

VYNAS

# Lengvabūdiškas rožinis

Per kelias valandas internete parduoti 6 000 butelių rožinio vyno „Miraval 2012 Rosé“. Gėrimo žinovams tai gerokai trikdanti žinia, tačiau viskas paaiškėja, kai sužinai, kad tai – Holivudo žvaigždžių Brado Pitto ir Angelinos Jolie vinas. **Jūratė Sprindžiūnaitė** aiškinasi, ko vertas rožinis vinas, gaminamas visuose vyno kraštuose

NEMANYKITE, KAD „MIRAVAL 2012 Rosé“, kurio butelis kainavo šiek tiek daugiau nei 60 litų, atguls į vyno rūsius. Rožinį vyną, kad ir koks būtų brangus (o šis tikrai nėra toks nėra), reikia išgerti per porą metų. Kitaip jis praranda gaivią, traškią rūgštį, šviežių raudonų vaisių ir uogų aromatus. Tad rinkdamiesi rožinį vyną, kuris ypač populiarus vasarą, atkreipkite dėmesį į etiketėje pažymėtus derliaus metus. Šią vasarą geriausi 2012-ieji.

Lietuviai rožinį vyną vertina įvairiai. Vieni nelaiko jo tikru vynu: neva nėra rožinių vynuogių, tad kaip gali būti rožinis vinas. Kiti pernelyg nesigilindami ir neieškodami taurėje gilios išminties renkasi jį vasarą kaip baltojo vyno alternatyvą. Tai populiariu, pavyzdžiui, pietiniuose Prancūzijos kurortuose, kur beveik ant kiekvieno stalo gali išvysti butelį rožinio Provanso vyno. Činiškai juokaujama, kad šis gėrimas buvo sukurtas specialiai, kad apsuktų galvas naujiesiems turtuoliams. Tačiau romantiškose Žydrojo Kranto paplūdimių kavinėse, bistro ir vilose, jaukiai prigludusiose Alpių aikštelėse, atšaldytas rožinis vinas, kurio etiketėse rasite geriausių vietovių pavadinimų – *Bandol*, *Bellet*, *Cassis*, *Côtes du Luberon*, *Côtes de Provence*, atrodo lyg gulgės pienas: traški rūgštelė puikiai dera su burną glostončiu saldumu.

*Côtes de Provence* per metus pagaminama apie 100 milijonų butelių vyno, iš kurių 80 proc. patenka į rožinio kategoriją. Dažnai šis gėrimas tampa atradimu tiems, kurie nemėgsta sauso baltojo vyno ir dar nesubrendusių taninų prisodrinto raudonojo.

Visiems, kurie netiki rožinio tikrumu, galiu pasakyti, kad pasaulyje egzistuoja vos kelios vynuogių veislės, kurių sultys yra raudonojo vyno spalvos. Tik išspaus tos pačios populiariausių juodųjų vynuogių „Cabernet Sauvignon“, „Merlot“ ir kitų sultys yra skaidrios kaip baltųjų. Spalvą jos gauna iš odelių, kurios kartu su skaidriomis sultimis laikomos nuo poros valandų iki kelių savaičių. Gaminant rožinį vyną šitas procesas tęsiasi nuo kelių valandų iki poros parų. Tai lemia rožinės spalvos intensyvumą, o atspalviai (priklausomai nuo vynuogių, iš kurių gėrimas gaminamas, veislės, regiono klimato ypatumų, vyndario įgūdžių) skaičiuojami dešimtėmis. Pavyzdžiui, Ispanijos Penedeso regiono vyno ūkio „Pares Balta Radix Syrah Rose“ yra tokios sodrios ir intensyvos spalvos, kad jį lengvai gali palaikyti „Pinot Noir“, nors sultys su odelėmis buvo laikomos tik 6 valandas ir dar žemoje temperatūroje. Štai ką reiškia sodri, išraiškinga „Syrah“ vynuogių veislė.

Klasikinio rožinio vyno bastionu laikomi Prancūzijos pietryčių Provanso ir Ronos regionai. Svarbiausios rožinio vyno vynuogės – „Grenache“, „Cabernet Sauvignon“, „Cinsault“, „Mourvèdre“ ir „Carignane“. Šių vietovių rožinis yra blankios spalvos, tai jo skiriamasis ženklas. Vos įpylus gėrimo į taurę pasklinda aromatas, primenantis dubenį su ką tik iš daržo lysvės suskintomis nokiomis braškėmis, ankstyvosiomis vyšniomis, persikais, šiek tiek juntamas prieskonių ir gėlių dvelksmas. Minėtas Holivudo žvaigždžių vinas „Miraval 2012 Rosé“

## Verti dėmesio

Per pastaruosius metus mūsų gėrimų lentynose gerokai pagausėjo rožinio vyno. Tereikia išsirinkti mėgstamą rūšį ir vasarą įprastą baltąjį retsykiais pakeisti rožiniu.

gaminamas taip pat Provanse iš „Cinsault“, „Grenache“, „Syrah“ bei „Rolle“ vynuogių mišinio, kurį ne kartą ragavo ir koregavo Angelina bei Bradas. Kaip rašo įtakingas Amerikos žurnalas „Wine Spectator“, aklojoje degustacijoje šis vinas buvo apibūdintas kaip elegantiškas, dvelkiantis džiovintomis raudonomis uogomis, saldžiaisiais mandarinais, turintis lengvą titnago bei prieskonių užuominų. Ekspertai jam skyrė 90 balų. Puikus įvertinimas.

Savitumu garsėja Anžu regiono Luaros slėnio rožiniai, išsiskiriantys aiškiau juntamu saldumu bei minerališkumu. Jie ypač gerai dera su aštresniais ir prieskoniais gausiau pagardintais azijietiškais patiekalais. Šio regiono vinas pastaruoju metu ypač populiarėja Vilniaus japoniškos virtuvės restoranuose.

Tarptautinėje arenoje itin mėgstami yra Ispanijos Navaros, La Riochos ir Panedeso regionų rožiniai, gaminami iš „Grenache“ ir „Tempranillo“ vynuogių. Jų spalva gerokai intensyvesnė, aromatas dvelkia braškėmis, melionų ir rožių žiedlapiais.

Ne paskutiniu smuiku rožiniame orkestre griežia ir Naujasis pasaulis. Gaivia rūgštimi, lengvumu išsiskiria Naujosios Zelandijos vinas, o sodrumu, aromatu gausa ir stipresniu saldumu pasižymi Čilės, Jungtinių Amerikos Valstijų rožinis vinas. Anapus Atlanto po 1975-ųjų ypač populiarus tapo „White Zinfandel“. Ir viskas per atsitiktinumą. Tais metais „Sutter Home“ vinyinėje dėl netinkamai atliktos fermentacijos rožiniame vyne liko daugiau nei įprasta cukraus. Šeiminkai nusprendė vis dėlto prekiauti saldesniu rožiniu, ir šis buvo išgraibstytas iš parduotuvių lentynų. Nuo tada jis ir gaminamas saldesnis nei įprasta. Pasiūlą reguliuoja paklausa.

Tačiau vyno žinovams tikrai verta likti su Europos vyndariais ir pasidairyti rožinio vyno iš Austrijos legendomis virtusių gamintojų: „Jurtschitsch Rosé Vom Zweigelt“, „Kracher Zweigelt Rose Trocken Burgenland“, „Tement Temento Rose“, kurių galima rasti keliose parduotuvėse Lietuvoje.

Kas tinka prie rožinio vyno?

Jei išsirinkote patiekalą su saldesniu padažu, pavyzdžiui, vadinauju barbekiu, terijakiu ar žemės riešutų, užsisakykite Anžu regiono Luaros slėnio vyno, „White Zinfandel“ arba „Five Roses“ iš Apulijos. Tai pirmasis rožinis, pagamintas Italijoje. Sausas kvapnus gėrimas nuostabiai derės su vaisių salotomis ar čatniu (indišku padažu). Ispaniškas, čilietiškas rožinis vinas vasarą puikiai pakeis raudonąjį, kuriuo įprasta užsigerti skanaujant ant žarijų keptą mėsą. ■



### „DOMAINES OTT CLOS MIREILLE ROSE COEUR DE GRAIN COTES DE PROVENCE AOC“

Žydrojo Kranto žvaigždė. Apie šį vinyinę „Domaines Ott“, skaičiuojančios savo veiklos šimtmetį, gamini Amerikos spauda rašė: „Yra keletas vyninių, kurios esti vietos simboliai. Tokį statusą vasarą turi „Domaine Ott“. Išskirtinė vyno butelio forma, primenanti amforą ir kėglį, – tai aliuzija į senąją Provanso vyno istoriją, kurią per amžius kūrė graikai, romėnai, katalonai, galai. Jau dabar kalbama, kad „Clos Mireille Rose Coeur de Grain“ taps Žydrojo Kranto simboliu, išdidžiai stovinčiu paplūdimių restoranuose, jachtose šalia žvaigždžių.“ Kaina 110 Lt.



### „TORRES SANTA DIGNA CABERNET SAUVIGNON“

Garsi ispanų vyndarių Torresų šeima, turinti daugiau nei šimto metų vyndarystės patirtį, 1979 m. nusipirko nedidelį vynuogyną prie Kuriko, įsikūrusio Čilės centriniam slėnyje, Andų kalnų papėdėje. Šis jų rožinis – ypač aromatingas (vyšnios, žemuogės, greipfrutai), gaivaus skonio vinas. Tinka prie rūkytos mėsos patiekalų, makaronų su mėsos padažu. Kaina 40 Lt.



### „CHÂTEAU DE FESLES ROSÉ D'ANJOU A. C.“

Ši vinyinė, įkurta 1070 m., laikoma viena seniausių Luaroje, gaminančių „premiūm“ lygio vyną. Gėrimas pasižymi subtiliais raudonųjų uogų, ypač žemuogių, kvapais, jaučiamas vanilės skonis. Vyną rekomenduojama rinktis prie jūros gėrybių, paruoštų ant grotelių, taip pat prie paukštienos patiekalų su vaisiais. Kaina 28 Lt.



### „ENATE CABERNET SAUVIGNON ROSADO SOMONTANO D. O.“

Aragono regione, Somontano krašte įkurta vinyinė neskaičiuoja šimtmetės istorijos, bet čia gaminamas vinas pelnė išskirtinę reputaciją. Jų rožinis, kuriam derlius skinamas rankomis, yra itin tamsios koralo spalvos. Jis intensyviai kvepia serbentais ir kitomis raudonomis uogomis. Skonis lengvas, švelnus, bet ilgai išliekantis. Solidus rožinis. Kaina 30 Lt.



### „E. & J. GALLO FAMILY WHITE ZINFANDEL CALIFORNIA“

Prieš 75 metus broliai Ernestas ir Julio Gallo įgyvendino savo svajonę ir įkūrė „E. & J. Gallo“ vinyinę. Joje šiuo metu dirba ketvirtoji Gallo šeimos karta. Lengvo skonio „White Zinfandel“ vinas atspindi Gallo šeimos vyndarių sukauptas vyno gamybos žinias, perduodamas iš kartos į kartą. Pusiausaldžiame rožiniame juntamos vyšnių, arbūzų, aviečių aromatų užuominos. Dera prie subtiliai prieskoningų patiekalų. Kaina apie 30 Lt.



### „MARCHESI ANTINORI TENUTA GUADO AL TASSO SCALABRONE ROSATO DI BOLGHERI“

Viename prestižiškiausių Italijos vyno regionų Bolgheri legendinių vyndarių Antinori šeima iš tarptautinių vynuogių „Cabernet Sauvignon“, „Merlot“ bei „Syrah“ gamina rožinį vyną, kuriam suteikė XIX a. šiose vietose pagarsėjusio plėšiko Scalabrone's vardą. Kadangi vynuogių veislės, iš kurių gaminamas minėtas vinas, yra ryškaus charakterio, sultys su uogų odėlėmis laikomos 4–6 valandas. Vidutiniškai intensyvios bijūnų spalvos, gaivios rūgšties, subtilių raudonųjų uogų ir vaisių aromatų vinas. Kaina apie 40 Lt.