

Oranje is het nieuwe wit

Op het etiket staat stevast witte wijn, toch zijn oranje wijnen allesbehalve wit. Maar ook niet rood. Ze zijn wel de nieuwste hype in wijnland. En nee, er komen geen sinaasappels aan te pas.

Door Jan Scheidtweiler & Illustratie Marie Van Praag



Meestal zet sommelier Luc Roelandt met sprekend gemak een glas wijn naast de gerechten van zijn chef Wim Dejonghe in Het Land aan de Overkant in Leuven. Maar met de *saucisse de Toulouse* had hij het onlangs toch knap lastig. "Naast die stevige worst had Wim een crème van aardpeer gelegd en een spitskool die gegaard was in de barbecue." Een licht rood wijntje erbij, zouden we dan denken. Een gamay uit de Beaujolais? Of een pinot noir uit Bourgogne? Of iets vol wit? Chardonnay met wat hout?

"Dat had ik allemaal geprobeerd," zegt Roelandt, "maar niks werkte echt goed. Tot ik aan oranje wijn dacht, en toen hadden we een match." De Siciliaanse Lamoresca, gemaakt van vermentinodruiven, had alles in huis waar Roelandt naar op zoek was. "Fraîcheur, maar ook iets stevigs, met wat tannines die weerwerk boden aan het gerecht."

De vermentino van wijndomein Lamoresca is dan ook een speciaal geval. Op het etiket staat dan wel *vino bianco*, maar wanneer Roelandt de fles uitschenkt, kleurt de wijn eerder oranje dan wit. Dat komt doordat wijnmaker Filippo Rizzo niet alleen aan de slag gaat met het sap van de druiven, maar ook de schillen en de pitten van de vermentino laat meespelen. Door dat contact ontstaan extra smaak- en kleurstoffen, en dat is waar makers van oranje wijnen op zoek naar zijn. Ze maken hun witte wijn alsof het rode zou zijn.