Orange is the new wine: uno stile unico per educare appassionati e addetti ai lavori

scritto da Giulia Ledda | 1 Febbraio 2023



Si potrebbe descrivere un orange wine come quello che non è. **Non è un rosso, un bianco, un rosé, una bollicina o un passito.** Definizioni in ogni caso riduttive per descrivere l'universo che ruota intorno a questo speciale prodotto. I "vini arancioni", infatti, non rappresentano solo un colore a sé stante, ma si collocano in una posizione unica per indurre qualsiasi bevitore occasionale a vere e proprie conversazioni da esperto. **Ogni calice suscita infatti delle domande in chi lo assaggia**, curioso di saperne di più sulla sua storia, sui vitigni utilizzati e su molto altro ancora.

Chiamati anche vini macerati o vini a contatto con le bucce, gli orange wines sono di piacevole beva, facili da ordinare al ristorante o in enoteca: un trend recente ma con origini millenarie, risalenti alla Georgia di 8.000 anni fa, dove i vini bianchi venivano macerati in grandi anfore di argilla dette kvevri. La tecnica è stata ripresa poi negli anni ’90 da produttori italiani e sloveni – in Oslavia, in Friuli-Venezia-Giulia, è difficile non conoscere **Josko Gravner, vero e proprio antesignano degli orange wines** – e si è diffusa rapidamente in altre regioni del mondo, come Croazia, Slovacchia, Austria, Germania, Nuova Zelanda e California.

Il vino viene ottenuto quindi da vitigni a bacca bianca, le cui bucce non vengono rimosse (come accade nella vinificazione in bianco) ma rimangono a contatto con il mosto per un periodo di tempo più o meno prolungato, giorni o in certi casi anche mesi. **Da qui derivano il colore arancione e le sue nuances, un vero e proprio caleidoscopio cromatico che si traduce in caratteristiche organolettiche tra le più diversificate a seconda dello stile**: da bottiglie dall’invecchiamento prolungato in anfora a proposte leggere e rinfrescanti, con macerazione di breve periodo.

La domanda degli orange wines è cresciuta di pari passo con quella dei vini naturali, **ma anche all’interno di questo segmento di mercato questa categoria ha una nicchia tutta sua.** Secondo la rivista Bon Appetit, gli ordini su Drizly, uno degli e-commerce più importanti del Nord America, sono aumentati del 167% rispetto all’anno precedente e gli analisti prevedono che il mercato globale del vino arancione crescerà di quasi 27 milioni di dollari, **fino a raggiungere 67 milioni di dollari entro il 2033.**

L’ascesa degli orange, tuttavia, è molto diversa da altre tendenze passate, come ad esempio quella dei rosati negli ultimi anni. **Il fatto che si tratti di un prodotto così insolito e la sua affinità con il mondo dei vini naturali, biologici o biodinamici,** ha fatto sì che si sia diffuso

rapidamente in enoteche, ristoranti e wine shop, desiderosi di avere in carta un “colore alternativo” capace di incuriosire e avvicinare i consumatori.

L’altra differenza rispetto, ad esempio, ai rosé, che passa dal vigneto alla bottiglia molto velocemente e che si è diffuso sugli scaffali in maniera repentina per via di un incremento della domanda, è che il l’orange wine ha alcune “protezioni integrate” per evitare di sottostare alle mode del momento. Questi vini possono richiedere anni prima di essere immessi nel mercato, e solitamente chi li produce lo fa in maniera tradizionale e da generazioni, senza scendere a compromessi.

Finché ci saranno quindi produttori validi e consumatori curiosi, **gli orange wines saranno sempre più apprezzati,** in grado di educare una nuova generazione di appassionati, realmente desiderosi di imparare molto di più su quello che stanno assaggiando. Un approccio unico, in grado di raccontare una storia e di unire il pubblico.