

Scocca l'ora del novello ma la produzione è in calo (-20%)

Scocca l'ora del vino novello anche se la campagna 2011 vede un calo netto della produzione (-20%) con poco più di 6 milioni di bottiglie che potranno essere stappate passato un minuto dalla mezzanotte di sabato 5 novembre.

E' quanto stima la Coldiretti nel segnalare che la responsabilità va attribuita alla vendemmia più contenuta degli ultimi 60 anni per effetto del clima ma anche a una perdita di appeal del prodotto. Il forte calo della vendemmia con una produzione complessiva di vino attorno ai 40,3 milioni di ettolitri (- 14 per cento) ha indotto, infatti, i produttori a riservare al novello un quantitativo minore di bottiglie rispetto al solito.

Ma è anche vero che il gusto degli italiani per il vino da bere giovane, anche se apprezzato come prima produzione enologica dell'anno, ha un po' perso lo smalto di qualche anno fa, non venendo ritenuto facilmente abbinabile ai pasti e non essendo conservabile oltre un certo tempo, in quanto il suo consumo dovrebbe avvenire, a giudizio degli esperti, entro il mese di marzo dell'anno successivo.

Nonostante tutto, comunque - afferma la Coldiretti - il primo vino dell'ultima vendemmia che era solito, un tempo, essere consumato nelle case di campagna, da parte degli stessi contadini che lo producevano, mantiene in parte il suo fascino. Un tempo veniva spillato dalle botti tra la fine di ottobre ed i primi giorni di novembre per controllare lo stato di maturazione del vino prodotto. Oggi per legge è fissato il giorno della vendita in negozi, ristoranti, enoteche, winebar e vinerie ed il novello è anche il protagonista di numerose sagre e le feste paesane che si rincorrono nel mese di novembre in tutte le regioni italiane.

I prezzi di vendita sono stabili, con una media di 5 euro a bottiglia, mentre il fatturato è di circa 30 milioni di euro e i produttori oltre duecento, i produttori con oltre un terzo del totale delle bottiglie che esce dalle cantine del Veneto che insieme al Trentino copre quasi la metà della produzione nazionale, mentre a seguire si posizionano la Toscana, la Sardegna, l'Emilia Romagna e la Puglia.

La produzione italiana è caratterizzata soprattutto da novelli monovitigno con l'utilizzazione di un'ampia gamma di vitigni autoctoni (Teroldego, Ciliegiolo, Nero d'Avola, ecc.) anche se quelli più utilizzati sono nell'ordine Merlot, Sangiovese, Cabernet, Montepulciano e Barbera.