

ESCUELA
Cav



El A, B, C de los vinos naranjos

Una categoría que se hizo reconocible hace poco más de una década, y que sigue sumando enamorados y detractores. Acá revisamos algunos hitos fundamentales de los llamados vinos naranjos o ámbar.

POR LA CAV.
ILUSTRACIÓN CHRISTIAN LUCO.

Algunos momentos importantes de mi vida escribiendo de vinos están marcados por etiquetas improbables de vinos naranjos en el mundo. Cuando probé el primer Viejas Tinajas de De Martino elaborado por su enólogo de entonces, Marcelo Retamal, o cuando degusté la primera botella de Gravner. Una suerte de reconocimiento, y de abrir infinitamente mis papilas gustativas.

También son de esos vinos que te pueden emocionar o desilusionar profundamente. Suele no haber medias tintas. Me han tocado botellas muy, muy malas, y conocí algo cercano a la gloria cuando probé un naranjo en Buenos Aires con embutidos y mollejas. ¡Match a la vena!

En esta Escuela CAV, intentaremos dilucidar algo de su historia, técnica y mejores maridajes para los que quieran conocer más en profundidad, y también para aquellos que miran con dudas al tercer color del vino, como les llaman algunos.

1. El vino naranjo es una técnica, no es un estilo ni es lo mismo que un vino natural. Y básicamente implica la fermentación con hollejos de uvas blancas por un periodo de tiempo variable. Es decir, es un vino blanco elaborado como un tinto.

2. Los dogmáticos hablan de que deberían pasar por lo menos seis meses en contacto con los hollejos, pero algunos modernistas no están de acuerdo. Ese tiempo definirá el color del vino, por eso no todos los "naranjos" tienen necesariamente ese color, pero sí esa extracción definirá colores, sabores y aromas más o menos intensos.

La referencia sí es lo mismo que un vino natural no es antojadiza, ya que es una suerte de "hijo pródigo" de esta filosofía, pero no todos los vinos naranjos se inscriben dentro de ella.

3. El nombre naranjo según el experto Simón Woolf, autor del libro: "Revolución ámbar: Cómo el Mundo Aprendió a Amar el Vino Naranja" fue acuñado por el importador de vinos británico David Harvey mientras trabajaba en la bodega de Frank Cornelissen en la región siciliana del Etna.

4. Lo cierto es que muchos productores arriscan la nariz cuando los meten esta categoría, porque defienden una forma ancestral de más de 8.000 años de antigüedad donde la única forma conocida de hacer cualquier vino era fermentar con hollejos, tallos, semillas y jugos. Es la clásica

historia de los míticos vinos de Georgia, que usaban esta técnica usando los famosos qvevris, esas enormes tinajas de barro enterradas bajo tierra.

5. Luego de varios meses de contacto con la piel, los vinos ganan esos colores ámbar/dorado intensos con aromas muy variables dependiendo de la variedad, pero que suelen tener notas saladas, herbáceas, en bocas con tanino y estructura sólida.

6. Algunos de los países más importantes en la producción de vinos naranja están en Georgia, Eslovenia, Italia, Australia y Chile.

7. Hoy también se habla de estilos de naranjo desde ese clásico estructurado, hasta algunos más frutales, con apenas un par de semanas de maceración, taninos suaves y acideces jugosas.

8. Muchos los catalogan como parte de los "vinos milenial" ya que luego de décadas de olvido, por una industria del vino industrializada, donde la tecnología y la limpieza eran fundamentales, este tipo de vinos se quedaron como bastiones de inconformistas. No olviden dos nombres fundamentales: Josko Gravner y Stanko Radikon.

Los milenials les dieron una nueva vida, muy de la mano con la filosofía de los vinos naturales como una forma de reacción a una industria estandarizada. Una suerte de resistencia a los vinos comerciales.

9. En 2020 la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) adoptó el "vino blanco con maceración" en el Código Internacional de Prácticas Enológicas.

10. En nuestro país hay importantes productos de esta técnica repartidos en distintas zonas como Biobío, Itata, Casablanca o Colchagua.

11. En el servicio les recomendamos partir entre 12-14°C, y con copas más grandes para estilos con más cuerpo (las tipo Borgoña funcionan bien).

12. Aunque puede parecer un vino difícil de acompañar con comidas, ese estilo con lo mejor de un blanco y un tinto lo deja en una expectante zona intermedia. Ya les conté de mi amor con los embutidos o entrantes de parrilla como mollejas, también funcionan bien con algunos platos con curry, tablas de queso, pescado ahumado, ensalada de rúcula, chuletas de cordero y pulpo a la parrilla.

