

## Vino: è scattata la vendita del novello

E' arrivato sulle tavole il vino novello Made in Italy con circa 6 milioni di bottiglie della vendemmia 2022, con il via libera al "déblocage" in Italia scattato lo scorso 30 ottobre, anticipato di quasi tre settimane rispetto al concorrente Beaujolais nouveau francese che si potrà invece assaggiare solo a partire dal 17 novembre prossimo. Il vino novello viene consumato soprattutto in abbinamento con i prodotti autunnali come le caldarroste in Fiere e Sagre in un anno segnato peraltro dall'emergenza costi che ha colpito il settore vitivinicolo con rincari dalle bottiglie alle etichette fino ai tappi. Leggero e con bouquet aromatico il "vino da bere giovane" deve le sue caratteristiche al metodo di vinificazione utilizzato messo a punto dal ricercatore francese Flanzy ed è fondato sulla fermentazione carbonica di grappoli integri di uve che vengono poi spremute a distanza di una decina di giorni per un vino delicato che di solito si attesta sugli 11 gradi ma che può raggiungere anche i 12. La produzione del vino novello in Italia è iniziata verso la metà degli anni '70, dopo che in Francia, considerata la madre dei novelli, i vignaioli francesi della zona di produzione del Beaujolais, per superare una stasi di mercato, misero sul mercato il Beaujolais nouveau, per rivalorizzare il loro vino prodotto con uve Gamay meno pregiate della Borgogna meridionale. Il vino novello Made in Italy è una produzione diffusa su tutta la penisola ma le aree geografiche con maggior produzione sono il Nord Est, dal Veneto al Trentino, a seguire il Centro Sud con Puglia Sicilia Toscana e Abruzzo. Le uve maggiormente utilizzate sono il Merlot, il Sangiovese, il Cabernet, il Barbera, il Nero d'Avola, il Teroldego e il Montepulciano. La produzione di Novello è calata negli ultimi decenni a causa di una serie di fattori, a partire dalla limitata conservabilità, che ne consiglia il consumo nell'arco dei prossimi 6 mesi fino alla tecnica di produzione, la macerazione carbonica, che è più costosa di circa il 20% rispetto a quelle tradizionali. Ma soprattutto gli stessi vitigni che negli anni passati rappresentavano la base del novello vengono oggi spesso utilizzati per produrre vini ugualmente giovani, ideali per gli aperitivi, ma che non presentano problemi di durata. La tradizione vuole che l'apertura del vino novello – conclude la Coldiretti – si festeggi a San Martino l'11 novembre giorno in cui da sempre i contadini chiudono e fanno il bilancio di un anno di lavoro. Ed è anche il giorno in cui fino a mezzo secolo fa se i contratti di affitto non venivano rinnovati, i contadini con le famiglie dovevano, in particolare nei territori della Pianura Padana, "fare San Martino" ossia prendere tutte le loro cose per trovare lavoro e futuro in altre cascine, campi e stalle.