



## Trieste, folla di appassiaionati all'Amber Wine Festival

**In uno dei monumenti più rappresentativi della città, quaranta produttori di vini macerati hanno coinvolto gli enoappassionati con racconti e degustazioni, facendo compiere un percorso virtuale prima in vigna prima e poi in cantina**

Successo di visite per l'edizione 2024 dell'Amber Wine Festival che si è svolto lo scorso 25 maggio al Castello di San Giusto. La manifestazione promossa dall'Associazione culturale Foreven\_Ts, presieduta da Diego Colarich, è in collaborazione con il Comune di Trieste.

Gli amber wine sono vini sui quali, negli ultimi tempi, si sono sviluppate accese discussioni tra fautori e detrattori. Vari sono i nomi con i quali vengono identificati, [orange wine](#), vini macerati, vini naturali, ma essenzialmente sono prodotti da uve a bacca bianca e vinificati come vini rossi. L'uva cioè, rimane a contatto con le bucce per un periodo che varia da pochi giorni a pochi mesi.

È fondamentale, inoltre, che in campagna e in cantina vengano usate pratiche a bassissimo impatto ambientale.



Una delle aziende presenti all'evento (Foto © Giuditta Lagonigro).

## 40 aziende all'Amber Wine Festival 2024

Quaranta sono state le aziende vitivinicole presenti all'[Amber Wine 2024](#), provenienti da Italia, Slovenia, Croazia e Austria e Serbia. L'evento si è svolto **dalle 13 alle 19** e sicuramente è un'impresa ardua riuscire, in poche ore, a guardare, annusare, assaggiare, apprendere nomi dei numerosissimi vitigni, soprattutto non locali, e contemporaneamente ascoltare gli interessanti racconti di ciascun viticoltore. Nonostante questa difficoltà, è stata sorprendente la presenza di un pubblico, soprattutto giovane, attento, curioso ed entusiasta di entrare nell'avvincente mondo dei vini ambrati.

In un periodo che richiede una serie di importanti lavori in campagna, vignaiole e vignaioli non si sono risparmiati nel coinvolgere gli enoappassionati con minuziose spiegazioni che sono riuscite a far compiere un percorso virtuale prima in vigna prima e poi in cantina.

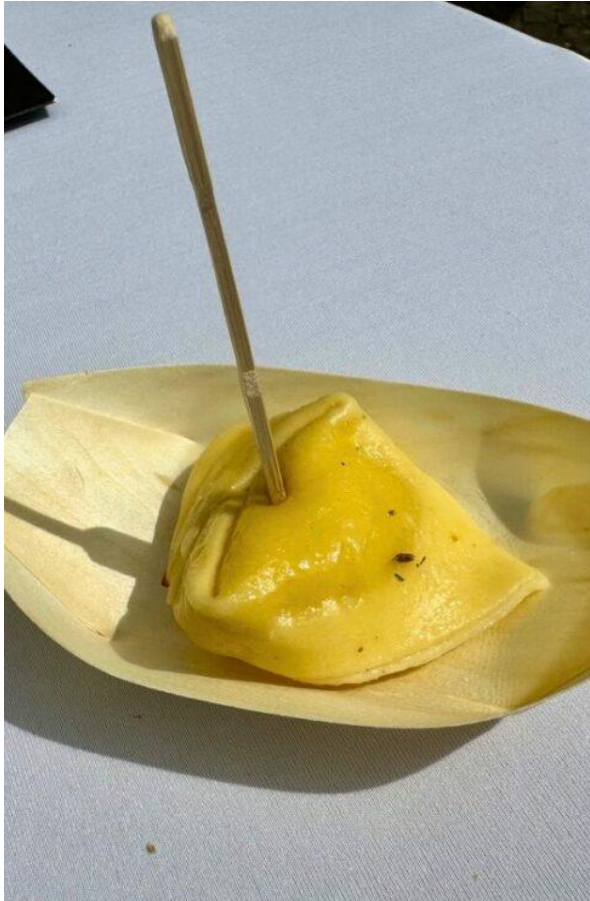


Prezioso è stato il contatto diretto con i vignaioli presenti all'Amber Wine (Foto © Giuditta Lagonigro).

Chi frequenta da qualche anno il mondo del vino non può non notare, con piacere, l'avvicendamento generazionale. Padri e madri si fanno da parte e lasciano spazio ai figli, che proseguono l'attività della viticoltura con grande fervore.

Friulano, Malvasia, Pinot grigio, Ribolla, Riesling, Vitovska, Sauvignon, Tamianika (vitigno serbo), si sono rivelati nelle loro mille espressioni gusto-olfattive. Barriques, botti grandi, vasche di cemento, sono i contenitori che, negli anni, proteggono il prezioso nettare, accompagnandolo, spesso per lunghissimo tempo, fino all'imbottigliamento.

Si comprende dunque, quanto diversi per profumi e sapori, siano questi vini, a volte delicati, in alcuni casi intensi e pungenti, morbidi o con spiccata acidità. Un turbinio di sensazioni che restano ben impresse nella memoria.



Anche una proposta gastronomica in accompagnamento ai vini (Foto © Giuditta Lagonigro).

L'Amber Wine 2024 ha ospitato anche alcuni tra i migliori prodotti della gastronomia regionale, che però non tutti i partecipanti hanno potuto gustare perché le scorte sono finite troppo presto. Un aspetto che, insieme a quello della durata troppo breve per alcuni approfondimenti, meriterebbe una riflessione da parte degli organizzatori per la prossima edizione. Info: [amberwinefestival.com](http://amberwinefestival.com)

**Data di creazione**

27/05/2024

**Autore**

giuditta-lagonigro