



TISKOVÁ ZPRÁVA

Přivítejte jaro s růžovým vínem od Horta!

Jiří Hort patří již několik let mezi absolutní tuzemskou špičku ve výrobě růžových vín. Novou sezónu startuje vždy s prvním jarním dnem. Letos na jaře představí svá letošní růžová vína s moderním designem etiket, na nichž je dominantní spojení slov ROSÉ HORT.

Obliba růžových vín je stále na vzestupu. Rok co rok přibývá vinařů, kteří omezují výrobu červených vín a z hroznů modrých odrůd připravují růžová vína. Jako jeden z prvních se touto cestou vydal Jiří Hort, který modré odrůdy z moravských vinic využívá výhradně k výrobě špičkových růžových vín. Růžové dnes tvoří třicet procent jeho produkce.

„Růžovým vínem se zabývám už deset let. A pevně věřím, že už dnes můžeme patřit do naprosté evropské a světové špičky,“ vysvětluje Jiří Hort z Dobšic u Znojma, jehož růžová vína sbírají skvělé úspěchy v tuzemských i světových soutěžích a svému výrobcovi vynesla lichotivou přezdívku „Král růžových vín“.

Díky chladnějšímu klimatu u nás dosahují růžová vína širokého aromatického spektra a vyšší svěžesti. „Růžové víno musí být ovocné, svěží, aromatické. Když je navíc postavené na šťavnaté kyselině a podpořené plnou dochutí, nedá se mu odolat,“ popisuje Jiří Hort výhody moravských růžových vín, které ve srovnání se světem nabízejí také pestrou odrůdovou škálu „roséček“. Sám Jiří Hort připravuje čtyři druhy růžových vín – Merlot, Pinot Noir, Zweigeltrebe a Francesku.

Růžová vína by se měla pít mladá a svěží, tedy v období od jara do podzimu. To se Jiřímu Hortovi daří, a jeho růžová vína jsou vyprodaná vždy do konce roku. Proto je třeba čekat na první jarní den, kdy Jiří Hort již tradičně představuje novou kolekci růžovek. A jaká jsou vína z ročníku 2010, který byl pro vinaře jinak značně problematický? „Vína měla vysokou kyselinu, kterou bylo třeba zabudovat do vína. Komu se to podařilo, má dnes velmi svěží a výrazná vína. Za favority své kolekce růžových vín považují Merlot a Pinot Noir v pozdním sběru,“ vypočítává znojemský vinař, který je členem prestižní vinařské aliance V8.

Při servírování růžových vín je třeba dávat velký pozor na teplotu. Při zahradních slavnostech a večerích na terasách se láhve růžového vína běžně nechávají zteplat, což zásadním způsobem kazí celkový dojem z vína. „I sebelepší rosé se dá pokazit nesprávnou teplotou podávání. Nejvíce mu sluší teplota od 8 do 10 stupňů,“ upozorňuje Jiří Hort a dodává, že růžová vína jsou skvělým doprovodem k pestré škále pokrmů od grilovaných ryb, až po saláty, těstoviny a dezerty.

Produkce růžových vín v Česku raketově roste. Ani se nechce věřit, že před deseti lety se u nás vyrobilo pouhých 10 tisíc litrů růžového vína. V roce 2007 už produkce růžového vzrostla na 600 tisíc a také následující rok zažívala výroba růžového vína skokový růst. Podle hrubých odhadů by se mohla loňská produkce růžového pohybovat kolem 8 až 10 milionů lahví. Růžová vína se zásadně nearchivují a měla by se vypít do dvou let. Při nákupu růžových vín proto vždy vybírejte z posledních dvou ročníků.

www.vinohort.cz

Další informace poskytnete:

Sabina Budinská, orange&co. marketing s.r.o.
775 553 533, sabina.budinska@orangeandco.cz