Vino: è boom per gli Orange Wines

wines-orange-cbc3aeb6

In Giappone, Australia, Francia e Usa è già boom. Ora arriva anche in Italia la passione per gli Orange Wines, il quarto colore del vino prodotto da uve bianche attraverso la macerazione prolungata.

Il mosto in fermentazione, spiega all'Ansa Diego Colarich, tra i promotori dell'Orange Wine Festival, "rimane a lungo in contatto con le bucce dei chicchi d'uva, traendo da esse i tannini e il colore arancione con tendenze all'ambra. Il risultato è un vino grezzo, non filtrato, capace di esprimere sentori interessanti che raccontano un lavoro ecosostenibile in vigna, senza alcun uso di pesticidi, e poi nei lieviti in cantina. I pionieri, due decenni fa, si contavano su una mano tra i Colli orientali del Friuli, Istria e Georgia, ma ora dobbiamo ampliare la sede del Festival, con una edizione in autunno a Trieste, e dalla Puglia ci chiedono scambi e collaborazioni. Per i produttori, al momento, l'Italia è l'ultimo mercato, mentre il primo è il Giappone perché questo gusto aspro e soprattutto il retrogusto toglie untuosità al pesce crudo, e risulta quindi un abbinamento ideale per sushi e sashimi. Idem per la cucina brasiliana. La Francia non produce Orange Wines, ma tutti i grandi chef stanno abbracciando questa produzione introducendola nelle carte dei vini a prezzi superano di gran lunga quelli dei bianchi. Fioccano poi gli ordini dagli Usa e dalla Germania".