Orange-utan: il bianco che racchiude la filosofia di Cortese tra tradizione siciliana e innovazione trentina

scritto da Redazione Wine Meridian | 14 Ottobre 2025



Cortese, la piccola tenuta biologica dei fratelli Girelli nel Ragusano, presenta Orange-utan, un vino bianco innovativo da Inzolia e Zibibbo. Prodotto con fermentazione naturale sulle bucce e affinamento di tre mesi, esprime note di pompelmo, spezie e balsamico. Un bianco versatile perfetto come aperitivo e in abbinamento a piatti di pesce.

Nel cuore del Ragusano, a Vittoria, si trova Cortese, una piccola tenuta che rappresenta l’incontro affascinante tra il

rigore trentino e la passione siciliana. Stefano e Marina Girelli, fratelli originari del Trentino e titolari di una lunga tradizione nel mondo del vino, hanno rilevato l’azienda nel 2016, trovandovi un patrimonio straordinario di biodiversità e una vocazione naturale verso la viticoltura biologica.

La tenuta si estende su 14 ettari a poca distanza dal mare, godendo di un microclima unico caratterizzato da estati torride ma temperato da brezze pomeridiane che proteggono i vigneti dall’umidità. Le viti, di età compresa tra i 14 e i 25 anni, crescono in un terroir particolare: suoli calcarei ricchi di minerali con una componente di calcarenite sottostante, che rende il territorio capace di esprimere una straordinaria varietà di sfumature.

Ciò che distingue Cortese è la sua filosofia: molto più che biologica, è una mentalità che abbraccia la biodiversità in tutte le sue forme. L’azienda ha abolito ogni intervento chimico, ricorrendo esclusivamente a metodi di fertilizzazione naturale e al recupero di tecniche tradizionali. Entro i confini della tenuta convivono genotipi diversi di vitigni, aranci, ulivi e mandorli, creando un ecosistema in cui ogni organismo contribuisce all’unicità dei vini. La produzione annuale si aggira intorno alle 60 mila bottiglie, di cui il 65% destinato all’export verso mercati come Canada, Stati Uniti, Inghilterra, Germania e Austria.

Orange-utan: il bianco che reinventa la tradizione

Nel portfolio di Cortese spicca Orange-utan, un vino bianco Terre Siciliane Igt che racchiude la visione innovativa dell’azienda. Prodotto da un assemblaggio di Inzolia (80%) e Zibibbo (20%), rappresenta un’interpretazione contemporanea di tecniche antiche e sensibilità moderna.

Le uve vengono raccolte a mano verso la metà di settembre in

piccole cassette, garantendo una selezione attenta della qualità. La vinificazione è affascinante: dopo diraspatura e pigiatura delicata, ciascuna varietà viene vinificata separatamente con fermentazione sulle bucce a temperatura controllata tra 17 e 19 °C. L'Inzolia macera per 2-3 settimane, mentre lo Zibibbo rimane sulle bucce per 6 settimane, con follature quotidiane durante i 7-10 giorni di fermentazione. Una volta completata la fermentazione, i vini vengono assemblati e affinati sulle fecce fini per circa 3 mesi prima dell'imbottigliamento.

Il risultato è un vino di grande personalità: un bellissimo colore arancione che cattura lo sguardo. Al naso emergono note di pompelmo e limoni, accompagnate da sentori di spezie, balsamico, pepe bianco e menta. In bocca si rivela un'eccellente struttura, con deliziosi sapori di frutta e un buon equilibrio di acidità che conferisce freschezza e armonia al sorso.

Orange-utan è un vino di grande versatilità, perfetto come aperitivo o in abbinamento a piatti di pesce dai profumi orientali e a piatti di pasta, testimonianza della capacità di Cortese di dialogare con la tradizione siciliana mantenendo uno sguardo rivolto verso il futuro.

Punti chiave

1. **Cortese produce Orange-utan**, vino bianco biologico a Vittoria nel Ragusano con filosofia di biodiversità assoluta.
2. **L'Inzolia e lo Zibibbo fermentano separatamente sulle bucce per 2-3 e 6 settimane** rispettivamente, poi si affinano tre mesi sulle fecce.
3. **Note di pompelmo, spezie e balsamico** caratterizzano questo bianco versatile ideale come aperitivo e con

piatti di pesce orientali.

4. **I fratelli Girelli hanno rilevato Cortese nel 2016**, trasformandola in azienda no-chemical con metodi di fertilizzazione naturale.
5. **Il 65% della produzione annuale (60 mila bottiglie) è destinato all’export** verso Canada, Stati Uniti, Germania e altri mercati europei.