

## TÉMA IN

in.ihned.cz/tema

## PRŮVODCE SVĚTEM RŮŽOVÝCH VÍN



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

Blauer Wildbacher. K takovým vínům se však musíte poctivě propít, protože i zde je obsah kyselin natolik vysoký, že po prvním doušku můžete mít pocit, že pijete slušný vinný ocet. Dělají zde i vynikající svěží růžové sekty Schilcher. Jak tichý, tak pěnivý Schilcher se skvěle pije k místním kaloricky vydatným specialitám – klobásám z divočiny, šunkám i sýrům. Sklenka pěnivého Schilcheru po ránu vás rozhodně postaví na nohy a dokonale probudí i po prohýřené noci.

### Ve znamení domácích

Obliba růžových vín stoupá rovněž v České republice. Naši milci vína k domácí produkci přistupovali zpočátku velmi zdrženlivě. Dobře si totiž pamatovali nepřilíš povedené socialistické „hrůzy“, kdy se ze špatného bílého a ještě horšího červeného mixovalo příšerné růžové. Dnes jsou však k dispozici vynikající

růžová vína, která směle snesou srovnání s těmi nejlepšími zahraničními.

Prvotní růžové víno se u nás dělalo stejně jako v jiných vinařských zemích. Na vinicích drobných pěstitelů byly vysazeny společně nejrozumnější odrůdy – bílé i modré. Společně se také sklízely a lisovaly hrozny. Výsledná směs měla tu více, tu méně růžovou barvu. Tak jako mají ve Slovinsku zmiňované víno Cviček, měli i moravští vinaři podobné víno, jemuž říkali pro jeho barvu Ryšák. Protože v moravských vinicích vždy převládaly bílé odrůdy, kterých bylo až 70 procent, mělo i víno jenom slabě načervenalou či narezlou barvu a bylo určeno k běžnému pití.

Prvním domácím opravdu růžovým vínem byla růžová Gracie z Vinných sklepů Valtice. Na trh se poprvé dostala v roce 1967. Nešlo o růžové víno z modrých odrůd, jak ho známe dnes, ale o směsku bílých a červených



### Ochutnávka

#### Cabernet Sauvignon, růžové 2005

**Výrobce:** Vinárstvo Vinkova, Slovensko

**Charakteristika:** Barva čerstvých malin, které se objevují i ve vůni a ve svěží chuti, kde je doplňují jahody.

**Cena:** 287 Kč

#### Discover Rosé Pinotage 2006

**Výrobce:** Spier, Winecorp, Jižní Afrika

**Charakteristika:** Hodně sytá, hluboká až temná růžová barva. Ve vůni jsou dominantní tóny vyzrálých višní a švestek. V chuti se objevují čokoládové tóny, káva a kakao. Výrazné, plné a harmonické víno.

**Cena:** 201 Kč

#### Remonte Garnacha 2006

**Výrobce:** Bodegas Campos de Enanzo, Španělsko

**Charakteristika:** Výrazná temně červená-růžová barva. Ve vůni pečené jablko, v chuti bohaté, extraktivní, kořenité s dobrou strukturou.

**Cena:** 300 Kč

### Růžový tip na výlet

#### Roséwein-Festival



[www.roseweinfestival.at](http://www.roseweinfestival.at)

Až do 30. června si můžete užívat růžových vín v jejich rakouském srdci – Štýrsku. Dobře tam vaří a navíc zde dělají pověstný Schilcher.

Růžová vína se v sudech přilíš „neohřeji“, konzumují se mladá a svěží.



FOTO: WWW.SLOVENIA.INFO