

Ve čtvrtek 21. června začíná kalendářní léto, a tak i oficiálně nastává čas letního pití. Jedním z nejlepších nápojů pro horké dny je lehké růžové víno. Jeho obliba doma i v zahraničí prudce stoupá. Znalci o něm tvrdí, že by se o něm nemělo příliš přemýšlet, ale mělo by se pít. I proto mu věnujeme téma tohoto čísla.

Francouzi tvrdí, že i teplý francouzský „růžák“ je rozhodně lepší než studená Němka. Trochu drsné, ale například v jednom noblesním vinařství ve španělské oblasti Rioja říkali, že nejlepší červené víno měli, když se v kádi, kde kvasilo, utopili dva francouzští napoleonské vojáci. Zkrátka proti gustu žádný dišputát. Naši vinaři se zmožili jenom na tvrzení, že mladé víno a staré ženy je čertovo nadělení. S první částí tvrzení nelze souhlasit, protože právě mladé růžáky jsou skvělé a stárnutím ztrácejí na kvalitě.

Jak se to dělá

Dřívější přípravu růžových vín prostým smícháním bílého s červeným kromě dvou výjmků, o kterých bude zmínka dále, předpisy Evropské unie neumožňují. Dnes se musí dělat z hroznů pocházejících z modrých odrůd révy vinné. Na rozdíl od přípravy červeného vína, kdy se modré hrozny rozdrtí a potom různě dlouhou dobu kvůli získání barvy macerují, jde u růžových především o rychlost.

Vinař, který se rozhodne vyrábět růžové víno, musí být natolik zkušený, aby přesně odhadl, jak dlouho může nechat mošt v kontaktu se slupkou. Z té se totiž do moštu uvolňuje barvivo. Někdy jde doslova o minuty. Tak vznikají ta nejsvětější růžová vína s jen lehoučkým nádechem růžové. U každé odrůdy je čas potřebný k uvolnění toho nejlepšího odstínu jiný. Těm nejsvětlejším se u nás říká labín. Po nich následuje jemně cihlová barva a škála tónů růžové přechází hlavně u „růžáků“ z jižních zemí až do jasné červené.



FOTO: WWW.SLOVENIA.INFO



Světovou velmocí v růžových vinech je francouzská oblast Provence. Tradice vinařství je v tomto regionu víc než dva a půl tisíce let dlouhá.