

## Oranžová vína

---



### Jak vznikají oranžová vína?

Základem pro výrobu oranžového vína je **hroznové víno světlé barvy**. Na rozdíl od klasického způsobu výroby bílých vín, při němž se réva hned lisuje, se však zde slupky hroznů nechávají v kontaktu s čerstvým moštem.

**Bílý mošt tedy leží a kvasí spolu s hroznovými slupkami a pečičkami**, a to klidně i po dobu několika týdnů či dokonce měsíců. Ze slupek se tak do vína dostanou **temně žluté, měděné, rezavé a oranžové tóny**.

### Chuť oříšků či cherry

Kromě změněné barvy zde **vzniká také nezvyklá chuť oranžového vína**. Je zde cítit **více tříslovin a trpkosti** (typických pro červená vína), citlivější konzumenti pak poznají i **aroma pomerančů, máty, sherry, oříšků či sušených květin**. To vše je dosaženo právě díky dlouhé době macerace slupek.

Chuť oranžového vína se pak ještě mění ve sklenice, je proto **doporučováno nechat ho delší dobu (třeba i celý den) provzdušnit v karafě**.

Co se týče samotné konzumace, velkou výhodou oranžových vín je to, že **bývají minimálně sířena a často lahvována po stočení bez filtrace a číření**. Druhý den by nás proto nemělo trápit žádné bolení hlavy.

# **Kde se vzalo oranžové?**

**Výroba oranžových vín není žádnou novinkou**, jak by se mohlo zdát. **Tradici mají tato vína například v italském regionu Friuli-Venezia Giulia**, ale vyrábějí se také v Německu a Slovinsku. V poslední době jsou populární také na Novém Zélandu a v Kalifornii.

**Uvidíme, jak se oranžové víno ujme v České republice a jaké pozornosti se mu coby „bílému vínu pro milovníky červeného“ u nás v příštích letech dostane.**