

Wino różowe - czas porzucić uprzedzenia!



Chyba żaden rodzaj wina nie wzbudza takich kontrowersji, jak wino różowe. Wynika to zapewne z jednej strony z niewiedzy, jak ono powstaje, z drugiej zaś - jego barwa sugeruje naszej podświadomości, że mamy do czynienia z napojem na dziewczynskie plotki. Postaram się zatem odczarować rosé i pokazać, jak ciekawe i wszechstronne jest to wino. Zwłaszcza, że mamy najlepszą porę roku do cieszenia się nim. Wino różowe jest coraz popularniejsze wśród konsumentów i nie dziwi fakt, że produkowane jest na całym globie. Ładnie wygląda w kieliszku (a jeszcze lepiej na Instagramie), a rozpiętość stylistyczna jest bardzo szeroka - od lekuchnych odświeżaczy do popijania w upalne dni nad basenem czy solidnych towarzyszy letniego stołu, w tym nawet grilla, po wina musujące, w tym wspaniałe szampany. Możliwości jest bez liku! Pora więc wyzbyć się swoich uprzedzeń, zapomnieć o półśłodkich koszmarkach z marketowych półek i spróbować samemu, jak dużo przyjemności daje różowe wino.

Jak powstaje wino różowe?

Wbrew nazwie nie wytwarza się go z różowych winogron ani (co do zasady) poprzez zmieszanie wina białego i czerwonego. Wino różowe tłoczy się z ciemnych winogron, które po zmiżdżeniu w prasie maceruje się od kilku do kilkudziesięciu godzin. Barwnik zawarty w skórkach stopniowo nasycza moszcz czerwienią. Kolor wina różowego zależy od kilku czynników, z których najważniejszy to czas maceracji: im dłuższa, tym ciemniejszą barwę ma wino. Dobrym tego przykładem jest włoskie Bardolino lub Cerasuolo d'Abruzzo (do ok. 24 godzin), które mają kolor niemal czerwony. Krótko macerowane wina (czasami kontakt soku ze skórką ma miejsce tylko podczas wyciskania w prasie) mają barwę delikatnego, ledwie zaznaczonego różu - tutaj najlepszym punktem odniesienia są prowansalskie, modne rosé. Krótko mówiąc, produkcja różowego wina jest bliższa metodom stosowanym przy winach białych niż czerwonych. [caption id="attachment_4495" align="aligncenter" width="600"]



Barwa wina

różowego zależy od długości maceracji skórek (fot. [depositphotos](#)).[/caption]

Gdzie powstają wina różowe?

W zasadzie na całym świecie, ale najważniejsze regiony to Prowansja, Langwedocja, Dolina Loary i Dolina Rodanu we Francji, Nawarra i Rioja w Hiszpanii oraz włoskie Veneto i Sycylia. Różowe wina musujące to przede wszystkim prestiżowa Szampania, ale też hiszpańska cava. Ciekawym kierunkiem dla win różowych są kraje o chłodniejszym klimacie, zatem warto rozejrzeć się za winami z Niemiec, Austrii, Moraw, a także z Polski. Akurat warunki mamy takie, że czerwona winorośl zazwyczaj bardzo dobrze nadaje się do wytwarzania różowych win. [caption id="attachment_4494" align="aligncenter" width="800"]



W Polsce też powstaje dużo bardzo dobrych win różowych (fot. [depositphotos](#)).[/caption] Wina z

chłodniejszych zakątków globu będą miały wyższą kwasowość, czasami ciut słodczy, by kwasowość tę zbalansować i bardziej zdecydowany, owocowy charakter.

Jakie są style win różowych i co do nich podawać?

Jak się rzekło, wina różowe to wbrew pozorom bardzo rozległa kategoria. Mamy więc wina leciutkie i zwiewne, przypominające charakterem niemal wina białe, choć smakujące zgoła inaczej.

Przedstawicielem tego stylu są wina z Prowansji i Langwedocji, często też z Riojy i Sycylii – mają one lekką barwę, nie są bardzo cieliste, w aromatach i smaku będą wyczuwalne czerwone pomarańcze, brzoskwinie, poziomki. Są to wina raczej na aperitif, do schłodzenia się w upalny dzień lub do lekkich przekąsek, takich jak sałatka z krewetkami lub młode sery.

Po drugiej stronie mocy mamy nasycone, mocne wina w stylu Tavel z Doliny Rodanu, Bandol z Prowansji albo Kastylia i Leonu w Hiszpanii, które czasami bywają starzone w beczkach. Mają one zazwyczaj dużo ciemniejszą barwę, często też wyższy alkohol i mocniejszą strukturę. Tego typu wina różowe pachną czerwonymi owocami, czerwoną pomarańczą, mają delikatne taniny i, w odróżnieniu od innych win różowych, mogą zyskać na dodatkowym przechowywaniu. Ich kulinarna użyteczność jest bardzo duża – poradzą sobie bowiem i z łososiem (z patelni lub grilla), pieczoną jagnięciną, grillowaną wieprzowiną, a nawet kaczką. [caption id="attachment_4497" align="aligncenter" width="800"]



Wina różowe bardzo dobrze łączą się z jedzeniem (fot. [depositphotos](https://www.depositphotos.com)). [caption] Różowe wina z chłodniejszych regionów mają więcej kwasowości i bardzo często mocniejszą barwę. Smakują czerwonymi owocami: poziomkami, wiśniami, czerwoną porzeczką. Nie mają tak mocnej struktury,

ale nadrabiają świeżością. Świetnie spisują się w towarzystwie lekkich sałat z dodatkiem czerwonych owoców właśnie (np. z bobem i truskawkami). Różowe wina musujące można podzielić na dwie kategorie: proste, odświeżające, aperitifowe oraz poważne, kulinarne róże odległe od tarasowych okoliczności przyrody. Do pierwszej grupy zdecydowanie zalicza się hiszpańska Cava rosato, ale też wiele podstawowych różowych szampanów, których jakość rzadko odzwierciedla wysoką cenę. Na przeciwległym biegunie są finezyjne, często mocno zbudowane, różowe wina musujące, które dojrzewały przez wiele lat, nim trafiły na stół. Takie są niektóre rocznikowe szampany, najlepsze Franciacorty oraz wybitne cavy. Czasami bywają to wina kontemplacyjne, które pije się dla samej przyjemności odkrywania kolejnych warstw aromatów i smaków, czasami doskonale komponujące się z różnego rodzaju mięsami - od kaczki, po cielęcinę i jagnięcinę.

Jak wybrać wino różowe? Kilka praktycznych wskazówek

Co do zasady wina różowe powinno się wypijać bardzo młode, najczęściej z ostatniego dostępnego rocznika. Dwuletnie rosé jeszcze mogą dać przyjemność, ale trzyletnie należy omijać szerokim łukiem. Polecam też unikać win oznaczonych jako półwytrawne, półsłodkie lub słodkie. [caption id="attachment_4493" align="aligncenter" width="800"]



Wino różowe najlepiej smakuje, gdy jest młode (fot. [depositphotos](#)).[/caption] Jest niewiele regionów winiarskich, w których robi się jakościowe wina różowe z odrobiną cukru (np. Cabernet d'Anjou z Doliny Loary we Francji). W winach masowych, dostępnych w wielu marketach i sklepach osiedlowych, cukier stosuje się często do maskowania wad i po prostu niskiej jakości produktu. Łatwo dać się złapać na ten lep. Jeśli polujecie na wina lekkie, odświeżające, szukajcie win z

Prowansji, Riojy, Sycylii oraz Toskanii. Jeśli wino ma być ciekawym uzupełnieniem obiadu, kolacji lub barbeque, rozglądajcie się za różami z Bandol, Tavel, Kastylii i Leonu. **Wina różowe, które polecam:** **Familia Oliveda Rosat Brut Cava DOC:** radosne, prościutkie bąble z Hiszpanii, w których pierwsze skrzypce gra czysty czerwony owoc wsparty odrobiną cukru resztkowego. Wino na pogaduchy, na taras, do ulubionego serialu. Cena: 36 zł. Importer: El Catador.



Sierra Cantabria Rosado DOCa Rioja: zwiewne rosado o aromatach czerwonych i białych porzeczek, granatu, kantalupy i fajnej kwasowości. Może nie pachnie super intensywnie, ale nadrabia koncentracją i świeżością. Cena: 45 zł. Importer: El



Catador.

Rudi Rüttger Cool Climate Sonnenberg Cabernet Sauvignon Rosé Pfalz: bardzo ciekawe wino z zachodniej granicy, pachnące liściem porzeczki, pokrzwą, maliną i poziomką. Ma strzelistą, wysoką kwasowość, wokół której skupiony jest świeży, czerwony owoc. Dla ciekawych nowych wrażeń. Cena: 48 zł. Importer: Nawino.



Château Barbe Belle Barbe Belle Rosé Fleuri Coteaux d'Aix en Provence: intensywne, rześkie, z aromatami brzoskwiń, moreli i czerwonych porzeczek. Bardzo typowe i niezwykle smaczne wino od niewielkiego producenta. Cena: 59,99 zł. Importer:



Wina-MP. **M. Chapoutier Beaurevoir AOC Tavel:** bardzo ciemna, niemal lekko czerwona barwa sygnalizuje długą macerację. W nosie bardzo dojrzała truskawka, czerwone pomarańcze, suszone zioła, czerwony pieprz. Na podniebieniu ciało mocne, dużo czerwonego owocu wspartego lekką ziołowością, pod którymi czai się bardzo wyraźna kwasowość utrzymująca tego kolosa w pionie. Klasyka gatunku. Cena: 69,99 zł. Importer: Vininova.



Hoop Wines Pink Kekfrankos:

węgierskie różowe wino w modnym stylu pét-nat, czyli bąbelki. Pachnie czerwonymi owocami: malinami, porzeczkami, rabarbarem i wiśniową galaretką. Smakuje zaś radośnie, letnio - masa czerwonego owocu, odrobina mokrej kredy i dwie tony odświeżenia. Letni samopij. Cena: 69,99 zł.



Importer: Rafa Wino.

Drappier

Rosé de Saignée Brut Nature AOC Champagne: całkiem poważny różowy szampan z odmiany pinot noir. Dużo czerwonych owoców, ale też ciekawe nuty czerwonego pieprzu i odrobina pestkowej goryczki. Żadnego przymilania się, podajcie do niego pierś z kaczki. Cena: 209 zł. Importer: Festus.



Sebastian Bazylak

Autor bloga



(fot. [depositphotos](#))

Link do przepisu: <https://kuchniadladoroslych.pl/wino-rozowe-czas-porzucic-uprzedzenia/>