

Giovedì, 2 novembre 2017



Come ogni autunno, da qualche giorno è in vendita il vino Novello 2017. Un vino che, con i suoi profumi intensi e fruttati, regala da una parte una sensazione di nostalgia per l'estate e dall'altra anticipa le caratteristiche dei futuri vini fatti e finiti. Dando un segnale chiaro di come sarà il vino del 2017. Circa un terzo della produzione italiana di vino novello proviene dal Veneto che insieme al Trentino copre quasi la metà della produzione nazionale. Seguono poi la Toscana, la Sardegna, l'Emilia Romagna e la Puglia. Da noi in Basilicata, già da qualche anno, è un vino fortemente di nicchia, con una diminuzione di produzione che prosegue di anno in anno. E' quanto evidenzia la Cia-Confederazione Italiana Agricoltori della Basilicata riferendo che saranno solo poche decine di migliaia le bottiglie 2017 di novello soprattutto Aglianico del Vulture, Grottino di Roccanova, Terre Alta Val d'Agri.

"Il vino novello specie abbinato alle caldarroste- sottolinea Paolo Carbone della Cia lucana - per i nostri viticoltori specie del Vulture rappresenta una produzione di nicchia e di esportazione ma molto limitata che quest'anno si ridimensiona ulteriormente. Le difficoltà per il novello si ripetono da un decennio. In verità, il vino giovane in Basilicata non ha mai entusiasmato le aziende dei doc e continua a perdere fascino e appassionati. Meno ammiratori significa meno vendite e quindi meno bottiglie. È un vino carpe diem. Una bevuta filosofica. Esistenziale: cogli l'attimo. Non lo puoi tenere sugli scaffali fino a gennaio – ribadisce il dirigente della Cia – È un prodotto con una componente ludica: il suo fascino sta proprio nella novità. Se si aspetti a stapparlo, arrivano a ruota i vini nuovi veri e propri. E il mercato si sposta su questi: che sono più corposi e a volte costano anche meno. Se poi si aggiunge che è un vino piuttosto complicato da produrre, il cerchio si chiude.

CIA: E' ARRIVATO IL NOVELLO 2017 VINO DI NICCHIA

Scritto da carbone

Giovedì 02 Novembre 2017 17:34 -

E' interessante chiarire la differenza che esiste fra vino novello e vino nuovo, terminologie che troppo spesso, nel linguaggio comune, vengono confuse o addirittura associate al medesimo prodotto. Si tratta infatti di vini completamente diversi, sia per quanto riguarda le caratteristiche, sia per i metodi di produzione impiegati.

Carbone spiega questa differenza: "Il vino nuovo è il vino che, concluse le varie fasi di vinificazione, resta in attesa di essere commercializzato partendo generalmente dall'anno successivo alla vendemmia. Il novello è invece prodotto con uve sottoposte a una particolare tecnica di vinificazione chiamata macerazione carbonica che consiste nel porre i grappoli di uva in un contenitore che viene poi saturato con gas anidride carbonica e portato a temperatura controllata per 7-8 giorni. In questo periodo si sviluppano molti processi chimici che interessano sia l'uva posta più in basso che viene schiacciata dalla massa soprastante, sia l'uva che si trova più in alto che rimane integra ma in ambiente saturo di anidride carbonica."

"Una volta terminato il periodo di permanenza nella vasca – conclude il dirigente della Cia - l'uva viene pigiata ottenendo un mosto ricco di molteplici componenti odorosi che ricordano la fragola, il lampone, oltre ad un intenso fruttato tipico dell'uva d'origine."



Per celebrare la nascita del vino novello, molte cantine aprono agli enoturisti per una degustazione speciale dei vini abbinati ai prodotti di stagione. Di qui l'invito della Cia e delle aziende agrituristiche associate a Turismo Verde a cogliere questa occasione per una gita in campagna dai produttori, per gustare le specialità rurali, fare la spesa in campagna

CIA: E' ARRIVATO IL NOVELLO 2017 VINO DI NICCHIA

Scritto da carbone

Giovedì 02 Novembre 2017 17:34 -

approfittando del risparmio sino al 30% e per scoprire il fascino degli itinerari del vino e dell'olio.