

Rosé w Nowym Świecie

Rosé w Nowym Świecie

Poznaliśmy już [techniki związane z rosé](#), poznaliśmy [wina różowe europy](#). Teraz czas przejść się po reszcie globu i zobaczyć jak traktuje się rosé w Nowym Świecie.

Zacznijmy na półkuli północnej, potem przejdziemy na południe.

Kraje, które na razie dopiero budują swój przemysł winny takie jak Indie czy Japonia pominiemy.

Robi się tam rosé, ale jest ono trudno dostępne. Nim udacie się w takie miejsca jak leżący w stanie Maharashtra region Nashik zwiedźcie najpierw bardziej znane lokacje.

[Rosé w Nowym Świecie](#)

[USA](#)

[Kalifornia](#)

[Symbole](#)

[Trochę o regionie](#)

[Producenci](#)

[Oregon](#)

[Producenci](#)

[Waszyngton](#)

[Producenci](#)

[Pozostałe stany i AVA w których można odnaleźć rosé:](#)

[Kanada](#)

[Ontario](#)

[Producenci](#)

[Kolumbia Brytyjska](#)

[Producenci](#)

[Australia](#)

[Typy rózu](#)

[Producenci](#)

[Nowa Zelandia](#)

[Producenci](#)

[RPA](#)

[Producenci](#)

[Urugwaj](#)

[Producenci](#)

[Chile](#)

[Producenci](#)

[Argentyna](#)

[Producenci](#)

[Jak to połączyć z jedzeniem?](#)

[Dziękuję](#)

[Źródła](#)

USA

W Stanach Zjednoczonych powstaje bardzo dużo rózu. Pod tym względem kraj ten zajmuje trzecie miejsce na świecie.

Jak dobrze wiecie, jeśli jest ilość to nie zawsze w parze idzie z nią jakość.

Tutaj też tak jest. Mamy całe mnóstwo masowych win stworzonych do niewymagających okazji.

Dodatkowo, kraj jest jednym z największych konsumentów rosé. Ogromna marketingowa machina działająca w Stanach jeszcze bardziej napędza rynek i wiecznie niewyrabiającą produkcję. Jakość cierpi.

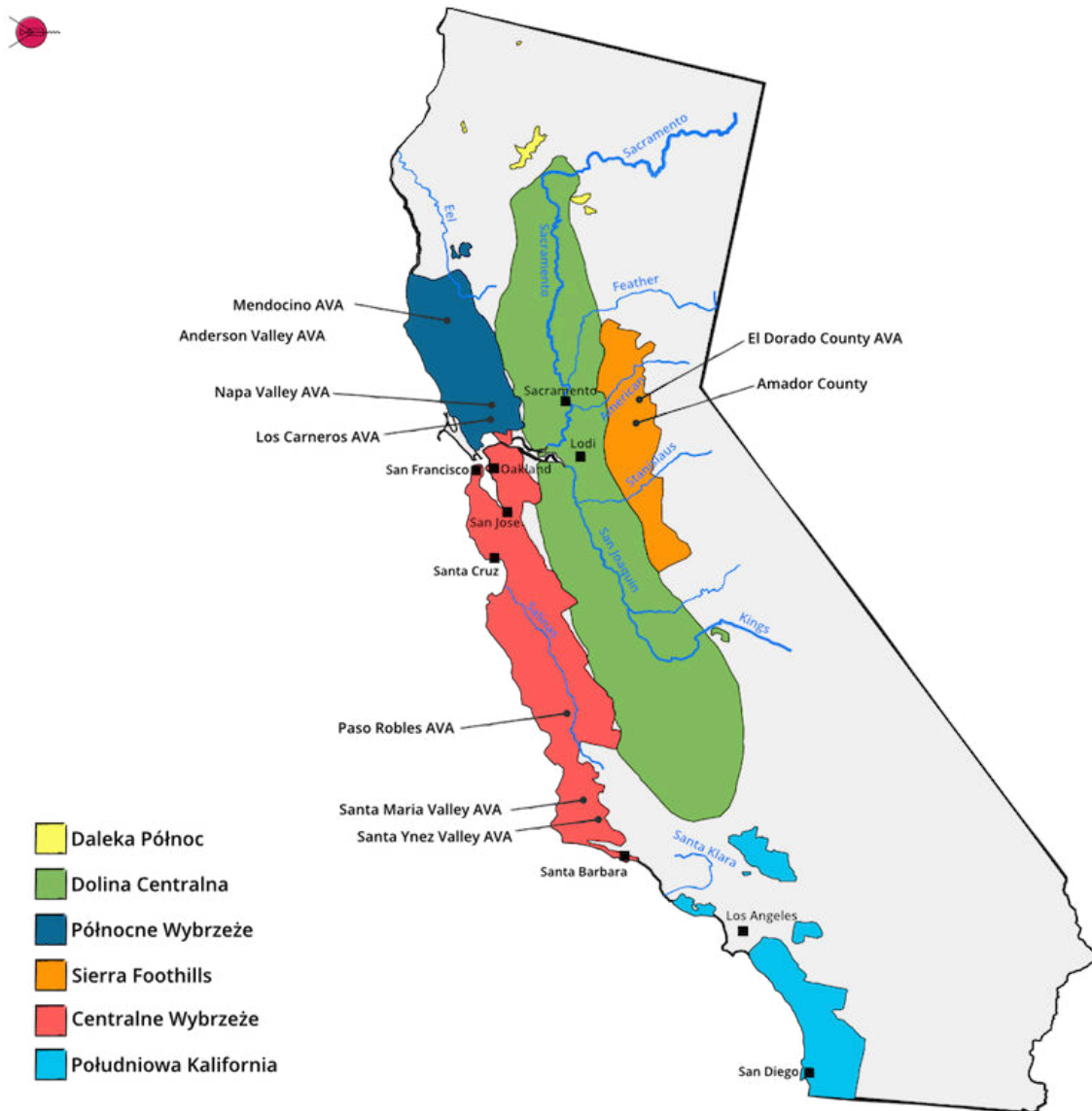
W USA powstaje też sporo poważnych win światowej klasy. Byłoby źle, gdyby od czasu do czasu, któreś z nich nie miało różowego koloru.

Niestety, tych dobrych nie ma aż tak dużo. A nawet jeśli są to rzadko trafiają na eksport. Jeszcze rzadziej do Polski.

Na szczęście mamy samoloty i już niedługo możecie znaleźć się przed sklepową półką w jakimś amerykańskim sklepie starając się wybrać dla siebie jakiś fajny róż. Mam nadzieję, że ten przewodnik będzie wam służyć pomocą.

Kalifornia

Słoneczny stan jest super ważny dla winiarstwa USA. Także dla tego w różowym kolorze. Powstało tutaj sporo win mających szeroki wpływ na publikę zarówno w kraju jak i zagranicą.



Początkowo jedną z ważniejszych uprawianych tutaj odmian było Grenache. Jak wiecie świetnie nadaje się ono do produkcji rosé.

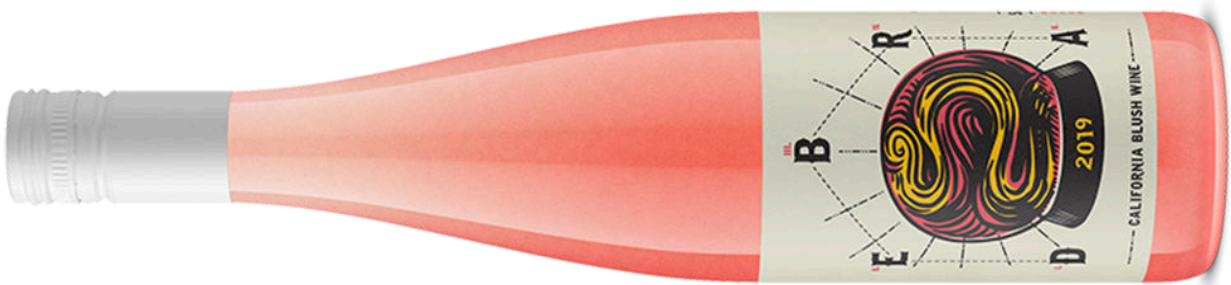
Przetrwało nawet czasy prohibicji, kiedy to robiono z niego sok lub sprzedawano w marketach jako owoce do podjadania.

Po wojnie, próbowano różami z Grenache przekabacić publikę z win słodkich na wina wytrawne. Lekkość i delikatność miała chronić przed mocnym uderzeniem tanin i kwasowości znanym z win czerwonych.

Symbole

Historię Sutter Home i ich białego Zinfandela opisałem, już w [pierwszym tekście serii](#) więc jeśli jeszcze go nie czytaliście to zapraszam.

Tam też wspomniałem o popularności jaką cieszyły się portugalskie Lancers i Matheus. Kalifornijski marketing zastanawiał się, jak oddzielić się od tych win. Postanowiono, że trzeba słowo rosé zastąpić czymś innym. Takim sposobem na scenę weszły tak zwane blush wines – zarumienione wina. Nie różnią się one od zwykłego rosé choć częściej mają większy poziom cukru resztkowego.



Kalifornijskie Blush Wine

Copyright @Municipal Winemakers

Przez cały ten czas nasadzenia Grenache mimo wahań miały się dość dobrze. Pomogła mu popularność jaką zaczęły się cieszyć rodąnskie odmiany. Zwłaszcza w Central Coast.

Nie oznacza to wcale, że jedyne co powstało w Kalifornii w latach 80tych i 90tych to blush wine i biały zinfandel. Byli też, i nadal są producenci, którzy produkowali wina różowe z innych odmian takich jak Pinot Noir czy Cabernet Sauvignon. Byli też tacy, którzy stawiali na lekkość i delikatność.

Obecnie, dzięki popularności jaką cieszą się w USA importowane z Francji prowansalskie róże mamy do czynienia z naśladownictwem. Ma być lekko, blade, owocowo i świeżo.

Pojawiają się też wina wyprodukowane metodą saignée. W regionie słynącym ze skoncentrowanych czerwieni było to nieuniknione. Te wersje są zazwyczaj ciemniejsze i mają wyczuwalne taniny.

Na koniec trzeba wspomnieć o stylu, który przyszedł z Hiszpanii i Włoch czyli winach ciemniejszych niż prowansalskie i zdecydowanie bardziej owocowych. Do obiegu wchodzi ich coraz więcej.

Trochę o regionie

Siłą Kalifornii jest bardzo różnorodny klimat oraz łatwość z jaką winogrodnicy mogą uprawiać wszelkie możliwe odmiany. I z jaką mogą je zmieniać.

Amerykańskie prawo winne skupia się raczej na definiowaniu regionów. Dobór odmian pozostawia dowolny.

Dzięki temu możemy tutaj znaleźć wszystko. Obok portugalskiej Tourigi Nacional rośnie piemonckie Nebiollo. Obok Pinot Noir sadi się Mourvedre. Wszystko jest dozwolone.



Kalifornijski Wine Institute zajmuje się promocją win z regionów.

Kalifornia ma 200 tysięcy hektarów winnic położonych w sześciu częściach:

1. Północne wybrzeże

2. Centralne wybrzeże
3. Południowe wybrzeże
4. Dolina centralna
5. Sierra Foothills
6. Daleka północ

Każda z nich dzieli się na wiele mniejszych i większych [AVA](#). Nie sposób tutaj wszystkiego omówić. Sprawy komplikuje też fakt, że nie wszyscy producenci uprawiają własne owoce. Region ma silny przemysł winogrodniczy, który dostarcza gotowych owoców. Robi się tak nawet najlepsze wina. Czasami w magazynach wynajętych w parkach przemysłowych. Żeby jednak nie zostawiać was bez niczego poniżej lista regionów skąd pochodzą warte uwagi rosé:

1. Północne wybrzeże – ojczyzna Sutter Home'owego białego Zinfandela, region daje też ciekawe wina na poziomie North Coast AVA.

Do tego warto spojrzeć na:

- Mendocino AVA
- Anderson Valley AVA
- Sonoma County oraz jego wiele apelacji. Zwróćcie uwagę zwłaszcza na Pinot Noir i Zinfandel
- Napa Valley AVA
- Los Carneros AVA

2. Centralne wybrzeże

- Santa Barbara County AVA
- Paso Robles AVA
- Santa Maria Valley AVA
- Santa Ynez Valley AVA

3. Południowe wybrzeże

4. Dolina centralna



Winnice w Dolinie Centralnej

5. Sierra Foothills

- El Dorado County AVA
- Amador County

Producenci

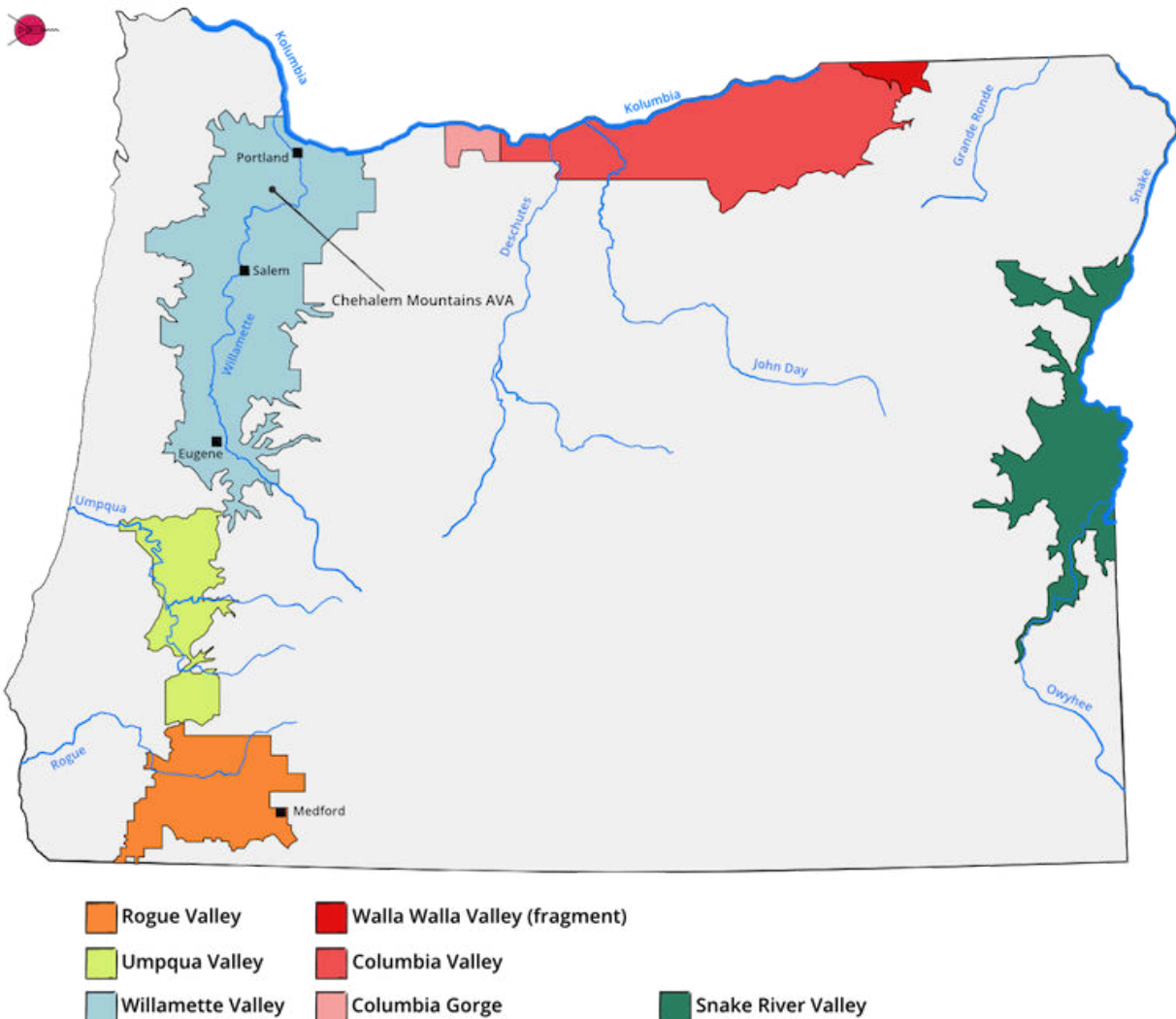
- Sebastiani Vineyards
- Bonny Doon
- Joseph Phelps Winery
- Sierra Vista Winery
- Cline Cellars Winery
- Sine Qua Non
- Arnot-Roberts
- LIOCO
- County Line
- Bedrock Wine Co.
- Broc Cellars
- Domaine Carneros
- Turley
- Ehlers Estate
- Dewitt Vineyard

- Tablas Creek Vineyard
- Halter Ranch
- Clendenen Family Vineyards

Oregon

Jeśli udamy się 1000 kilometrów na północ od San Francisco trafimy do innego świata.

Pod wieloma względami, wliczając w to wino.



Klimat jest chłodniejszy i bardziej deszczowy. W każdym sezonie winogrodnicy muszą liczyć się z realną szansą utracenia całego plonu.

Owoce, które mają trudność z dojrzewaniem i męczą się aż do zbiorów mają dać lepsze, bardziej skoncentrowane wino. Wedle takiego przepisu działa od stuleci Burgundia.

Oregon aspirował do stania się taką drugą Burgundią. Nawet niektórzy producenci z Francji otworzyli tam swoje winnice.

Skoro mamy burgundzki klimat to musimy też mieć burgundzkie odmiany.

Pinot Noir i Chardonnay są bardzo ważne. Dla nas istotne będzie jeszcze Pinot Gris. Z niego też w końcu da się zrobić rosé.

Nie wszystkie lokalizacje w Oregonie są chłodne i deszczowe, zdarzają się też miejsca cieplejsze. Tam robi się róż z takich odmian jak Grenache i Syrah.

Nie widziałem nigdy na półce polskiego sklepu butelki z winem pochodzącym z tego stanu.

Niezależnie od koloru. Zapewne istnieje importer, który stara się wprowadzić te wina do Polski.

Z tego co mogłem próbować bywając w USA niestety nic nie było różowe.

AVA produkujące ciekawe rosé:

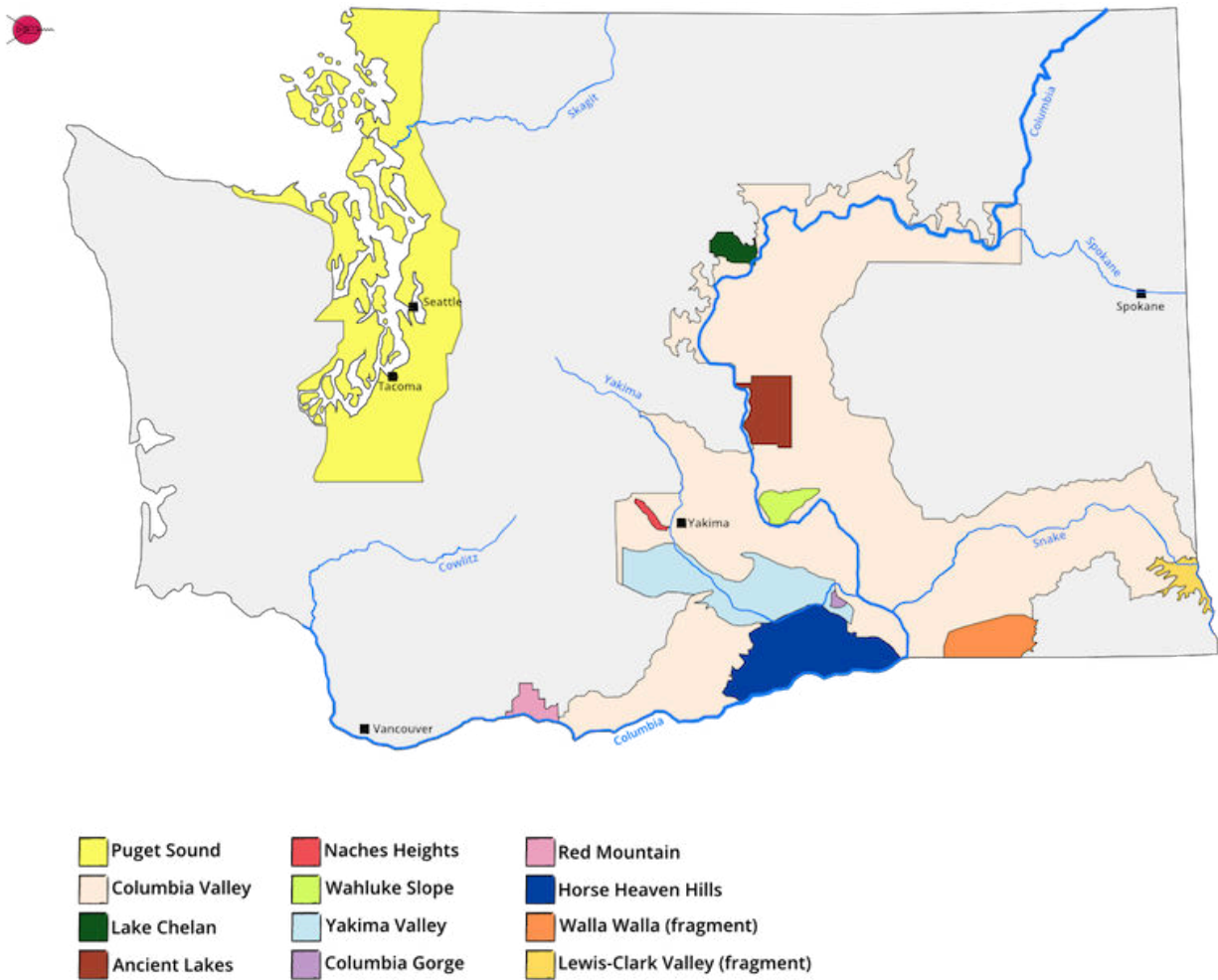
1. Willamette Valley
 - Chehalem Mountains
2. Umpqua Valley
3. Rogue Valley

Producenci

- Soter
- JK Carriere
- Ponzi Vineyards
- Antica Terra
- Abacela
- Quady
- Elk Cove Vineyards
- Eyrie Vineyards
- Anne Amie Vineyards
- Kramer Vineyards
- Sokol Blosser

Waszyngton

Szybki rzut oka na mapę USA i może się wydawać, że w leżącym na północ od Oregonu stanie Waszyngton (nie mylić z miastem o tej nazwie, które leży na wschodnim wybrzeżu) jest kiepska pogoda.



Skoro jest taka kiepska to jakim cudem stan zajmuje drugiej miejsce w kraju pod względem ilości produkowanego wina?

Wszystko dzięki Góróm Kaskadowym, zatrzymującym po swojej zachodniej stronie napływające od Pacyfiku deszcze.

Jeśli w stolicy regionu, Seattle, ciągle pada to w winiarskiej Dolinie Kolumbii jest upalnie, gorąco. Klimat jest zdecydowanie kontynentalny.

Region słynie z uprawy odmian popularnych w Bordeaux oraz w Dolinie Rodanu.

Znajdziemy tutaj Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc i Grenache. Pojawiają się też takie ciekawostki jak Nebbiolo i Sangiovese.

Z nich robi się rosé o bardziej tęgiej budowie. Dla przykładu w wersjach zawierających Syrah możemy wywęszyć aromaty, które znamy raczej z czerwonych interpretacji tej odmiany takie jak dziczyzna czy pieprz.

Oczywiście od czasu do czasu traficie też na wina lekkie, truskawkowo-malinowe z pełną wigoru kwasowością.

AVA produkuje Róże w Waszyngtonie

1. Columbia Valley AVA
 - Yakima Valley AVA
2. Walla Walla Valley AVA

Producenci

- K Vintners
- Gilbert Cellars
- Seven Hills
- Canoe Ridge
- Division Villages
- Tranche
- Charles & Charles
- Waters

Pozostałe stany i AVA w których można odnaleźć rosé:

1. Virginia
2. Texas
3. Nowy Jork
 - Long Island
 - Finger Lakes

Kanada

Jeśli stan Waszyngton, ze swoim północnym położeniem wydaje się być podejrzany w kwestii produkcji wina to co dopiero Kanada.

Ten ogromny, dziki kraj nie kojarzy się raczej z jego produkcją.

Mimo tego, że myśląc o Kanadzie nie myślimy o winie mieszkańcy kraju robią coś więcej niż tylko dumanie i produkują je od prawie 200 lat.

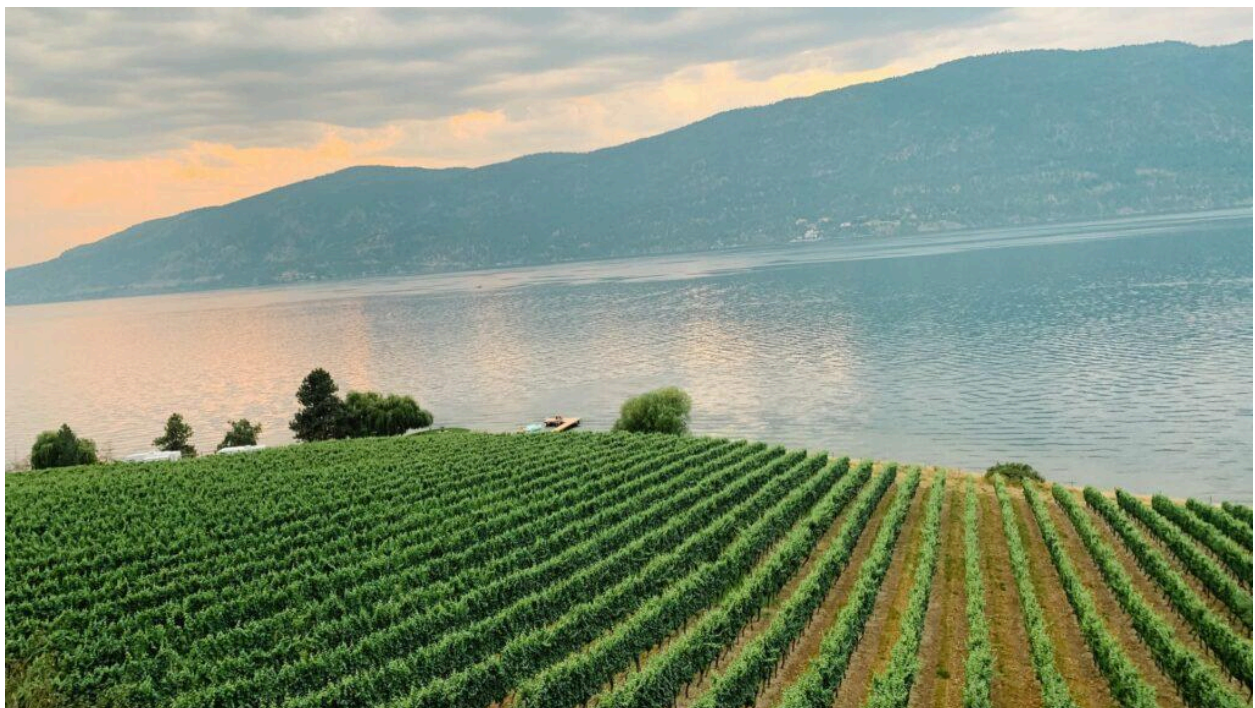
Trochę trwało nim lokalny przemysł przerzucił się na międzynarodowe odmiany. Zaczynał z tymi, które są natywne dla północnoamerykańskiego kontynentu, potem były [hybrydy](#).

Globalne ocieplenie i lepsze zrozumienie tego gdzie co urośnie spowodowały, że obecnie znajdziemy tutaj te same odmiany, które znamy z Francji.

Klimat jak chłodny, nawet bardzo. Bardzo niskie temperatury doprowadzające krzewy do popękania oraz wiosenne przymrozki niszczące pąki to stałe ryzyko. Dlatego winnice zakłada się w okolicach akwenów łagodzących wpływ pogody lub w [cieniu deszczowym](#) gór.

Z punktu widzenia interesującego nas koloru sprawy zaczynają nabierać tempa okolicach lat 70tych poprzedniego stulecia.

Wtedy to, pod wpływem mody na białego Zinfandela zaczęły się pojawiać rosé kanadyjskiej produkcji. Były oczywiście słodkie lub półsłodkie i nie skojarzyli byście ich raczej z niczym głębokim.



Winnica położona nad Jeziorem Okanagan w Kolumbii Brytyjskiej

Moda na wytrwane rosé weszła do kraju w latach 90tych. Od tego czasu produkcja stale rośnie.

Powstaje tutaj też trochę win musujących. Wysoka kwasowość, tak w nich potrzebna, jest tutaj gwarantowana. Zdarzają się wśród nich rosé.

Wino w Kanadzie robi się głównie w dwóch ośrodkach, a w zasadzie prowincjach. Na wschodzie mamy Ontario, na zachodzie Kolumbię Brytyjską.

Kanadyjskiemu systemowi apelacyjnemu bliżej do tego amerykańskiego niż do europejskiego. Apelacje nazywają się tam Vintners Quality Alliance, w skrócie VQA. Mówią o tym z jakich odmian i gdzie można produkować dane wina. Dzielą się też na mniejsze pod-apelacje.

Ontario

Największy producent wina w Kanadzie. Cieszy się tą pozycją za sprawą winnic rozlokowanych nad dwoma wielkimi jeziorami – Erie i Ontario. Łagodzą one ostry, kontynentalny klimat.



Robi się tutaj wiele wina. Także tego którego szukamy.

Bazą są Cabernet Franc, Gamay, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon a nawet białe Chardonnay.

W rosé mogą występować solo (poza ostatnią oczywiście) albo w kupażu.

Należą do gatunku świeżych, z porządną kwasowością, nutami truskawek, malin i rabarbaru.

W regionie powstaje też bardzo dużo wina lodowego czyli wina zrobionego z dojrzałych owoców, które zamrzły na krzewach.

Prawie 4/5 światowej produkcji pochodzi właśnie stąd. W to wlicza się też wersje zrobione z Cabernet Sauvignon i Cabernet Franc. Sprzedaje się je jako czerwone ale w rzeczywistości mają kolor różowy, zbliżony do Tavel.

Znajdziecie w nich aromaty czarnych owoców oraz rabarbaru podkreślony do maksimum.

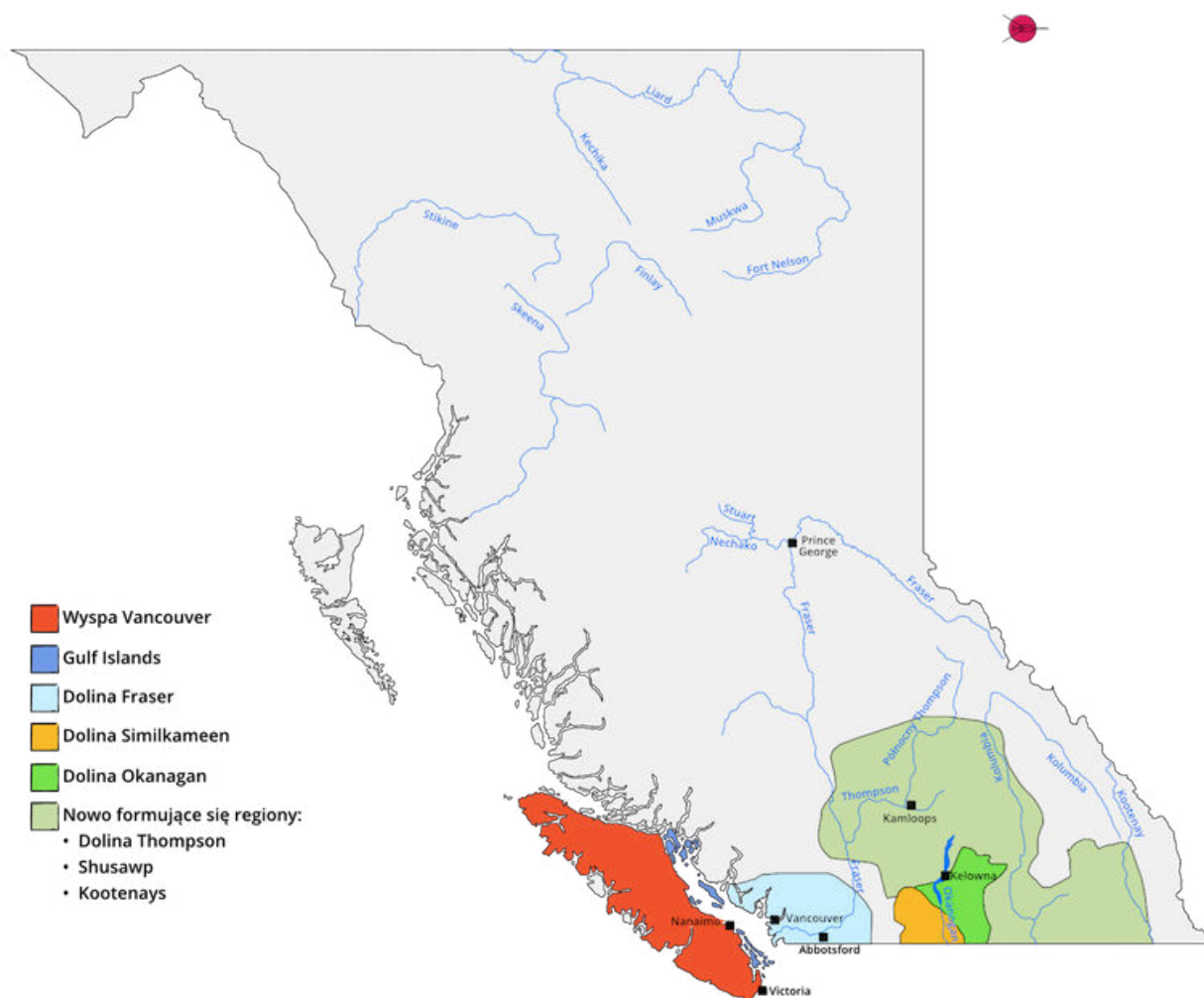
Miałem przyjemność próbować kilku takich win i były naprawdę świetne.

Producenci

- Malivoire Wine Company
- Southbrook Vineyards
- Pillitteri Estates Winery
- Lake View Cellars

Kolumbia Brytyjska

Teraz przenieśmy się na zachód kraju do drugiego pod względem wpływów kanadyjskiego regionu.



Tutaj mamy zgoła inną sytuację klimatyczną. Nie ma jezior łagodzących pogodę, są za to góry. Chronią winnice przed wpływami oceanu, a w przypadku doliny Okanagan ochrona zapewniona jest z dwóch stron. Mieści się ona między Górami Kaskadowymi, a należącymi do Gór Skalistych Górami Kolumbii.

Jest tam sucho, wręcz pustynnie. Dodatkowo wahania temperatury między dniem i nocą są duże. To zapewnia owocom świeżość i optymalne dojrzewania. Idealne miejsce na uprawę winorośli.

Dlatego, po należącym do Ontario regionie Półwyspu Niagara jest to największy producent wina w kraju.

Dzięki klimatowi można tam spokojnie sadzić zarówno odmiany bordoskie jak i burgundzkie.

Wychodzą z nich soczyste, żwawe rosé o nutach takich jak czereśnie, porzeczki, rabarbar, truskawki i pochodzące z nich dżemy.

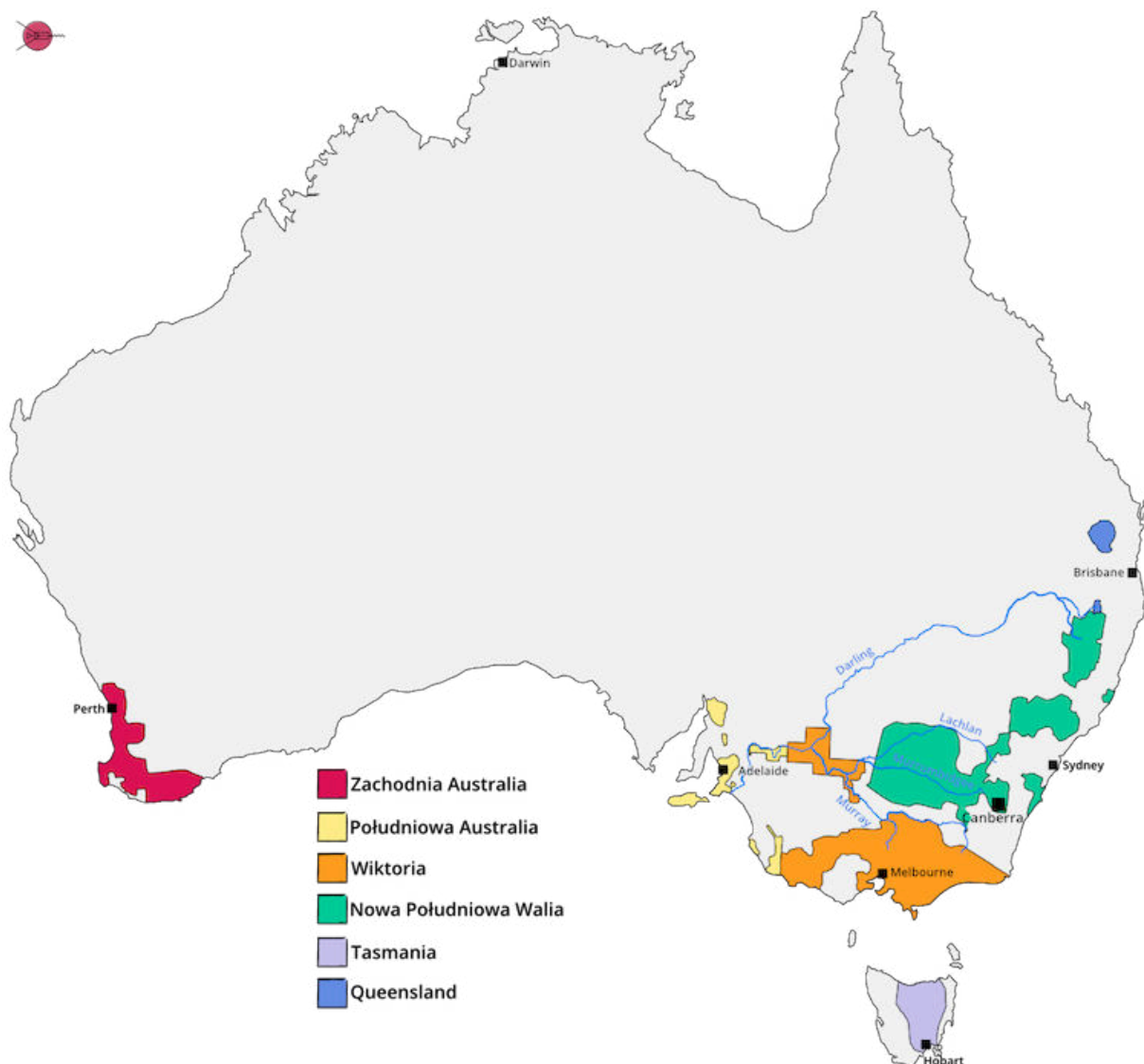
Dodatkowo, w niektórych miejscach można uzyskać bardziej skoncentrowane owoce dające rosé o mocniejszej, bardziej aksamitnej formie.

Producenci

- Stag's Hollow
- Red Rooster
- Bella Cavada

Australia

Dla urozmaicenia przenieśmy się w zupełnie inne rejony kuli ziemskiej.



W odróżnieniu od Kanady, win z Australii i Nowej Zelandii nie trzeba nikomu przedstawiać. Znamy je choćby z supermarketowych półek.

Oczywiście winiarstwo australijskie to więcej niż tylko marketowe gnioty. Powstaje tam wiele win wielkich i jest sporo kultowych pozycji. Istnieje grupa renomowanych producentów skupiająca się na wysokiej jakości i [terroir](#).

Winiarstwo do pierwszej połowy XIX wieku. Niestety rosé pojawia się w sensownej postaci dopiero w drugiej dekadzie obecnego stulecia.

Podobnie jak w przypadku innych krajów nowego świata wczesne próby produkowania tego wina skupiały się wokół pół słodkich potworków z dolnych półek stacji benzynowych.

Rosé do dziś walczy z reputacją taniego napitku i powoli, małymi krokami wchodzi do świata poważnych interpretacji i poważnych producentów.



Winnica w McLaren Vale

Poza kiepską reputacją na drodze do jego zaistnienia stały też względy ekonomiczne. Nikt nie chciał robić wina, które sprzeda się za tak małe kwoty. Dopiero rosnąca moda na

prestżowe róże ze starego świata otworzyła winiarzom oczy i zaczęli eksperymentować ze starannie wykonanymi winami, które następnie były obarczone odpowiednio wysoką ceną. Obecnie rosé jest najszybciej rosnącą kategorią kraju. Przechodzi rewolucję i mam nadzieję, że niedługo zacznie trafiać do Polski. Na razie Australia eksportuje tylko niewielką część swoich różowych win.

Większość jest wypijana na miejscu. Rosé się ważnym elementem kultury wypoczynku jak i restauracyjnych list. Można je spotkać na plaży i na formalnej kolacji. Wszystko wskazuje na to, że będzie dynamicznie się rozwijać.

Australia to spory kontynent i jako taka nie ma jednego klimatu i jednego typu wina. Są miejsca bardzo gorące i suche. Są takie gdzie jest tylko ciepło ale wilgotność jest bardzo duża.

Mamy regiony których, klimat przypomina ten z Bordeaux do takiego stopnia, że można się pomylić. Mamy też obszary zimne w których, dobrze czują się odmiany takie jak Riesling czy Pinot Noir.

Typy rózu

W kwestia stylistycznej, jako, że to nowy świat można znaleźć wszystko, szczegółowe regulacje apelacyjne nie ograniczają producentów.

Powstają więc wina mocno wykestrachowane w stylu claret. Oraz takie, które są blade.

Mamy wersje wytrawne, mamy wersje ze sporą dawką cukru.

Są wina robione poprzez saignée, poprzez macerację jak i przez mieszanie białego i czerwonego moszczu. Wszystkie opcje są dozwolone.

Przyjrzyjmy się dominującym stylom rosé bo lokalne podejście zawiera w sobie trochę ciekawostek.

W Australii produkuje się duże ilości czerwonych win. Część z nich powstaje z bardzo dojrzałych winogron. Czasami aby efekt końcowy był jeszcze bardziej skoncentrowany odciąga się trochę soku czyli stosuje metodę saignée.

Taki moszcz jest ciemny i ma w sobie trochę tanin. Jako, że grona były dojrzałe ma też sporo cukru. Fermentacja takiego wina do końca dałaby produkt bez balansu. Dlatego zatrzymuje się ją gdy pozostaje jeszcze około 9 gramów cukru na litr.



Australijskie rosé

Copyright @The Natural Wine Co.

W efekcie uzyskamy słodkie wino o sporej kwasowości oraz niskim, jak na Australię alkoholem plasującym się w okolicach 11%.

Często do produkcji tych win używa się Shiraz, Grenache, Cabernet Sauvignon i Franc a czasem mniej znanych odmian takich jak Sangiovese czy Tempranillo.

Kolejnym popularnym stylem jest styl prowansalski. Tutaj winiarz stara się podążać za modą i robić wina blade, z minimalną ekstrakcją.

W tej kategorii występują wersje przeciętne jak i całkiem dobre choć pogoń za modą i łatwym zarobkiem jest bardzo kusząca. Zwłaszcza, że lokalna klientela lubi słodkawe, mocno owocowe wina.

Produkcja obejmuje też wina poważne. Takie, które wysyła się na konkursy i za które trzeba zapłacić odpowiednią cenę. W tym przypadku trafimy na producenta, który będzie bardzo staranny i dla którego rosé jest celem a nie czymś pobocznym.

To są te wina, których warto szukać. Niestety na szeroką dostępność w Polsce musimy jeszcze poczekać.

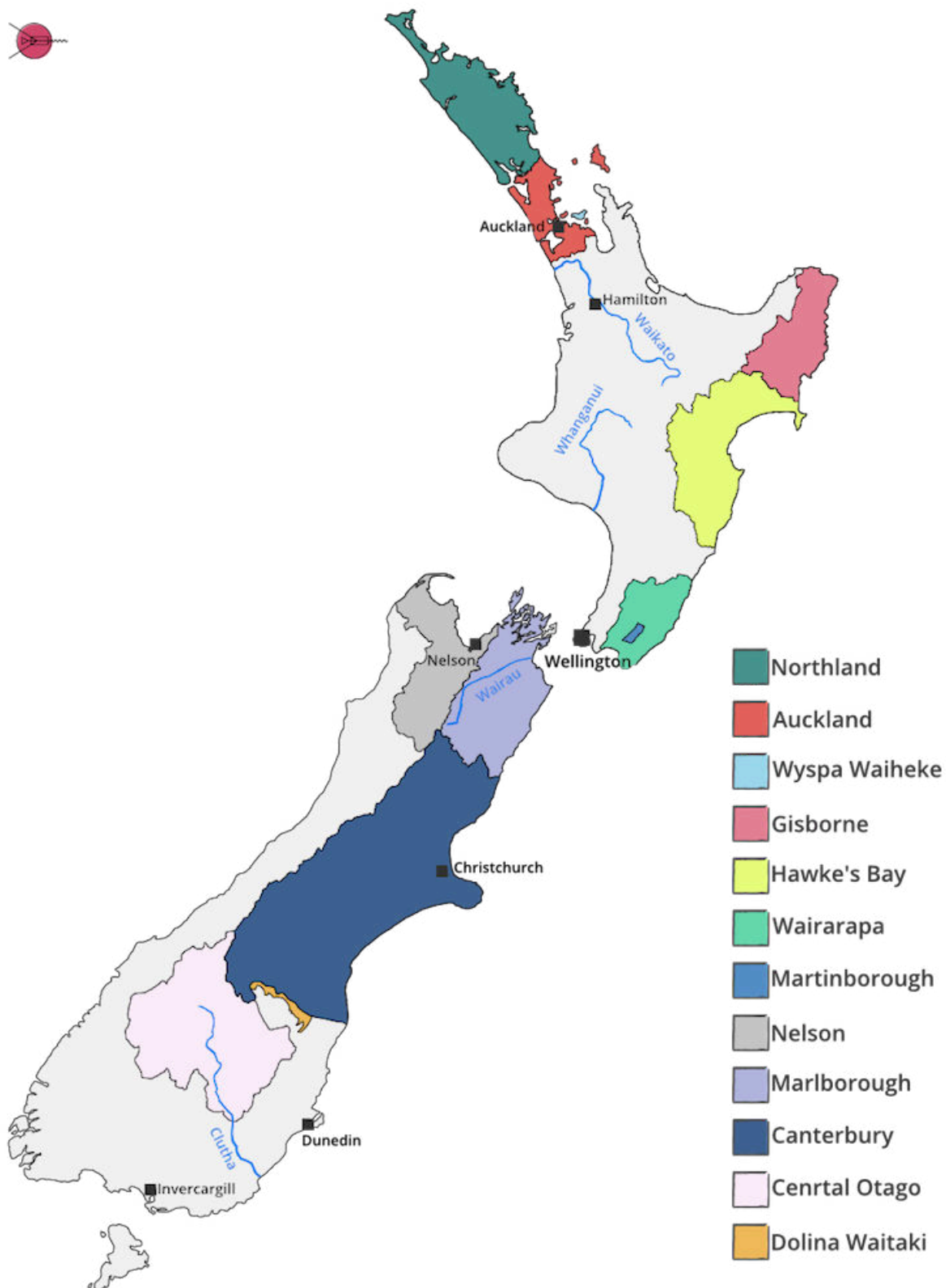
Producenci

- Turkey Flat
- Dominique Portet
- Delamere Vineyards

- Gilbert Family Wines
- di Lusso
- Taminick Cellars
- Marco Cirillo
- Chapman Grove
- Mad Fish
- Bloodwood Wines
- Schwarz
- Spinifex
- By Farr
- Pike & Joyce
- Ravensworth
- Geese
- Baratto Wines
- Tournon
- Taltarni

Nowa Zelandia

Czy rosé ma w ogóle miejsce w królestwie aromatycznego Sauvignon Blanc? Na szczęście ma. Na obu wyspach uprawia się całkiem sporo czerwonych winorośli, od Cabernet Sauvignon po Pinot Noir.



Zazwyczaj producenci nie chcieli marnować swoich owoców na róż ale, podobnie jak w Australii moda na te wina powoli nabiera tempa i nie są to już raczej napitki z drugiej ligi.

Idąc z północy na południe najpierw mamy regiony zdominowane przez rosé bazujące na Merlot: Hawke's Bay, Auckland i Gisborne.

Te wina są bardzo świeże i owocowe, o solidnej kwasowości. Czasem zostawia się w nich odrobinę cukru.

W południowej części północnej wyspy wchodzimy na terytorium rosé opartego o typowe bordoskie odmiany. Mogą być lepiej zbudowane, pełne dojrzałych owoców i charakterystycznej dla Cabernet Sauvignon zieloności.

Dalej na południowej wyspie mamy królestwa Pinot Noir. W regionach takich jak Central Otago, Nelson czy Marlborough.

Wina robi się w dwóch stylach. Bardzo krągłym i owocowym oraz subtelniejszym, delikatnym i bladym.

Oczywiście powyższe opisy to uogólnienia. Na południowej wyspie można znaleźć też wina zrobione z Syrah czy Malbec. Pojawiają się czasem też Pinot Gris fermentowane na skórkach.

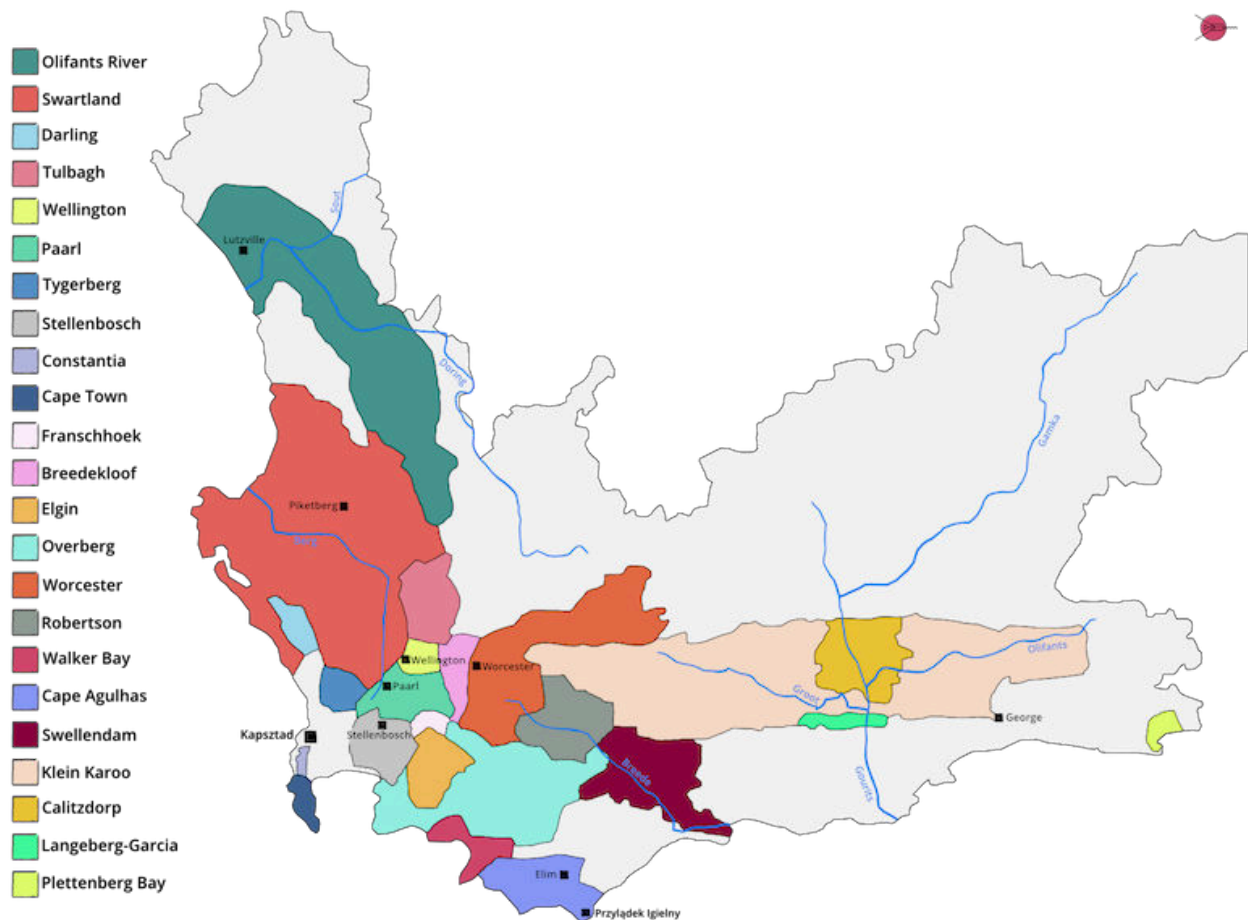
Producenci

- Two Rivers
- Greystone
- Jurassic Ridge
- Cable Bay
- Poderi Crisci
- Tantalus Estate
- Villa Maria
- Kim Crawford
- Mount Brown
- The Ned
- Fromm Winery
- John Forrest
- Mount Beautiful
- Felton Road

RPA

Produkcja wina w Południowej Afryce sięga XVII wieku. Produkcja rosé sięga 40 lat wstecz.

Podobnie jak w Australii potrzeba było sporo czasu aby przekonać się do win różowych. I jeszcze trochę aby traktować je poważnie a nie robić tylko słodkie mieszanki bieli i czerwieni.



W 1997 w jednym z przewodników winiarskich zidentyfikowano tylko 8 wytrawnych rosé.

Półsłodkich i słodkich było 21.

Obecnie wytrawnych wymienia się ponad 300.

Ostatnie dwadzieścia lat zmieniło to jak wino różowe jest traktowane. Moda i potrzeby rynku skusiły producentów do pochylenia się na nim.

Nie da się rozmawiać o winach z RPA nie wspominając o Pinotage. Jest to popularna w zasadzie tylko tutaj krzyżówka Pinot Noir i Cinsault.

Przez wiele lat przemysł winny starał się promować tę odmianę jako lokalną specjalność.

Coś stanowiące o wyjątkowości win z RPA.

Niestety okazuje się, że wina te nie są w stanie przeskoczyć pewnego pułapu jakości. Da się zrobić wersje świetne ale nigdy wielkie. Nie ma kultowych win Pinotage tak jak istnieją kultowe Pinot Noir czy Cabernet Sauvignon.

Niespodziewanie, w rosé radzi sobie całkiem nieźle więc trafia do tych win coraz częściej.

W dobrych wersjach jest bardzo owocowe, truskawkowe, poziomkowe i jagodowe.

Dodatkowo zapewnia im tak potrzebny szkielet z kwasowości.

Różowe Pinotage wygląda obiecująco.

Jeśli wino z RPA na etykiecie podaną tylko jedną odmianę i oznacza to, że w butelce znajduje się wino powstałe tylko z niej. Przepisy winiarskie RPA pozwalają na dodatek do 15% innej odmiany bez konieczności informowania konsumenta.

Pinotage dobrze znosi takie traktowanie. Jeśli dorzuci mu się Cabernet Franc dzięki temu wino będzie mieć lepszą strukturę oraz kwasowość.

Czasem dodaje się też Muscat de Frontignan czyli znane gdzieś pod nazwą Muscat Blanc à Petits Grains. Białe i bardzo aromatyczne.

Różowe winiarstwo RPA dopiero się rozkręca. Trzeba mu dać czasu aby pokazało co potrafi.

Producenci

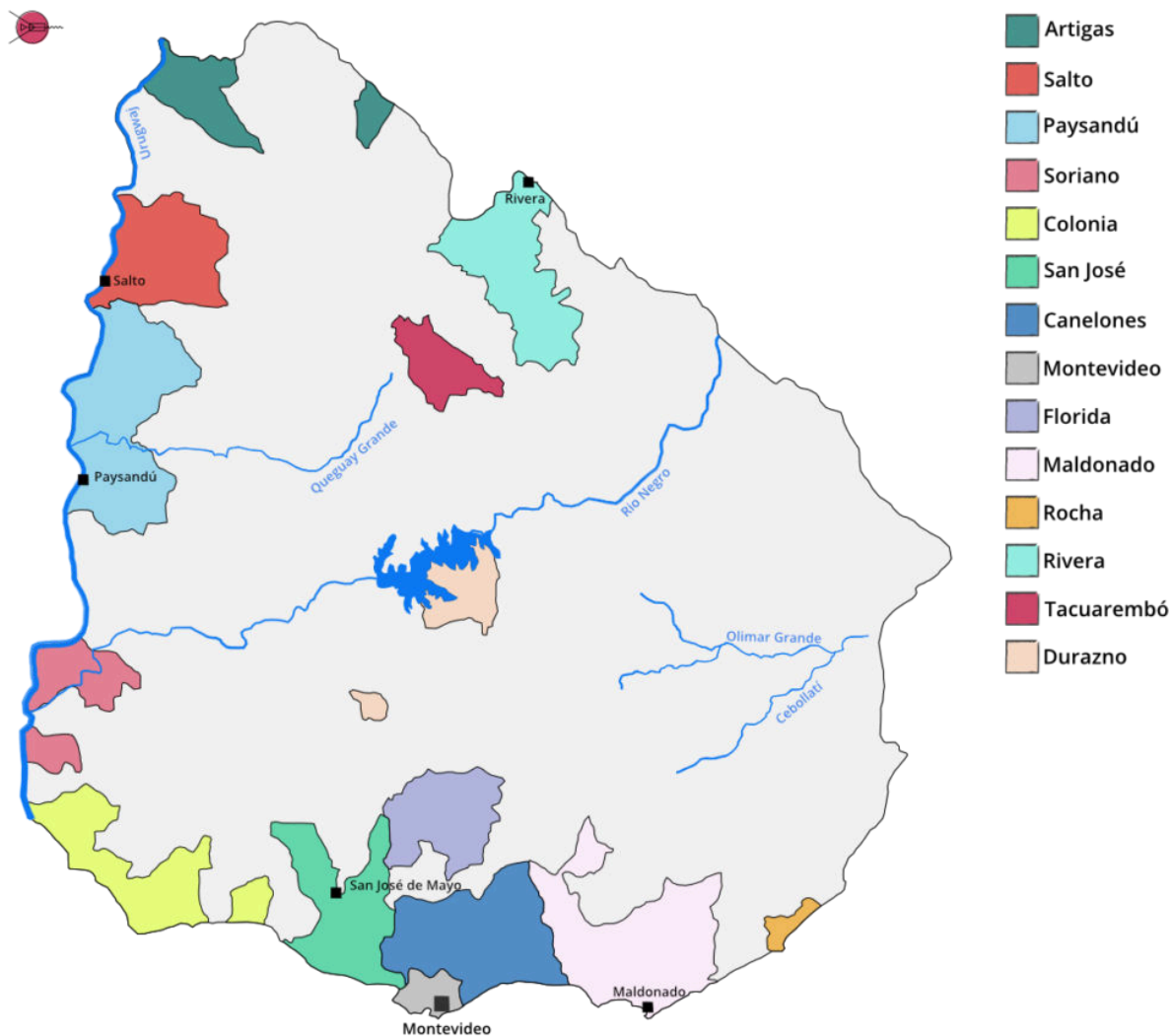
- Jordan Wine Estate
- Mulderbosch
- Waterford
- The Drift
- Kleinood Tamberskloof
- Rustenberg
- Antebellum
- Lukas van Loggerenberg
- Graham Beck
- Boschendal

Urugwaj

Wróćmy do Ameryki. Zaczynamy od kraju, który wytwarza tylko 2%

południowoamerykańskiego wina. Najbardziej produktywna Argentyna robi go 16 razy więcej.

Jeśli spojrzeć na sprawy pod tym kątem to można się zastanawiać po co w ogóle o Urugwaju rozmawiać?



To czego kraj nie osiąga ilością z pewnością nadrabia dynamizmem. Inwestycje winiarskie wciąż rosną, równie szybko jak zainteresowanie. W tej układance swoje miejsce ma też rosé więc wypada się mu przyjrzeć.

Widziałem już w Polsce czerwone wina z Urugwaju. Rosé jeszcze nie, ale myślę, że to tylko kwestia czasu. Pozostałe dwa ważne winiarskie kraje kontynentu są u nas solidnie reprezentowane i już niedługo, w poszukiwaniu czegoś innego jakiś ambitny importer uda się w okolice Montevideo.

Jeśli chodzi o interesujący nas kolor to Urugwaj ma się czym chwalić. Połowa produkowanego i konsumowanego tam wina jest różowa.

Import i export rosé są niewielkie. Mieszkańcy wypijają większość produkcji.

Krajobraz winiarski różni się tutaj od tego jaki znajdziemy w Chile czy w Argentynie. Kraj jest płaski i klimatycznie pozostaje pod wpływem zimnych, arktycznych prądów Atlantyku.

Do tego jest wietrzenie. Morski klimat, prawie jak w Bordeaux.

Dlatego tutejsze wina przypominają czasem bardziej swoje europejskie odpowiedniki niż nowoświatowe bomby owocowe.

Najważniejszą czerwoną odmianą jest pochodzący z Francji Tannat stanowiący 36% nasadzeń. Goni go Merlot – 10% i Cabernet Sauvignon 6%. Sadzi się oczywiście odmiany białe ale te nas obecnie nie interesują.

Rosé powstaje w wielu stylach i przy wielu podejściach. Mamy wina delikatne i cięższe, wytrawne, słodkie i półsłodkie.

Są takie, które robi się celowo oraz takie, które są efektem wzmocnienia czerwieni metodą saignée.

Pozostaje poczekać aż eksport nabierze tempa i mam nadzieję, że niedługo będzie cieszyć się różowym Tannatem także w Polsce.

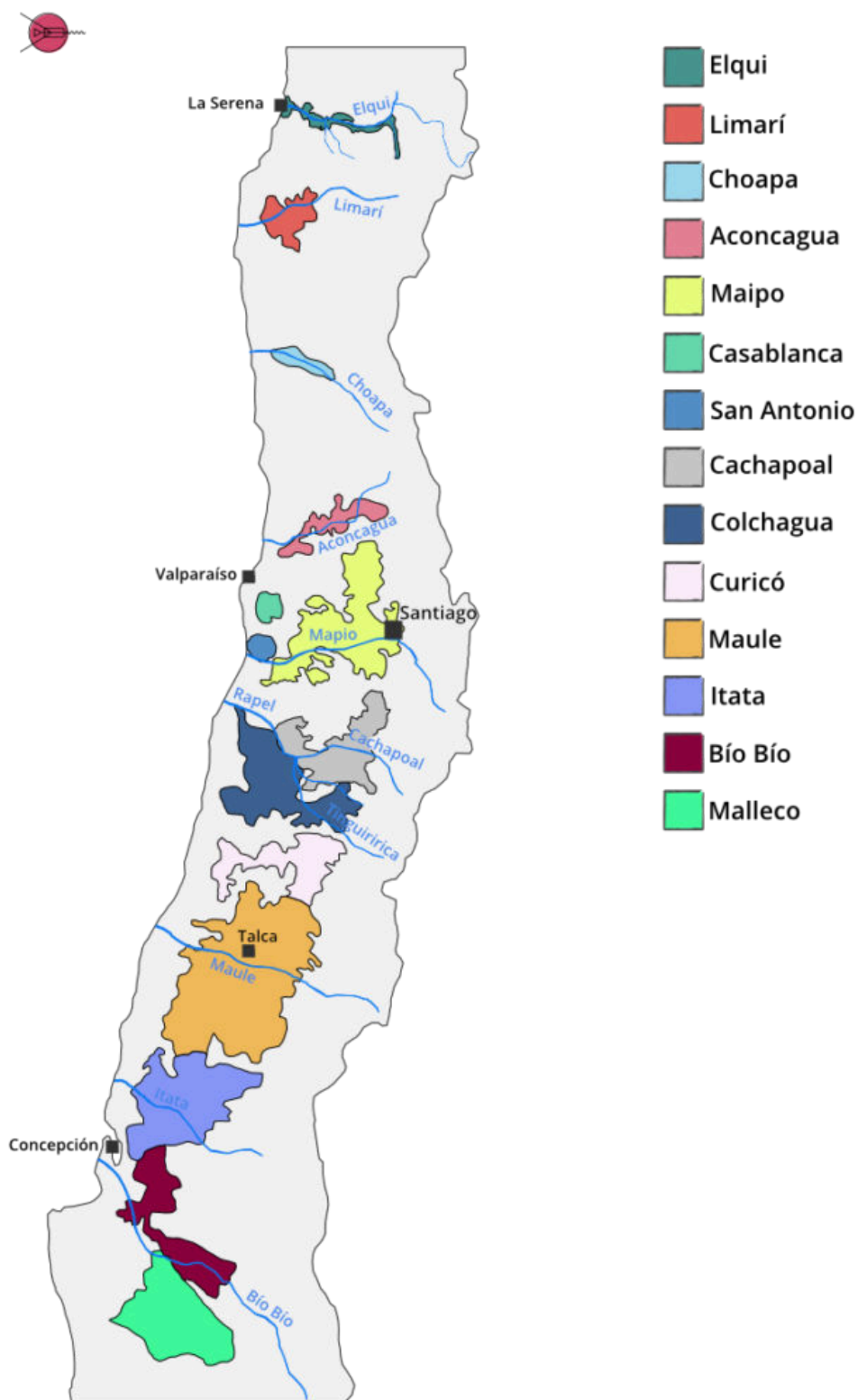
Producenci

- Bodega Garzón
- Bodega Familia Deicas
- Pizzorno Family Estates
- Bodega Marichal

Chile

Wina z Chile są nam dobrze znane. Można je znaleźć na półkach dyskontów, supermarketów a nawet stacji benzynowych.

Kraj eksportuje prawie 70% swojej produkcji. Zasila rynki w Europie, USA i Chinach. W części są to wina masowe, sprzedawane na hektolitry i rozlewane w miejscu docelowym.



I takim właśnie producentem niczego specjalnego było Chile przez wiele lat. Dopiero od niedawna zaczyna powoli stawiać na wina jakościowe. Pojawia się coraz więcej ambitnych producentów, którzy chcą czegoś więcej niż sprzedać tysiące litrów w cysternach.

To dobrze dla nas, konsumentów.

Zmiany te wpływają też na rosé, którego produkcja wzrasta dynamicznie od około 10 lat.

Jedną z ważniejszych cech winiarskiego Chile jest brak [filoksery](#). Dzięki temu krzewy mogą rosnąć na swoich oryginalnych korzeniach. To ma znaczenie dla ostatecznego smaku wina.

Najbardziej popularnymi czerwonymi odmianami są Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménère, Syrah i Pinot Noir.

Wśród nich specjalne miejsce zajmuje Carménère. Jest to odmiana pochodząca z Bordeaux. Tam przegrała walkę z epidemią filoksery. Na szczęście uchowała się tysiące kilometrów od domu.

Stylistycznie rosé rozrzucone są po całym spektrum. Mamy ciemne wersje pełne drzemowych truskawek i wiśni. Mamy delikatne blade, malinowe wina w stylu prowansalskim. Są też wina w stylu claret robione z użyciem Cabernet Sauvignon.

Dla każdego coś się znajdzie. Szukajcie na półkach.

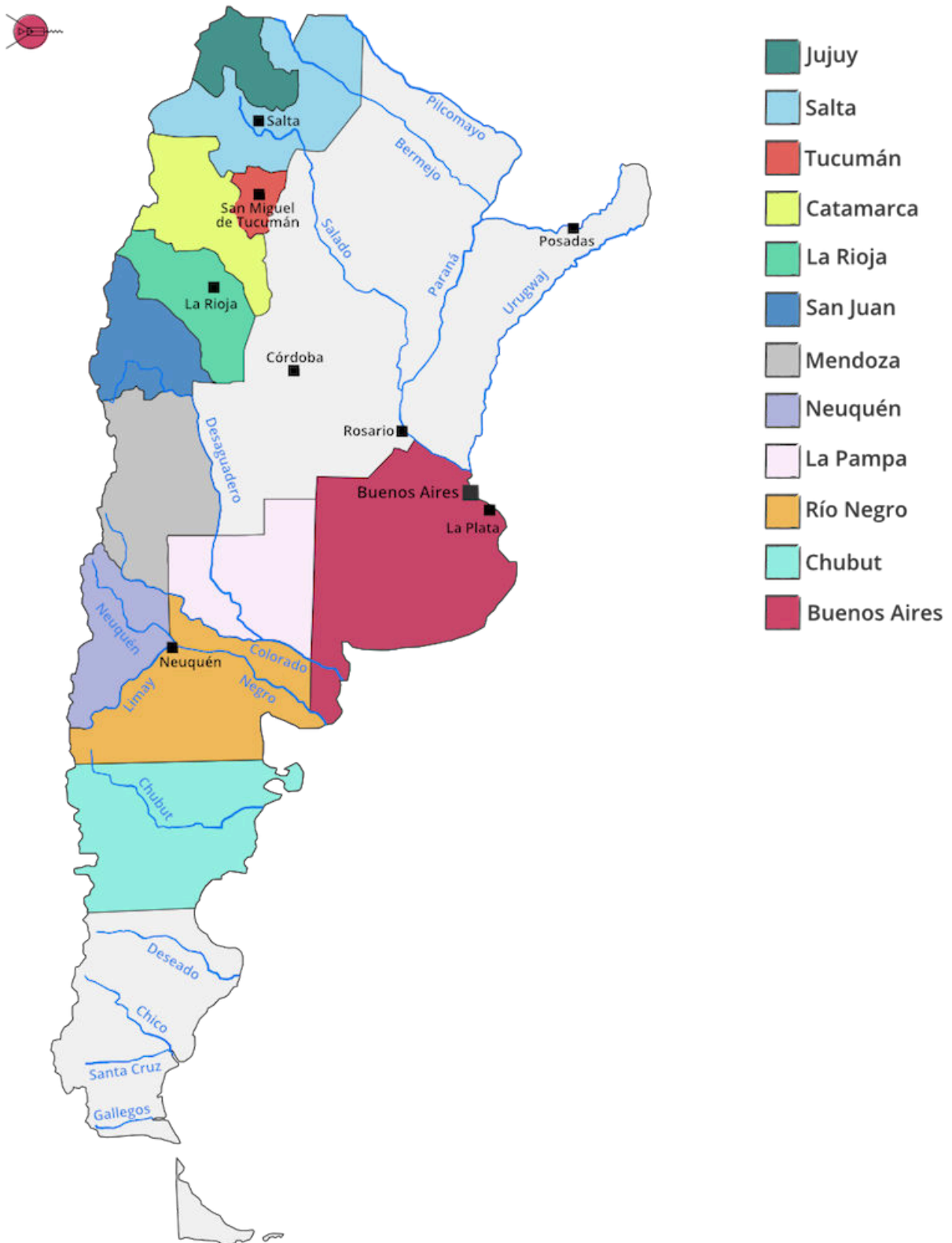
Producenci

- De Martino Gallardia
- Casas del Bosque
- Domaine Barons de Rothschild Los Vascos
- Apaltagua
- Santa Carolina
- Bodegas RE
- Miguel Torres
- Apaltagua

Argentyna

Malbec, Malbec, Malbec. No i czasem Torrontés. Czy tak kojarzy wam się Argentyna? Ja, niestety długo myślałem o niej w tych kategoriach. Na szczęście teraz wiem lepiej.

Z rosé jest podobnie jak w innych krajach nowego świata. Wino przeszło przemianę jeśli nie od brzydkiego kaczątka do łabędzia to co najmniej do pelikana.



Na początku były słodkie wina powstające ze zmieszania bieli z czerwienią. Z czasem zaczęły powstawać coraz lepsze i bardziej złożone wersje.

Malbec nadal jest królową czerwonych odmian. Po piętach deptają jej Cabernet Sauvignon oraz Syrah. W zimniejszych, południowych regionach sadi się też Pinot Noir.

Białe odmiany nadal wykorzystuje się jako dodatek do rosé. Robi się też fermentowane ze skórkami, różowe Pinot Gris.

Ważnym czynnikiem wpływającym na argentyńskie wina jest wysokość. Bardzo często czytając notki degustacyjne lub opisy winnic traficie na informacje o tym na jakiej wysokości rosły owoce.

Niejednokrotnie jest ona bardzo imponująca. Kraj może poszczycić się najwyższymi położonymi winnicami na świecie.

Wysokość ma oczywiście pozytywny wpływ na świeżość. Dzięki chłodnej pogodzie i wahaniu temperatur między dniem i nocą owoce mogą zachować kwasowość.

Rosé robi się zarówno na bledo jak i na ciemno, w stylu claret.



Jeśli Argentyna to nawet róż musi być z Malbec'a

Copyright @Los Haroldos

Te drugie często bazują na Malbeku. Mogą też dostać dębowego traktowania. Mimo tego nadal będą bardzo, bardzo soczyste i super pijalne. I o to właśnie chodzi w rosé.

Producenci

- Zolo
- Kaiken
- Amalaya Winery
- Hernando de Domingo Molina
- Bodega Weinert
- Wölffer
- Cruzat Larrain

Jak to połączyć z jedzeniem?

Powiedzieć, że rosé i jedzenie stanowią świetną parę to nie powiedzieć nic.

Każdy region, w którym powstaje to wino na swoje unikalne dania idealnie do niego pasują.

Jeśli szukacie idealnej pary dla waszego różu sprawdźcie sobie co gotuje się w regionach, z których przywędrowała do was butelka. Sukces gwarantowany.

Jeśli przeczytaliście wszystkie artykuły z serii uważnie to wiecie już ze stylów, aromatów i smaków rosé jest całe mnóstwo.

W związku z tym na pewno uda się wam znaleźć taki róż, który będzie pasował to tego co akurat jecie. Czy będzie to sałatka ze świeżymi warzywami czy karkówka z grilla. Weźcie pod uwagę styl wina szukając do niego jedzenia.

Im wino lżejsze tym lepiej będzie nadawać się do delikatnego jedzenia. Odwrotne podejście też jest prawidłowe.

Rosé sprawdzi się z kurczakiem, łososiem, grillowanymi warzywami, fetą, szpinakiem, kaczką i miękkimi serami.

Da radę zmierzyć się też z pikantną kuchnią choć wtedy skierował bym się raczej ku delikatnym, owocowym wersjom.

Dziękuję

I to już koniec cyklu o rosé. Mam nadzieję, że Ci się podobał. Dzięki zdobytej wiedzy będziesz z większą pewnością sięgać po te wina. Na tym mi właśnie zależy. Moim celem jest pomóc Ci osiągnąć winną samodzielność.

Jeśli masz pytania, komentarze lub wątpliwości podzieli się nimi pod wpisem. Odpowiem najszybciej jak będę mógł.

Źródła

- Drink Pink: A Celebration of Rosé – Victoria James – ISBN: 978-0062676207
- Rosé All Day: The Essential Guide to Your New Favorite Wine – Katherine Cole – ISBN: 978-1419724107
- Rosé: Understanding the pink wine revolution – Elizabeth Gabay MW

- The Oxford Companion to Wine – Jancis Robinson, Julia Harding – ISBN: 978-0198705383