



www.enogrup.com

Украина • Молдова • Грузия • Россия

Комплексные технологические решения в виноделии

Гид по 10 стилям Розе

Источник: winefolly



Украина, Одесса

+380 48 71 71 271

info_enogrup@te.net.ua

Молдова, Кишинев

+373 22 84 00 17

enology@mdl.net

Грузия, Телави

+995 599 65 35 45

info_enogrup@te.net.ua

Россия, Крымск

+7 861 31 22291

vintage.eno@mail.ru

www.enogrup.com



Розе известно своей разносторонностью – это и легкий утонченный напиток, и сочное прямолинейное вино, которые выбирают как женщины, так и мужчины. Возможно, некоторых представителей сильного пола смутят легкомысленные оттенки розового, однако среди многообразия розе любой желающий сможет выбрать что-то и для себя.

Розе рождается, когда сусло, полученное из красных сортов винограда, снимается с ягод при достижении им требуемого цвета. Таким образом, оттенок розового вина зависит только от замысла винодела.



Розе из гренаша

Стиль: фруктовое

Органолептика: традиционно такому вину присущ рубиново-красный цвет. В аромате мелькают оттенки спелой клубники, апельсина, гибискуса, а также гвоздики. Вино из гренаша обладает достаточно высокой кислотностью, насыщенной структурой и цветом. Такое розе лучше подавать хорошо охлажденным. Идеальным сопровождением выступят теплый летний вечер и блюда греческой кухни под национальным соусом цацики.

Розе из санджовезе

Стиль: фруктовое

Органолептика: яркий медно-красный цвет с красивыми отблесками – кажется, что истинное предназначение санджовезе было стать розовым вином. Ноты свежей клубники, зеленой дыни, лепестков роз и желтого персика дополняются изящной кислотностью. Некоторые розе из санджовезе обладают едва различимой горьковатой нотой в послевкусии, что делает это фруктовое вино слегка терпким. Подавайте розе из санджовезе хорошо охлажденным в бокалах для белого вина с большим блюдом кускуса и курицей по-мароккански.

Розе из темпранильо

Стиль: пикантный

Органолептика: розе из темпранильо, создаваемое в Риохе и других регионах Испании, приобретает все большую популярность. Этому стилю характерен бледно-розовый тон, а букет наполнен травянистыми оттенками зеленого перца, арбуза и клубники. В купаже многих испанских розе из темпранильо нередко добавляют немного грасиано и гренаша для придания вкусу цветочных оттенков. Бокал розе из Риохы составит отменную пару блюдам мексиканской кухни.

Розе из сира

Стиль: пикантный

Органолептика: розе из сира, произведенное в США, обычно создается методом saignée (или “кровопускания”). Таким винам характерны глубокие оттенки рубинового, а в аромате прослеживаются нюансы белого перца, зеленых оливок, клубники, вишни и кожицы персика. Розе из сира – насыщенное вино, по этой причине подавать его можно при температуре для красного в аналогичных бокалах. Неудивительно, что такое розе станет идеальным сопровождением к пицце пепперони или острому чили.



Розе из каберне совиньон

Стиль: пикантный

Органолептика: это практически единственный тип розе, который производится исключительно методом saignée. Такое розе обладает роскошным рубиново-красным цветом. Букет немного напоминает традиционный для красного вина оттенками болгарского перца, вишневого джема, черной смородины и острого перца. Единственной разницей между красным и розовым является наличие ярко выраженной кислотности у розовых вин, так как обычно они не выдерживаются в бочке.

Розе из зинфанделя (иначе – белый зинфандель)

Органолептика: большинство производимых розовых вин из зинфанделя обладает 3-5 граммами сахара на литр, что делает его умеренно сладким. Букет демонстрирует оттенки клубники, сладкой ваты, лимона и зеленой дыни. Вкусу характерна умеренная кислотность. Ледяное розе из зинфанделя прекрасно в паре с блюдами тайской кухни.

Розе из Тавеля (из региона Кот-дю-Рон)



Стиль: пикантное, насыщенное

Органолептика: это необычно сухое розе было любимым вином Эрнеста Хемингуэя. Розе из Тавеля характерна гораздо большая насыщенность структуры, чем большинству розовых, и считается, что оно обладает всеми качествами хорошего красного вина, за исключением полноты цвета. Традиционно его производят из гренаша или сенсо, но в купажи могут входить до 9 сортов вин. Это полновесное розовое вино

обладает высоким содержанием алкоголя и низкой кислотностью, имеет хороший потенциал к выдержке. В аромате обилие летних фруктовых нот может неожиданно смениться насыщенными

ореховыми оттенками. Выложите на барбекю немного свиной корейки, разыщите пожелтевшую от времени копию «Старика и море», устройтесь поудобнее в кресле и наслаждайтесь бокалом Тавеля.

Розе из Прованса

Стиль: фруктовое и понятное



Органолептика: розе из Прованса - это как маленькое черное платье в гардеробе из розовых вин. С этим напитком одинаково комфортно как на открытой летней веранде, так и за обеденным столом. Свежее чистое розе из Прованса отлично сочетается практически с любым блюдом; на роль пары подойдет даже гамбургер. Гренаш, сенсо, сира и мурведр – вот официальные участники купажа для создания бледно-розового вина в Провансе. Именно эти сорта вносят в букет ароматы

клубники, свежего арбуза и лепестков роз, завершая дегустацию характерной данному терруару солоноватой минеральной нотой.

Розе из мурведра

Стиль: фруктовое-цветочное

Органолептика: розе, произведенное из мурведра, обращает мысли к югу Франции и прекрасным винам Бандоля. Эти вина, чаще всего окрашенные в бледно-коралловый цвет, более округлые и насыщенные, чем большинство розовых вин. В букете мурведра преобладают ароматы цветов: оттенки фиалок и лепестков роз. Во вкусе такое розе продемонстрирует ноты красных слив, вишни и высушенных трав, оттеняемых нюансами дыма, а иногда и мяса. Мурведр станет прекрасным аккомпанементом вечеринке в средиземноморском стиле, продолжительной и многолюдной. Центральное место на столе займет гигантское блюда с ягненком на гриле и свежей питой, густо смазанной тапенадой из черных оливок.

Розе из пино нуар

Стиль: изысканно фруктовое

Органолептика: пино нуар – настоящая примадонна среди сортов винограда. Этот сорт не терпит экстремальных условий погоды, считается чувствительным и капризным. Однако, когда пино нуар достигает пика своего потенциала и приступает к действию, он способен создать невероятный бокал вина. В своей розовой ипостаси пино нуар предложит яркую кислотность и нежные утонченные ароматы диких яблок, арбуза, малины, клубники, продлеваемые минеральными оттенками влажного камня. Из пино нуар получаются понятные, но одновременно элегантные вина. Они великолепны в сочетании со свежим салатом из козьего сыра или сочным крабом на открытой веранде в летний солнечный день.