



Във Франция, розовото вино го наричат „розе“, в Испания – „розадо“, в Америка – „блеш“, а у нас просто е познато като розово вино или „розе“. Розето представлява леко, слабо таниново вино, произведено от червени сортове, но по технологията за получаване на бяло вино. Прекрасният розов цвят на розето се получава от настойване на ципите на червено грозде само за 12 до 24 часа, каквото е времето при технологията за направа на бели вина. За това кратко време се извличат достатъчно аромати, в същото време танините са с по-ниско съдържание отколкото при червените. Обикновена практика е да се прави в метални съдове и рядко да отлежава в контакт с дъб. Ето защо тези вина са деликатни, свежи и в същото време с наситен плодов вкус, а цветът варира от т. нар. съомга до светлоягоден.

Франция – родината на розовото вино

В историята на човечеството е имало периоди, когато розовото вино се славело с голяма популярност. Например едно от тези вина, което се произвеждало в долината на Рона, било любимата напитка на крал Филип IV. Същото вино се харесвало много и във Версай, особено на Луи XIV. Трябва да се спомене също, че в края на 70-те години

„розовото безумие“ завладяло и Съединените щати. Американците били обсебени от виното „блаш“ (blush). То било с бледо розов цвят и се правело от червения сорт зинфандел. След това се появили още няколко подобни вина, сред които Пино ноар и Мерло. По-късно обаче започнали да се продават главно нискокачествени напитки и розето се превърнало във второкачествено вино. За щастие днес ситуацията е променена и розовото вино отново е на мода. Тази романтична напитка се произвежда и се предлага с успех във всички страни, където се прави вино.

Заедно с много други видове вина, и розето произлиза от Франция. Смята се, че идва от южните, по-топли райони на страната, понеже там има голямо пазарно търсене на сухи вина, достатъчно освежаващи, за да се пият в горещи летни дни и да имат връзка с червеното вино, което, както е известно, е на особена почит сред французите. Прованс е може би най-известната област, свързана с производство на розе, въпреки че по долината на Лоара розовото вино почти се изравнява с бялото.

Известни по цял свят са френските розета от долината на Лоара. Правят се предимно от местен сорт червено грозде гроло, но понякога са купажи от каберне фран, каберне совиньон, малбек, и гаме в две разновидности - сухи и полусладки. Характерни са с наситения си плодов вкус на череша, с приятна киселинност и това, че са доста пивки.

Доста популярно е Розето и в Испания, където е познато като росадо от каталански. Розето е разпространено и в Италия, въпреки че не е на почит. Там го наричат росато (rosato), но понякога по-тъмните видове се назовават киарето (chiaretto). В Щатите от 80-те масово се произвежда blush (румени), както е известно розето на тази територия.

Португалските розета са от най-предпочитаните от консуматорите на американския континент, може би заради керамичните гарафи с дизайн от шестдесетте години, в които се бутилират. Австрийците пък се гордеят с тяхното си розе, което наричат schilcher. Произвеждат го от местен сорт диворастяща лоза от западната част на Щирия и е характерно с високата си киселинност. Италианското розе от Монталчино пък е сред малкото, отлежаваци в дъбови бъчви.

В България розовото вино е набрало доста голяма популярност през последните години и е едно от най-продаваните вина в страната. Всеки от утвърдените производители на вино вече предлага поне по едно розе в асортимента си, така че е препоръчително да купувате питие, произведено от тях.

Как се прави розовото вино ?

Розетата са междинен тип вино, като съчетават в себе си отличителните белези на белите и червени вина. По цвят те наподобяват червените вина, но се произвеждат по технологичната схема на бели вина.

Технологията на производство на розовото вино е нещо средно между технологиите на производство на белите и на червените вина. В същността си направата им е сложен процес, тъй като не само трябва да се предотврати окисляването на виното, но и да се запази типичния розов цвят, избягвайки пренасищането.

Съществуват два метода на производство на розово вино. В първия случай то се получава като се намали времето при което гроздовият сок е в контакт с люспите на гроздето, които съдържат оцветяващи и ароматни вещества. По време на ферментацията споменатите вещества преминават във виното и му придават интензивен вкус и цвят. Вторият метод се нарича „кръвопреливане“. Розето се явява вторичен продукт от производството на червено вино. Когато виното трябва да получи по-наситен цвят, малко количество гроздов сок ферментира със смачканите плодове.



За производството на качествени натурални розови вина се използват червени, бели и розови (например Траминер) сортове грозде. Червените сортове се разделят на сортове с безцветен сок (Каберне Совиньон, Мерло, Матраса) и такива с цветен сок (Саперави,

Джалита и други). Самата технология на производство се характеризира с някои особености. При използването на червено грозде например, трябва да бъдат отстранени семената и чепките. Гроздовите люспи се оставят в сока само за около 2-6 часа, колкото е необходимо, за да придадат на виното розов цвят. След това те се отстраняват и по-нататъшният процес на производство протича подобно на този на бялото вино.

Гроздето се приема, окачествява, охлажда, рони и смачква, след което получената каша се изпраща в оцедително - пресовото съоръжение (статичен оцедвач или по-добрия вариант - направо в барабанна преса). Тук следва ключовия момент от технологията - а именно степента на настойване (задържане) на гроздовия сок с твърдите части. По-продължителното настойване ще предполага по-наситен цвят, по-плътен вкус и аромат, докато по-краткотрайното настойване ще дава по-слабо обагряне и по-фин вкус и плодов аромат. Кой от двата варианта ще се предпочете, зависи само от технолога, а и да не забравяме най-важното - търсенето на пазара. Но при всички случаи, не бива да се прекалява с времето за настойване, тъй като по-продължителното задържане на гроздовия сок с твърдите части на гроздето, предполага екстракция на повече фенолни съединения, които биха огрубили бъдещото вино, освен това между вкусовото взаимодействие феноли-киселини прави така, че и двете да изпъкват, а от това финеса на виното само губи.

При достигане на желаната степен на натоварване на гроздовия сок с цвят, следва оцедане и пресуване на твърдите части на гроздето. От тук нататък технологията за получаване на розета следва технологията на белите трапезни вина.

Втората схема предоставя възможност за производство на розе чрез блендиране на бяло и червено вино в определени съотношения до получаване на желания краен резултат.

Вероятно не толкова голямата популярност на розовото вино се дължи на предубежденията на мнозина, които смятат, че то се произвежда чрез смесването на бели и червени вина. Наистина съществува такава технология, но подобни напитки не са натурални розови вина. Във Франция и Испания е забранено при направата на розови вина да се смесват бели и червени вина, както и да се добавят оцветители. Качественият розов цвят трябва да се получи от червено грозде.

Розето – виното на елита и бохемата

Автор: Николай Божков

При всички положения чрез първата технологична схема се получават вина, които наистина доставят удоволствие при консумацията и са достойни за възхищение, докато при втората схема получените вина са с посредствено качество и по никакви показатели не биха могли да се сравнят с розета, произведени по класическата схема.



Розето определено е на мода, при това за популярността му определено има редица обективни дадености.

Розовите вина комбинират в себе си качествата на белите и червени. Имат до голяма степен характеристиките на червените вина - същите плодови нюанси, различни по сила танини (което привлича любителите на червени вина), но за сметка на това се сервират охладени (което е голям плюс за любителите на бели вина). Допълнително предимство е, че розовите вина са компромис между вкусовете предпочитания на група от хора, когато не може да се достигне до консенсус какво да бъде общото питие - бяло или червено.

Когато дегустирате розе или ако сте решили да си купите добро розово вино не бива да го сравнявате нито с бяло, нито с червено, а още по-малко пък с оценките на такива вина. То наистина е отделна категория. Новите технологии и специалното внимание, което винопроизводителите му отделят, превърнаха розето в хит на пазара. Наистина добре охладеното сухо розе е прекрасен комплимент на обяд в летните дни и внася допълнителна романтика през топлите вечери. Розетата варират от много деликатни и фини вина до по-натоварени, с наситен плодов вкус.

Съответно цветовете варират от така наречения луков цвят или "сьомга" до ягодов. Но какъвто и да е стилът на розовото вино, то има едно основно предназначение, розето чудесно допълва или се допълва с много храни. То е превъзходно в комбинация с неизброимите вариации от средиземноморски стил ястия, съдържащи маслини, зехтин, чесън, сушени домати, бял риган и зелени люти чушки. Идеално е съчетанието му с традиционните италиански пасти с доматиен сос и морски дарове. Класическа комбинация е добре охладено сухо розе в компанията на задушена в зехтин и шафран риба, панирана със сушени портокалови стърготини, сервирана с крутони, залети с чеснова майонеза и подправени с черен пипер. Прелестни са съчетанията му и с опушена шунка или със свежо агнешко месо.

Нека не забравяме, че поднасянето и консумирането на розе носи специфична романтика и усещането за естетика и индивидуалност. Това е вино, което изненадващо добре се комбинира с повечето ястия. А нежният розов цвят изглежда така изкусителен в чашата.