

Narančasto vino

Narančasto vino („orange wine“) je tip vina koje se proizvodi od bijelih sorti grožđa, ali prema tehnologiji proizvodnje crnih vina- uz proces maceracije. Prema nekima, to je podvrsta bijelih vina, dok neki narančasto smatraju četvrtom bojom vina, uz standardna bijela, crna i rosé. Ovakva vina se ubrajaju i u kategoriju „prirodnih“ vina („natural wine“) koja su isključivo nastavak biodinamičkog, organskog ili ekološkog uzgoja grožđa

„Prirodno“ vino ne znači prepuštanje procesa proizvodnje vina prirodi, nego uz određenu kontrolu, koristiti što manje tehnoloških procesa i enoloških preparata. Proizvodnja „prirodnih“ vina oslanja se isključivo na kvasce koji su podrijetlom s grožđa, koje nije tretirano konvencionalnim zaštitnim sredstvima i nekorištenje sumpornog-dioksida ili njegovu minimalnu upotrebu.

Macerirana vina

Uobičajena proizvodnja bijelih vina podrazumijeva brzu preradu, odnosno brzo odvajanje kožica i sjemenki od mošta koji odlazi na fermentaciju. Kožica i sjemenke grožđa sadrže tvari boje (pigmente), fenole i tanine koji se često zbog neznanja ili neadekvatne tehnologije, smatraju nepoželjnim u bijelim vinima, dok je za crna vina, maceracija tih dijelova

zbog toga jer većina proizvođača ne koristi bistrila i filtraciju. Snažnog su tijela i neuobičajene teksture za bijela vina kojoj doprinose tanini. Vrlo često se ističe i njihova mineralnost te odraz terroira, odnosno lokaliteta i uvjeta u kojem je grožđe uzgojeno. Kompleksne su arome i okusakoji podsjećaju na travu, začine, med, bagrem, vrlo zrelo voće, groždice, kamilicu, bademe...Stabilna su na tartarate i proteine te niskog udjela sulfita. Karakteriziraju ih visoke koncentracije ekstrakta i fenola, zbog kojih ljudi u krajevima gdje se tradicionalno piju takva vina, gotovo ne oboljevaju od krvožilnih bolesti i nema moždanih i srčanih udara.



Različite nijanse narančastih vina



Kvevri – velike zemljane posude za vinski podrum



Tehnologija maceracije

grožđa, ključni proces u proizvodnji koji im daje boju, okus i teksturu. Boja bijelih vina dobivenih maceracijom varira od intenzivno žute-zlatne preko jantarne, sve do narančaste i narančasto-smeđe. Proizvodnja ovakvog tipa vina je u potpunoj suprotnosti od proizvodnje rosé vina koja podrazumijeva vrlo kratku maceraciju grožđa crnih sorti, dovoljnu tek da vino dobije nijansu ružičaste boje.

Macerirana vina su najčešće bistra, ali isto tako mogu biti i mutna ili maglušasta

Tehnologija maceracije bijelog grožđa stara je nekoliko tisuća godina, a potječe iz Gruzije, gdje se proizvode najpoznatije amfore odnosno „kvevri“, u kojima se provode dugotrajne maceracije grožđa i čuvanje vina. Kvevri su velike zemljane posude (800-3500 L) koje su izolirane pčelinjim voskom i najčešće ukopane u tlo ili ugrađene u podove vinskih podruma. Prije upotrebe posude se peru hladnom i toplom vodom i 10% -tnom vins-

kom ili limunskom kiselinom. Poželjno je i da se prije prve fermentacije amfora koristi više puta za pretok vina. Grožđe koje ulazi u amforu s ciljem proizvodnje vrhunskog vina trebalo bi biti malog prinosa po trsu (više šećera, ekstrakta...), zdravo, dozrelo i iz ekološkog uzgoja. U amfori može fermentirati samo mošt, masulj ili masulj s peteljka.

Maceracija grožđa se među proizvođačima poprilično razlikuje. Sve počinje izborom sorata, najčešće su to Chardonnay, Rajnski rizling, Sauvignon, Pinot sivi, ali i neke autohtone sorte, uključujući i Malvaziju istarsku, u različitim kupažama. Maceracija masulja se ne provodi nužno samo u amforama nego i u drugim vrstama posuda poput drvenih bačava različitog volumena i od različitog drva. Duljina trajanja maceracije je varijabilna, pa se kreće u rasponu od nekoliko dana do 6 i više mjeseci, a isto vrijedi za dozrijevanje vina u bačvama koje traje od nekoliko mjeseci do par godina. Ponekad slijedi i određeno vrijeme dozrijevanje vina u boci prije puštanja na tržište.

Prednost ove tehnologije je sporija fermentacija, pri nižim temperaturama pri čemu je potrebna vrenjača. Masulj se miješa nekoliko puta dnevno prvih mjesec dana, dok ne počne taloženje. Nakon fermentacije amfora se hermetički zatvara- stavlja se folija pa hrastov poklopac, a na kraju gлина koju se mora održavati vlažnom ili vreća pijeska. Uobičajeno je držanje na talogu u trajanju 5-6 mjeseci. Nakon odvajanja od taloga i prešanja, vino se vraća u amfore ili velike drvene bačve, na dugo dozrijevanje (do 2 godine) uz povremeno miješanje. U Gruziji se vino drži u amfori oko 4 godine, uz redovno pretakanje, sumporenje i čuvanje bez zraka.

90-ih godina prošlog stoljeća takvu proizvodnju su potaknuli talijanski proizvođači iz regije Friuli Venezia Giulia. Tako je Oslavje središte vinara slovenskog podrijetla u Italiji koji proizvode svjetski poznata „prirodna“ vina. Proizvodnja se iz Italije (Gravner, Radikon) proširila i na susjedne regije u Sloveniji (Movia), Hrvatskoj (Kabola, Roxanich, Clai, Tomac, Krauthaker), a postoji i u Francuskoj, Njemačkoj, Novom Zelandu i Kaliforniji.

Ana Marija Jagatić-Korenika, dipl. ing.