

Chvála růžáků

Růžová vína u nás neměla příliš dobrou pověst. Však také neuplynulo příliš času od doby, kdy se za růžové vydávaly podivné směsky špatného červeného s ještě horším bílým vínem. Teprve když se v nabídce dovozců objevily skvělé klasické růžáky z Provence i z jiných vinných končin světa, začali jim milci vína přicházet na chuť. Příležitosti uplatnit se v tomto novém segmentu trhu se chopilo i několik našich vinařů. A světe div se – jejich vína při pečlivém zpracování snesou srovnání s tou nejlepší cizinou.

Nabízí se tedy otázka, zda místo nepřilíživých povedených červených vín raději nedělat dobrou, svěží a pitelnou růžovku. Naše klimatické podmínky totiž nejoblíbenějším modrým odrůdám příliš nesvědčí. Bojovat o úspěch na trhu například s výbornými a cenově dostupnými Cabernet Sauvignony z vinařských zemí Nového světa je soubor předem nerovný. Schopný vinař navíc dokáže při použití francouzské metody zvané krvácení dokonce udělat dobré růžové i kvalitní červené. Tato metoda, díky které se Provence stala pravlastí růžového vína, spočívá v tom, že ihned po



FOTO: ARCHIV

sklizení modrých hroznů nechají bez lisování vytékat jemňounce narůžovělou šťávu z hroznů samotokem. Zbytek nelisovaných slupek bohatých na barvivo, tanin a další látky cenné pro přípravu červeného lze přidat k podrceným modrým hroznům a nechat je klasicky macerovat a potom lisovat dobře zbarvené červené. Krvácení je jenom jeden ze způsobů přípravy růžového. Někde nechají rozdrčené mod-

ré hrozny přece jenom pár hodin macerovat, aby se do šťávy ze slupek uvolnilo víc barviva. Záleží na vinaři a použité modré odrůdě révy vinné, jaký stupeň z růžové barevné škály chce dosáhnout. Každopádně by růžové víno mělo být svěží a dobře pitelné. Hodí se jako aperitiv i k běžnému pití a rozhodně už to není jenom dámská záležitost. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



OCHUTNÁVKA

Santa Digna 2004 Cabernet Sauvignon Rosé

Výrobce: Miguel Torres
Vinařská oblast Curicó, Chile

Charakteristika: Ne, není to mýlka, jde skutečně o víno z letošní sklizně a na našem trhu jsou už i letošní sauvignony z Chile, Nového Zélandu a Jihoafrické republiky.

Jde o svěží víno syté růžové barvy s vynikající hroznovou vůní a chutí a s vyšším obsahem alkoholu (14 %).

Dovozce: Bacchus, Něvská 392/15
Praha 9 – Čakovice

Cena: 199 Kč bez DPH



Svatovářecké 2003 Kabinet rosé

Znojenská vinařská oblast

Obec: Dyje

Viniční trať: Babičák
Výrobce: Jiří Hort, Pražská 44a, Znojmo

Charakteristika: Svěží, příjemně ovocné víno z vyzrálých hroznů, vhodné jako aperitiv. Tento vzorek získal Cenu odborného tisku Jindřicha Ševčíka udělenou v rámci audiovizuálního festivalu Znojenský hrozen.

Cena: 135 Kč



Domaine Pouvellet 2003 Côtes de Provence

Charakteristika: Víno pochází z oblastí, kde se „růžákům“ programově věnují po generace. Je z odrůd Grenache a Cinsault. Jemné, harmonické, svěží, s dokonale vyváženou vůní. V chuti ovocné, s meruňkovými tóny, lehce kořenité.

Dovozce: Martin Kalvach RoseFrance@seznam.cz

Cena: Ve vinotéce Beranových 65, Praha 9 – Letňany 219 Kč

