



Orange Wine

De naam “orange” refereert enkel naar de kleur van de wijn.

Het is eigenlijk een witte wijn gemaakt volgens de rode wijn vinificatie 't is te zeggen : de most wordt vergist met schil waardoor met vooral extra smaakaroma's in de wijn verkrijgt en ook de “oranje” kleur. Dus omwille van het schil contact.

Doorgaans worden witte druiven gebruikt die van nature uit al een beetje schilkleur afgeven bv: Pinot Gris, Gewürztraminer of minder gekende druivensoorten zoals bv Ribolla Gialla, gekend in oa Slovenië waar er al decennia lang “orange wine” gemaakt wordt.

Het vraag wel wat ervaring van de wijnbouwer. Als hij de schillen te lang in contact laat met het sap of most riskeert de wijn bitter te worden.

Orange wijnen kunnen net zoals andere wijnen, afhankelijk van het gebruikte druivenras, licht-medium-of full body wijnen zijn. Sommigen met aroma's van bv zeste van appelsien en mandarijn, citrus met in de afdronk hints van gedroogd fruit en peperkoek.

Veelal zijn orange wines ook biologische of biodynamische wijnen : geen gebruik van pesticiden of herbiciden, zo goed als geen toegevoegde sulfieten en een spontane vergisting dankzij de natuurlijke gisten die nog op de druiven aanwezig zijn tijdens de oogst. Veelal ook niet gefilterd om zoveel mogelijk aroma's in de wijn te bewaren.

Serveertemperatuur is ook hier heel belangrijk : bij voorkeur rond de 12° C.