

Vino, via alla stagione del novello con 2 mln di bottiglie

Il vino novello Made in Italy arriva sulle tavole degli italiani con circa 2 milioni di bottiglie delle vendemmia 2019. Lo rende noto la Coldiretti nel sottolineare che il permesso alla vendita è scattato dal 30 ottobre, secondo quanto previsto dalla normativa nazionale. Il “déblocage” in Italia è anticipato di tre settimane rispetto al concorrente Beaujolais nouveau francese che si potrà invece assaggiare solo a partire dal terzo giovedì del mese di novembre e quindi quest’anno il 21 di novembre. Il vino novello viene consumato soprattutto in abbinamento con i prodotti autunnali come le caldarroste che quest’anno – spiega la Coldiretti – fanno registrare un raccolto in calo del 30% rispetto allo scorso anno a causa dell’andamento climatico avverso e dell’attacco degli insetti alieni, per una produzione nazionale inferiore ai 25 milioni di chilogrammi secondo la Coldiretti. 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 % rispetto a quelle tradizionali. Ma soprattutto – spiega la Coldiretti – 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 festeggi a San Martino l’11 novembre giorno in cui da sempre i contadini chiudono e fanno il bilancio di un anno di lavoro.