

## Oranžové víno – hit mezi sommeliéry

Budeme muset přidat k červené, bílé a růžové ještě další barvu? Oranžové víno se pomalu vkrádá do slovníku sommeliérů a patří mezi největší trendy poslední doby – ač není ve skutečnosti ničím novým.



Zaměňovat ho s [růžovým vínem](#) není na místě, neboť je vyráběno z bílých [odrůd](#). Ale na rozdíl od klasického způsobu výroby [bílých vín](#), kdy se réva po příjmu prakticky hned vylisuje, se v tomto případě slupky hroznů nechávají v kontaktu s čerstvým moštem. Ze slupek se pak do vína přenáší rezavé, měděné a někdy i jasně oranžové tóny.

Nejde přitom jen o barevnou změnu. Vzhledem k dlouhé době macerace slupek a tomu, že šťáva je vystavena abnormálně dlouhodobému kontaktu se slupkami, vzniká tmavé zabarvení, třísloviny a trpkost – tedy vlastnosti, charakterizující [červené víno](#).

Výroba tohoto typu vín není v žádném případě novou záležitostí, tradici mají zejména v [italském](#) regionu Friuli-Venezia Giulia, ale vyrábějí se také v [Německu](#) a Slovinsku. V poslední době našly cestu na [Nový Zéland](#) a také do Kalifornie. Právě v USA se oranžové víno stalo v poslední době módním hitem a dostává se mu velké pozornosti coby „[bílému vínu](#) pro milovníky [červeného](#)“. Čas ukáže, zda se z oranžového vína stane skutečně uznávaná vinařská odnož, či zda tento termín zmizí s příchodem nějaké nové módní vlny.