

Il quarto colore del vino: orange

written by Rivista di Agraria.org | 30 marzo 2018

di Vittoria Capei Chiaromanni

Le origini degli "orange wine" sono antichissime; gli archeologi infatti, hanno ritrovato in Georgia, luogo di nascita degli "orange wine", antichi contenitori di terracotta (kvevri) risalenti a cinquemila anni fa, dove avvenivano le lunghe macerazioni che portavano a vini concentrati e carichi di colore, gli "orange wine" appunto.

Il colore insolito di questi vini è dovuto proprio alla macerazione prolungata delle uve, preferibilmente quelle a bacca bianca, un procedimento simile a quello della macerazione in rosso. La macerazione negli "orange wine" può durare da pochi giorni a svariati mesi a seconda del vitigno utilizzato ma soprattutto a seconda della preferenza del produttore. Il mosto in fermentazione rimane a contatto con le bucce, traendo così i tannini e il colore arancione tendente all'ambra.

Gli "orange wine" sono chiamati anche "vini ambrati" proprio per il colore che hanno: da una tonalità oro antico per arrivare al topazio, arancio, ambrato.

Questi vini sono però anche denominati "vini d'autore" poiché la loro produzione richiede tanto lavoro manuale, meticolosa cura del vigneto e costante attenzione in cantina.



(foto extracrispy.com)

Oggi tra i maggiori paesi produttori di "orange wine" troviamo Croazia, Austria, Germania ma anche Ungheria, Stati Uniti e Nuova Zelanda.

Per quanto riguarda l'Italia se ne produce soprattutto in Friuli utilizzando vitigni quali: ribolla gialla, friulano, chardonnay e sauvignon. Tutti vitigni ottimi per la produzione di questi vini grazie al loro essere resistenti e di struttura, con acini dalla buccia spessa e una buona percentuale di sostanze coloranti. Inoltre sono anche vitigni che stanno bene nel legno, che si arricchiscono con la fermentazione e l'affinamento e dal quale acquisiscono i profumi terziari.

La produzione italiana degli "orange wine" è tornata non molto tempo fa, agli inizi degli anni 90 da produttori come Radikon e Gravner con il desiderio di valorizzare a pieno vitigni autoctoni come quello della ribolla gialla.

Per l'affinamento si scelgono soprattutto botti grandi e l'imbottigliamento avviene senza filtrazione. Avranno poi un secondo periodo di affinamento in bottiglia, conservati in posizione verticale così da favorire la separazione delle fecce fini.

Gli "orange wine" sono vini particolari, con sapori e odori molto diversi da quelli tradizionali ai quali siamo abituati. Questi vini propongono profumi complessi e ampi, dalla frutta matura e secca a profumi erbacei di paglia e fieno. L'analisi gustativa verte poi su sapori di cannella, miele e frutta tropicale.

Il paese dove si esporta di più è il Giappone questo perché gli "orange wine" sono vini che si abbinano perfettamente con sushi e sashimi poiché le caratteristiche intrinseche del vino tolgono untuosità al pesce crudo ripulendo così la bocca ad ogni sorso.

Ma gli "orange wine" si abbinano molto bene anche con la cucina brasiliana e quella dai sapori speziati, la cosiddetta, etnica/ fusion.

Londra è una vetrina molto interessante per i produttori poiché nella capitale sta diventando una vera e propria moda, molti sono i "wine bar", soprattutto nel West End, che ne propongono in esclusiva.

In Francia invece, si sta imponendo piano piano grazie ai molti chef che stanno cominciando ad abbinarli con molti dei loro piatti. In Italia sono ancora poco conosciuti e apprezzati ma c'è da scommetterci che presto anche nel nostro paese ne sentiremo parlare. Un abbinamento molto interessante e facile da provare è quello con i formaggi soprattutto quelli stagionati, erborinati e a crosta fiorita.



(foto cntraveler.com)

In onore di questi vini stanno nascendo veri e propri festival che richiamano i maggiori produttori e appassionati. Tra i maggiori c'è sicuramente l' "Orange Wine Festival" a Izola d'Istria in Slovenia che l'anno scorso a fine aprile ne ha ospitato la sesta edizione.

Vini particolari ma sicuramente da provare per chi ama le novità e non smette mai di stupirsi!

Buona degustazione!