

**6 novembre 2009**

**6 NOVEMBRE ...**

**E' ARRIVATO IL NOVELLO!**

**Anche quest'anno potremo gustare questo "vino sui generis" abbinandolo, come classico matrimonio d'amore, alle famose "caldarroste"**

**di Gianni IWOEAJ**

\*\*\*

Per molti amanti, come me, del vino novello, la data del 6 novembre rappresenta una sorta di "data da ricordare".

Infatti da tale mese, come

afferma il proprio disciplinare, si può provvedere a mettere in vendita il vino novello

(precisamente dalle ore

1:00 del 6 novembre di ogni annata di produzione delle diverse uve previste per la vinificazione).

Brevemente ricordiamo che il vino novello si produce attraverso la *macerazione carbonica*: le fasi sono:

- 1) raccolta delle uve,
- 2) non immediata pigiatura, le uve vengono poste in contenitori stagni saturi di

CO<sub>2</sub>. Si crea una sorta di osmosi tra i lieviti presenti nella buccia che penetrano all'interno dell'acino ed avviene di fatto una sorta di fermentazione alcolica all'interno di ogni

singolo chicco. Quando le uve vengono tolte, dopo un certo numero di ore, continua la



Bagno nel vino novello  
(da [www.panorama.it](http://www.panorama.it))

fermentazione (infatti quello che viene pigiato è già un mosto con un certo grado alcolico, è quasi un vino).

---

***"I novelli non durano molto nel tempo perché gli manca quella fase della macerazione, cioè il contatto delle bucce con il mosto, nella quale vengono ceduti i polifenoli che danno la struttura al vino".***

---

Ricordiamo che il corpo e la struttura sono indispensabili per l'invecchiamento dei vini.

**Il c.d. matrimonio d'amore con il vino novello, è rappresentato dalle castagne,** ma si abbina molto bene con **salami** non troppo grassi ed elaborati e alle **carni bianche** (soprattutto pollame). Un bicchiere di vino novello in questo periodo è particolarmente indicato per l'**aperitivo**, vista la sua *vistosa semplicità* ed il moderato grado alcolico.

Anche la Francia è un'ottima produttrice di vino novello soprattutto nella zona del **Beaujolais** a sud della Borgogna. Da noi questa zona è conosciuta come quella che produce il vino **Beaujolais Nouveau** che è, appunto, un vino novello. E' il padre dei novelli del mondo. La differenza con i nostri novelli è che questo vino si fa solo con uva *gamay*, mentre da noi il novello si fa con tutti i vitigni. Questo

vino novello francese risponde ad una "tipicità di territorio" e viene messo in bottiglia direttamente dopo la fermentazione e consegnato ai clienti. Questo fa sì che i produttori ricevano immediatamente il pagamento per il loro prodotto. Il vitigno fondamentale di questo territorio è, come già detto, il gamay. E' un uva non particolarmente strutturata, non ha una grande concentrazione di polifenoli ma produce vini rossi molto equilibrati e molto gradevoli da abbinare a piatti semplici. Il gamay è inteso come il "lambrusco francese".

73 alla prossima IW0EAJ