

Tisícileté oranžové víno

Objevíte je pouze u některých vinařů. Musí totiž čít filozofii tradice a kompletní výroby. Nebát se riskovat. Chuť i vůni silná vína stojí za to.

Připravil: IVAN VERNER

Vůně přezrálých pomerančů

Rulandské šedé 2015 z Vinařství Bábíček/Vacenovský je polosuché jakostní víno s přívlastkem – pozdní sběr svěží oranžové barvy s měděnými odlesky. Vyznačuje se intenzivní vůní květin a přezrálých pomerančů. V plné a dlouhé chuti najdeme zralé citrusy s příjemnou medovou koncovkou. Alkohol 12%.

Cena: 259 Kč, vinarstvibv.cz



Delikátní příchut' bylin

Rodinné vinařství Víno Cibulka uvedlo na trh Rulandské šedé 2015 z ekologicky pěstovaných hroznů s ovocitou vůní a hladkou chutí jemných bylinek s jemnou tanninovou svravitostí. Víno je vhodné k samostatné konzumaci nebo k pokrmům z růžového a červeného masa; hodí se i k tuňákoví nebo mečounovi. Alkohol 14%.

Cena: 225 Kč, vinocibulka.cz



Krásná ruční práce

Vičické Vinařství Mikulášek připravilo Pinot gris – Roučí šedé 2016, suché z hroznů sebraných v třicetileté vinici bez použití elektrické energie. Při výrobě nebylo použito žádné čerpadlo ani filtrace. Zrálo osm měsíců v dubovém sudu bez použití přídatných látek, a bylo několikrát sedimentováno. Alkohol 13%.

Cena: 250 Kč, vinarstvi-mikulasek.cz



Buket zralého ovoce

Pinot gris 2015, oranžové víno s přívlastkem „výběr z hroznů“ z vinařství Víno Marcincák je charakteristické temně žlutou barvou, ovocným buketem zralého ovoce – kdoulí, žlutého melounu a broskví. V chuti je mohutné, tělnaté s výraznou typickou dochutí (chlebovinou) a mineralitou.

Vhodné k pokrmům z drůbeže. Alkohol 14%.

Cena: 280 Kč, marcincak.cz



AUTENTICKÁ, ORIGINALNÍ, VÝRAZNĚ AROMATICKÁ
A LEHCE SVÍRAVÁ, TAKOVÁ JSOU ORANŽOVÁ VÍNA.

i postupem výroby oranžová vína s červenými vzdáleně trochu spřízněnými příbuznými, z čehož plyne, že bychom je měli podávat za podobné teploty do obdobného skla.

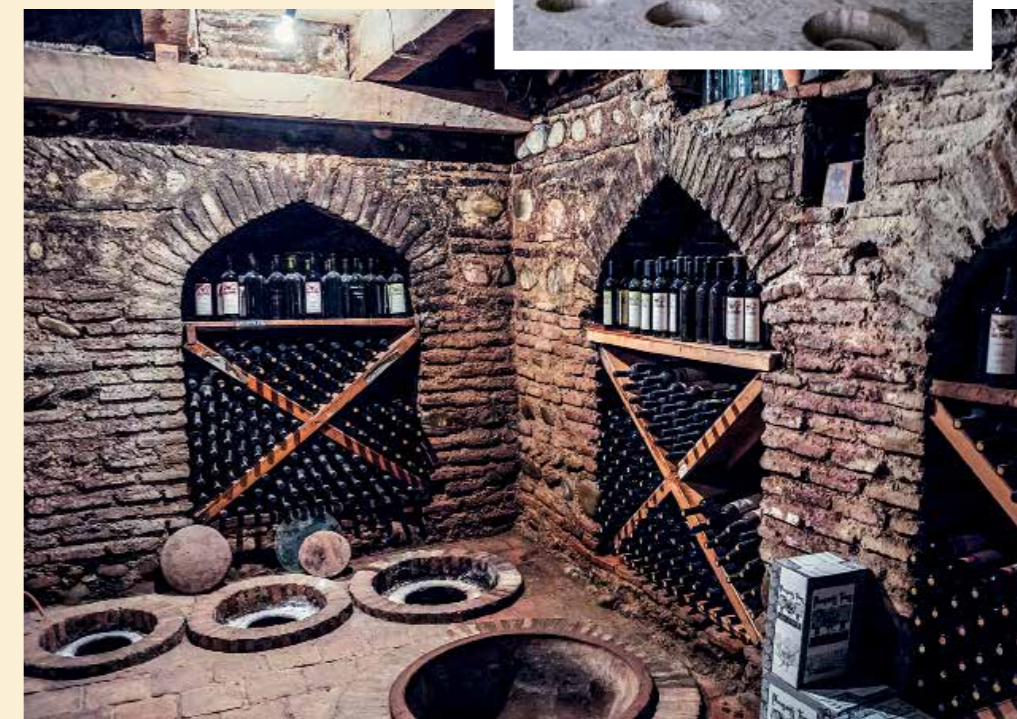
BEZ SYNTETIK A HNOJIV

Když se dnešní producenti do výroby oranžového vína pustili, museli akceptovat, že na ně mohou použít výhradně hrozny, které nebyly ošetřeny syntetickými postřiky a hnojivy, jinak by se o oranžovém vínu vůbec nedalo hovořit. Obdobně jako za starých časů se musí postupovat i ve sklepech. Tam není prostor pro často užívané produkty a základem musí zůstat zdravý a kvalitní hrozen. Není to ani potřeba, protože silný obsah tříslovin víno stabilizuje a vlastně i konzervuje, navíc se díky dostatečně dlouhé době ležení víno vyčistí samo. To ale neznamená, že by na dnešní autentické, a tedy i oranžové víno nemohly být využity moderní technologie. I v Kachetii už jen v některých vinařstvích víno zraje po zoru předků v obrovských hliněných kvevri, ale i v této oblasti většinou vinaři využívají sudy, popřípadě nerezové tanky.

DOMA I ZA HUMNY

Na začátku našeho tisíciletí zkusil toto víno vyrábět vinař Josko Gravner v regionu Friuli na slovinsko-italské hranici. Nechal si sice z Gruzie dovézt kvevri, ale použil je jen v jedné fázi ležení vína. U nás jako první uvedl oranžové víno vinař Petr Marcincák, který ho vyrobil z vína ročníku 2003. Kdo by se chtěl s oranžovými víny dobře seznámit, má nejlepší příležitost na jejich festivalu, který se koná na podzim buď ve Slovinsku, nebo v Rakousku, případně na akcích jednotlivých vinařství u nás doma. Máte už doma láhev? Po otevření nechte víno vydýchat. A pak si ho užijte. Na zdraví! ■

Oranžové víno zrálo ve speciálních nádobách kvevri zakopaných v zemi.



Připomíná mandarinky

Tramín červený – pozdní sběr, polosladké z AnnoVino Lednice se vyznačuje sytější růžovou barvou až s pomerančovými odlesky. Vůně je bohatá, s tóny pomerančového květu, s kořenitým podtónem skořice. Chuť je plná, extraktivní, připomínající mandarinky, příjemně sladěná se zbytkovým cukrem. Vhodné k dezertům. Alkohol 12,5%.

Cena: 249 Kč, valtickepodzemi.cz/vina



Z francouzských sudů

Ve Vinařství Vladimír Tetur nechali spontánně fermentovat celé hrozny ve francouzských sudech s lehkým pálením, které rozvíjí čerstvé aroma vína a dodává mu jemné kouřové a minerální tóny. Poté víno zrálo v sudu ještě dva měsíce. Vzniklo hluboké a komplexní víno mimořádných kvalit Tomala Chardonnay. Alkohol 14%.

Cena: 968 Kč, velkoobchod-vinotetur.cz



Zemitá chuť akátu

Cuvée Veselý 2015 z Vinařství Pavel & Radim Stávkovi obsahuje hrozno šesti odrůd. Dozrávalo v novém akátovém sudu a starším dubovém sudu po dobu devíti měsíců. Má sytou jantarovo-oranžovou barvu, mohutnou vůni, chuť jemně tříslovitou, zemitou, s lehkými tóny akátového dřeva. Alkohol 12,3%.

Cena: 590 Kč, vinostavek.cz

TEXT: IVAN VERNER, FOTO: SHUTTERSTOCK.COM A ARCHIV FIREM