

## Wino pomarańczowe - co to właściwie jest?



**Wino pomarańczowe staje się coraz bardziej popularne. Choć może jeszcze na półkach sklepowych go wyraźnie nie widać, to w restauracyjnych kartach jest już całkiem widoczne, a w ciągu ostatnich kilku lat stało się ulubieńcem w kręgu smakoszy. Nazwa jednak potrafi trochę zmylić - wbrew pierwszemu skojarzeniu nie jest to wcale wino zrobione z pomarańczy.**

Kolor i smak wina pomarańczowego mogą zaskoczyć, szczególnie tych, którzy dopiero odkrywają winiarskie szlaki. Tych bardziej dociekliwych z pewnością zaintrygują. Jednak bardziej konserwatywni amatorzy win, przywiązani do klasyki, mogą poczuć pewien niepokój. Pewne jest jedno, wino pomarańczowe coraz częściej pojawia się w debacie między poszukiwaczami nowych smaków a amatorami klasycznych trunków.

Tymczasem wino pomarańczowe to nic nowego - proces jego produkcji był już znany w starożytności. Jednak w ciągu 20-30 ostatnich lat odżył on na nowo i zaczął cieszyć się dużym

zainteresowaniem wśród współczesnych winiarzy. Obecnie opiera się głównie na gruzińskiej tradycji sprzed 6000 lat, gdy wina fermentowały w dużych podziemnych naczyniach zwanych Qvevri (czyt. kwewri).

## Wino pomarańczowe - co to jest?

Niezupełnie białe, nie całkiem czerwone - wino pomarańczowe należy do swojej własnej kategorii. Wbrew nazwie nie ma ono nic wspólnego z pomarańczami. Jest wytwarzane z białych winogron przy użyciu tego samego procesu, co przy produkcji wina czerwonego. [caption id="attachment\_4759" align="aligncenter" width="800"]



Wino pomarańczowe powstaje z białych winogron, które macerowane są ze skórką (fot. depositphotos). [caption] Białe wino wytwarza się z białych winogron tłoczonych bezpośrednio po zbiorach, by usunąć skórkę i nasiona - w ten sposób powstaje klarowny sok do fermentacji. W przypadku wina pomarańczowego sok maceruje się ze skórkami, nasionami, a czasem nawet łodygami - to właśnie proces maceracji ze skórkami winogron nadaje winu wyjątkowy i zaskakujący kolor, który kryje się za jego nazwą. Podobnie jak w przypadku czerwonego wina, czas maceracji może być różny - od kilku dni nawet do kilku miesięcy. Wszystko zależy od tego, jaki efekt chce uzyskać winiarz. Im dłuższy kontakt skórkę z sokiem, tym intensywniejsza stanie się barwa. Wino też będzie bardziej ustrukturyzowane i aromatyczne. Koncepcja wina pomarańczowego polega na tym, by nadać winu białemu tych samych cech strukturalnych, co w przypadku wina czerwonego.

**Ciekawostka!** Możliwe, że wino pomarańczowe było właściwie pierwszym rodzajem wina produkowanym z białych winogron. Gruzini, którzy jako pierwsi wykorzystali dziką winorośl do

produkcji wina, fermentowali sok w amforach ze skórkami i szypułkami właśnie. Dowody archeologiczne wskazują, że wykonano je już w 6000 r. p.n.e.

## Jak smakuje wino pomarańczowe?

Ponieważ wino pomarańczowe jest wytwarzane z szerokiej gamy odmian winogron, różnorodność w tym stylu jest naprawdę ogromna. Na ogół jest kwiatowe lub cytrusowe, z nutami dojrzałych owoców pestkowych i tropikalnych lub ziół. Towarzyszy im często akcent jałowca i gorzkiej skórki pomarańczowej. Te bardziej utlenione wina charakteryzują się akcentami miodu i orzechów laskowych. Wina pomarańczowe są wytrawne, intensywne - z wyczuwalną taniną i goryczką. Czasami ich smak zbliżony jest do kwaśnego piwa.

## Do czego podawać wino pomarańczowe?

Wino pomarańczowe ma wyrazisty profil, więc będzie pasować do równie odważnych dań. Świetnie komponuje się z kuchnią marokańską, koreańską (idealne wino do kimchi), jak i japońską klasyką. Dobry towarzysz do indyjskiego curry. Warto rozważyć podanie wina pomarańczowego, gdy na stole pojawiają się hiszpańskie lub meksykańskie tapas (przekąski) lub deska wyrazistych, dojrzewających serów. [caption id="attachment\_4757" align="aligncenter" width="800"]



Wino pomarańczowe jest wyraziste i intensywne z wyczuwalną taniną (fot. [depositphotos](#)).[/caption]  
Charakterystyczna cierpkość i pomarańczowa gorycz sprawiają, że wino łączy się z bardzo szeroką



gamą mięs (również z grilla) - będzie dobre do kaczki (szczególnie w pomarańczach), wołowiny, a nawet ryby z masłem cytrynowym.

## Wino pomarańczowe podbija świat

Duża część win pomarańczowych jest wytwarzana w północno-wschodnich Włoszech, wzdłuż granicy ze Słowenią. Robi się je z rodzimych winogron, w tym sauvignon vert, ribolla gialla lub pinot grigio. Długą tradycję wina pomarańczowego ma również Słowenia, a dokładniej region Goriška Brda. Słoweńska „pomarańcza” często podawana jest w wysokich szklankach, np. do piwa. W Słowenii powstaje też Motnik - wino dojrzewa w beczkach dezynfekowanych przez wędzenie ziół (m.in.



rozmarynu, szałwii i liści laurowych).

Oprócz Włoch i Słowenii na przestrzeni wieków również Grecja oraz Rumunia zainspirowały się gruzińskimi winiarzami i przyjęły ich technikę długiego macerowania białych winogron ze skórką. Z kolei we Francji region Jura znany jest z Vin Jaune i Côtes du Jura, z których oba są wytwarzane w podobny sposób jak wino pomarańczowe. Popularność wina pomarańczowego rośnie. W Europie to m.in. Niemcy, Austria, Hiszpania, a nawet Polska wytwarzają bardzo dobre wina pomarańczowe. Jednak nie tylko Stary Kontynent ożywił „pomarańczową” tradycję. Nowy Świat również się przyłączył - w USA, Kanadzie,



Australii, Nowej Zelandii powstaje coraz więcej tych charakternych win.  
Bukowski (fot. [depositphotos](#))

Konrad

Link do przepisu: <https://kuchniadladoroslych.pl/wino-pomaranczowe-co-to-wlasciwie-jest/>