



Blutorangen

Durch Züchtung und Auslese wurden aus den rötlichen Variationen der Blondorange die heute bekannten Blutorangensorten (z.B. Sanguinello, Moro, Tarocco) selektiert. Die Sorte Tarocco stammt von der ältesten Blutorange Italiens, der Sanguigno, ab. Die Schale ist leuchtendorange, das Fruchtfleisch leicht pigmentiert, weich, aromatisch und praktisch kernlos. Tarocco – Orangen unterscheiden sich in der Regel geschmacklich nicht sehr von den Blondorangen, auch die Ausfärbung von Fruchtfleisch und Schale ist nicht sehr ausgeprägt. Die Sorte Moro ist ebenfalls eine alte italienische Sorte. Die Früchte sind in ihrem Erscheinungsbild sehr variabel. Selbst an einem Baum gleicht keine Frucht der anderen. Das rote, kräftig und herb schmeckende, meist kernlose Fruchtfleisch dieser Sorte bekommt seine Färbung durch den natürlichen Farbstoff Anthocyan. Dieser sekundäre Inhaltsstoff färbt auch Rotkohl, Rote Bete und Auberginen rötlich oder violett. Allerdings ist für die Entwicklung des Farbstoffs die Einwirkung niedriger Temperaturen maßgeblich, sonst bleiben die Früchte grün, bzw. orange und die Pigmentierung, das „Blut“, bildet sich nur geringfügig oder gar nicht.

Die in den Tropen- oder Subtropen angebauten Blutorangen weisen keine rötlichen Verfärbungen auf. Die Art und Intensität der Ausfärbung wird außerdem durch Wetter- und Bodenverhältnisse, der Position der Früchte am Baum und vom Erntezeitpunkt beeinflusst. Die stärkste Pigmentierung und somit den besten Geschmack erreicht Blutorangen deshalb von Ende Dezember bis Ende Februar, wenn die Nächte in den Anbauländern noch kalt sind. Früher wurde zwischen Voll-, Halb- und Doppelvollblutorangen unterschieden.

Die Grenzen sind mittlerweile durch viele Kreuzungen fließend geworden, so dass eine genaue Charakterisierung kaum noch anwendbar ist.