# Dopo i rossi, i rosati, i bianchi ecco … gli Orange Wine

written by Rivista di Agraria.org | 15 settembre 2020
di Gennaro Pisciotta

Gli Orange Wine sono vini bianchi, che si ricollegano alla tradizione enologica, vinificati come rossi, considerati prodotti di nicchia attualmente si vanno diffondendosi per corposità, aroma e gusto. Sono prodotti che riassumono una lunga tradizione contadina quasi dimenticata, per l'impiego di tecnologie con macchinari innovativi che eliminano le bucce contrariamente alle vecchie tradizioni vinicole, che nelle campagne italiane hanno sempre mantenuto le bucce a contatto con il vino per periodi più o meno lunghi.

Il detto contatto, variabile temporalmente, delle bucce degli acini con il mosto e il vino contribuisce a creare un gusto particolare e inusuale per un bianco. Gli Orange Wine vengono vinificati come i rossi, le bucce degli acini (esocarpo) tendono a cedere le loro sostanze modificando sia l'aroma che il sapore del prodotto finale.

Nel Friuli Venezia Giulia, Veneto ed Emilia il vino bianco subisce il trattamento di macerazione e si ottiene un vino alimento particolarmente indicato per accompagnare i piatti della tradizione gastronomica locale con i quali si sposa in maniera perfetta; il prolungato contatto con le bucce, mosto, lieviti e batteri lattici contribuisce a caratterizzare una miscela  che cede le proteine, il processo di maturazione varia da pochi giorni a molti mesi e consente al vino di acquisire polifenoli, tannini e sostanze aromatiche che lo rendono unico dal punto di vista gustativo e olfattivo. La presenza di polifenoli e di sostanze aromatiche è responsabile del colore *orange*, arancione con sfumature di color ambrato che variano a seconda della struttura del vino e di un eventuale affinamento in legno; inoltre le tecniche di lavorazione debbono tener conto di sviluppi ossidativi che potrebbero alterare in maniera sgradevole il gusto del vino.



Diverse gradazioni del colore "orange (tratta da https://blog.trovino.it/mondovino/cosa-sono-gli-orange-wine/)

Gli Orange Wine hanno avuto origine in Georgia circa cinquemila anni fa, dove subivano un processo di macerazione in contenitori di argilla cotta molto simili alle anfore, detti Qvevri, il metodo tradizionale di vinificazione Qvevri è stato iscritto nel 2013 nella lista Unesco del Patrimonio Immateriale dell'Umanità.



Qvevri anfore in argilla cotta della Georgia (tratta da https://www.aislombardia.it/viniplus/degustando/la-vinificazione-tradizionale-georgiana.htm)

Accanto a importanti produzioni straniere in Francia, Spagna, Slovenia, abbiamo gli Orange Wine italiani, la cui produzione era andata perduta dopo il Secondo Dopoguerra per il sopravanzare delle moderne tecniche di vinificazione, come già detto grazie all'intuizione e all'impegno dei vignaioli friulani (un nome per tutti Josko Gravner) come feedback ideale del loro terroir; i principali vitigni a bacca bianca impiegati sono lo *Chardonnay* e\o *la Ribolla Gialla,* che sono i più adatti a questa tipologia di vinificazione per la consistenza dell'acino e della buccia dello stesso.

Pur rimanendo vini di "nicchia", si stanno diffondendo nelle carte dei vini di ristoranti e wine bar di tutto il mondo; gli Orange Wine sono considerati vini ricchi e corposi connotati da note fruttate ed erbacee; infatti, la prolungata presenza delle bucce degli acini contribuisce ad incrementare l'apporto di polifenoli artefici di numerose proprietà degli stessi, per tali caratteristiche, soprattutto all'estero, i ristoratori e\o i sommelier preferiscono utilizzare i termini "macerad" oppure "skin contact".

Il fatto di vinificare in rosso delle uve bianche presuppone che queste siano lavorate con tecniche molto perfezionate e, nonostante si tratti di procedimenti artigianali, i vinificatori che si dedicano alla preparazione di questi vini devono possedere un'ottima preparazione enologica. Il tipo di vinificazione è piuttosto rischiosa, si tratta di vini adatti ad un processo di invecchiamento di media lunghezza, che solo in alcuni casi può protrarsi per più tempo date che le loro caratteristiche organolettiche necessitano di una maturazione completa.




Grappolo di Chardonnay a sinistra  e di Ribolla gialla a destra (fonte http://catalogoviti.politicheagricole.it)

In relazione al fatto che le uve debbano rimanere a contatto con il mosto, è necessario che le uve provengano da viticoltura biologica o biodinamica con grande attenzione all'ecologia e alla sanità delle stesse; bisogna infatti tener conto che tutto ciò che si trova sulla buccia passa nel vino, e questo fatto offre un'assoluta garanzia del prodotto finale; da contraltare questo comporta per gli Orange Wine un più alto rischio di fenomeni ossidativi con note olfattive non gradevoli.




Infografica degli Orange Wine (https://blog.trovino.it/mondovino/cosa-sono-gli-orange-wine/)

Complessivamente sono vini molto più strutturati e complessi rispetto a quelli bianchi e rosati a causa di elevata presenza di tannini; si adattano bene a pietanze a base di pesce crudo oppure affumicato e\o come abbinamento a piatti di carne bianca (pollo, coniglio, tacchino, agnello), sono un ideale completamento per pietanze come zuppe di verdura o insalate di verdura grigliate. Poiché si abbinano bene agli alimenti ricchi di spezie, questi vini questi vini sono ideali per la cucina orientale ed in particolare per quella giapponese. A differenza dei vini bianchi freschi e leggeri, gli Orange Wine sono dotati di un *bouquet* intenso ed aromatico, quindi bisogna fare attenzione agli abbinamenti per non incorrere nell'errore di rovinare le pietanze.

Attualmente sono vini di grande tendenza ed è possibile imbattersi in prodotti di scarsa qualità che possono risultare sgradevoli al palato; pertanto è consigliabile orientarsi su vini di qualità garantita da marchi affidabili in grado di assicurare processi eseguiti a regola d'arte secondo le migliori tradizioni enologiche.

**Sitografia:**


- https://www.webdivino.it/it/blog/orange-wines/?r=AWS-search-dinamica-tutti&gclid=CjwKCAjwrcH3BRApEiwAxjdPTetIwOTa55QFGcMSQhsYhYwE7ICLpRi58MvGvvTIp2wbF26gw_n

F8hoC2AkQAvD_BwE
- https://www.ilsole24ore.com/art/orange-wine-quarto-colore-vino-AEmbfw8G
- https://orangewine.it/cosa-sono-gli-orange-wine/
- https://www.aisitalia.it/vino-orange.aspx#.XvC1DGgzbIU
- https://www.puntarellarossa.it/2019/04/10/cosa-sono-i-vini-macerati-sulle-bucce-orange-wine-o-arancioni/
- https://www.tannico.it/altri/orange-wine.html
- https://www.enogastronomiadigitale.com/conscious-drinking/orange-wine-facciamo-chiarezza/
- https://www.eataly.net/it_it/magazine/eataly-racconta/cosa-sono-orange-wine/
- https://www.iconmagazine.it/food/orange-wine-cosa-sono-e-quali-sono-migliori/
- https://blog.trovino.it/mondovino/cosa-sono-gli-orange-wine/

*Gennaro Pisciotta, laureato in Scienze e Tecnologie agrarie all'Università G. Marconi – Facoltà di Scienze e Tecnologie Applicate di Roma, è Agrotecnico Laureato ed Enotecnico libero professionista Maestro Assaggiatore ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio). Ha insegnato presso l'ISIS "Falcone" di Pozzuoli (Napoli) fino al 26/09/2018. Curriculum vitae >>>*