

# Novello—

## DI FESTA IN FESTA SI ASSAGGIA IL PRIMO VINO

**Miriam Massone**

«Il vino novello? È una finestra sulla vendemmia». E che vendemmia: per Carlo Volpi, pioniere, assieme ad Antinori e Gaja, nella produzione di Novello, quella del 2018 è stata «unica, complice l'assenza di piogge da metà agosto, il caldo di settembre, la scarsa umidità e la spiccata escursione termica tra il

giorno e la notte». E il suo San Martino da uve Dolcetto dei Colli Tortonesi, chiamato così in ricordo del giorno in cui in passato debuttava - l'11 novembre - è la cartina di tornasole, una sorta di preview dell'annata: «Dal 1978 non ho mai visto nulla di così riuscito. È particolarmente fragrante, il colore è vivace, e con un bouquet aromatico profumatissimo». Quest'anno il Novello ha visto la luce a mezzanotte e un minuto del 30 ottobre (è la legge a deciderne l'uscita) due settimane prima rispetto al prestigioso

concorrente, il Beaujolais nouveau che si potrà assaggiare solo dal 15 novembre. Le sue caratteristiche - delicato, giovane, poco alcolico, di solito non supera i 12° - derivano dalla fermentazione carbonica di grappoli interi poi spremuti a distanza di una decina di giorni e subito imbottigliato: «Di pronta beva» è l'espressione che più lo definisce, da consumare in genere nei primi sei mesi dell'anno. «La produzione in Italia è iniziata a metà degli Anni 70, dopo che i vigneron francesi misero sul mercato il Beaujolais per rivalorizzare il loro vino prodotto con uve Gamay meno pregiate della Borgogna meridionale - dice Domenico Bosco, responsabile del settore vino per Coldiretti -: quello italiano da uve Dop e Igp ha registrato quindi una rapida espansione toccando il picco di 17 milioni di bottiglie dieci anni fa per poi scendere e attestarsi sugli attuali 2 milioni». Chi ha resistito lo ama, come gli oltre 220 soci della Cantina Valtidone, sui colli piacentini, che sabato e domenica festeggiano i loro Novelli, una media di 90

mila bottiglie l'anno, tra cui spicca il particolarissimo Picchio Rosso, da uve Pinot nero, unico nel suo genere ad essere frizzante. L'abbinamento ideale? «Con le caldarroste» consiglia Bosco.

A San Gimignano, in Toscana, l'appuntamento con Castagne e vino novo è tradizione: degustazioni questo fine settimana, poi l'11, il 18 e il 25 e ancora il 2,8 e 9 dicembre. Ad Acquasparta, in Umbria, dal 9 al 18 c'è la Sagra del vino novello. Novello in festa anche a Leverano, nell'entroterra ionico-salentino, dove si assaggia a suon di pizzica. A Bardolino invece, nel Veneto, accompagna persino il fritto di pesce, sabato e domenica in piazza del Porto. E a Vignanello, in Lazio, lo celebrano da 19 anni assieme all'olio d'oliva. Ma il suo giorno, al di là della data di arrivo in enoteca o sugli scaffali dei supermercati, resta l'11 novembre, «l'estate di San Martino», quando le vigne cominciano il lungo riposo e i contadini fanno il bilancio dell'annata. —

© BY NC ND ALIQUINI DIRITTI RISERVATI



San Martino da uve Dolcetto dei colli tortonesi

