů připravovali a připravují, nemají s ním zdaleka takový úspěch jako s růžovým. Navíc konkurence červených vín z jiných francouzských vinařských regionů je příliš velká. Není proto překvapením, že více než tři čtvrtiny zdejší úrody hroznů „padnou“ na přípravu růžových vín.

Tradice vinařství je v tomto regionu víc než dva a půl tisíce let dlouhá. Zkušenosti se zde předávají z generace na generaci a každý vinařský dům zná ten nejzaručenější postup, jak připravit nejlepší růžové. Na nedávnou přehlídku růžových vín z Provence, která se konala ve Vídni, jich přijelo dvaadvacet a každý měl jiné víno. Všechna přitom pocházela z loňského ročníku – růžová se pijí mladá – i ze stejné oblasti. Ovšem jiná jsou z pobřeží kolem Saint-Tropez než z vinic v horách dále od moře.

Provence je nejrozsáhlejší klasická vinařská apelace Francie. Už pouhý pohled na mapu dokazuje její rozmanitost. Spadá do ní námořní přístav Marseille stejně jako pohoří Sainte-Victoire i vysokohorská podhůří Draguignanu, ostrůvky ve Středozemním moři

i vinice na pobřeží. Každá má svou specifikou tvář danou terroirem (individualita vína daná půdou, klimatem, historií a tradicí), vysazenou odrůdou a následnou vinifikací hroznů. V podstatě jde ale v Provence o dva základní druhy růžových vín. Klasický, lehounký s velmi světlou narůžovělou barvou a nižším obsahem alkoholu, a plnější, dnes módnější barevně výraznější (červenější) s vyšším obsahem alkoholu.

Na kvalitu zdejších růžových vín dbá ústav pro výzkum růžového vína: Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé se sídlem ve Vidauban.

Odrůdy a oblasti

Růžová vína z Provence pocházejí ze tří regionů s označením AOC.

Cotes de Provence

Oblast AOC od roku 1977 zahrnuje 21 tisíc hektarů vinic, ze kterých zde připravují ročně kolem 900 tisíc hektolitřů vína. Z toho je 80 procent růžových, 15 procent červených a 5 procent bílých. Růžová a červená vína se dělají z modrých odrůd révy vinné Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon a Tibouren. Názvy odrůd jsou řazeny podle jejich rozšíření ve vinicích. Pro úplnost uvádíme i bílé odrůdy. Zde to jsou Rolle, Ugni Blanc, Clairette a Sémillon. V oblasti působí 355 soukromých vinařů, 48 družstev a 58 obchodníků s vínem.

Coteaux d'Aix-en-Provence

Samostatná oblast AOC od roku 1985 má 3800 hektarů vinic. Ročně z nich připraví kolem 180 tisíc hektolitřů vína. Z toho je 61 procent růžových vín, 35 procent červených a 4 procenta bílých. Pěstují zde modré odrůdy Grenache, Cabernet Sauvignon, Carignan, Syrah, Cinsault, Cunoise a Mourvèdre. Bílé jsou zde Bourboulenc, Vermentino, ➔



PRŮVODCE SVĚTEM RŮŽOVÝCH VÍN