

Wstęp do rosé

Jest mglisty, listopadowy poranek. Po co pisać o rosé w taką pogodę?

Zamknijcie oczy. Pomyślcie o różowym winie błyszczącym do nas z pokrytej potem skondensowanej wody butelki. Czyż od razu nie przenosicie się na powrót do lata?

Dlatego warto pochylić się nad tymi winami właśnie teraz. Szybkie wsparcie w ramach jesiennej melancholii.

A może czas już skończyć ze stereotypowym postrzeganiem wszystkiego co bledsze niż rubinowa czerwień i ciemniejszy niż słomkowa żółć?

Może czas potraktować rosé poważnie? Nie jako lubrykant do śródziemnomorskiej kolacji ale jako wino warte kontemplacji?

A może, przewrotnie, czas pójść o krok dalej i wrócić do początku. Przestać szukać w różach wzniosłości i znaleźć uśmiech, słońce i bez troskę?

Nie mam odpowiedzi na te pytania. Osobiście z pewną dozą dystansu traktuje tych, którzy od rosé chcą tylko orzeźwienia jak i tych, którzy czas poświęcają na nieustanne szukanie w nim głębi.

Wy, jak zwykle, musicie wybrać sami. Moje zadanie to dać wam niezbędnych narzędzi. I tym się zajmę.

Opisze co to jest rosé, jak, gdzie i z czego powstaje i jak się z nim mierzyć.

Nadal sami będziecie musieli wybrać własną drogę ale na pewno będzie wam łatwiej.
Z drugiej strony, przecież to tylko rosé. Po co poświęcać na nie tyle słów? Do rzeczy.

Dawno, dawno temu

[Remedium na deszcz](#)

[Bordeaux i claret](#)

[Zwrot ku potędze](#)

[Znów rozwój](#)

[Portugalia wkracza do akcji](#)

[Biały Zinfandel](#)

[Powrót do łask](#)

Metody produkcji rosé

[Wspólne elementy](#)

[Bezpośrednie wyciskanie](#)

[Krótka maceracja](#)

[Saignée](#)

[Kupażowanie](#)

[Gris de Gris, filtracja węglem aktywnym i wspólna fermentacja](#)

[Vin Gris oraz Gris de Gris](#)

[Filtracja węglem aktywnym](#)

[Wspólna fermentacja](#)

Stosowane odmiany

[Cabernet Franc](#)

[Cabernet Sauvignon](#)

[Carignan \(Mazuelo, Cariñena\)](#)

[Carménère](#)

[Cinsault](#)

[Côt \(Malbec\)](#)

[Grenache \(Noir, Blanc, Gris\)](#)

[Merlot](#)

[Mourvèdre \(Monastrell\)](#)

[Pinot Noir](#)

[Sangiovese](#)

[Syrah/Shiraz](#)

[Tempranillo \(Tinto del País\)](#)

[Zinfandel \(Primitivo\)](#)

[Odmiany używane rzadziej lub w mniejszych regionach](#)

Style rosé

Kolory rosé

Na do widzenia

Dawno, dawno temu

Historia rosé to historia wina. Zanim nauczyliśmy się robić czerwienie o wysokiej ekstrakcji i chrupkie, czyste biele robiliśmy wina jak leci.

Wrzucaliśmy wyciśnięte owoce do zbiornika i czekaliśmy na koniec fermentacji. Nie było wyciskania celem wydobycia tanin i koloru. Część z tych win musiała wychodzić różowa. Grecy aby zmniejszyć koncentrację i obniżyć poziom alkoholu rozcieńczyli swoje wina wodą. Znów, pewnie część była tak rozwodniona, że różowa.



Rekonstrukcja rzymskiej prasy do wina.

Copyright @[Mark Cartwright](#)

Rzymianie wiedzieli o produkcji wina więcej. Potrafili rozróżnić między siedliskami i znali prasy winiarskie. Kontrolowali ekstrakcje w dużo większym stopniu.

Potrafili też wina „udoskonalać”. Dodawali przypraw, wędzili je lub rozcieńczyli morską wodą.

Po upadku Cesarstwa uprawą winorośli i fermentacją ich soku zajęły się zakony.

Mnisi kontynuowali rzymskie tradycje identyfikowania najlepszych siedlisk. Dbali też o rozwój technik winiarskich.

Remedium na deszcz

Aby zabezpieczyć się przed chorobami i zmienną pogodą w winnicach sadzono obok siebie wiele różnych odmian. Część była biała. Część czerwona.

Dzięki temu szanse na to, że choć trochę owoców osiągnie optymalną dojrzałość znacznie wzrastały.



Mieszanka różnych odmian winorośli zebranych razem.

Copyright @ACORN Winery/Alegría Vineyards

Następnie wszystko zbierano i fermentowano razem tworząc tak zwane „field blends”.

Bordeaux i claret

Po tym wstępie przenieśmy się do średniowiecznego Bordeaux i okolic.

Grona rosną sobie w winnicy. Różne odmiany obok siebie. Biele mieszają się z czerwienią. Nadchodzi dzień zbiorów.

W tym momencie część odmian dojrzała w pełni, część potrzebuje jeszcze czasu a część przekroczyła już linie optymalnej dojrzałości i zaczyna się marszczyć.

Winiarza to nie obchodzi. Zbiera wszystko i wrzuca do zbiornika.

Razem z łodygami, które również są dojrzałe w różnym stopniu. Te jeszcze nie gotowe dodadzą do wina nieprzyjemnych, zielonych charakterystyk.



Butelka bordoskiego claireta.

Copyright @Chateau les Bertrands

Czerwone wino, które powstałoby z tej wybuchowej mieszanki byłoby nieprzyjemnie taniiczne i surowe.

Dlatego maceracja trwała zazwyczaj niedługo, od 24 do 48 godzin. Potem moszcz ściągano znad skórek i łodyg i pozwalano mu fermentować samemu.

W zależności od długości maceracji i ilości czerwonych odmian w mieszance powstawało wino o mniej lub bardziej głębokim, różowym kolorze.

Takie wina nazywano vinum clarum, vin clar lub clairet.

W XII wieku region Bordeaux wpadł w ręce Anglików. Ci niezwłocznie rozpoczęli eksport wina do ojczyzny.

Z czasem clairet stało się claret. Z biegiem lat róż przestał być doceniany i określenie przeniosło się na głębokie, wytrawne wina czerwone. Dlatego Anglik nazwie dziś Chateau Latour mianem clareta.

Oczywiście pozostałe skórki i łodygi wyciskano celem wydobycia ostatniej kropli wina. Takie ciemne, skoncentrowane i gorzkie wersje używane były do podkolorowania clairet lub pite z dodatkiem wody.

Clairet jako styl, choć spopularyzowany przez Bordeaux produkowany był na terenach całej Francji. Oczywiście jest więc, że poddawano go analizie i przyglądano się mu z każdej strony.

Jako, że kolorystycznie mieścił się między bielą i czerwienią miał być od nich lepszy.

Wtedy to pojawiły się tak słynne metafory określające kolor rose jak: oko umierającej kuropatwy, hiacynt czy kolor wschodzącego słońca.



Różowy Szampan Oeil de Perdrix – oko kuropatwy.

Copyright @Champagne Doyard

Zwrot ku potędze

Z czasem fortuna odwróciła się od różu. Winiarze doskonalili swoje metody i uzyskanie mocnego, skoncentrowanego wina było łatwiejsze.

W czasie produkcji zlewano trochę moszczu by wzmocnić to co pozostało w tanku.

Te zlewki fermentowano i sprzedawano jako wino gorszego sortu.

Moda poszła więc w stronę lepiej zrobionych bieli, potężnych czerwieni oraz win słodkich.

No i na scenie pojawiło się też [Porto](#). Z natury potężne i skoncentrowane.

Za modą na mocne czerwienie przyszła [filoksera](#). Dobiła każdy kolor wina po równo.

Jednym z efektów epidemii była szybka komercjalizacja winnego przemysłu. Aby zalać dziurę wywołaną przez drastyczny spadek francuskiej produkcji winiarze z innych krajów zaczęli się organizować i wytwarzać wino w masowych ilościach. Część znanych marek rosé powstało właśnie w tych czasach.

Znów rozwój

Kiedy rozpoczynało się dwudzieste stulecie rosé stanowiło około 10% całego produkowanego we Francji wina. Było to blade wino, często robione przez 24 godziną macerację. Nazywano je vin de 24 heures (winem 24 godzin) lub vin d'une nuit (winem jednej nocy).



Rosé d'une nuit – wino różowej jednej nocy

Copyright @Domaine du Deffends

Trafiło do kafejek i było wypijane do posiłków.

W ten sam sposób traktowano je w prywatnych domach. Coś co można podać do lunchu lub kolacji i traktować, obok wody, jako tło.

W latach 30 produkcja rosé zaczęła ponownie rosnąć. Tyle, że tym razem powoli krystalizowały się odpowiedzialne za nią regiony.

Potem przyszła kolejna wojna.

Wraz z nią do europy przyjechali amerykańscy żołnierze. Niektórzy znali rosé.

Produkowano jej już wtedy w ojczyźnie. Automatycznie stali się klientami dla europejskich winiarzy.

Portugalia wkracza do akcji

W 1943 na scenę wszedł różowy Mateus. Pochodzące z Portugalii wino, które do dziś znajdziecie na półkach marketów w całej Europie.



Butelka słynnego Mateus'a

Copyright @Sogrape Vinhos, S.A.

Był lekki, słodkawy i miał delikatne bąbelki.

Aby wspomóc popyt butelka miała kształtem przypominać żołnierską manierkę.

Sukces był ogromny.

Pojawili się imitatorzy. Wśród nich amerykański kupiec winny Henry Behar.

Stworzył wino znane dziś jako Lancers. Jest popularne głównie w USA.

Sprzedaje się je w butelkach o niestandardowym kształcie i krzykliwych etykietach aby łatwo wyróżniały się na sklepowych półkach.

Ich popularność była zawrotna i scementowała reputację rosé jako prostego wina do picia przy byle okazji.

Tanie, słodkie wino produkowane w masowych ilościach. W oczach winnej publiczności była to po prostu mieszanka bieli i czerwieni dostarczana na rynek przez kupców pracujących dla wielkich sieci handlowych.



Popularny w USA Lancers

Copyright @José Maria da Fonseca

Winiarstwo francuskie nie skorzystało z tej fali popularności. Po wojnie winiarze zwrócili się w stronę nawozów i pestycydów. W latach sześćdziesiątych zakup porządnego francuskiego rosé był nie lada wyzwaniem.

Sytuację poprawiła popularyzacja Rosé d' Anjou, różowego szampana i produkowanego na różowo Pinot Grigio, ale w latach siedemdziesiątych rosé nadal było poddawane krytyce i traktowane jako wino trzeciej kategorii.

Biały Zinfandel

W połowie siódmej dekady na scenę wszedł kolejny masowy róż dobijając i tak już źle traktowane przez winnych snobów rosé.

Wszystko zaczęło się w winiarni zwanej Sutter Home znanej wtedy z produkcji bardzo skoncentrowanego Zinfandela.

Bob Trinchero, tamtejszy winiarz chciał wydać jeszcze bardziej muskularną wersję swojego flagowego wina.

Postanowił, że pierwszy, blade różowy sok jaki wydostanie się z prasy zostanie odrzucony.

Czerwony Zinfandel stał się bardzo intensywny. Ale zostało sporo bladego soku.



„Biały” Zinfandel

Copyright @Delicato family vineyards

Przefermentowano go na różowe wino i sprzedano w sali degustacyjnej winiarni.

W 1975, w wyniku [zatrzymanej fermentacji](#) różowy moszcz dał lekko słodkie wino. Tym razem trafiło na półki pod nazwą biały Zinfandel. Stało się wielkim hitem. Można je kupić do dziś.

Reputacja rosé ucierpiała po raz kolejny.

Powrót do łask

W latach osiemdziesiątych zaczęli pojawiać się tacy reprezentanci branży winnej, którzy dostrzegli w różach coś więcej niż tylko tani napitek. Pojawiła się iskierka nadziei na to, że wina te zostaną potraktowane poważniej.

Pojawił się też [Robert Parker Jr.](#) Jego rosé nie interesowało. Szukał win potężnych, wielkich jak katedry. Pękających pod ciężarem ekstraktu.

Wielu winiarzy i konsumentów poszło za nim i zostawiło delikatną lekkość za sobą.

I w takim stanie róż wszedł w lata dziewięćdziesiąte. W zasadzie jego świat, i świat poważnych win były od siebie oddzielone.

Niektórzy sommelierzy szczylicili się tym, że nie serwowali żadnego wina o różowym kolorze.

Stało się ono chłopcem do bicia. Trochę podobnie jak obecnie odnosimy się Carlo Rossi.

W 1999 powstało we Francji Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé. W końcu jakieś poważne traktowanie dla różu.



Le Centre
du Rosé
le goût de la recherche

Logo centrum rosé

Kiedy weszliśmy w XXI wiek rozpoczęliśmy ponowny rozdział w historii rosé. Jego popularność zaczęła rosnać. Powoli pojawiali się producenci traktujący je poważnie. Obok masówki służącej do gaszenia pragnienia zaczęły pojawiać się wartościowe wina. Za produkcję zabrały się poważne nazwiska takie jak Aubert de Villaine. Do tego w rosé zainwestowali celebryci. Przykładem jest Château Miraval.

Krytycy zerknęli na róż przychylnym okiem. Pojawiły się głosy, że to już nie kicz ale pełnoprawne fine wine.

Pod egidą [Czasu Wina](#) powstało nawet [International Rose Championship](#). Jak zobaczycie, kto w nim sędziuje to od razu przekonacie się, że rosé to już nie żart.

INTERNATIONAL CHAMPIONSHIP ROSÉ

Międzynarodowe mistrzostwa win różowych zostały zainicjowane przez Czas Wina. Tutaj jesteśmy obecnie. Róż to nie tylko nawilżacz gardła turystów w Prowansji. Nie tylko półsłodka masówka dla niewybrednego klienta.

Róż to poważne wino, które ma swoje miejsce w winiarskim krajobrazie i które zasługuje na uwagę.

Nawet jeśli za wino nie uznajecie niczego poniżej burgundzkiego Premier Cru.

Metody produkcji rosé

Na początek przyjrzyjmy się temu jak produkuje się rosé. Wbrew pozorom mieszanie wina białego z czerwonym nie jest najbardziej popularną metodą. Raczej się jej unika.

Zanim zaczniecie tę sekcję polecam przeczytać tekst o produkcji czerwonego wina, który znajdziecie [tutaj](#). Będzie wam łatwiej zrozumieć poniższe opisy.

Wspólne elementy

Celem producenta rosé jest wydobycie z gron odpowiedniego koloru z uwzględnieniem zmian jakim zostanie on podany podczas procesu winifikacji.

Kolor w winie pochodzi ze skórek oraz, czasem ze miąższu. Odpowiedzialne są za niego związki zwane antocyjanami.

Producent wina musi zadbać o to aby wydobyc je owoców w pożądanym przez siebie stopniu.

W czasie fermentacji oraz dojrzewania antocyjany wejdą w reakcję z taninami oraz innymi związkami zawartymi w winie nadając mu ostatecznego koloru.

Chemia związana z tym procesem jest dość skomplikowana i jeszcze nie do końca zrozumiana. Myślę, że to dobry temat na osobny tekst.

W czasie produkcji, dojrzewania oraz filtracji wino straci trochę ze swojego koloru. Dodatek [dwutlenku siarki](#) również obniży jego intensywność.

Finalny kolor wina można z grubsza oszacować mierząc poziom antocyjanów.

Teoretycznie można zrobić białe wino z czerwonych winogron. Tak robi się na przykład [Szampana](#).

Fermentacja przeważnie odbywa się w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Pozwala to na uzyskanie świeżego, lekkiego wina.

Bezpośrednie wyciskanie

W przypadku tej metody proces wyciskania gron mieści się gdzieś między podejściem stosowanym przy produkcji win czerwonym a tym znanym z Szampanii.

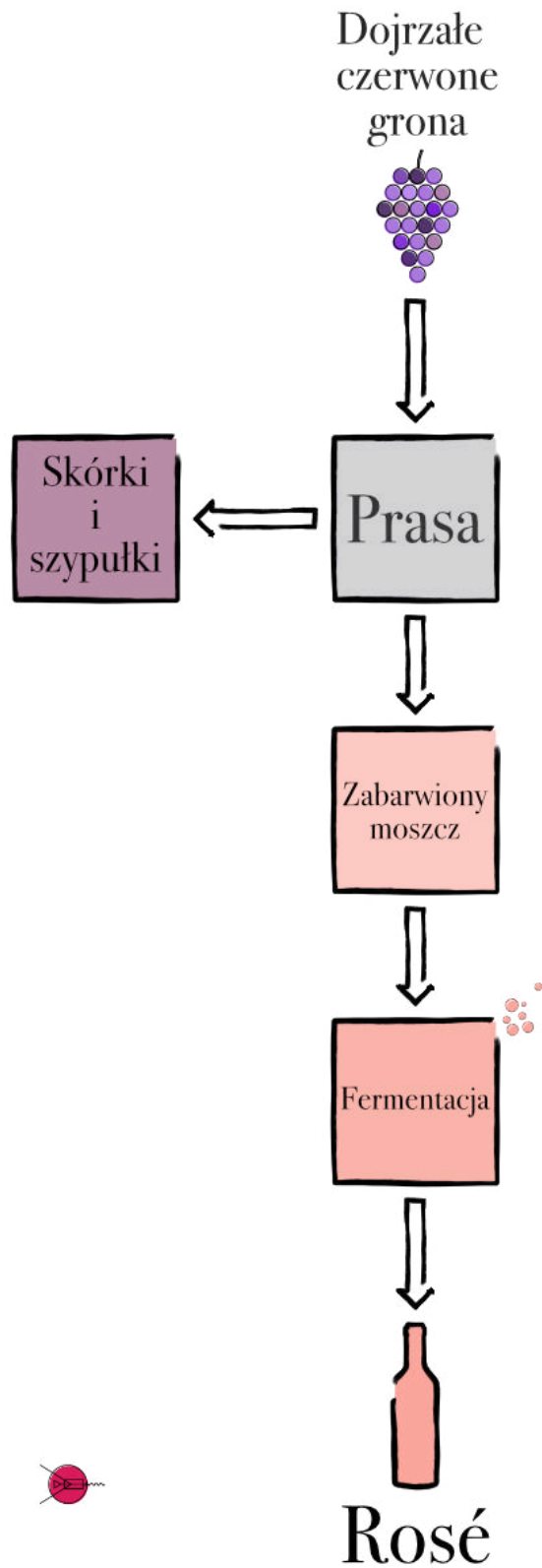
Grona wyciska się delikatnie i powoli. Tak aby dały delikatnie zabarwiony przez skórki, lekko różowy sok.

Celem jest wydobycie aromatów bez nadmiernej ekstrakcji koloru.

Sok jest wystawiony na kontakt ze skórkami tylko w prasie. Potem fermentacja odbywa się tak jak w przypadku białego wina.

Przed trafieniem do prasy kiście można potraktować na trzy sposoby.

Można jest wyciskać w całości, razem z łodygami.



Bardzo uproszczony schemat tworzenia wina różowego poprzez bezpośrednie wyciskanie. Można je włożyć do pojemnika i zebrać sok, który zostanie wyciśnięty pod wpływem ciężaru owoców.

Alternatywnie można pozbawić kiście łodyg, zgnieść grona a dopiero później wyciskać. Wszystko zależy od podejścia obranego przez winiarza.

Bardzo ważne jest ograniczenie kontaktu owoców oraz moszczu z tlenem.

Grona traktuje się delikatnie, przewozi do winnicy szybko i wyciska w prasach zapewniających atmosferę redukcyjną czyli beztlenową.

Zazwyczaj po załadowaniu owoców do takiej prasy napelnia się ją dwutlenkiem węgla bądź azotem.

Dopiero wtedy wyciska się sok, który bez kontaktu z tlenem trafi do zbiornika fermentacyjnego.

Istnieją enzymy, które można dodać do wyciskarki celem ułatwienia wydobycia aromatów bez nadmiernej ekstrakcji koloru.

Krótką maceracja

Ta metoda jest dość oczywista. Po zgniataniu sok oraz skórki, czasem również łodygi, pozostają w kontakcie.

Tym sposobem zawarte w skórkach pigmenty mogą zabawić moszcz.

Tak robi się wina czerwone. W przypadku rosé kontakt ze skórkami jest krótszy.

Kontrola kontaktu jest najważniejszym czynnikiem wpływającym na to jakie ostatecznie będzie wino. Producent musi szczególnie się jej przyglądać.

Pierwszym ważnym elementem jest czas. Im dłużej wino pozostanie w kontakcie ze skórkami tym będzie ciemniejsze i tym więcej związków przejmie od skórek.

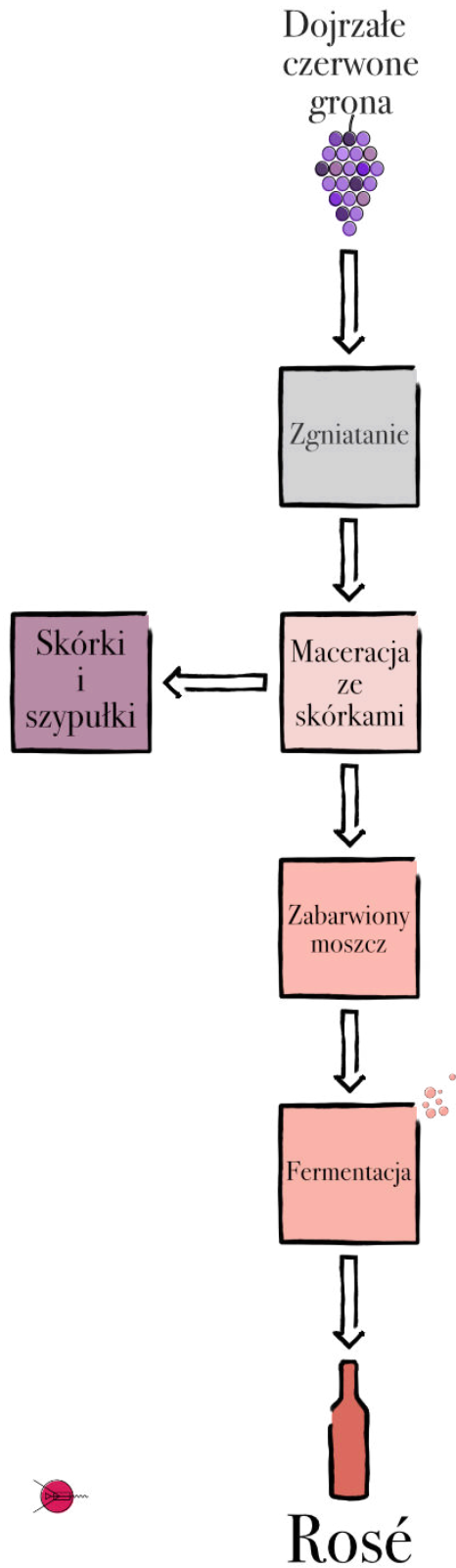
Jedne, takie jak aromaty i smaki są pożądane. Drugie takie jak taniny już niekoniecznie.

Zbyt długo macerowane rosé może stać się gorzkie.

Lekkie rosé, jak na przykład wersje pochodzące z Prowansji maceruje się od 0 do 10 godzin. Wersje cięższe takie jak Tavel mogą ze skórkami spędzić nawet 5 dni.

Proces musi oczywiście odbywać się w atmosferze beztlenowej, pod kocykiem z azotu lub dwutlenku węgla.

Kolejnym czynnikiem jest temperatura. Aby wydobyć więcej aromatów i smaków zanim zawarte w moszczu mikroorganizmy zaczną go zmieniać powinna wynosić poniżej 20°C



Długość maceracji pozwala kontrolować głębie koloru rosé

Pod uwagę wziąć trzeba również odmianę, z której powstaje wino. Niektóre mają więcej barwników w skórkach i szybko oddadzą kolor. Inne mają ich mniej i potrzebują dłuższego kontaktu z moszczem.

Ważny jest też poziom dojrzałości owoców. Im jest wyższy tym szybciej sok zostanie zabarwiony.

Po tym gdy uzyskamy zadowalający efekt moszcz zlewa się z nad skórek i fermentuje tak jakby było to białe wino czyli identycznie jak w poprzedniej metodzie.

Można też delikatnie wycisnąć pozostałe skórki. Z nich otrzymamy sok o intensywniejszej barwie. Przyda się by podkolorować nim wino.

Saignée

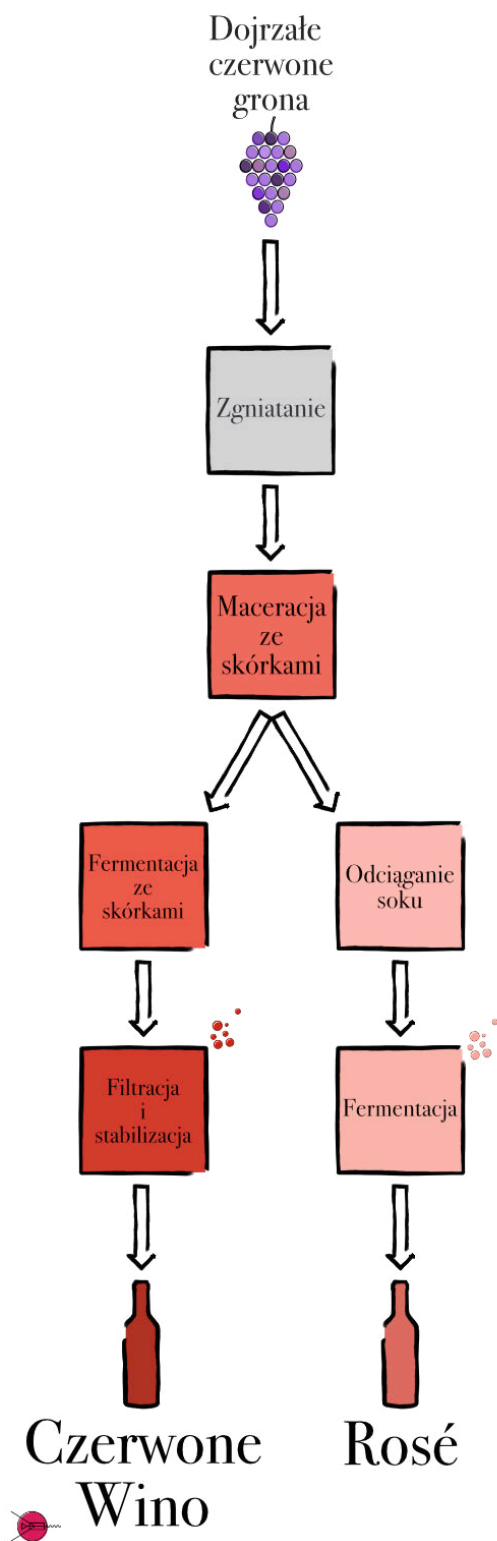
Saignée znaczy upuszczać krwi, wykrwawiać. W tym przypadku krwawi czerwone wino a raczej moszcz, który maceruje na skórkach aby się tym winem stać.

W czasie tej maceracji upuszcza się trochę lekko zabarwionego soku.

Następnie moszcz ze skórkami fermentuje na czerwone wino a odciągnięty sok staje się rosé.

Można na tę metodę spojrzeć z dwóch stron. Z jednej jest to sposób na poprawę koncentracji czerwonego wina.

Zmniejszając ilość soku sprawiamy, że więcej zawartych w skórkach związków rozpuści się w mniejszej ilości wina. W tej sytuacji Saignée należy do repertuaru technik winiarskich stosowanych przy produkcji czerwonych win. Róż jest produktem ubocznym.



W przypadku Saignée wino różowe powstaje obok czerwonego

Z drugiej strony mamy producentów, dla których głównym celem jest wino różowe a skórki i ewentualne wykorzystanie ich do produkcji czerwieni są na drugim miejscu.

Metoda ma swoich zwolenników oraz krytyków. Ci pierwsi mówią, że tak zrobione wina są bardziej skoncentrowane i złożone.

Krytycy postulują, że jest to po prostu sposób na ochronę winogrodników, którzy pozwalają krzewom winorośli osiągać nadmierne plony. Dzięki odciążeniu części moszczu mogą wbrew dobrym praktykom winiarskim uzyskać niezłe czerwone wino. Plus rosé, które pozwoli dodatkowo zarobić.

Krytyka ta nie aplikuje się do wszystkich. Po pierwsze są regiony gdzie optymalna dojrzałość czerwonych odmian nie jest łatwa do osiągnięcia.

Po drugie istnieją renomowani producenci, którzy korzystają z niej w celu realnego poprawienia jakości swoich win.

Prawda jest taka, że wszystko zależy od intencji winiarza. Jeśli chce zrobić dobre rosé to je zrobi. Niezależnie od tego czy moszcz pochodził z wykrwawiania czy z maceracji.

Jeśli jest nastawiony na masową produkcję przeciętnych win to też uda mu się je zrobić. Niezależnie od technik.

Kupażowanie

Najbardziej intuicyjna metoda na produkcję różu. Pomieszać białe z czerwonym i gotowe.

Wbrew temu co podpowiada intuicja ta metoda nie jest stosowana zbyt często. W Unii Europejskiej jest nielegalna. Poza jednym wyjątkiem.

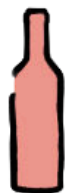
Przy produkcji Szampana można mieszać białe z czerwonym. Z tym, że tam jest to częścią sztuki winiarskiej i nie ma nic wspólnego z tanim, masowym produktem. Różowy szampan jest często droższy od białego.



Czerwone
Wino



Białe
Wino



Rosé

Najprostsza ale też najmniej popularna metoda na róż

Dlaczego mieszanie nie jest stosowane?

Głównie dlatego, że białe wino to białe wino, a czerwone to czerwone.

Robi się je na inne sposoby i celem jest uzyskanie najlepszego efektu w danym kolorze, a nie składników przyszłej mieszanki. Jeśli kupicie takie wino szybko przekonacie się, że nie przypomina rosé przygotowanych przy użyciu tradycyjnych metod.

Gris de Gris, filtracja węglem aktywnym i wspólna fermentacja

Vin Gris oraz Gris de Gris

Gris znaczy szary. Mimo tego określenia takie wino wcale nie ma szarego koloru. Jest po prostu bardzo blade.

Co do zasady produkuje się je z czerwonych odmian ale bez jakiegokolwiek maceracji. Z tego powodu kolor jest mało intensywny.



Grenache Gris

Copyright @[Eringe Wine](#)

W USA do takiej typu win używa się określenie blush wine – zarumienione wino.

Gris de Gris to wino wyprodukowane z odmian, których skórki mają lekkie zabarwienie takich jak Grenache Gris lub Grolleau Gris.

Grona winifikuje się w sposób zbliżony do produkcji win czerwonych czyli z przedłużoną maceracją.

Filtracja węglem aktywnym

Brutalna metoda. Rzadko stosowana. Używa się jej w przypadku win, których z jakiegoś powodu nie można sprzedać jako czerwonych.



Aktywny węgiel

[Self \(en:User:Ravedave\)](#), [CC BY-SA 3.0](#), via Wikimedia Commons

Przepuszcza się je wtedy przez filtry zawierające aktywny węgiel przez co wino traci na tyle koloru, że staje się różowe.

Wspólna fermentacja

Poza Szampanem mamy jeszcze jeden wyjątek dotyczący mieszania czerwieni z białą.

Niektórzy producenci fermentują białe oraz czerwone winogrona razem. W odróżnieniu od mieszania gotowych win jest to metoda stosowana z dużo większą celowością.

Jeśli takie wino powstało w Wirtembergii lub w niemieckiej części Szwajcarii określa się je mianem Schillerwein.

Stosowane odmiany

W teorii różowe wino da się zrobić z każdej odmiany o czerwonych skórkach. Z tych o [czerwonych skórkach i miąższu](#) też.

Niektóre apelacje dopuszczają użycia odmian białych jako swoistej przyprawy dodającej winu aromatów. Przykładem jest Verdejo używane w hiszpańskim Cigales.

W praktyce w użyciu jest kilkanaście dających odpowiednie efekty odmian. Zarówno międzynarodowych, popularnych na całym globie jak i uprawianych konkretnych regionach.

Róże bywają jedno oraz wieloodmianowe. Wszystko zależy od winiarza, regulacji obowiązujących w danej apelacji oraz rocznika. Skład kupażu zmienia się z roku na rok.

Poniżej krótka lista najbardziej popularnych odmian wraz z opisami. Nie jest to w żaden sposób lista wyczerpująca.

Cabernet Franc

Istotna dla win różowych Bordeaux, ale przede wszystkim dla tych z Doliny Loary gdzie jest jednym ze składników Cabernet d'Anjou.



Kiść Cabernet Franc

Copyright @CIVB

Jako odmiana prawdziwie międzynarodowa pojawia się też w różach z Włoch czy USA. Do wina wnosi intensywną owocowość.

Cabernet Sauvignon

Słynne głównie za sprawą potężnych czerwieni produkowanych na całym globie. Ma też miejsce w winach różowych. Na przykład w opisanym powyżej Cabernet d'Anjou.

Do wina wnosi nuty ciemnych owoców takich jak czereśnie i czarne porzeczki.

Carignan (Mazuelo, Cariñena)

Odmiana w pewnym sensie uzupełniająca. Samotnie ciężko jest jej dać wyjątkowe wino dlatego zazwyczaj kupażuje się ją z Cinsault lub Grenache.

W niewielkich ilościach nada winu świeżości. W większych, wyczuwalnej owocowości.

Carménère

Niegdyś popularna w Bordeaux odmiana o ciemnych skórkach. Obecnie znalazła swoje miejsce w Chile.



Carménère

[Lebowskyclone](#), [CC BY-SA 3.0](#), via Wikimedia Commons

Cinsault

Bardzo modna w Langwedocji i Prowansji gdzie stanowi ważny element rosé.

Dodaje lekko pomarańczowego odcieniu oraz nut truskawek.

Côt (Malbec)

Malbec robi karierę w Argentynie choć tak naprawdę pochodzi z Bordeaux gdzie jest znane jako Côt i używane jako składnik róży.

Grenache (Noir, Blanc, Gris)

Grenache, po hiszpańsku Garnacha jest bardzo istotna z punktu widzenia win różowych. Wchodzi w skład bardzo wielu wersji. Zwłaszcza z regionów o ciepłym, śródziemnomorskim klimacie.

Dodaje dojrzałych owoców, alkoholu, pewnej słodyczy oraz solidnego koloru.

Poza wersją o czarnych skórkach mamy też wersję o skórkach białych – Grenache Blanc oraz taką, która jest opakowana w skórki różowe – Grenache Gris.



Grenache Noir

[Magnetto](#), [CC BY-SA 3.0](#), via Wikimedia Commons

Obie są mutacjami czarnej i pomimo tego, że nie wnoszą koloru do rosé i tak stosuje się je do jego produkcji.

Merlot

Element składowy ciemnoróżowych bordoskich claretów.

Łagodzi wino, nadaje mu delikatności oraz podnosi jego ciało.

Mourvèdre (Monastrell)

Mourvèdre lubi słońce. Dlatego rośnie zazwyczaj w cieplejszych miejscach takich jak Prowansja, Langwedocja oraz Castilla-La Mancha. Wszędzie, poza czerwieniami trafia też do róży.



Mourvèdre

[Pancrat](#), [CC BY-SA 3.0](#), via Wikimedia Commons

Odpowiada za strukturę. Dodaje tanin oraz aromatów kwiatów i czerwonych owoców.

Pinot Noir

Czerwonych wersji z tej odmiany nie trzeba nikomu przedstawiać. Róże są mniej popularne ale ciągle obecne.

Przykładem jest pochodzące z departamentu Auby Rosé des Riceys.

W winach z Pinot Noir znajdziecie czerwone owoce takie jak wiśnie czy porzeczki, nuty kwiatów oraz ziół.

Sangiovese

Fundament Chianti, Brunello di Montalcino oraz Vino Nobile di Montepulciano. Ale też składnik win o dużo bledszej barwie.

W swoim mateczniku, Toskanii daje wina znane pod nazwą Rosati di Toscana.

Syrah/Shiraz



Syrah

[Pancrat](#), [CC BY-SA 3.0](#), via Wikimedia Commons

Kolejny mocarz, z którego zrobić da się chuchro.

Dzięki swojej naturalnie wysokiej kwasowości świetnie nadaje się do podnoszenia świeżości w rosé.

Poza tym doda nut przypraw i jeżyn. Ma też korzystny wpływ na urozmaicenie koloru wina.

Tempranillo (Tinto del País)

Jedna z głównych odmian Hiszpanii. Popularna także w Portugalii.

Potrąfi dać wielkie wina czerwone. Z tego powodu, można na nim oprzeć fundamenty rosado. Robi się tak na przykład w słynącej z mocnych czerwieni Riosze.

Zinfandel (Primitivo)

Źródło słynnego białego Zinfandela. Odmiana bardzo popularna w Kalifornii gdzie robi się z niej zarówno potężne czerwienie jak i róże. Także te komercyjne i niezbyt wyrafinowana.



Zinfandel

[Frank Schulenburg](#), [CC BY-SA 4.0](#), via Wikimedia Commons

We Włoszech znamy ją jako Primitivo. Tam również wyciska się z niej potężne interpretacje ale włosi nie boją się zrobić z niego rosato.

Odmiany używane rzadziej lub w mniejszych regionach

- Aglianico
- Albillo
- Aleatico
- Alicante Bouschet
- Barbaroux (Barbarossa)
- Barbera
- Bombino Nero
- Bonarda
- Bourboulenc
- Canaiolo
- Carcajolo Nero
- Castelão
- Castet
- Chardonnay
- Ciliegiole
- Clairette Blanche
- Colorino
- Corvina
- Dolcetto

- Durif
- Espadeiro
- Freisa
- Gamay Noir
- Garganega
- Grignolino
- Grolleau Noir, Grolleau Gris
- Gropello (Gropello Gentile or Gropello di Mocasina)
- Kékfrankos
- Malvasia Nera
- Mammolo
- Marsanne
- Marzemino
- Molinara
- Montepulciano
- Morrastel (Minustello)
- Muscat de Hambourg
- Muscat à Petits Grains Rouge
- Nebbiolo
- Negroamaro
- Nero di Troia
- Nielluccio
- Padeiro
- Pascal Blanc
- Petit Brun
- Petit Verdot
- Pineau d'Aunis
- Pinot Blanc
- Pinot Grigio
- Piquepoul
- Rondinella
- Rossignola
- Sciaccarello
- Terret Gris, Terret Noir
- Tibouren
- Touriga Nacional
- Trincadeira
- Téoulier
- Ugni Blanc
- Verdejo
- Vermentino
- Zweigelt

Jak widać lista jest długa i są na niej odmiany białe jak i czerwone. Skomponowałem ją przeglądając najbardziej znane regiony winiarskie odpowiedzialne za rosé.

Style rosé

W dużym uproszczeniu mamy cztery style win różowych, z czego ostatnie przecinają w poprzek dwa pierwsze.

Występują róże delikatne, o lekkim kolorze i świeżych aromatach. Do tego worka można na przykład wrzucić wersję prowansalskie.

Mamy cięższe wina. Takie jak na przykład Tavel. Koncentracja jest tutaj dużo wyższa.

Najlepsze wersje mają nawet niewielki potencjał starzenia.



Różnica w kolorze między Tavel (górna butelka) i różem prowansalskim (dolna butelka) jest porażająca.

Wspólnymi mianownikami są poziom cukru resztkowego oraz zawartość dwutlenku węgla.

Wina różowe mogą być wytrawne, lekko lub bardzo słodkie.

Mogą być intensywnie musujące jak Szampan czy Cava, mieć delikatne bąble jak nieszczęsny Matheus lub być całkiem ich pozbawione.

Kolory rosé

Myślę, że każdy z nas ma w głowie swój własny obraz tego z czym kojarzy mu się kolor różowy.

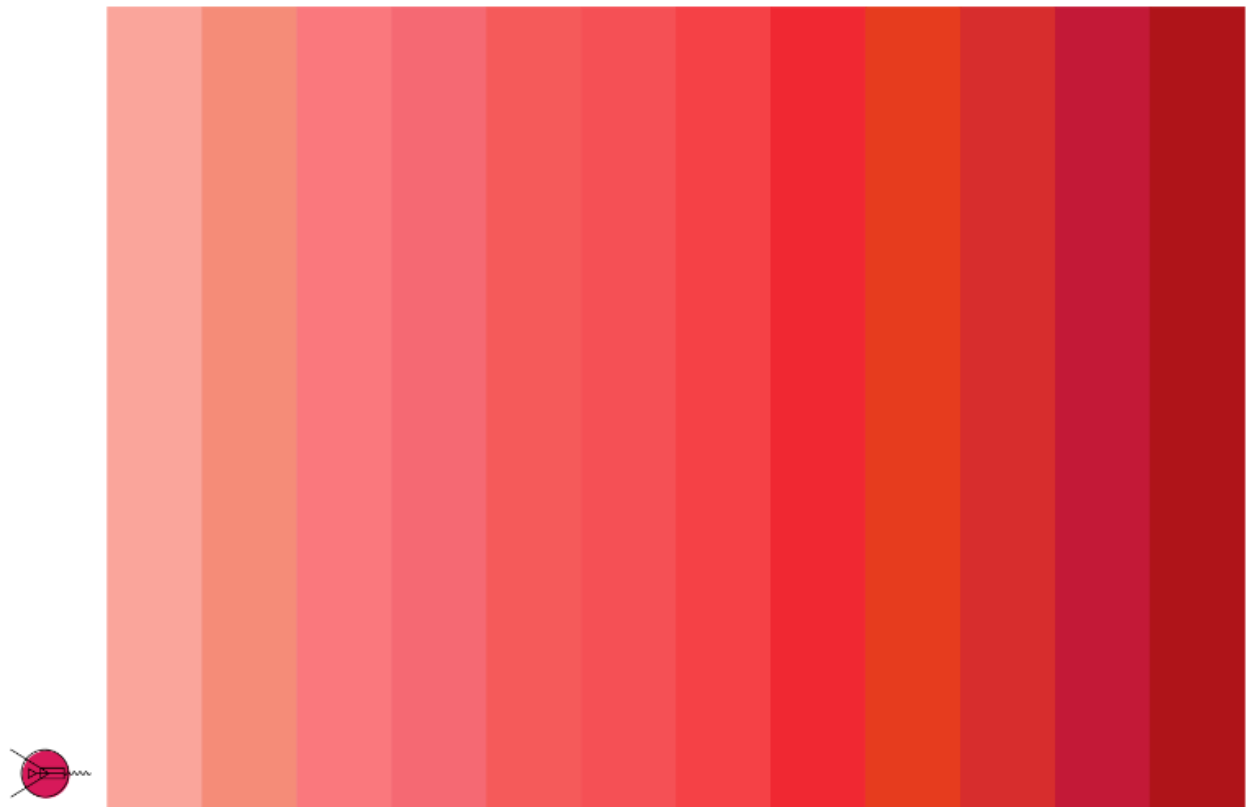
Moje skojarzenia są dość stereotypowe. Od razu na myśl przychodzi mi Barbie i inne cukierkowo-lukrowane zabawki. Pewnie dlatego że jako ojciec córki przeszedłem z nią etap My Little Pony i noszenia wszystkiego co różowe.

Z kolorami różowego wina nie jest tak łatwo. Nie da się ich sprowadzić do jednego. Są ich setki.

To jaki kolor będzie mieć wino zależy od masy czynników. Między innymi od stosowanej odmiany, procesu produkcji, długości maceracji, temperatury fermentacji, składu finalnego kupażu itd, itp.

W zasadzie co producent, a czasem nawet co wino to inny kolor. Podobnie jak w przypadku win białych i czerwonych istnieją specjalne tabelki pełne mnogich kolorów.

Pozostaje też pytanie jak te kolory nazywać. Używać nazw owoców i przedmiotów których kolor przypominają? Na przykład czerwona porzeczka czy łosoś?



Spektrum kolorów rosé jest ogromne.

A może używać kodów jak na przykład Pantone czy [HEX](#)?

Nie ma jednoznacznej odpowiedzi. Organizacje takie jak [WSET](#) starają się dać specjalistom pewnie słownik ale czy jest on wystarczający?

Ciekawą próbę rozwiązania tego problemu podjęto w Prowansji gdzie poprzez połączenie sił Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence ([CIVP](#)) oraz [Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé](#) stworzono paletę sześciu kolorów, których można używać stosunku do tamtejszych róży.

Należą do nich:

1. Brzoskwinia
2. Melon
3. Mango
4. Pomelo
5. Mandarynka
6. Czerwona porzeczka.



Oficjalne próbki kolorów win z Prowansji wyprodukowane przez Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence

Ciekawy eksperyment. Niestety ogranicza się tylko do jednego regionu.

Klasyfikując wina różowe pod względem musimy radzić sobie sami. WSET uznaje trzy kolory na trzech poziomach intensywności.

Są to: różowy, różowo-pomarańczowy oraz pomarańczowy.

Każdy z nich może być blady, średni lub głęboki.

Na do widzenia

To tylko wstęp. Dowiedzieliśmy się z czego i jak robi się rosé. W kolejnej części odpowiem o najważniejszych regionach gdzie powstają te wina.

Tymczasem podziel się swoimi przemyśleniami w komentarzu i do zobaczenia w następnym wpisie.