

Nastal čas růžáků



FOTO: ARCHIV

OCHUTNÁVKA

Bohemia Prestige Rosé Brut

Charakteristika: Náš největší výrobce sektů uvedl na trh růžovou novinku. Rozšířil svou řadu Prestige brut a demi sec o růžové brut. Velmi jemné, až provensálské růžové tóny potvrzují, že byly skutečně použity hrozny z modré odrůdy, v tomto případě Zweigeltrebe. Sekt má velice dobrou perzistenci jemného, dlouhého perlení, v chuti jsou stejně jemné ovocné tóny.

Výrobce: Bohemia sekt Starý Plzenec
Cena: výrobce doporučuje v rozmezí od 195 do 230 Kč



Chateau Bzenec 2004 Rosé

Charakteristika: Zdařilá kupáž růžových vín z odrůd Zweigeltrebe a Modrý Portugal. Už starorůžová barva slibuje příjemný zážitek. Nezklahe ani pěkná ovocná vůně a vyvážená, harmonická svěží chuť. Vzhledem k vyššímu stupni alkoholu (12,5 %) je záhodno před podáváním raději chladiť ještě více, než je u slabších růžových běžné.

Výrobce: Víno Mikulov, plněno pro Chateau Bzenec, Podhájí 421, Bzenec

Cena: 70 Kč



Jestli se zdají po požití růžových vín také růžové sny, není zaručeno, ovšem dát si v letní čas někde na terase s přáteli lahvičku či více dobře vychlazeného lehkého růžového rozhodně za vyzkoušení stojí. A vůbec nejde o to, že je to nyní dokonce záležitost veskrze světově módní. Mezi současné trendy totiž patří stále větší obliba svěžích mladých vín. A to většina kvalitních „růžáků“ rozhodně je.

Růžové z modrého

Naštěstí ty tam jsou časy, kdy se u nás většinou dělalo růžové smícháním špatného bílého s ještě horším červeným. Bylo to většinou natolik nechutné, že pamětníci jsou dodnes v objednávání a požívání růžových vín velice opatrní. Existují, ostatně jako u všeho a ve všem, výjimky povolující připravovat růžové víno smícháním bílého s červeným. To je třeba příklad ve Slovinsku velice oblíbeného, takřka národního nápoje jménem Cviček (viz IN č. 16/2004), na který si vymohli výjimku ještě před vstupem do EU. U nás, stejně jako v celém vinařském světě, se růžové připravuje z modrých odrůd révy vinné.

Největší tradici v přípravě růžových vín mají ve francouzském Provençe. Ve zdejší vinařské oblasti, táhnoucí se od ústí řeky Rhôny podél Středozemního moře až k italským hranicím, je více než 60 procent vyprodukovaných vín růžových. Rostoucí oblibě „růžáků“ pružně odpovídají i vinařské podniky na celém světě. A tak můžete i u nás, díky vínem vesměs dobře zásobeným mezinárodním obchodním řetězcům, už dosyta ochutnávat dobře pitelné „růžáky“ z Chile, Austrálie, Španělska, Itálie, Řecka...

Jemně a zlehka

Potěšitelné je, že se na trhu ve stále větší míře objevují také růžová vína od domácích vinařů. Základní informace o technologii přípravy růžových vín jsme podrobněji probrali loni (IN č. 40/2004). Takže jenom krátce. Hrozny modrých odrůd se ihned po sklizni nechají takzvaně krvácet. Vlastní vahou z nich vytéká jemně růžová

vě zbarvená šťáva zvaná samotok. Ze zbytku se připravuje klasické červené. Nebo se nechají rozdrčené hrozny krátce macerovat a potom se rychle vylisují, aby se ze slupek do moštu neuvolnilo příliš mnoho barviva.

Naši vinaři už dokáží připravovat jak z tradičních modrých odrůd révy vinné, jako je Svatovavřínecké, Modrý Portugal a především Frankovka, nebo z novošlechtěnců typu Zweigeltrebe růžová vína prvotřídní kvality. Jsou svěží, příjemně ovocná, vesměs s nižším obsahem

alkoholu. Nejlepší jsou vychlazená na 10 °C a je opravdu radost pozvednout sklenku proti zapadajícímu slunci a kochat se nádhernými růžovými odlesky, které se v ní rozzáří. A když si poté k takovému vínu dáte gratinovanou zeleninu nebo mušle se šalotkou, nepotřebujete k pocitu dokonalosti už ani růžové sny. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

