

Výroba rosé a praktické zkušenosti

Růžová vína se těší mezi konzumenty stále rostoucímu zájmu. **Jaké má ale růžové víno být?** Růžové víno by mělo na první pohled zaujmout svojí atraktivní barvou, svěží kyselinou a lahodnou ovocitou chutí.

Pokud chceme vyrobit pitelné růžové víno, je zapotřebí dodržet tři základní požadavky: **1. výběr polohy, 2. vyzrálost hroznů mezi 18–24 °NM a 3. šetrné zpracování.** Otázka barvy je

složitá, mění se ročníkem, odrůdou a technologií. U barvy růžového vína lze pozorovat řadu odstínů od světlé šedorůžové po nafialovělé s barevnými tóny pivoňek či fialek; barva může být i meruňková, loso-

sová, cibulových slupek atd. Nikde by se ale neměly objevit nahnědlé tóny způsobené oxidací.

Zkoušel jsem při výrobě již všechny odrůdy. Kdybych měl volit odrůdy nejvhodnější pro rosé, dal bych přednost Svatovavříneckému, Zweigeltrebe, Merlotu a Frankovce. Pro výrobu klaretů se jeví jako nejvhodnější Frankovka a Pinot noir.

Pokud chcete vyrobit rosé, je zapotřebí vědět, jaký typ rosé byste chtěli mít. Na základě toho budete volit technologický postup. Co většinou chutná vám, nemusí chutnat vašim zákazníkům, a naopak.

1. Výroba klaretů

Nejvhodnější hrozny na výrobu klaretů jsou Frankovka a Pinot noir.

- ▶ Po přivezení hroznů, nejlépe v bedýnkách, vysypeme hrozny přímo do lisu, kde je zapotřebí pouze otáčet s lisem pro rychlé odtečení šťávy. Nejde až tak o lisování, ale o samokrvácení. Čím déle budete otáčet, tím více vám přejde barviva a nedocílíte co nejbližší charakter, podobný bílým vínům. Pro fixaci aromatických látek přidejte 5–10 mg síry na 1 kg rmutu. Můžete použít i kombinované přípravky se sírou.
- ▶ Samokrvácející šťávu doporučuji odkalit do druhého dne přípravy pro sedimentaci na bázi želatiny, nebo nechat odkalit vlastní sedimentací. Rozhoduje zdraví suroviny. Zbytek sedimentů můžete využít zpětně a kvasit na červená vína.
- ▶ Odkalený mošt je potřeba co nejdříve zakvasit. Výběr kvasinek je na vás. Pro klarety doporučuji odrůdové kvasinky s pozvolnou a delší dobou kvašení.
- ▶ Kvasíme jako bílá vína, důležitá je rozdělená výživa pro růžová vína na tři fáze. Při dokvácení můžete víno zafixovat přídatkem taninu podle síly a charakteru ▶



vína. Rozhodujete i o zbytkovém cukru. Doporučuji 2–4 gramy cukru s kyselinou do 6,5 g/l anebo 4–10 g cukru s kyselinou nad 6,5 g/l. Kvašení by mělo probíhat v teplotách do 18 °C. Pokud chcete suché víno, je pro dobré dokvašení lepší zvednout v konečné fázi teplotu na 20 °C.

- Po dokvašení je nutné hlídat síru, kyseliny a ovocnost vína. Neplatí na to nic jiného než každodenní degustace. Klarety se snažím nedržet dlouho na kalech, pokud je kyselina v pořádku, aby mě zůstalo čisté aroma.
- Nejpozději do dvou měsíců od dokvašení se snažím vyčěřit a odfiltrovat a nechávám nazrávat v nerezové nádobě. Udržuji volnou síru mezi 25–30 mg/l.
- Nejdůležitější fází pro zachování kvalitního klaretu je najít nevhodnější čas pro lahvování. Čím více chcete zachovat čisté ovoce, tím lepší je přistoupit k brzkému lahvování. Nejlépe do konce března. Rozhoduje i výběr uzávěru. Sluší mu šroubový uzávěr, Vinolock či plastová zátká.

2. Výroba rosé

Nejvhodnější hrozny na výrobu rosé jsou z odrůd Svatovavřínecké, Zweigeltrebe, Merlot a Frankovka. Rosé má oproti klaretu pestřejší škálu barev a chutí. Je zde více směrů, kam můžeme až jít. Od lehkého pikantního rosé až po silné hutné barevné rosé. Každý rok zkouším vyrobit více typů, abych se utvrdil, co nejvíce chutná lidem. Chutná každé, dokud zákazník nezná jeho cenu. Širší vrstva lidí inklinuje k růžovým vínům s jahodovou až třešňovou vůní a menším obsahem kyselin, nebo s kyselinami s vyváženým cukrem. Každý z nás má jinou představu, jsou ale vína, na kterých se shodne jak zkušený degustátor, tak laik. Výroba takového vína je nejtěžší.

Výrobní postupy pro rosé:

- Po přivezení hroznů, nejlépe v bedýnkách, vysypeme hrozny do mlýnku a pak rovnou do lisu, pokud máte zájem o šťavnatější lehčí typ, nebo je necháte v kádi macerovat. Říká se do 12 hodin. Sám jsem zastáncem do 2 hodin po pomletí. Čím déle bych čekal, tím bych získal silnější barevnost a trísloviny. Kdo vyráběl rosé ví, že například dobře vy-

Nejvhodnější hrozny na výrobu rosé jsou z odrůd Svatovavřínecké, Zweigeltrebe, Merlot a Frankovka. Rosé má oproti klaretu pestřejší škálu barev a chutí.

zralé Svatovavřínecké uvolní do 15 minut tolik barviva, že máte až strach, že z toho nikdy nemůže být rosé. Většinou se po dokvašení barva stáhne zpět. Lisování doporučuji s krátkým a šetrným programem. Nejvýhodnější výtlesnost na výsledný produkt je do 50 %. Přidejte 5–10 mg síry na 1 kg rmutu pro fixaci aromatických látek nebo kombinované přípravky.

- Mošt doporučuji odkalit do druhého dne pomocí přípravků na sedimentaci na bázi želatiny, nebo nechat odkalit vlastní sedimentací. Rozhoduje zdraví suroviny. V současné době se přikláním k neúplnému odkalení. Část vrchních kalů přidám. Zbytek sedimentů můžete použít na zbývající rmut a kvasit na červená vína.
- Odkalený mošt je potřeba co nejdříve zakvasit. Výběr kvasinek je na vás. Pro růžová vína doporučuji rychleji kvasící kvasinky. Podle počasí, v jakém jste přijali hrozny, rozhodujete o výši dávky kvasinek.
- Kvasíme jako bílá vína, pro růžová vína je ale důležitá výživa rozdělená na tři fáze. Při dokvašení můžete přidat fixační tanin podle síly a charakteru vína. Rozhodujete i o zbytkovém cukru. Doporučuji 2–4 gramy cukru s kyselinou do 6,5 g/l anebo 4–10 g cukru s kyselinou nad 6,5 g/l. Kvašení by mělo probíhat v teplotách do 18 °C. Pokud chcete suché víno, je pro dobré dokvašení lepší zvednout v konečné fázi teplotu na 20 °C. Můj poznatek je, že průběh kvašení při nižších teplotách a pod 16 °NM má čistší aromaticku

a silnější ovocitost, ale také kratší životnost.

- Po dokvašení je nutné hlídat kyseliny a ovocnost vína. Neplatí na to nic jiného než každodenní degustace. Nyní nastává fáze, v níž se mohou výrobci mezi sebou nejvíce lišit. Někdo se přikloní k odbourávání kyselin a následnému zrání v sudech typu barrique, nebo v klasických sudech. Každý směr nám dá naprosto odlišné víno. V klasických sudech bude probíhat jemná mikrooxidace, víno zde bude rychleji nazrávat a tón ovoce bude potlačen v závislosti od plnosti chutě. U barrique přejdou do vína taniny, které budou fixovat aromaticku, zároveň však dochází k postupné mikrooxidaci, zesílení těla a nabytí sladkými taniny do chutě.
- Druhá fáze je pro zachování kyselin. Pokud se vám zdá kyselin mnoho, jako např. v roce 2013, doporučuji batonáž, a to buď na vlastních kalech, anebo pokud chcete rozšířit i tělo vína, můžete přidat ne víc než 30 g/hl sušené batonáže. Pravidelnou degustací zjišťujete stav vína. Jakmile se začne ztrácet ovocnost, máte zpravidla ještě 3 dny na stočení, aby se víno vrátilo do původního stavu. Nejlépe metodou snížení kyselin a rozšíření těla, což probíhá pravidelným otáčením vína na kalech v teplotě 15–19 °C. Takto stačí cca 14 dnů. Pokud je teplota nižší, cca měsíc. Promíchávat víno doporučuji 2× týdně. Pokud jste už spokojeni, doporučuji co nejdříve si zjistit stav bílkovin a vyčěřit. Vhodnější jsou přípravky s co nejmenším sedimentem a snadným rozmícháním. Jakmile odfiltrujete, sledujete nazrávání vína a čekáte na vhodný okamžik pro lahvování. Ovlivňuje to spoustu faktorů, hlavně nádoba, teplota a tlak ve sklepe. Lahvování rosé doporučuji od konce února do května.

Hledání skvělého rosé je na celý život... ■

