

VareseNews

Si brinda con il novello 2007. Promosso o bocciato?

Pubblicato: Martedì 6 Novembre 2007

 I sommelier storcono il naso, qualche enoteca lo boicotta ma i produttori tengono duro e anche quest'anno sul mercato arriva il primo vino dell'anno. Solo dalle prime ore di oggi si potrà brindare con il **novello 2007** prodotto dalle aziende vinicole di tutta Italia. Per alcuni l'appuntamento che **scatta ogni 6 novembre** – data stabilita da un decreto ministeriale – rappresenta il primo assaggio della stagione, per altri un'occasione per avvicinare i giovani al vino, per altri ancora soltanto una tendenza commerciale. Moda o non moda quello del novello è un rito che tiene: **le bottiglie quest'anno sono 16 milioni** – secondo i dati diffusi dalla Coldiretti – il dieci per cento in meno di quelle prodotte nel 2006 ma il calo, secondo l'associazione dei coltivatori, è frutto di una vendemmia di buona qualità ma limitata a poco più di 40 milioni di ettolitri.

Si brinda con il novello anche a Varese ma non dappertutto: «Lo serviremo dalla mattina di mercoledì – spiegano dalla **Vineria del Croce**, nel centro cittadino – ma rispetto al passato l'interesse è calato. Siamo passati dalle 180 bottiglie vendute qualche anno fa alle 120 del 2006. Quest'anno stimo di venderne solo una sessantina». Qualcuno, per scelta, addirittura non lo vende: è il caso di **Pier Paolo Paradisi dell'Alter-eno di Gavirate**: «Non lo tengo, perchè non si può accostare ai vini veri e propri. Il novello è prodotto con la macerazione carbonica che è un processo diverso rispetto alla fermentazione tradizionale e che ci restituisce invece vini molto più interessanti. All'inizio inoltre era venduto a basso prezzo, poi la richiesta è aumentata, di conseguenza è salito il costo e ora una bottiglia si paga cinque o sei euro. Allo stesso prezzo il consumatore può scegliere un vino migliore».

Non è così severo, **Nello Bottazzi**, sommelier e titolare della storica enoteca di Besozzo: «È vero l'interesse verso il novello negli anni è calato ma dire che non è un vino è eccessivo. Dopo quaranta giorni ogni mosto è vino». A differenza del metodo tradizionale, che prevede prima la pigiatura dell'uva dopo la fermentazione, quello per produrre il vino giovane si basa su un processo che prende il nome di macerazione carbonica. **Gli acini dell'uva vengono fatti fermentare interi** in modo che solo una piccola parte degli zuccheri presenti si trasformi in alcol. «Questo permette di estrarre le sostanze aromatiche e di conferire al vino il suo tipico sapore fruttato. Questo processo blocca la fermentazione malolattica che riprende poi dopo alcuni mesi. Per questo motivo il novello va bevuto subito, nella maggior parte dei casi dopo la primavera il gusto cambia totalmente». Morale? Per chi lo vuole provare è meglio affrettarsi, ma attenzione, non tutto si può abbinare: «Il novello stona con le ricette molto elaborate o saporite – ha concluso Bottazzi -. **Lo consiglio invece con piatti semplici, affettati o formaggi freschi**».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

