Dopo bianchi, rossi e rosati è boom per gli "orange wines"

orange-wine-4a9eddc9

Dopo bianchi, rossi e rosati crescono anche in Italia gli "**orange wines**", caratterizzati dal colore **arancione spento** prodotto da uve bianche attraverso la **macerazione prolungata**, già divenuti un trend in Giappone, Australia, Francia e Usa.

"Il mosto in fermentazione - spiega **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**".

In Puglia **Cantine Imperatore**, la prima azienda vinicola a spumantizzare un autoctono come il minutolo, ha chiamato il suo orange proprio "**IV Colore**". ""Ho riscoperto la tradizione degli orange per riproporre - spiega il giovane produttore Vincenzo Latorre - in chiave moderna il vino del contadino. Si tratta di un Pampanuto in purezza. Sono alla seconda vendemmia, appena **2mila bottiglie**, ma tutte è sold out, con fan che spaziano dalla California al Nord Europa, e nei migliori ristoranti di pesce pugliesi".