

Il vino novello anticipa, scattato il via alla vendita

Arriva sulle tavole il vino novello Made in Italy con circa 2 milioni di bottiglie delle vendemmie 2018 che potranno essere stappate a partire dalla mezzanotte e un minuto di martedì 30 ottobre. Lo rende noto la Coldiretti nel sottolineare che quest'anno il "déblocage" è anticipato di oltre due settimane rispetto al concorrente Beaujolais nouveau francese che si potrà invece assaggiare solo a partire dal 15 novembre prossimo. Il vino novello viene consumato soprattutto in abbinamento con i prodotti autunnali come le caldarroste che quest'anno fanno registrare uno storico ritorno con un raccolto record di 30 milioni di chili in aumento dell'80% rispetto a cinque anni fa. 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 Flanzky 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 basato invece su uve Dop e Igp ha quindi registrato lungo la Penisola una rapida espansione toccando il picco di 17 milioni di bottiglie dieci anni fa per poi scendere progressivamente sino ai circa 2 milioni attuali. All'origine del calo di produzione c'è 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 per cento 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 si festeggia San Martino l'11 novembre giorno in cui da sempre i contadini chiudono e fanno il bilancio di un anno di lavoro.