

Jak chutná oranžové víno

a co znamená, že bylo vyrobeno kachetinskou metodou

Na čtvrtou barvu se u vína dostává stále častěji. Takzvaná oranžová vína nabízejí ve srovnání s klasikou nezvyklé chutě. Mohou jít až ke slané chuti či výraznému dojmu umami, který je jinak typický především pro japonská jídla. Ucítíte v nich ale i aroma pomerančů, máty či sušených květin.



U oranžových vín zaujme barva: je temně žlutá, naoranžovělá, někdy až měděná.

Barva temně žlutá, naoranžovělá a někdy až měděná, zaujme na první pohled. Mnohem výraznější part u těchto vín, oproti vínu vyrobenému ze stejných hroznů běžným postupem, hrají třísloviny. Ty mohou evokovat až takový dojem, jaký se jinak spojuje s černým čajem či různými rostlinnými výluhy.

Oranžová vína leckdy nabízí nezvyklé chuťové tóny, někdy až slané či s výrazným dojmem umami. Ale i aroma pomerančů, máty či sušených květin.

Obzvláště při variantách připravených s výraznějším přístupem vzduchu oranžové víno nabídne i pronikavé ostřejší vůně ne úplně vzdálené sherry nebo třeba tónům oříšků. Oranžová vína bývají minimálně sířena a často lahvována po stočení bez filtrace a čiření. Typicky se velmi mění ve sklenice, prospívá jim delší provzdušnění (třeba i celý den) v karafě.

Při výrobě oranžového vína kvasí bílý mošt se slupkami

Červená vína získávají svou barvu delším kontaktem moštu se slupkami, a pokud jej minimalizujete, vzniknou z většiny modrých hroznů vína bílá (tzv. Blanc de Noir). Při klasické přípravě bílého z bílých hroznů je v naprosté většině případů po pomletí mošt v kontaktu se slupkami jen krátce (nebo se mošt lisuje přímo z celých, nepomletých, hroznů).

Pokud toto pravidlo porušíte a bílý mošt leží a kvasí se slupkami a pečičkami, klidně i několik týdnů či dokonce měsíců, můžete získat právě víno oranžové.

Kdy hlava nebolí, ani když pijete moc

A když je řeč o oranžových vínech, nelze vynechat jednu velmi tradiční kategorii vín, která možná brzy oslaví menší renesanci. Jsou jimi vína připravená tzv. **kachetinskou metodou**. Zajímá se o ni nejen úzká skupina vinných experimentátorů, ale v různé podobě s ní pracují i větší vinařství, u nás například Miloš Michlovský.

Jméno nese podle oblasti Kacheti ve východní Gruzii, kolébce vinařství. Mošt z pomačkaných hroznů se stáčí do velkých hliněných nádob (**kvevri**) zakopaných v zemi. K moštu se přidává i rmut (slupky, třapiny, pecičky).

Zpočátku, než mošt začne kvasit, se obsah nádob promíchává. Později jsou nádoby uzavřeny a zahrnuty hlínou. Dokvážející víno takto leží tři až čtyři měsíce a ze slupek a třapin se louhují všechny zajímavé látky.

V různých variantách může být víno zasířeno, ale obvykle **je množství přidávané síry velmi malé**. I proto prý i po neuměřené konzumaci takového vína druhý den ráno **nebolí hlava**.

Kachetinská vína a jejich modernější varianty ale stojí za pozornost už proto, že nabízejí širokou škálu netradičních chutí a výrazné aroma.

Asi nejslavnějšími oranžovými, která jsou připravována upravenou kachetinskou metodou, jsou v poslední době ta italská, nejčastěji pak z Friuli na hranicích se Slovinskem. Největší vinařskou hvězdou tohoto stylu je pak svérázný Josko Gravner.

Opakování - matka chuti i aroma

Oranžová a kachetinská vína ovšem zdaleka nejsou jediná, při jejichž přípravě hrají významnou roli slupky hroznů a kontakt moštu s nimi zaručuje jedinečný charakter.

Na vinětech červených vín z italské Verony se můžete setkat s označením **Ripasso**. Tato technika, kterou lze přeložit jako "**opakování**", používá chytrý způsob zvýraznění vína.

Čerstvé červené z apelace Valpolicella je doplněno o slupky (matolinu) ze slavného mohutného Amarone či sladkého Recioto, případně přetočeno do nádob, ve kterých tato vína předtím kvasila. Díky maceraci na jejich slupkách získává Valpolicella výraznější barvu, aromatikou i chuť, zdůrazňují se třísloviny a další složky vína.

Nový zdroj potravy pro kvasinky navíc zapříčiní další krátké kvašení, a tím i navýšení množství alkoholu a plnosti vína. Někdy se místo matoliny používají celé částečně sušené hrozny, ale metoda se slupkami po přípravě Amarone je tradičnější.

ihned.cz