



Růžová vína se vhodně snoubí s s nerůznějšími saláty a bílým masem.

## Úspěšní reprezentanti

Vinaři postupně zjistili, že pro přípravu kvalitních růžových vín nejlépe vyhovují modré odrůdy Zweigeltrebe a Svatovavřínecké. Podle zahraničních odborníků máme díky klimatu a půdním podmínkám velmi dobré předpoklady pro přípravu špičkových růžových vín. O tom, že to nebyla slova pronesená jen tak do větru, svědčí mimo jiné čerstvé mezinárodní úspěchy našich „růžáků“. Na letošní soutěži pořádané v rámci veletrhu Vinitaly získalo Velkou zlatou medaili Rulandské modré,

pozdní sběr rosé 2006 z Moravských vinařských závodů Bzenec a stříbrnou medaili Cabernet Sauvignon pozdní sběr rosé 2006 ze společnosti Víno Mikulov, patřící k uskupení Bohemia Sekt. Na prestižní soutěži Concours Mondial Bruxelles 2007, kde se hodnotilo přes pět a půl tisíce vzorků, získal stříbrnou medaili Bohemia Sekt Prestige Rosé brut 2005.

Růžovým vínům se věnuje právě vycházející číslo měsíčníku Víno revue. Časopis už léta pořádá každý měsíc degustace různých vín a porovnává vína domácí se zahraničními. Letos se těmto degustacím dostalo oficiálního posvěcení, a tak jsou výsledky brány jako nominační pro Salon vín. Ochutnávalo se 54 vzorků růžových vín z České republiky i ze světa. O vysoké kvalitě svědčí také to, že 32 vzorků mohlo dostat medaili, ovšem statut umožňuje ocenit jenom třicet procent přihlášených vín. Vítězem se pro mnohé překvapivě stalo růžové víno ze Slovenska z vinařství Vinokova. Ovšem slovenská růžová vína bodovala i při poslední moravsko-slovenské lize, o které jsme psali v letošním *IN magazínu* č. 17. Přitom na Slovensku se začala dělat růžová vína až v tomto tisíciletí. Na druhém místě skončilo růžové víno z odrůdy Pinotage z Jižní Afriky, tře-

tí příčka připadla „růžáků“ připravenému z odrůdy Garnacha ze španělské Bodegas Campos de Enanzo (viz ochutnávka).

## Růžové stolničení

Růžová vína je nelépe pít dobře vychlazená na 7 – 9 °C, to znamená stejně chladná jako vína bílá. Pro opravdu horké dny je dobré ještě před otevřením lahve dát do sklenek na stole kostky ledu a tím i je vychladit. Když totiž nalijete chladné víno do rozpálené sklenky, rázem ho máte o dva i více stupňů teplejší. Sklenka by měla být z čirého skla ve tvaru tulipánu, aby dobře vynikla růžová barva vína a jeho vůně.

Růžová vína je nejlepší pít mladá, z posledního ročníku. Jen tak dokonale vynikne jejich svěžest a aroma. Suchá tichá, podobně jako šumivá či šampaňské bez zbytkového cukru, se výborně hodí jako aperitiv a skvěle doplní i jednodušší předkrm, jako jsou různé saláty bez výrazných záливоek a majonéz. Stejně tak se snoubí se středomořskou kuchyní, s různými jednoduššími úpravami mořských i dravých sladkovodních ryb, těstovinami a plody moře. Dobrá je i kombinace s grilovanými bílými masy. Růžová vína s vyšším zbytkem cukru jsou vhodná k moučníkům či tmavým kořeněným masům na grilu, ale i k sýrům s modrou plísní či sladkým dezertům. Ročníkové růžové šampaňské Ruinart překvapivě skvěle sluší také k dobrému doutníku. ■

LIBOR ŠEVČÍK



Růžová Gracie obklopena víny, která získala mezinárodní ocenění.