



## Orgoglio novello: 11 vini da bere subito



di Lara Loreti



Il calore delle caldarroste e il profumo di lamponi dell'uva appena raccolta: un rito riscoperto da molti produttori in tutta Italia, un must in Francia. Ecco le etichette da provare

**"Ma per le vie del borgo dal ribollir de' tini va l'aspro odor de i vini l'anime a rallegrar"**. Di nebbia ce n'è poca (il riscaldamento climatico sta facendo vivere alla campagna una seconda primavera), ma il profumo di vino e l'allegria, citati dal Carducci, impregnano l'aria di novembre per chi ama la vigna e i suoi frutti. Nei giorni che precedono e seguono l'estate dei morti, l'11 novembre, San Martino - a cui il poeta toscano dedica l'omonima celebre poesia - autunno, in molti borghi, ancora fa rima con novello. Il vino nuovo, quello ricavato dalla macerazione carbonica dei grappoli appena colti. L'uva fermenta in vasche saturate con anidride carbonica e nel giro di un mese il primo vino è fatto, imbottigliato e pronto per essere versato nei calici di chi ama quel gusto fresco dell'uva appena spremuta. In Francia il terzo giovedì del mese di novembre, quest'anno il 17, si lancia il **"beaujolais nouveau"** (dal nome dell'omonima zona a **Sud della Borgogna**), vino a base di uva Gamay, con feste in vigna, nelle case e per le strade, condite da calici, castagne e calore. In Italia la tradizione del novello s'è un po' persa fra i filari delle novità, ma dal Friuli alla Calabria, molte aziende non rinunciano a celebrare il vino nuovo con degustazioni e visite in cantina all'insegna dell'ingrediente



magico della convivialità.

**“Parlare di novello ci rallegra sempre** - dice Rudy Zeni dell’azienda trevigiana di famiglia - La nostra curiosità è iniziata a metà degli anni 90, e fin dall’inizio ci siamo avvicinati al vino novello privilegiando il frutto, esaltando la sensazione della ciliegia con un colore rosso intenso con riflessi violacei. Un grande successo per la sua altissima “aromaticità” e facilità di beva, senza rinunciare al corpo e alla durata del vino. Ad oggi riusciamo a mantenere il nostro novello con molta autorevolezza poiché l’aspetto qualitativo è stato mantenuto in tutti questi anni, anche gestendo una grande controtendenza del mercato. Fare novello è per noi interpretare una stagionalità del vino, un vino trasversale senza pregiudizi, con un frutto che fa emozionare”. In Umbria, nelle tenute Lungarotti di Torgiano e Montefalco il vino novello si festeggia con appuntamenti culturali ed enogastronomici, inseriti in Cantine Aperte a San Martino, iniziativa organizzata dal Movimento Turismo del Vino. Anche nelle Marche c’è chi difende la tradizione, come la giovane produttrice Marianna Velenosi: “Il Novello è uno dei vini Velenosi in cui crediamo di più. Come si fa a non amare il primogenito? Ne apprezziamo la vivacità e la freschezza, l’ultimo sorso d’estate nel cuore dell’autunno. Un vino semplice, ma generoso nei profumi e nei sapori, che ha la capacità di portare il buonumore, scaldare gli animi e a volte anche la conversazione”.

**E guai a chi dice che il novello sia morto, classificandolo come prodotto “frivolo”**, lo evidenzia la stessa Velenosi: “Chi dice che il novello non è un vino serio non è mai stato in cantina ad assistere al lungo, lento e delicato processo della macerazione carbonica. Il novello è un vino per gente che sa apprezzare le prime castagne nella nebbia di novembre, il fuoco acceso e gli amici che ridono. È per chi sa che gli abbinamenti con la tavola sono in continua evoluzione”. Orgoglio Novello anche in Calabria, dove Cantine Spadafora producono uno dei più interessanti del meridione, universalmente apprezzato. “Noi lo abbiamo sempre prodotto, fa parte della nostra tradizione aziendale – rivendica il titolare Ippolito Spadafora - Certo, è complicato da collocare sul mercato, anche perché ci sono colleghi che lo considerano un prodotto di bassa qualità, ma per noi è al pari degli altri. Fino a 4-5 anni fa ne facevamo 25-30mila, quest’anno chiudiamo a 7.500, che vendiamo in enoteche e ristoranti in Calabria, Olanda e Inghilterra”.

Tra i consumatori, i fedelissimi del novello apprezzano anche la versione francese. Lo testimonia **Romina Romano**, country manager Italia di Les Grands Chais de France: «In Italia registriamo interesse verso il vino novello francese, soprattutto nel canale della grande distribuzione di alto posizionamento. Nel Belpaese vendiamo 20.000 bottiglie di Primeur – disponibile già dal 21 ottobre - e 60.000 bottiglie Beaujolais Nouveau che esce sul mercato il 17 novembre. Il Beaujolais Nouveau, a base di uve Gamay, porta con sé una lunga tradizione storica e il grande prestigio del territorio in cui nasce nel Sud della Borgogna. In generale questa tipologia di vini evoca la convivialità e celebra l’inizio dell’autunno. Il suo essere un vino fresco e di grande bevibilità, noto in tutto il mondo, lo rende intramontabile».

Ed ecco gli 11 novelli da provare.

### **1. Cavit - Trentino Alto Adige: Terrazze della Luna**

Uva: Teroldego





### Terrazze della Luna di Cavit

Il Teroldego è considerato uno dei vitigni che meglio si presta al novello. Terrazze della luna si riconosce per il colore e per il profumo con marcato sentore fruttato che ricorda il lampone. Il sapore è delicato e piacevole. A tavola si sposa con piatti autunnale come primi con funghi, arrosti, formaggi stagionati e castagnaccio.

### 2. Pizzolato - Veneto: Novello

Uve: Piwi



### Novello di Pizzolato

Bio, vegano senza solfiti e da uve resistenti. Nel suo Novello Cantina Pizzolato concentra la filosofia aziendale: un vino armonico e vellutato con profumi di viola, mirtillo e dal colore intenso con riflessi violacei. Dal palato mordibo e saporito. Ideale con prodotti tipici autunnali come risotto di zucca, caldarroste e piatti a base di funghi e zucca.

### 3. Zeni - Veneto: Teroldego di Novembre

Uva: Teroldego



#### Teroldego di Zeni

La prima sensazione è un'ondata di frutta, declinata con una invitante ciliegia matura. Il gusto è suadente e caldo, con una piacevole rotondità e un sapore intenso di marasca. Indicato per tutto il pasto, dà il meglio bevuto in compagnia, da inizio novembre fino all'arrivo del nuovo anno, e non solo.

#### 4. Cavit - Trentino Alto Adige : Fiori d'inverno

Uve: Teroldego 70%, Schiava Gentile 30%

Quadrangolare



#### Fiori d'inverno di Cavit

Siamo nel Campo Rotaliano, sulle colline coltivate a vite di Roveré della Luna. Questo novello da blend di uve autoctone profuma di lampone e fragola, con corpo leggero, ma elegante. Provatelo con i piatti più sapidi della tradizione trentina, come i "Tortèi di patate", salumi crudi, verdure in pinzimonio e formaggi piccanti.

#### 5. Terre dei Santi - Piemonte. Castelnovello Monferrato

Uve: Freisa 40%, Barbera 60%



#### Castelnovo Monferrato Rosso di Terre dei Santi

Freisa e Barbera si sposano per celebrare l'autunno. Fiori di campo ma soprattutto frutta con intense sensazioni di lamponi e more freschi. Un novello morbido e leggero, da godere a tutto pasto. Ma gli abbinamenti top sono castagne, grigliate di carne, salumi cotti, zuppe e bagna caoda.

#### 6. Francois Martenot (GCF) - Francia: Marius Michaud

Uva: Gamay



#### Beaujolais Marius Michaud (GCF)

Il color lampone, limpido e brillante, che brilla nel bicchiere anticipa i sentori intensi di frutti rossi al palato. Figlio del Sud della Borgogna, da vigne ai piedi della montagna, questo novello è armonioso, allegro, dotato di equilibrio e freschezza. Perfetto con carni bianche, andouillette e formaggi regionali.

#### 7. P. Chenet (GCF) - Francia: JP Chenet

Uva: Gamay



#### JP Chenet Primeur (GCF)

La sua bottiglia, marchio di fabbrica subito riconoscibile, racchiude una personalità che ha voglia di emergere. E lo fa nel calice. Rosso con riflessi violacei, profumato di violette e rose, è fresco e croccante con piccoli frutti rossi che tornano al palato. Vivace e goloso, si accosta con carattere a salumi, insalate e tapas.

#### **8. Banfi - Toscana: Santa Costanza**

Uva: Sangiovese



#### Santa Costanza di Banfi

Il novello Santa Costanza è il primo vino della vendemmia trascorsa, giovane e beverino è perfetto per ogni occasione! Rosso rubino con riflessi violacei. Al naso viola, mora e lampone con una nota pannosa in chiusura. Corpo pieno e vellutato, con aromi di bocca fruttati e persistenti. Ideale con ribollita o pici al ragù.

#### **9. Velenosi - Marche: Novello**

Uve: Montepulciano, Lacrima



#### Novello di Velenosi

Fiore all'occhiello della produzione di Velenosi, il Novello è un vino fresco e fragrante con sentori di frutti di bosco, fragoline selvatiche e lamponi. In bocca si distingue per il carattere fresco e vivace, con un finale in cui prevalgono le note fruttate e fragranti per un sorso di grande piacevolezza.

#### 10. Lungarotti - Umbria: Falò

Uve: Merlot 50%, Sangiovese 50%



#### Falò di Lungarotti

Merlot e Sangiovese in parti uguali, raccolti tra inizio e metà settembre, danno vita a un vino rosso porpora con note violacee, dai sentori di fragola ed amarena. Il palato morbido con acidità ben bilanciata e i tannini setosi lo rendono ottimo con tutti i piatti dell'autunno come caldarroste, cibi cotti alla brace e zuppe di legumi.

#### 11. Spadafora - Calabria: Novello

Uva: Magliocco Dolce





### Il Novello di Spadafora

Magliocco Dolce in purezza, uva flessibile che si presta sia a vini giovani sia di grande invecchiamento. Ricco bouquet: frutta a bacca rossa, in particolare amarena, mandorla tostata. In bocca rotondo, con acidità ben compensata dalla piacevolezza della beva, con gradevole residuo zuccherino. Ideale con le caldarroste.

