

# ORANGE WINE IN MOSTRA

## IL VINO SI TINGE DI ARANCIONE



IlViaggiatoreMagazine-  
Castello di Agazzano-  
Piacenza

**Orange wine.** Pensavate di conoscere tutti i colori del vino? Da alcuni anni i vignaioli naturali con la passione per il recupero delle tradizioni hanno riportato in tavola un quarto colore, l'arancione! Vini da uve a bacca bianca che assumono mille sfumature color arancio: dall'ambrato all'arancione pieno fino al bronzo, grazie al prolungato contatto delle bucce dell'uva prima con il mosto, poi con il vino. Una classica vinificazione come si usa per i vini rossi: le bucce dell'uva cedono le sostanze in esse contenute rendendo il vino molto più complesso e intrigante sia al naso che in bocca. Ed è la buccia che permette di esprimere la vera identità del vino.



IlViaggiatoreMagazine-  
Castello di Agazzano-  
Piacenza

## Il nuovo colore del vino

E per vini così particolari non poteva mancare una location d'eccezione, le bellissime sale del **castello di Agazzano**, piccolo paese sulle colline piacentine, che **domenica 9 e lunedì 10 dicembre 2018 ospiteranno la prima di edizione di**

**“Orange Wine – Il nuovo colore del bianco”**. Saranno presenti una cinquantina di vignaioli che hanno scelto l’agricoltura biologica o biodinamica e che vinificano le proprie uve con metodi tradizionali. Un tuffo tra profumi e sapori insoliti alla scoperta di vitigni e vini davvero straordinari per un vino né rosso, né bianco: *orange*.

La macerazione sulle bucce per i vini bianchi è una tradizione antica, contadina, sparita o quasi con l’avvento di nuovi macchinari di cantina che permettono di eliminare le bucce immediatamente.



IlViaggiatoreMagazine -  
“Orange Wine”-Castello di  
Agazzano-Piacenza

## **Tutto ha inizio alla fine degli anni '90**

Una tradizione che resiste in **Georgia**, definita la “culla del vino”, ma anche nelle campagne italiane dove il vino contadino ha sempre sostato sulle proprie bucce più o meno a lungo. Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna, Veneto e Liguria sono luoghi dove ancora oggi le uve bianche vinificate in casa sono tradizionalmente macerate.

Numerosi vignaioli naturali hanno iniziato a proporre tra i propri vini alcuni **orange wine** già dalla fine degli anni Novanta e oggi l’invito è quello di gustarli e conoscerli direttamente dalle mani e con le parole dei vignaioli nella splendida cornice della rocca medioevale del castello Anguissola Scotti Gonzaga di Agazzano.



IlViaggiatoreMagazine -

“Orange Wine”-Castello di  
Agazzano-Piacenza

## **Un evento che parla di tradizione e di storia**

L'evento è organizzato da Echofficine che propone annualmente il salone dei vini naturali, di tradizione e territorio “Sorgentedelvino LIVE”, la cui 11<sup>a</sup> edizione si svolgerà a Piacenza Expo da sabato 9 a lunedì 11 febbraio 2019.

Le degustazioni ai tavoli dei produttori di Orange Wine apriranno domenica 9 dicembre (dalle ore 10 alle 18) e lunedì 10 dicembre dalle ore 11 alle 18. L'ingresso è di 20€, ridotto 15€. Maggiori informazioni sul sito [www.orangewine.it](http://www.orangewine.it).

**Per informazioni: [www.orangewine.it](http://www.orangewine.it) – Tel: [348 -7186660](tel:348-7186660) – e-mail: [live@sorgentedelvino.it](mailto:live@sorgentedelvino.it)**