

Nebojte se oranžové

by Ondra on November 25th, 2012

Víno červené známe. Víno bílé taky. Dokonce i růžovku většina z nás už u bazénu košťla. Teď se derou na trh oranžády. Co to znamená pro tradiční dělení vín podle barev? Má takové dělení ještě vůbec smysl? Co jsou to oranžová vína? Proč a jak vznikají?

Odrůdy a jejich barvy

Víno získává svou barvu díky vyluhování barviv, která jsou většinou uložena ve slupce. Výsledný tón určuje délka macerace, ale i barevný potenciál odrůdy, tedy množství barviv, které konkrétní odrůda obsahuje. Největší barevný potenciál mají odrůdy barvířky, kde jsou barviva kromě slupky i v dužině. Následují modré odrůdy se silnou slupkou a škála modrých odrůd končí někde okolo Pinotu Noir, který má barviv poměrně málo.

Přechod k odrůdám, které vnímáme jako odrůdy pro bílá vína, ale není vůbec skokový. Naopak. Následují odrůdy s červenými a šedými hrozny, jako je Tramín, Veltlínské červené rané nebo Pinot Gris. Barevný rozdíl mezi Frankovkou a Pinotem Noir představuje stejně velký skok, jako rozdíl mezi Pinotem Noir a Tramínem. Pokud bychom vedle sebe vyskládali odrůdy podle barevnosti, dostali bychom naprosto pozvolný přechod mezi zelenou a téměř inkoustově černou.

Macerace čili ležení na slupkách

Doba, kterou víno stráví na slupkách (ve stavu rmutu), může mít hodnotu 0-100%, kde 0% znamená, že lisujeme celé hrozny a nemaceruje se nic; 100% času pak extrémní variantu, kdy se víno až do lahvování nebo vypití ponechává na slupkách. To je případ některých takzvaných kachetinských vín, pojmenovaných po Kachetii, gruzínské oblasti, kde je tento způsob tradiční.

Nejčastější hodnoty macerace budou ale od několika hodin do zhruba 30 dnů. Kromě antokyanů totiž dochází během macerace (kterou dělíme na předfermentační, fermentační a pofermentační) i k vyluhování širokého spektra dalších látek, které silně ovlivňují chuť budoucího vína.

Tradice a móda

Fakt, že rozdělujeme víno na bílé, růžové a červené, je dán spíš moderní tradicí. Starší záznamy považují za běžné, že se celá vinice zpracovávala dohromady, a to i v těch nejprestižnějších polohách (viz například Coates o Volnay). Barva vína tak měla v minulosti zřejmě daleko menší význam, než má dnes. Dobře to symbolizuje historika o tom, jak si Karel Veliký k stáří často pobryndal bílý vous červeným. Protože to nebylo v souladu s důstojností jeho majestátu, dala jeho žena na svazích Cortonu vysázet bílé odrůdy. Vyřešeno, víno jako víno.

Vína, která vznikala společným zpracováním všech barev hroznů z jedné polohy, se často nazývala Oeil de Perdrix (koroptví oko). Tohle označení se uchovalo ve švýcarském kantonu Neuchâtel (i jinde), kde se ovšem dnes používá pro víno z odrůdy Pinot Noir, vyrobené metodou krvácení hroznů. Obecně se ale dá říct, že moderní vinařství se zaseklo na striktním rozdělení hroznů podle barev, což kromě estetiky (jasná barva) nemá naprosto žádné opodstatnění. Naopak – estetická hodnota vína může být o to komplexnější, právě protože krásu barvy vína si můžeme vychutnat ve všech možných odstínech.

Jak vzniká oranžová

Oranžové víno vznikne zpravidla díky delší maceraci bílých, červených nebo šedých hroznů. U Pinotu Gris nebo Tramínu stačí na změnu odstínu už několik hodin. Pokud je ponecháte na slupkách 24 hodin, dostanete nádhernou bronzově oranžovou barvu. Při delším ležení samozřejmě obsah vyluhovaných barviv stoupá.

Podobně to ale bude vypadat, i pokud necháte naležet Veltlín nebo Vlašák. Díky antoxantinům i tady bude barva stoupat, i když ne tak výrazně. Místo jasně oranžové dostanete spíš temně žlutou až zlatou. Škála oranžových vín je pestrá a stejně jako u barvy hroznů tu platí, že přechody jsou plynulé. Vedle sebe tak můžete postavit vína od jiskrně zelenobílé přes zlatou, oranžovou, růžovou a červenou a jejich barvy budou pozvolna tmavnout bez jasného ohraničení nebo striktní definice toho, co už není bílé víno. Primární rozdíly nejsou v barvě, ale v technologii zpracování a potažmo v chuti.



Nepodmíněné reflexy

Protože se přípravou oranžových vín zabývají často experimentátoři a volnomyšlenkáři, může se na oranžovost nabalit několik dalších projevů, které ovšem s barvou souvisí jen nepodmíněně. Vinař, který bude tvořit oranžová vína, bude totiž často povaha otevřenější i k dalším experimentům – například minimum nebo žádná síra, oxidativní způsoby zrání vína nebo cílená oxidace moštu, práce s veškerými pevnými částmi hroznů včetně třapin atd.

Pravda na druhou stranu je, že delší ležení na slupkách mnohé z těchto postupů umožňuje. Dochází během něho například k vyšší extrakci přirozených antioxidantů ze slupek nebo semínek, což k vynechání nebo omezení síry coby antioxidačního činidla přímo vybízí.

Nečekejte chuť bílého vína

Společně s barvivem se do vína vyluhuje obrovské spektrum dalších látek, které mají vliv na chuť a vůni vína. To jsou kromě barviv například polyfenoly, flavan-3-oly, taniny a spousta dalších. Jejich extrakci a přechodu do chuti vína navíc pomáhá rostoucí koncentrace ethanolu během fermentace (pokud během ležení na slupkách k fermentaci dojde).

Právě extrakce chuťových a vonných látek, na které často nejsme zvyklí, bývá hlavním zdrojem rozpaků při ochutnávání oranžových vín. Určitě nečekejte jiskrné, křupavě svěží projevy primární aromatiky jasných bílých vín. Připravte se spíše na vůně bylin, čajových výluhů a koření, na vůně lesní, podzimní a zadumané. Kromě toho vám na jazyku zůstane i něco jemně drhnocích tříslovin, což je zrovna sensorický vjem, který od bílého vína nečekáte určitě. Spíše než srovnávat oranžová vína s bílým nebo červeným je zkuste přijmout jako úplně novou kategorii. Stejně jako rosé nemá vlastnosti červeného, byť je z modrých hroznů.



Samostatná kategorie...

Vzhledem k projevům oranžových vín a jejich odlišnosti od červených i bílých by si možná zasloužila, aby se na ně nahlíželo jako samostatnou kategorii. Nejde totiž o obskurní úlet nebo podivnost, vyhrazenou šílencům, programovým hledačům (a milovníkům) vinných extrémů. Fakt, že se oranžová vína v téhle kategorii často ocitají, je jenom důsledkem konzervativizmu vinařství jako oboru a setrvačností návyků spotřebitelů. Chuť oranžových vín je jiná. Ne horší nebo lepší. Prostě jiná.

...nebo na ty barvy zapomeňme úplně

Móda a senzitivita vůči barvě vína nás dovedla na slepou kolej. Moderní vinařství se snaží o dosažení do nejhutnějších vín těch nejintenzivnějších barev. I řada domácích expertů má dojem, že třeba Pinotu Noir nelze tolerovat nižší barvu – právě to, co je pro něj typické. Takové snahy jsou ale stejně úsměvné jako snaha Michaela Jacksona o to, aby ho svět považoval za bělocha.

Vzhledem k tomu, jak pestrá je paleta hroznů a k tomu, jak je možné při jejich zpracování možné postupovat, je možná nejlepší se na víno kouknout bez zatíženosti na barvu. Bez předsudků o tom, že bledé červené nemůže být dostatečně elegantní, že bronzové bílé musí být nutně zoxidované.