

Vini Orange, cosa sono e come vengono prodotti

Pubblicato: Martedì 21 Dicembre 2021



L'Italia vanta una delle tradizioni vinicole più antiche e prestigiose del mondo, grazie all'ampia varietà del territorio che consente di coltivare vigneti anche molto diversi tra loro. Nel Belpaese, però, non vengono prodotti solo bianchi, rossi, rosati e passiti, assieme a spumanti e prosecco; negli ultimi anni, infatti, l'offerta enologica si è notevolmente ampliata, grazie alla crescente diffusione di diverse tipologie di vino meno 'tradizionali'. Tra queste figurano gli "orange wine", o "**vini orange**". In questo articolo vediamo di cosa si tratta e in che modo vengono prodotti.

Cosa sono gli Orange wine

Spesso indicati anche come "vini arancioni", gli orange wine sono **vini bianchi macerati**, contraddistinti da un caratteristico **colore arancio**. Le sfumature possibili, in realtà, abbracciano una vasta gamma cromatica che spazia dal giallo aranciato all'ambra intenso.

In generale, si tratta di vini prodotti con uve a bacca bianca trattata secondo un processo solitamente utilizzato per la vinificazione dei rossi. Ciò significa che il mosto viene lasciato a **macerare** – per un lasso di tempo che può variare da alcuni giorni a diversi mesi – a contatto con le bucce dei chicchi di uva a seguito della separazione meccanica delle bacche dal raspo. Il lungo processo di macerazione fa sì che il prodotto finale, grazie all'acquisizione di tannini e polifenoli, presenti **caratteristiche fisiche e organolettiche peculiari**, che lo rendono del tutto diverso da un tradizionale vino bianco o rosso, tanto per il colore intenso quanto per il profilo aromatico, contraddistinto da note agrumate, fruttate e speziate

miste a sentori erbacei. In virtù di tali caratteristiche, gli orange wine possono essere abbinati a carni bianche, formaggi a media e lunga stagionatura e a piatti complessi.

Come si producono

In genere, i vini arancioni vengono solitamente prodotti con uve ottenute da coltivazioni biologiche o biodinamiche. Il motivo è semplice: poiché le bucce della bacca restano in macerazione nel vino, è fondamentale che siano prive di agenti chimici quali fertilizzanti e pesticidi di sintesi. Va tenuto presente, infatti, che di norma i grappoli d'uva appena raccolti non vengono sottoposti ad alcun trattamento di lavaggio; ragion per cui, i residui di eventuali trattamenti chimici restano annidati sulle bacche. Per il resto, il processo di produzione non è diverso da quello impiegato nella comune vinificazione, benché abbia origini molto antiche. La fermentazione dei mosti macerati, infatti, risale a migliaia di anni fa e resiste tutt'oggi in Georgia, dove il processo viene implementato tramite grandi contenitori in terracotta, chiamati "kvevri".

Caratteristiche dei vini orange

Dal punto di vista organolettico, i vini arancioni si presentano come un prodotto complesso e strutturato, dal gusto ricco e dalla variegata caratterizzazione aromatica. Inoltre, ben si prestano all'invecchiamento, soprattutto sono ottenuti mediante lunghi processi di macerazione; di contro, essendo ricavati da uve di produzione biologica o biodinamica (e quindi senza conservanti o prodotti di sintesi), sono più vulnerabili a processi di alterazione e ossidazione. Naturalmente, gli orange wine sono molto diversi gli uni dagli altri, in base alla varietà di uva adoperata per la vinificazione ed al tempo di macerazione al quale viene sottoposto il mosto. Per farsi un'idea di quali siano le bottiglie e le etichette già presenti sul mercato, è possibile consultare il catalogo di un e-commerce specializzato come [GreenWine.it](https://www.greenwine.it).

La diffusione dei vini orange

In Italia, i vini arancioni rappresentano ancora una nicchia, specie se paragonati a prodotti di più consolidata tradizione commerciale; ciò nonostante, stanno acquisendo una certa popolarità anche in Francia, Germania, Austria, Spagna e Stati Uniti. Nel nostro paese, in particolare, la tecnica tradizionale di produzione del vino tramite macerazione è presente in alcune regioni del Centro-Nord (Liguria ed Emilia Romagna) e in Friuli, dove alcuni vignaioli del goriziano hanno cominciato a produrre vini orange utilizzando principalmente ribolla gialla.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it