Kā izvēlēties rozā vīnu

Kādu vīnu izvēlēties, izvēloties rozā vīnu? Ko nozīmē dažādie apzīmējumi uz vīna etiķetes?

Sākotnēji vissvarīgākais būtu saprast, kāds vīns jums labāk garšo! Saldāks, sausāks, skābāks, svaigāks, augļaināks vai viegli dzirkstošs. Kad šis būs apzināts, nākamie soļi vīna izvēlē būs pavisam vienkārši.

Sausie rozā vīni

Bieži sausajiem vīniem uz etiķetes netiek norādīts, ka tas ir sauss. Piemēram, ja izvēlaties Rozā vīnu no Francijas Provansas reģiona, kas marķēts ar apzīmējumu AOC, varat būt drošs, ka tas ir kvalitatīvs sārtvīns no Provansas reģiona, kas galvenokārt ir sausais vīns. Izmēģiniet šo eleganto Provansas sārtvīnu BODVAR Nr7 COTES DE PROVENCE ROSÉ

Turpretīm lielākā daļa Rose D'Anjou vīnu (rozā vīni no Anjou reģiona Francijā) ir saldāki pēc sava garšas stila.

Jaunās pasaules vīniem parasti ir norādes uz vīna etiķetes par tā stilu (sauss, pussauss, pussalds, salds). Dažiem tiek norādīts arī cukura daudzums uz vienu litru, lai gūtu lielāku priekšstatu par vīna saldumu.

Rozā vīna stili

Rozā vīnus mēdz iedalīt pēc stiliem - pēc to izcelsmes vietas vai vīnogu šķirnes. Tas palīdz noteikt vīna garšas un aromāta nianses. Zemāk uzskaitīti klasiskākie rozā vīnu stili un to īpašības:

Provence - reģions Francijas dienvidos. Šī stila vīni parasti ir gaiši līdz vidēji rozā krāsā, sausi, svagi, kraukšķīgi un augļaini.

Tavel - neliels reģions Francijas dienvidos. Šiem rozā vīniem ir gaiša līdz piesātināta laša krāsa, garša ir pikanta un bagātīga.

Pinot Noir - vīnogu šķirne. No Pinot Noir vīnogām darinātie rozā vīni ir gaiši rozā, smalki, augļaini,

Vīna salduma pakāpe

Saskaņā ar ES regulējumu, vīna salduma pakāpes noteikšanai tiek lietoti sekojoši apzīmējumi.

Cukura daudzums uz 1 litru:

līdz 4 gr/l - sauss (Dry)

4 - 12 gr/l - pussauss (Medium Dry)

līdz 45 gr/l - pussalds (Medium Sweet)

vairāk kā 45 gr/l - salds (Sweet)

Rozā vīna pagatavošanas metodes

Papildus vīna stilam ir svarīgi zināt kā tas tiek pagatavots. Slavenākais veids, kā pagatavot kvalitatīvu rozā vīnu ir īslaicīga vīnogu miziņu saskare ar vīnogu sulu (macerācija). Macerācijas laikā sarkano vīnogu miziņas tiek iemērktas sulā, lai iegūtu vēlamo vīna krāsu, garšu un aromātus. Šo metodi ir izstrādajuši francūži, tādeļ Francijas rozā vīni ir kļuvuši par pasaules standartu, to ieliskās kvalitātes un līdzsvara dēļ.

Vienkāršāks veids kā pagatavot rozā vīnu ir sajaukt baltvīnu ar sarkanvīnu. Šo metodi visvairāk izmanto Jaunās pasaules vīnu darināšanā. Taču, arī Jaunajā pasaulē šo metodi izmanto aizvien retāk, priekšroku dodot macerācijas metodei.