

ORANGE WINE: Moda o modo di essere?

**PERIODIC TABLE OF
 WINE**

Ri Riesling	WHITE WINE										Lb Lambrusco
Zw White Zinfandel	So Soave	Or Orvieto	Po Pinot Grigio	Sm Semillon	Va Valpolicella	Be Beaujolais	Gr Grenache	Ga Gamay	Mo Montepulciano	Do Dolcetto	
Lf Liebtraumlich	Mt Müller-Thurgau	Tr Trebiano	Cl Colombard	Cb Chenin Blanc	Cf Cabernet Franc	Te Tempranillo	Ne Nebbiolo	Pe Pinotage	Pn Pinot Noir	Bu Burgundy	
Se Siegerrebe	C Chablis	Vi Viognier	Fb Fume Blanc	Sb Sauvignon Blanc	Lm Lemberger	Br Barbera	Sg Sangiovese	Ci Chianti	Ba Barbaresco	Bo Barolo	
Gz Gewürztraminer	Bb White Bordeaux	Bw White Burgundy	Pg Pinot Gris	Cd Chardonnay	Ri Rioja	Bx Bordeaux	Cp Chateaufneuf du Pape	Co Cote d'or	Hg Hermitage	Me Merlot	
						Zi Zinfandel (red)	Sy Syrah	Sz Shiraz	Mb Malbec	Cs Cabernet Sauvignon	
Sparkling Wine	As Asti Spumanti	Sk Sekt	Cv Cava	Ch Champagne							
Desert & Fortified	Sa Sauterne	Vs Vin Santo	Bm Black Muscat	By Brandy	Cg Cognac	Md Madeira	Sy Sherry	Pt Port			

Laura Cami

Professoressa Chiara Dall'Asta

UNIPR
 Scienze Gastronomiche
 Corso di SENSOMICA 2022



Provate a chiedere ad un sommelier appena diplomato cosa ne pensa degli ORANGE WINES.

Nel migliore dei casi, la sua risposta potrebbe essere di questo genere: "Eh? Oran che?"

Anche io, che sono sommelier dal 2014 e sommelier professionista dal 2018 (vuol dire che ho esercitato la professione sul campo) fino a qualche anno fa non ne avevo praticamente mai sentito parlare. Non costituiva materia di studio (ora non so, forse qualche cenno che 10 anni fa, quando ho iniziato a studiare, non compariva) nel programma nella scuola AIS.

E ciò ve la dice lunga su quanto sia considerata e studiata questa tipologia di vino. Anche nelle scuole ufficiali.

Ancora peggio se ci si reca in una enoteca tradizionale con l'intenzione di superare i propri limiti di conoscenza. A meno che non ci si trovi in Friuli Venezia Giulia, patria incontestata di tale metodo di vinificazione insieme alla più vicina Slovenia, o in qualche vineria di quelle super alternative, per tipi "strambi", che amano i vini fuori dal comune (ce ne sono, nascoste nelle viuzze delle città) sarà assai difficile trovarne qualcuno alla mescita (da "sbicchierare", per intenderci) e tanto meno in vendita a bottiglia.

Eppure, e sempre di più, degli Orange Wines si parla, o almeno si è iniziato a parlare.

Male.

Malissimo, come da questo articolo di Cristiana Lauro, opinionista e scrittrice in ambito vinicolo su riviste come Dagospia <https://www.dagospia.com/home.htm> e su Il Sole 24 Ore, come in questo caso, articolo da cui ho preso proprio spunto per tessere la mia personale ricerca sull'argomento.

Riporto le sue testuali parole, che mi stupiscono solo per il fatto che siano state espresse pochi mesi fa, nel pieno boom di interesse per i vini macerati (approfondiremo in fase di presentazione orale le questioni pratiche per cui, se macerati su buccia i vini acquisiscono sentori così fuori dal comune)

«Dulcis in fundo, c'è un'altra moda che mi fa un po' sorridere anche se sono convinta toglierà il disturbo a breve: quella degli Orange Wine, ovvero i super macerati. Si tratta di vini un po' esausti dalla permanenza eccessiva sulle bucce che finiscono per avere un gusto piatto, omologato da un metodo che mette un po' da parte le variegata sfumature olfattive e gustative del vitigno e del territorio di provenienza. Questi, a mio avviso, affaticano la beva, mentre penso che un calice di vino debba regalarci sorsi di piacevolezza e non di certo sacrificio. Facendo un esempio pratico e per intenderci al meglio: i vini che facevano i nostri nonni erano a tutti gli effetti degli Orange Wine.»

L'intero articolo sulle "mode" nel vino lo trovate qui:

https://www.ilsole24ore.com/art/dall-opulenza-anni-90-all-orange-wine-come-mode-cambiano-vino-AEMkqlbB?refresh_ce=1

Cosa ne direbbe, il pluri riconosciuto e venerato dai sempre più numerosi estimatori Signor GAVNER, precursore e, si può dire creatore, del metodo di vinificazione sulle bucce (poi maturato in anfora)? Certamente non avrebbe manifestato neppure una increspatura del labbro, abituato come è sempre stato alle peggiori critiche, e preoccupato più dell'incrinatura di una delle sue anfore georgiane che di quella dell'opinione pubblica.

Queste dure parole della Lauro, che condivido solo in minima parte, mi aiutano perché creano le basi per approfondire la tematica della degustazione secondo le finalità collegate al corso di Sensomica. Porrei infatti l'attenzione sull'affermazione: **“I vini che facevano i nostri nonni erano a tutti gli effetti degli orange wines”**.

Sorge spontanea una domanda allora: sarà questo il motivo per cui, al ventiduesimo anno degli anni duemila, la gente si stia così animatamente riversando sulla scoperta dei vini orange? Una sorta di “nostalgia collettiva”, che rende necessaria come rimedio anti ansia in questi tempi moderni così frastagliati, un ritorno agli odori e ai sapori di un tempo, collegati alla terra e alle memorie delle nostre tanto amate quanto antitecnologiche nonne?

Ma non voglio che si pensi ad un approccio troppo romantico all'argomento. La Sensomica è a tutti gli effetti una scienza, e come tale va condotta la ricerca che ho intenzione di presentare.



Fig.1 Odori del vino

Soffermiamoci su due termini che più di ogni altro risuonano ad eco multipla nella mente del ricercatore in sensomica : ODORI e SAPORI.

Considerando che nella tabella che riporto, tratta sempre da Quattroclici si parla addirittura di PROFUMI (**Fig. 1**).

Tralasciamo solo inizialmente il ben più evoluto concetto di “flavour”, quel complesso insieme di intersezioni tra le note pure recepite dai nostri sensi attraverso l'interazione tra elemento-recettore e la labirintica analisi interpretativa del nostro acuto cervello di un cibo (o, come in questo caso, bevanda), che come vedremo

al termine dello studio ci darà la spiegazione del fenomeno in esame.

Rifacendoci alle parole della Lauro in cui si penalizza completamente l'aspetto gustativo, non solo in qualità ma anche in perdita di “riconoscibilità” di territorio e vitigno, intendo riuscire a calare tale caratteristiche anche nel mondo “reale”, attraverso una analisi trasparente e interfacciale.

“..gusto piatto, omologato da un metodo che mette un po' da parte le variegate sfumature olfattive e gustative del vitigno e del territorio di provenienza.”

Sebbene questi siano aspetti più legati ad un approccio degustativo professionale, non può essere sottovalutato, perché alla fine a scegliere cosa acquistare o assaggiare in una condizione di convivialità sono anche le persone comuni, che amano e considerano la cultura del vino come parte integrante della nostra abitudine all'alimentazione.

Quello che vorrei io è mettermi proprio dalla parte dei fruitori.

Voglio entrare nella sottile spira mentale e sensoriale che può portare alla scelta di un vino orange piuttosto che di uno tradizionale, e fortunatamente per condurre tale analisi un metodo scientifico lo abbiamo riscontrato nell'ambito del corso di studi: utilizzerò una CATA analysis su un ristretto gruppo di assaggiatori non professionisti al fine di prendere le loro "impressioni" come base scientifica per giustificare una scelta e, addirittura, la moda.

Risponderò alla domanda: cosa di vero può giustificare la scelta di vini che ad una degustazione professionale risulterebbero pieni di difetti ed errori?

Come possono determinati off flavour (di cui analizzeremo le tipologie) diventare da motivo di scarto ad oggetto di pregio?

Alla fine la mia ambizione è soddisfare la seguente domanda: come giudicare l'unicità di un prodotto imperfetto ma pieno di personalità, come se fosse l'opera d'arte di un grande pittore? Qualcuno oserebbe più dire che "quel Picasso non sa disegnare" perché ha la mania di fare le figure tutte storte e con parti sovrapposte? Quale opinione, che diventa critica inequivocabile, decreta che un vino Gravner è una vera opera d'arte, giustificandone così un prezzo ed una ricercatezza elevatissime?

In breve: dagli OFF FLAVOURS (il vino dei nonni) alla ECCELLENZA (collezionismo e affini).

Ripassando una generica lista che fa parte della nutrita mole di materie da studiare per diventare sommelier, ecco che spunta (Fig. 2) l'elenco de "I DIFETTI DEL VINO", riferendosi in questo caso sia a quelli olfattivi che gustativi, dove, tra i classici più conosciuti e i meno, spunta solerte una dicitura che interessa molto la ricerca che siamo conducendo: la **OSSIDAZIONE** e la **RIDUZIONE**.



Fig.2 Difetti del vino

Per spiegare meglio di cosa si tratta, essendo impossibilitata a citare fonti ufficiali della associazione di cui faccio parte (AIS Italia) (<https://www.aisitalia.it/>), riporto da due altre fonti autorevoli la definizione e spiegazione approfondita di tali amenità.

Per il difetto di OSSIDAZIONE mi appoggio al ben fatto sito di QUATTRO CALICI (<https://www.quattroclichi.it/>) a cui mi rifarò spesso, per una grandiosa capacità didattica che mi hanno dimostrato, nella preparazione dei miei corsi, di tradurre in immagini chiare ed immediate concetti teorici più complessi (so con questa frase di destare gli entusiasmi della professoressa che tanto ci ha coinvolto nell'apprezzamento della funzione esemplificativa delle immagini per tradurre la statistica da geroglifico a vademecum della descrizione di fenomeni scientifici)

<https://www.quattroclichi.it/conoscere-il-vino/difetti-del-vino/>

Riporta la descrizione dettagliata dell'origine del costituirsi di tale anomalia, ovvero l'esposizione del liquido ad un "eccesso di ossigeno", che ne causerebbe l'inesorabile decadenza. Associato spesso a vini "vecchi", che oltre che ad una perdita di nota acida (chiamata "freschezza", in sommellerie), possiamo trovare i quattro moschettieri principali responsabili di una tale deviazione gusto olfattiva ovvero ARIA-CALORE-LUCE-TEMPO.

Ancora più sviscerata da un punto di vista chimico l'ampia ed esaustiva chiarificazione che trovo sul termine RIDUZIONE fatta da Lavinium (<https://www.lavinium.it/>), rivista di vino e cultura on line, dove si rende noto come a differenza del difetto di ossidazione quello di riduzione sia dovuta ad una CARENZA di ossigeno in presenza di composti solforati.

<https://www.lavinium.it/focus-il-difetto-del-ridotto/>

Ebbene, senza tirarla troppo per le lunghe, da qui parte la mia osservazione: tali orribili difetti che in un vino "normale" lo renderebbero degno solo di una versata nel lavandino (i nostri maestri AIS proprio così definivano alcuni vini imbevibili: "vini da lavandino", sono LA CARATTERISTICA PRINCIPALE DEI VINI ORANGE.

Stessa sorte, ma che qui prendo più alla leggera, per il colore.

In sommellerie classica NON ESISTONO VINI ARANCIONI, se lo sono, è perché sono "andati a male", il più delle volte proprio per ossidazione o riduzione.

In calce la tabella (Fig. 3) che viene fatta studiare agli aspiranti sommelier con le nuance di colorazioni consentite ed accettate nei vini: si nota subito che l'arancione NON COMPARE, se non sotto forma di "riflesso leggero" aranciato, indice generale di struttura di un vino molto maturo, ovvero con una certa età (rappresentata alla tipologia di vino e alla vinificazione può essere diversa tipo per tipo).



Fig.3 Colori del vino

Alla luce di queste considerazioni, mi permetto quindi di considerare COLORE ED ODORE dei vini orange come un unico corpo di analisi.

Arriviamo al punto allora: I VINI ORANGE SONO VINI ANDATI A MALE?

E perché, allora, tanti proseliti fanno tra le enoteche sovversive di sottocantine di città, tanto da essere oramai protagonisti di degustazioni, convegni, e, persino (senza essere in Slovenia), veri e propri FESTIVAL? (Fig 4)

<https://www.facebook.com/OrangeWineFestival>

Ecco un esempio delle cantine presenti ad una recente kermesse sui vini Orange :



Complete list of wineries Anatolikos (Greece), Atelier Kramar (Slovenia), Atimo (Slovenia), Bartol (Slovenia), Batič (Slovenia), Bordon (Slovenia), Burja (Slovenia), Chateau Bruale (Georgia), Cigoj (Slovenia), Clai (Croatia), Draga-Miklus (Italy), Emeran Reya (Slovenia), Erzetič (Slovenia), Etyeki Kuria (Hungary), Fedora (Slovenia), Garalis (Greece), Georg Nigl (Austria), Ghira (Croatia), Gordia (Slovenia), Guerila (Slovenia), Jure Štekar (Slovenia), Keltis (Slovenia), Korenika&Moškon (Slovenia), Krapež (Slovenia), Leban (Slovenia), Lodi Corazza (Italy), Lunika (Croatia), Mansus (Slovenia), Marjan Simčič (Slovenia), Marof (Slovenia), MonteMoro (Slovenia), Movia (Slovenia), Natenadze (Georgia), Nicolini (Italy), Norbin (Slovenia), Papargyriou (Greece), Patistis (Greece), Ploder-Rosenberg (Austria), Prus (Slovenia), Ražman (Slovenia), Renčel (Slovenia), Reia (Slovenia), Ribolla di Oslavia (Italy - Dario Prinčič, Fiegl, Gravner, Il Carpino, La Castellada, Primosic, Radikon), Rojac (Slovenia), Roxanich (Croatia), Sacher (Austria), Sant'or (Greece), Slavček (Slovenia), Svetlik (Slovenia), Štemberger (Slovenia), Tarasi Minadze (Georgia), Tauss (Austria), Uibel (Austria), UOU (Slovenia), Valentan (Slovenia), Zaro (Slovenia) [#orangewinefestival](#) [#izola](#) [#istria](#) [#istra](#) [#ifeelslovenia](#) [#orangewine](#) [#orangewines](#) [#ribolladioslavia](#)

— presso **Orange wine Festival**.

Fig.4 Festival Orange Wine

Noterete la prevalenza tra le cantine presenti di realtà in maggior numero straniere, in particolare slovene, croate, greche e aree vicine, figlie talentuose dell'esperienza antesignana di Gravner, vero fondatore del metodo di produzione degli Orange Wine (leggi la storia su <https://www.gravner.it/>). In queste zone l'assaggio di vini con sentori "ossidati" o con note di affumicatura o marsalate, insomma, di aromi "atipici" rispetto ai vini classicamente bianchi (intendendo la maggiore vicinanza al bianco, anche se non ne fanno parte), viene assolutamente tollerata, come parte di una "abitudine" degustativa che si forma in tenera età (sempre maggiorenni, naturalmente).

Ma nelle altre parti del mondo, o, come nel caso del mio studio, nord italiano, come viene recepito il complesso bagaglio di sensazioni gusto olfattive così fuori dagli schemi?

Fidandomi della presunta elasticità mentale dei professionisti del settore (ahimè spesso solo presunta e non verificata), rivolgo questa domanda a persone comuni, che non padroneggiano la complessa terminologia derivante dagli studi sul vino, che in fondo

sono i veri fruitori e acquirenti di bottiglie nelle enoteche o supermercati (ove è quasi impossibile trovare orange wine però), e svolgo la mia ricerca attraverso il loro palato.

A dire il vero, approfittando della discordanza anche in tema di colore dai vini classicamente bevuti in Italia, decido di mescolare le carte anche con una bella serie di domande "trabocchetto" riguardanti anche il colore.

Mi accingo quindi a organizzare il mio CATA TEST su un gruppo di fruitori non professionisti.

COSTRUZIONE TEST CATA

1) Scelta del panel

Come da regola nello svolgimento di tale tipo di analisi, faccio ricerca di persone da inserire nel test che non abbiano competenze verificate nella degustazione professionale, alcuni di loro saranno più habitués delle enoteche mentre altri, magari dotati di una ottima sensibilità gusto olfattiva, vengono messi tutti nelle stesse condizioni in fase di svolgimento della prova.



2) Formulazione delle domande

Attenendomi alle regole che ho appreso durante la fase di studio della materia, mantenendo fissa la finalità di creare una serie di domande comprensibili ad un pubblico variegato e interessato ma senza cadere nell'errore di formulare questioni vaghe o ripetute, troppo specifiche o poco chiare al fine di indurre uno "schieramento" tra i poli "mi piace-non mi piace", preparo uno schema che in maniera del tutto anonima consegnerò ai partecipanti (**Allegato 1**, pag. 10)



3) Scelta dei vini da dare in assaggio

Seleziono da acquisti fatti in varie regioni d'Italia allo scopo di condurre la ricerca 5 vini Orange di diversa provenienza in modo da avere una più ampia possibilità di approccio alla tipologia di vino.

Per l'esattezza, e in ordine di presentazione basata su competenze di sommelierie (dal più leggero di corpo e di grado alcolico al più intenso) queste le bottiglie sottoposte ad assaggio (**Fig 5**):

- **SCANDELLARA** Vino Bianco (12,5%Vol)
Az. Agr. Castel Arienti Donini Roberto- Pianoro (BO)
- **DINAVOLINO** Vino Bianco (10,5 %Vol)
Az. Agr. Denavolo- Rivergaro (PC)
- **ANSONICA** Bianco (12%Vol) VINO BIOLOGICO
Cataldo Calabretta Viticoltore – Cirò marina (KR)



Fig.5 le bottiglie in assaggio

- **O.N.S. ONE NIGHT STAND** (13%Vol) *Sauvignon*
Az. Agr. Colle del Bricco – Stradella (PV)
- **IL CARPINO** (14,5 % Vol) *Sauvignon 2015*
Az. Agr. IL CARPINO – San Floriano del Collio
Steuerjian (GO)

LE BOTTIGLIE VENGONO SERVITE RIGOROSAMENTE ALLA CIECA per non influenzare il pubblico, per cui sono tutte coperte con stagnola anonima e numerate (**Fig. 6**).

Sul foglio da compilare del test risultano in ordine di apparizione solo i numeri delle bottiglie e solo alla fine verrà svelata la loro vera identità.



Fig.6 le bottiglie coperte

4) **Costruzione dello schema con le domande**

Come da studio della materia, mi metto nei panni di chi sarebbe dovuto venire alla degustazione e pongo domande semplici e di facile comprensione, atte alla semplice risposta immediata e non troppo pensata, in quanto il mio scopo è quello di analizzare le reazioni spontanee di una serie di persone ignare del contenuto della bottiglia che stanno assaggiando. La mia intenzione non è quella di condizionarli, per questo motivo evito appositamente di dare anticipazioni di qualsiasi genere sul tipo di vino che sarà presente alla serata, e, tranne una degustatrice, evidentemente avveza ai vini diversi, che riconosce al terzo assaggio che si trattava di vini "simil orange", senza comunque compromettere la riuscita dell'operazione, nessuno riesce a identificare la tipologia di vino.

5) **Scelta della location**

Per conoscenze personali e collaborazioni pregresse mi avvalgo della disponibilità di un locale bolognese con cui ho già collaborato per svolgere alcune serate condotte da me sull'argomento vino, il **Bistrot Bocca Buona in via Saragozza 67/C**. Pur non essendo ottimale per una tipologia di approccio al vino professionale (luci soffuse, non bianche e una area comune in contatto con l'esterno), mi sembra adatto per mettere a loro agio i commensali, per ottenere da loro un approccio alle bevute sciolto e non convenzionale, sebbene isolato e monitorato.

Invito tutti a servirsi della pagina bianca che trovano insieme alle schede da compilare, per favorire una corretta visualizzazione del colore del liquido che verrà versato nel bicchiere.

SVOLGIMENTO DELLA PROVA

Alle ore **19.30** di **Domenica 10 luglio 2022** si svolge l'incontro con assaggi.

Poche parole di introduzione, 5 vini e la scheda da compilare. Le persone sono coinvolte e interessate, alle 20.45 la prova è terminata, le schede ritirate.

PARTECIPANTI ALLA PROVA (in ordine alfabetico)

- Luciana Apicella
- Luca Baccolini
- Andrea Baratta
- Paolo Bassi
- Marco Casali
- Silvia Maldini
- Enrico Marangoni
- Marcello Massari
- Simona Nanni
- Elena Veronesi

APPROFONDIMENTI

Le persone hanno risposto a tutte le domande. Avevano l'indicazione di tracciare una **X** nelle affermazioni che sembravano pertinenti al vino che stavano assaggiando.

Tenendo presente che sebbene i vini presentassero tutti un passaggio di vinificazione con sosta del mosto sulle bucce, e come tali definibili tutti del genere "orange", va sottolineato che vitigni utilizzati e metodo di produzione degli stessi non erano coincidenti, altra caratteristica di questo genere di scelta nella produzione.

Solo come breve riassunto, tenendo conto che in alcuni casi, trattandosi di case vinicole piccolissime, è stato assai complesso reperire delle schede tecniche dei vini professionali e dettagliate, per cui occorre accontentarsi di quelle fatte magistralmente dalle enoteche in cui è possibile reperirli, va specificato quindi quanto segue:

- 1) **SCANDELLARA**, Uve utilizzate: **Pinot Bianco, Chardonnay, Grechetto gentile** (altrimenti detto Pignoletto), vitigno tipico del bolognese, scelto come primo assaggio in quanto da tradizione nella zona non si "calca troppo" la componente macerata. Infatti solo uno dei tre vitigni viene sottoposto a breve macerazione sulle bucce e malgrado il grado alcolico la complessità ed il corpo dello stesso risultano più esili dei successivi.
<https://www.vineriafavalli.it/vino-bianco-scandelara-2018.html>
- 2) **DINAVOLINO** Uve utilizzate: **Malvasia di Candia Aromatica, Marsanne, Ortrugo**
<https://www.decanto.it/it/vini-bianchi/dinavolino-denavolo/pr-5567>
- 3) **ANSONICA** Uve utilizzate: **Ansonica**
http://www.cataldocalabretta.it/downloads/ita/Cataldo_Calabretta_Ansonica.pdf
- 4) **O.N.S.ONE NIGHT STAND** Uve utilizzate: **Sauvignon**
Impossibile reperire una scheda tecnica decente, sebbene la casa di produzione abbia un sito ben aggiornato.
- 5) **IL CARPINO** Uve utilizzate: **Sauvignon**
<https://www.ilcarpino.com/vino/sauvignon-3/>
Da notare come solo per l'ultimo vino, prodotto in una zona con forte tradizione di macerate come il Friuli Venezia Giulia, sia reperibile una scheda tecnica fatta bene ed inserita come da regola nel sito ufficiale della casa vitivinicola. Anche questo particolare fa la differenza.

LE NOTE OLFACTIVE TIPICHE DEI VINI ORANGE

Per facilitare la comprensione delle domande che ho formulato nel test, ecco alcune note olfattive tipiche dei vini orange come da didattica per sommelier (moderni)

Riconoscimenti olfattivi



Anice stellato



Ginepro



Rabarbaro



Foglia di pomodoro



Origano



Idrocarburi



Resina



Albicocche secche



Frutta candita



Pietra focaia



Carruba



Miele



Zenzero



PER PIACERE INSERIRE UNA X NELLE AFFERMAZIONI CHE
CORRISPONDONO AL VOSTRO PENSIERO SUI VINI IN DEGUSTAZIONE

ESAME **VINO 1** **VINO 2** **VINO 3** **VINO 4** **VINO 5**

VISIVO

E' un vino
bianco
Invita alla beva

È strano

È torbido

Sembra andato
a male

Non sembra
vino

Sembra un
liquore

Me lo farei cambiare
dal cameriere

Mi incuriosisce

ESAME

GUSTATIVO

È aspro

È imbevibile

È saporito

Sembra piccante

Sa di mela
fresca

Sa di arancia

Sento note
di zenzero

Sento note
di frutta secca

ALLEGATO 1

Il foglio della serie di domande contenute nel test da compilare da parte dei partecipanti.

Per ogni vino vengono invitati a mettere una X in relazione alla affermazione che corrisponde al loro sentire.

Il test è totalmente anonimo.

Assomiglia al vino
di mio nonno

È andato a male

Sa di fungo

Ha un sapore che
non so definire

Non saprei a
cosa abbinarlo

È sicuramente
vecchio

Ha dei difetti
di produzione

Non ho mai sentito
nulla di simile

Mi piace

Non capisco
se mi piace

CONCLUSIONI

Ne comprerei una bottiglia

Ne regalerei una bottiglia
ad una cena tra amici

Lo userei solo
per cucinare
Lo verserei
nel lavandino

Lo abbinare con piatti
della cucina esotica

Lo berrei solo
se non c'è altro

Mi fa impazzire

È una piacevole
scoperta

ANALISI DEI DATI

Ho raggruppato le domande in aree di significato simili.

In alcuni casi sembravano ripetersi alcuni concetti perché volevo che fossero molto immediate le risposte senza filtri di pensiero.

Sulla base delle aree di risposta ho redatto un istogramma con in primo piano le questioni che evidenziassero la gradevolezza del prodotto anche in relazione alla loro "estraneità al gusto classico a cui si è fatta l'abitudine.

Queste le considerazioni che mi sono saltate all'occhio immediatamente:

- 1) **FATTORE COLORE:** Quasi tutti i commensali hanno indicato con una X l'affermazione che i vini fossero BIANCHI. Evidentemente hanno chiara la distinzione tra vino bianco e vino rosso, ma ignorano l'esistenza dei vini orange. Non potevano essere influenzati dalle diciture riportate sugli stessi vini in quanto presentati coperti.
- 2) **OFF FLAVOUR:** Molti di loro hanno segnalato la presenza di sentori odorosi atipici, registrandoli come poco gradevoli ma non collegandoli ad un tipo di vinificazione non convenzionale. Ancora una volta quindi sfugge la conoscenza della vinificazione dei vini bianchi con macerazione sulle bucce. Un brivido di piacere mi scorre nel constatare che sebbene fuori dal comune, praticamente nessuno ha paragonato queste bevute a quelle del vino di un ipotetico nonno incapace di produrre vino, facendo cadere del tutto l'ipotesi denigratoria della Signora Lauro (vedi **Istogramma pag 12**)
- 3) **GRADEVOLEZZA:** qui la platea si divide tra chi apprezza una tale estraneità ai vini classici e chi non riesce nemmeno a considerarli. La domanda "*li porterei ad una cena con amici*" serve proprio a capire quale potrebbe essere un approccio di tipo consumistico e quindi ad un ritorno economico di tali vini.
- 4) **APPREZZAMENTO.** Sono decisamente stati apprezzati quei vini che, frutto di una consolidata esperienza e capacità, sono risultati amabili e graditi. Ne deduco quella che forse è la più importante delle conclusioni, e cioè che, se fatti con maestria, i vini orange possono incontrare l'apprezzamento di un pubblico che nemmeno ne conosce le caratteristiche. I vini "strani", dotati di sentori fuori dal comune e alcuni dei quali decisamente ricchi di off-flavour, possono raccogliere il plauso di un pubblico intelligente e misurato, pronto ad accettare le novità.

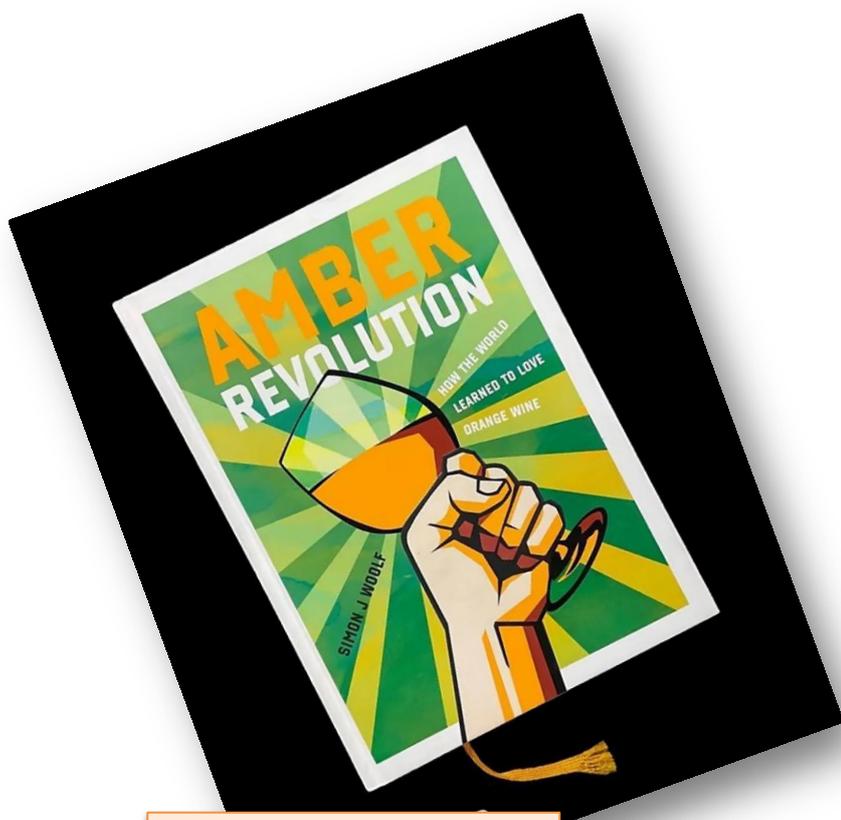
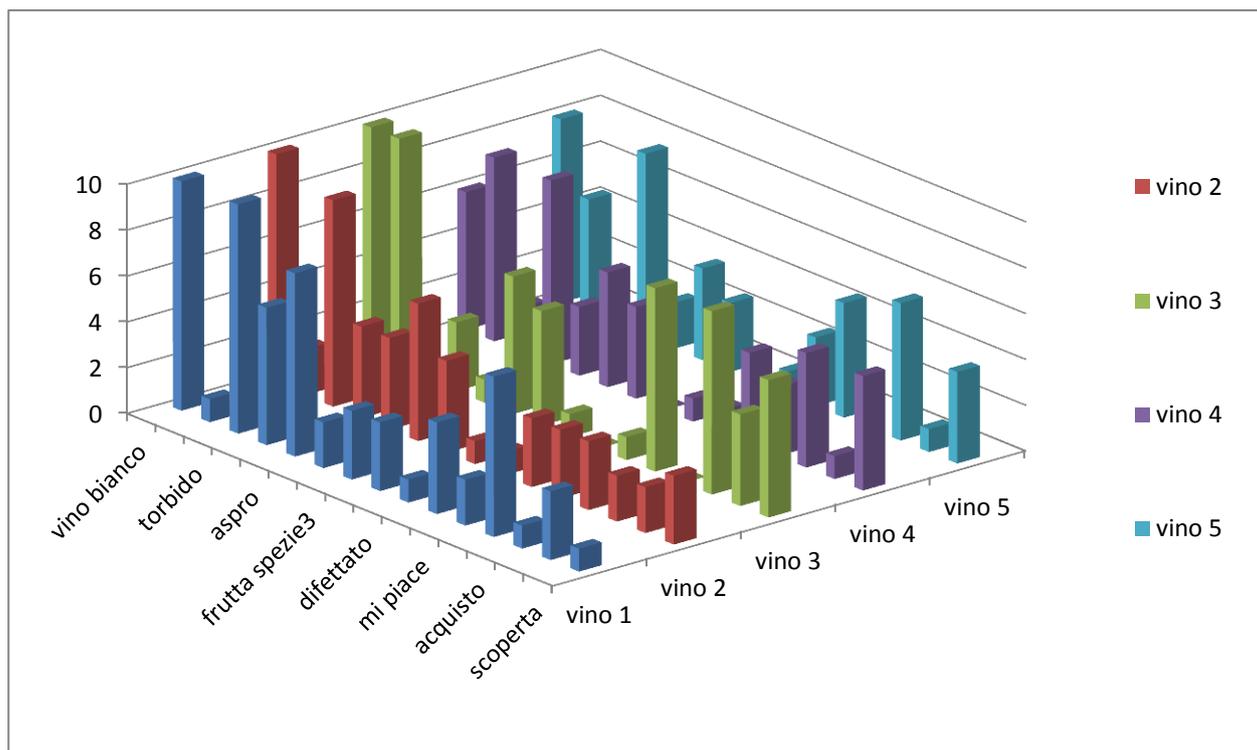
Sebbene fuori dai normali canoni di degustazione professionale, i vini con sentori poco riconoscibili e traducibili ma che abbiano le qualità di stimolare l'area cerebrale deputata alla formazione di sensazioni complesse e articolate quali quelle che decretano il tanto osannato FLAVOUR, possono a tutti gli effetti rientrare nel gusto e nella sensazione di piacevolezza che può far virare il loro futuro da vini da lavandino a vini di classe e qualità.

La totale VITTORIA DEGLI OFF FLAVOUR E OFF COLOUR.

La classe non è acqua, ma vino, soprattutto se Orange, sì.

ISTOGRAMMA

Tratto dalle schede raccolte dopo la degustazione.



Una piccola nota di
**ORGOGGIO
ORANGE!**



Il colore fortemente aranciato del
vino n.3, decisamente lontano dal
classico vino bianco

A cura di Laura Cami