

Ružičasta (rose) vina

Vina koja prije svega mame svojom ružičastom bojom u različitim nijansama poprilično su zaboravljena zadnjih godina. Ružičasta vina, roze vina ili opolo po našem zakonu o vinu su vina proizvedena od sorti crnog grožđa, dok je u nekim zemljama dopušteno kupaziranje bijelih i crnih vina (Australija, Južna Amerika).

Kako bismo proizveli ružičasto vino, grožđe ne smije sadržavati tvari boje u soku, već samo u kožici. Ružičasta vina su po kemijskom sastavu i organoleptičkim svojstvima kategorija vina između bijelih i crvenih (crnih), okusom i kemijskim sastavom slična su bijelim vinima, a bojom su slična crnima.

U istočnom dijelu još ih nazivamo ružice ili rumenke, a u Dalmaciji opolo - pod kojim se podrazumjevaju rose vina intezivne boje.

To su lagana, pitka vina, često svježija, umjerenih koncentracija alkohola. Mnoga su proizvedena od visoko kvalitetnih sorata. U Hrvatskoj se od cabernet sauvignona na tržištu nalazi poznati porečki roze ili benkovački roze.

Boja ovih vina kreće se od veoma svijetlih kao što je boja crvenog luka, preko boje trešnje, pa do vina zagasitih nijansi odnosno do ružičastih vina koja se približavaju crvenim vinima, a posebno su tražena vina boje lososovog mesa.

Kod nas se često proizvode tamnije ružice. To su vina koja se najčešće proizvode kao suha. Najbolja su kad se piju rashlađena na 10-12°C i najčešće se pune u boce od bezbojnog stakla.

Rose vina mogu se proizvoditi od sorata crnog grožđa kojima se boja nalazi u kožici, a imaju neobojen ili slabo obojen sok. Rose vina možemo dobiti primjenom ugljena koji će skinuti boju crnom vinu, no po našem zakonu o vinu takvo vino ne smije ići u promet kao ružica. Isto tako ružičasta vina se ne smiju proizvoditi kupazom bijelog i crnog vina, već preradom mješavine crnog i bijelog grožđa.

Postoje dva osnovna načina proizvodnje ružičastih vina:

Tehnologija proizvodnje koja je slična proizvodnji bijelih vina i tada se mogu dobiti roze vina od svjetlijih nijansi do tamnije obojenih. Crno grožđe se mulja i runji, masulj se sumpori i ide na ocjeđivanje. Tada je samotok vrlo svijetle boje. Vršni se prešanje ocijeđenog masulja, a samotočna frakcija ide na fermentaciju zajedno s prešanom frakcijom.

Tehnologija proizvodnje koja je slična proizvodnji crnih vina i tada se dobiju roze vina tamnijih nijansi ružičaste boje koja ide sve do crvene boje. Grožđe se mulja, runji i masulj se podvrgava maceraciji. Hladna maceracija pri niskim temperaturama omogućuje izdvanje boje iz kožice koja prelazi u sok, a ne protječe zajedno s alkoholnom fermentacijom. Maceracija obično traje 3-24 sata, nakon toga masulj ide na ocjeđivanje i na prešanje. Što je maceracija duža, dobivaju se intenzivnije obojena roze vina.

Osnovni problem rose vina danas je njegov imidž, ponajviše što je problem u prošlosti bila njegova kvaliteta. Tehnologija proizvodnje, a time i kakvoća bijelih i crnih vina, poboljšavala se tokom godina dok je i dalje većina rose vina ostala drugorazredna. Njih su pripremali vinari koji bi radije radili crno vino ili je dolazilo iz regija koje su se navodno specijalizirale za rose, a zapravo su zadržale stare tehnologije.

Pogrešno je mišljenje da su po kakvoći prosječna vina, naprotiv to su vina visoke kakvoće i prikladna su uz brojna jela.

Mnoga od današnjih najboljih rose vina prave se od grenacha, cabernet sauvignona, merlota ili syraha. Osim u Francuskoj, vrlo atraktivne ružice rade se u Španjolskoj i Mađarskoj, a Australija proizvodi nekoliko raskošnih, snažnih, tamnih rose vina.

Šteta je što se u Hrvatskoj mali broj vinara odlučio na proizvodnju roze vina, vjerojatno prilagođavajući se potrebama tržišta. No dobar primjer kako se nametnuti tržištu, a prije svega mladim generacijama, vino je **Pinky Chick** koje proizvodi vinarija Ptujaska klet. Pinky chick je vino atraktivne ružičaste boje, malog alkohola (11,3%) i poluslatko (19,2 g /l šećera). Ptujaska klet prezentira ga kao seksi vino, vino za trendovske lokale i lude zabave, a ciljani potrošači su mlade djevojke.

Možda da netko od naših vinara uskoro proizvede malo ozbiljnije ružičasto vino, recimo boje trešnje, izrazito voćno s ugodnom kiselošću, jedno elegantno svježije i sočno vino s ostatkom šećera 4-7 g/l.

¹ Nataša Puhelek, dipl. ing.