

## VINO NOVELLO: PRODUZIONE AL MINIMO STORICO, MANCANO ANCHE LE CASTAGNE

31 Ottobre 2016

---

ROMA - Via libera alla vendita e al consumo del vino novello Made in Italy il primo ad essere consumato della vendemmia 2016.

Lo rende noto la Coldiretti nel sottolineare che l'avvio della commercializzazione con la riapertura nei negozi è stato disposto dal decreto del ministero delle Politiche agricole.

“La produzione si colloca quest'anno sul minimo storico di appena 2 milioni di bottiglie con il 'deblocage' che in Italia - sottolinea la Coldiretti - è anticipato di quasi tre settimane rispetto al concorrente Beaujolais nouveau francese che si potrà assaggiare solo a partire dal 17 novembre 2016. 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”.

“In Italia ha avuto una rapida espansione come evidenzia il fatto che - precisa la Coldiretti - dieci anni fa si producevano ben 17 milioni di bottiglie Made in Italy. All'origine del calo della produzione nazionale - rileva la Coldiretti - 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 - 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.

Il “vino da bere giovane” deve le sue caratteristiche al metodo di vinificazione utilizzato che è stato messo a punto dal ricercatore francese Michel Flanzy ed è fondato sulla macerazione carbonica.

Leggero, con bassa gradazione (11 gradi) e bouquet aromatico, il novello - continua la Coldiretti - viene consumato soprattutto in abbinamento con i prodotti autunnali come le caldarroste. Ironia della sorte, a mancare quest'autunno saranno anche le castagne italiane con il crollo del raccolto che si è verificato in Campania, la prima regione produttrice, dove si prevede un taglio fino al 90% ma cali sono segnalati in tutto il meridione mentre una leggera ripresa dei raccolti si stima al nord, però con alcune zone critiche a causa della siccità.