Kas ir rozā vīns un kā tas tiek ražots?

Rozā vīns ir ļoti daudzpusīgs, tas ir piemērots baudīšanai gan kopā ar ēdieniem, gan kokteiļos, kā arī atsevišķi. Uzzini, kā tas tiek pagatavots.

Rozā vīns no sarkanajām vīnogām.

Lielākā daļa rozā vīnu tiek gatavoti no sarkanajām vīnogām, izmantojot īsās macerācijas metodi. Šis ir slavenākais veids, kā pagatavot kvalitatīvu rozā vīnu - īslaicīga vīnogu miziņu saskare ar vīnogu sulu. Macerācijas laikā sarkano vīnogu miziņas tiek iemērktas sulā, lai iegūtu vēlamo vīna krāsu un aromātus. Īstermiņa macerācija nozīmē, ka vīnogu sula parasti saskaras ar vīnogu mizām tikai dažas stundas. Vīnogu mizas ir tās, kas piešķir vīnam maigu rozā krāsu. Izmēģini Casal Garcia Rose

Jo ilgāk sula saskaras ar sarkano vīnogu mizām, jo tumšāka ir vīna krāsa.

Sarkanās vīnogas baltvīna pagatavošanai.

Lielākā daļa sarkano vīnogu satur vieglu sulu, kuru ļoti veiksmīgi var izmantot baltvīna pagatavošanai.

Izmantojot šo metodi, vīnogas jāsaspiež pēc iespējas maigāk un nekavējoties jānošķir no mizas, lai sarkanā krāsa neizšķīstu vīnā.

Saignée metode ir nedaudz retāk sastopams rozā vīna pagatavošanas veids. Šajā gadījumā agrīnā ražošanas posmā no sarkanvīna fermentācijas mucas tiek noliets neliels daudzums sārtvīna.

Tomēr šīs metodes galvenais mērķis nav Rozā vīna ražošana, bet gan sarkanvīna krāsas koncentrācijas palielināšana.

Saignée metodi izmanto kvalitatīvu rozā vīnu ražošanai visā pasaulē.

Baltvīns + sarkanvīns = rozā vīns

Baltvīna un sarkanā vīna sajaukšanu, lai iegūtu rozā vīnu pārsvarā izmanto Jaunās pasaules vīnu ražotāji, piemēram, Čīlē, ASV (Kalifornija), Austrālija, Jaunzēlande u.c. Taču tendences rāda, ka arī šie ražotāji šo metodi izmanto aizvien mazāk un mazāk. pārejot uz macerācijas metodi. Izmēģini Jaunzēlandes Matua Rose.

Šo metodi izmanto arī sārto šampaniešu pagatavošanai, sajaucot balto un sarkano vīnu, kas šampanietim piešķir arī rozā krāsu. Šampaņa ir vienīgais vīna reģions pasaulē, kur šī metode tiek plaši izmantota. Lai iegūtu rozā krāsu, šai metodei nepieciešams ļoti mazs sarkanvīna daudzums.

Interesanti fakti

1. Rozā vīns tiek uzskatīts par pirmo radīto vīnu, apmēram 7000. gadā p.m.e. Sarkanie un baltie vīni parādījās dažus tūkstošus gadu vēlāk.

2. Rozā vīns nav paredzēts “izturēšanai”. Vislabāk to baudīt 2-3 gadu laikā pēc tā darināšanas.

3. Francijas Provansas reģions tiek uzskatīts par konsekventāko vietu augstas kvalitātes Rosé radīšanai. Ja šaubāties, kuru rozā vīnu izvēlēties, izvēlieties kādu no šī reģiona.

4. Francijā rozā vīnus sauc Rosé, Itālijā tos sauc par Rosato, bet Spānijā to sauc par Rosado.

5. Rosé ir izgatavots no sarkano vīnogu šķirnēm, bet raudzēts kā baltvīns, tādēļ to vislabāk pasniegt atdzesētu, tāpat kā citus baltvīnus.

6. Nejauciet terminus sārtvīns un rozā vīns. Sārtvīni ir pussaldi, bet rozā vīni ir sausi.

Izmēģini!

Pateicoties savai skaistajai, maigajai krāsai, rozā vīns ir lielisks sabiedrotais dažādos kokteiļos un ēdienu receptēs. Izmēģini rozā vīnu, pagatavojot gardo Rozā vīna želeju.

Lai padarītu rozā vīna baudīšanu interesantāku un svaigāku, izmēģini rozā vīna ledus kubiņus. Salej rozā vīnu ledus trauciņos, ja vēlies, pievieno skaistas ziedlapiņas, liec saldētavā un kad vīns sasalis, pievieno ledus kubiņus vīnam glāzē.