**Růžové šampaňské zažívá renesanci**

Praha, 9. ledna 2020 – **Celosvětově jsou prodeje růžového šampaňského na vzestupu. Za jejich úspěchem nestojí ženy, jak by se mohlo podle zářivé barvy zdát, ale překvapivě gurmáni z řad mužů. Je to dáno výrazným chuťovým profilem růžových šampaňských, který konvenuje spíše mužským preferencím a lépe se hodí k chuťově výrazným pokrmům.**

Po dlouhou řadu let bylo růžové šampaňské považováno za vedlejší produkt kraje Champagne a byla mu připisována image „ženského produktu“ vyhrazeného pro romantické příležitosti. Toto klišé se díky trendům posledních let ukázalo jako nesprávné a růžové šampaňské víno začali více vyhledávat znalci i restauratéři. Za oblíbeností růžového šampaňského stojí jeho intenzivní chuťový profil, výrazné vinařské styly a všestrannost, se kterou mohou být použita do koktejlů a k párování s delikátními pokrmy. Právě díky silné a osobité chuti bývá růžové šampaňské označováno znalci jako „mužné“ víno.

**Dříve nemyslitelné!**

Pro párování s chutnými jídly je Rosé vhodné díky žízeň hasící lehkosti bílého vína sceleného s výraznými a komplexními tóny, které milovníci vína tak rádi nalézají v chutích červeného. Právě proto dnes často someliéři kvalitních restaurací doporučují „zůstat“ u růžového šampaňského po celou dobu stolování, což by ještě před několika lety mohlo být považováno za faux pas.

**Stvořeno pro milovníky jídla**

Růžové šampaňské se tak stalo favorizovaným u milovníků kvalitní kuchyně, tzv. foodies. Pro své chuťové vlastnosti je vhodné k párování s různými bobulovitými plody, sýry a červeným masem.

**Marco Fadiga**, šéfkuchař šampaňského domu Moët & Chandon, popisuje párování růžových šampaňských s vytříbenou kuchyní: *„Podle mého názoru párování s vhodným jídlem zdůrazňuje jemné a jinak trochu skryté chuťové nuance šampaňského. Rosé Impérial se hodí do všech ročních období, například ke kuchyni plné čerstvých a výrazných chutí zralých plodů na jaře a v létě. Díky podílu červeného vína je ale taky vhodné k červeným masům, ať již tepelně neupravovaným nebo grilovaným. Také se hodí k červenému tuňákovi a korýšům podávaným s letní zeleninou, černými olivami a výraznými sýry. Taniny odrůdy Pinot Noir totiž dodávají růžovému šampaňskému specifickou sílu, která jej dovolí párovat se obdobně chuťově výraznými pokrmy.“*

Za ideální foodpairing Marco Fadiga považuje kombinaci Rosé Impérial s hovězím carpacciem doplněným olivovým olejem a mletým pepřem či s tatarským biftekem na francouzský způsob. Z mořských specialit je rosé vhodné ke smažené parmici s koriandrovou emulzí, mušlím ve vývaru s chorizem nebo k asijskému curry s citronovou trávou.

Celkově se rosé hodí k výrazným pokrmům, a to i veganské či vegetariánské kuchyně. *„Není důvod si myslet, že by se k veganské či vegetariánské kuchyni růžové šampaňské nehodilo. Například k bruschetě, polévce gazpacho z červených paprik s bazalkou a olivovým olejem nebo k čerstvému ratatouille je přímo vynikající. Vegetariánům bych také doporučil párování s kozím sýrem. A zapomenout nesmíme ani na vynikající dezerty. Růžové se skvěle pojí s deserty z čerstvého ovoce bez přidaného cukru,“ dodává* **Marco Fadiga**.

**Původ růžového šampaňského**

Růžové tóny nejsou pro kraj Champagne žádnou novinkou. Historicky byla tato oblast známá růžovým nádechem svých vín, který způsoboval vliv severního podnebí na zrání odrůd hroznů s černou slupkou a zároveň bílou dužinou. Postupem času se vinaři zdokonalili v pěstování bílých odrůd a „růžové“, vytvořené červenými slupka, upozadili.

Dnes se v severních částech kraje Champagne kromě jiných pěstují i červené hrozny. Dvě třetiny vinic jsou osázeny odrůdami Pinot Noir a Meunier, které jsou potřebné při produkci růžových vín. Ačkoliv se většina těchto hroznů používá k výrobě klasického „bílého“ šampaňského, malé procento hroznů dosahuje tak bohaté zralosti, barvy a intenzity, které je předurčují k výrobě růžového šampaňského vína. Rosé pak zaujímá zhruba 10 % z celkové produkce šampaňského. A právě tato výjimečnost dělá z růžového exkluzivní víno i mezi šampaňskými. **Benoît Gouez**, sklepmistr šampaňského domu Moët & Chandon, k tomu dodává: *„Před dvaceti lety bylo v produkci značky Moët & Chandon jen 2 - 3 procenta růžového šampaňského. Dnes rosé představuje 10 procent celé produkce v Champagne a u nás v Moët & Chandon výroba růžového šampaňského dokonce přesahuje 20 procent produkce.“*

Růžové šampaňské víno se dnes vytváří tzv. scelováním, tedy mícháním vín červených a bílých odrůd hroznů. Tento postup je jedinečný pro výrobu vín v kraji Champagne a žádný jiný z vinařských krajů jej nesmí používat.

Šampaňský dům Moët & Chandon, s tradicí sahající až do roku 1743, má ve vytváření růžových vín dlouholetou tradici. Pro svá růžová vína využívá hroznů obou odrůd - Pinot Noir a Meunier, ze kterých vytváří nešumivá červená vína, která jsou následně scelována s víny odrůd bílých.

Dominantní červenou odrůdou je tradičně Pinot Noir, avšak sklepmistr šampaňského domu Moët & Chandon Benoît Gouez začal více používat odrůdu Meunier, která obsahuje méně tříslovin, je chuťově zaoblenější a dodává tak vínu při scelování širší paletu barev i chutí typických pro růžové šampaňské.

Značka Moët & Chandon si dlouhodobě drží přední postavení mezi producenty růžových vín. Tuto pozici si vybudovala důrazem na kvalitu produkce červených hroznů od samého začátku jejich sklízení za účelem scelování růžových šampaňských.

Do ročníkových růžových šampaňských s označením Grand Vintage Rosé se dostanou jen hrozny odrůdy Pinot Noir sklizené pouze na vinicích vlastněných přímo šampaňským domem a z výjimečných terroirů s označením Premier Cru and Grand Cru. Do neročníkových růžových šampaňských jsou sklízeny hrozny odrůd Pinot Noir a Meunier z vinic vlastněných šampaňským domem a z vybraných partnerských vinic. Tyto postupy výběru hroznů zaručují vysokou kvalitu vín a zároveň dávají plně vyniknout terroiru tak charakteristického pro kraj Champagne.

**---**

Kontakt pro média:

Dalibor Hála

Phoenix Communication a.s.

724 516 724, dalibor@phoenixcom.cz

**---**

**O SPOLEČNOSTI MOËT & CHANDON**

Šampaňský dům Moët & Chandon, založený v roce 1743, kdysi představil šampaňské světu. Nabízí celou řadu jedinečných vín pro každou příležitost, od ikonického Moët Impérial přes Grand Vintage a Moët Rosé Impérial až po originální novinku Moët Ice Impérial. Všechna tato vína vyjadřují jedinečný styl Moët & Chandon, který se vyznačuje výrazně ovocným charakterem, svůdnou chutí a elegantní vyzrálostí.

#### Moët & Chandon svými víny oslavuje radost a nadšení ze života. Každou vteřinu se někde na světě otevře láhev šampaňského Moët & Chandon a šampaňský dům Moët & Chandon tudíž dobře ví, že každá vteřina znamená jedinečný zážitek.

[www.facebook.com/moetchandoncz](http://www.facebook.com/moetchandoncz)

[www.instagram.com/moetchandon/](http://www.instagram.com/moetchandon/)