



Gli Orange wine, una tradizione antica che ritorna

Prodotti con un basso impatto ambientale, si ottengono da uve a bacca bianca ma con il procedimento previsto per i rossi. Parliamo dei vini orange che vantano sempre più estimatori ma anche accese discussioni con chi non li apprezza: conosciamoli meglio



Gli orange wine rivelano intense caratteristiche gusto-olfattive e sono destinati a durare nel tempo.

Da qualche anno ai vini bianchi, rosati e rossi si è aggiunta un'altra tipologia, quella degli **orange wine** che, traducendo alla lettera significa "*vini dal color arancio*". Definizione questa, che ha suscitato perplessità e anche una certa confusione giacché, l'arancio riporta alla mente bevande a base di frutta, rosoli, vini aromatizzati con buccia d'arancia, non certo vini da pasto.

Gli orange wine o **vini macerati** nel tempo hanno, da una un lato, conquistato una gran fetta di enoappassionati, dall'altro, provocato sentimenti di smarrimento, fino al totale rifiuto da parte di molti consumatori, degustatori, vignaioli, enologi, tanto da essere protagonisti di accese discussioni tra opposte fazioni.

Cosa sono gli orange wine?

Ma **cosa sono gli orange wine**? Tale denominazione rende esattamente l'idea dei vini a cui si riferisce? La questione è complessa quindi andiamo per ordine.

I vini cosiddetti orange sono **prodotti da uve a bacca bianca** ma vinificati con il procedimento usato per i vini rossi: l'uva rimane a contatto con le bucce per un periodo variabile (da pochi giorni a vari mesi), per consentire l'estrazione di sostanze che consentano di produrre "**vini genuini**", con intense caratteristiche a livello gusto-olfattivo e destinati a durare nel tempo. Questo però è solo uno dei passaggi, di sicuro quello fondamentale per dare al vino una tonalità e un gusto differenti dagli altri vini bianchi, ma esso avviene solo dopo un lavoro preparatorio fatto in vigna.

Perchè i vini orange sono a basso impatto ambientale

Gli orange wine sono diventati anche sinonimo di vini prodotti con metodi a basso impatto ambientale. Il punto di partenza, infatti, il terreno che deve essere ricco di sali minerali da cedere alle piante; una delle pratiche comuni è il **sovescio** così come **non vengono usati diserbanti** ma rame, zolfo o altri prodotti utilizzati da quanti hanno abbracciato la **coltura in biodinamico**. È scontato il regime biologico che auspichiamo possa essere un punto fermo per tutte le aziende vitivinicole e agricole in generale.



Gli orange wine sono anche sinonimo di produzione sostenibile.

La tecnica di produzione, dalla vigna alla cantina

Dopo la vendemmia, esclusivamente manuale, l'uva, sanissima, viene portata in cantina laddove troverà un ambiente adatto ad accoglierla al meglio. Una delle prerogative essenziali per la

produzione degli orange wine è la **fermentazione spontanea**.

Nei cosiddetti vini “**convenzionali o tradizionali**” (ogni termine in questo argomento è passibile di varie interpretazioni) la fermentazione, ossia quel processo chimico attraverso il quale gli zuccheri si trasformano in alcol e anidride carbonica, è indotta da lieviti (*Saccharomyces cerevisiae*) che sono il frutto della selezione di ceppi isolati in laboratorio, atti ad innescare la fermentazione consentendo al mosto di trasformarsi in vino.

Per gli orange wine è consentita solo la cosiddetta **fermentazione spontanea**. Si parla di lieviti autoctoni, indigeni, non selezionati, selvaggi che tuttavia sono stanziali solo in parte cioè restano in cantina, durante la stagione invernale perché non hanno cibo e si rivitalizzano durante la vendemmia nutrendosi attraverso l'uva quando viene pigiata. Secondo i produttori del vino orange, molti dei profumi che si sentono durante la fermentazione alcolica si ritroveranno nel calice, naturalmente fatti i dovuti distinguo per le diverse varietà di vitigno. Anche dal punto di vista microbiologico il vino, non filtrato né chiarificato, porta con sé una **grande vitalità**, a patto che il vignaiolo lo mantenga stabile.

L'**affinamento può avvenire in anfore** interrate o collocate in cantina e trattate con materiali naturali oppure in **botti più o meno grandi** cui segue il passaggio in bottiglia dove solitamente il vino continua ad affinarsi per alcuni mesi prima di essere messo in commercio.

L'**aggiunta di anidride solforosa** prima dell'imbottigliamento, seppur sempre in quantità bassissime, avviene a discrezione dei vignaioli, con risultati certamente diversi a livello sensoriale. Lo stesso trattamento in alcune aziende viene riservato a uve a bacca nera.

Origini e storia degli orange wine

Non è certa l'origine della **definizione orange wine**. Alcuni l'attribuiscono a un distributore di vini, altri a un ristorante, entrambi degli Stati Uniti d'America.

Se, però, una certa filosofia di vita improntata su determinati principi accomuna i fautori di vini macerati, non tutti li definiscono **orange wine** perché alcuni di quei vini non hanno la garanzia di essere prodotti seguendo le modalità che, almeno in parte, sono state qui descritte.

Vini ambrati, dorati, integrali, naturali, sono queste le altre denominazioni che alcuni dei primi vignaioli produttori di vini macerati, utilizzano.



La Georgia è considerata la patria dei vini macerati.

Geograficamente la patria dei vini macerati è considerata la Georgia (Stato dell'Europa orientale), dove le nuove generazioni stanno recuperando e applicando le antiche tecniche di vinificazione con la fermentazione sulle bucce nelle anfore, i **kvevri**. In Italia, l'epicentro della zona in cui sono nati i vini macerati ricade nel nord Adriatico, in **Friuli Venezia Giulia** ed in particolare nel territorio di Oslavia, in provincia di Gorizia, nelle immediate vicinanze della Slovenia (la comunità italo/slovena è storicamente radicata nelle province di Trieste, Gorizia, Udine).

I vini macerati nel Friuli Venezia Giulia

Qui, alla fine degli anni novanta avvenne una vera e propria rivoluzione che in realtà, come in Georgia ha segnato un ritorno al passato ma con una maggiore cura di tutto il ciclo produttivo. Si deve a **Josko Gravner** la "folgorazione", che illuminò la sua mente sentendo parlare di anfore da esperti amici, confermata poi da un viaggio in Georgia a distanza di qualche anno.

A Gravner si unirono altri viticoltori visionari quali Radikon, Dario Prinzi, Damijan Podversic, Giorgio Bensa, alcuni del Collio goriziano ma anche della parte slovena – Brda- dove oggi, giovani viticoltori stanno seguendo quei modelli. Nel tempo, in Friuli Venezia Giulia anche il **Carso triestino** e alcune zone della provincia di Udine sono divenute culla di vini macerati, con vignaioli attenti alla salvaguardia dei luoghi in cui vivono e operano.

Ma il verbo è andato pian piano diffondendosi e, in pochi anni, in molte nazioni e in tutte le regioni

italiane sono nate o sono state riconvertite aziende che coltivano le viti senza “**forzature tecnologiche**”. Sono state anche costituite associazioni che accolgono e rappresentano gli stessi vignaioli, organizzando eventi itineranti, durante i quali raccontano i loro vini attraverso la degustazione.

Esiste una Doc per i vini macerati?

Recente invece, è l'attenzione da parte delle associazioni di sommelier e degustatori verso i vini macerati, i quali usualmente non vengono inseriti in alcuna Doc (Denominazione d'origine controllata) poiché, com'è facilmente intuibile, non rientrano nei parametri dei vari disciplinari.

Abbinamento degli orange wine con il cibo

Gli orange wine a tavola con la loro aromaticità, la fragranza, il sapore intenso e persistente si prestano a un vasto assortimento di pietanze anche se l'abbinamento spesso ha bisogno di più attenzione.

Un **accostamento felice è quello con il pesce**, in particolare con quello crudo e con una leggera grassezza tant'è che gli orange wine trovano ampio consenso nella cucina asiatica, principalmente quella giapponese. Nella tradizione mediterranea si accompagnano bene a carne e selvaggina.



Fettuccine con salmone.

Questi vini creati attraverso il recupero di antiche tecniche, oggi guardano al futuro con maggiore consapevolezza ma ciò non significa che i vini tradizionali- convenzionali vadano trascurati o messi al bando. Esistono, nell'uno e nell'altro caso, referenze di buona qualità e altre più scadenti. La scelta finale spetta al consumatore in base al proprio gusto e alla fiducia che ripone nell'azienda produttrice, auspicabilmente senza atteggiamenti rigidi e intransigenti.

Data di creazione

15/04/2021

Autore

giuditta-lagonigro