

# Stappato il vino novello, 20mila bottiglie prodotte in Calabria



Una parte di consumatori lo aspettava per abbinarlo in particolare ai prodotti autunnali quali castagne e funghi. Ebbene puntuale è **arrivato sulle tavole il vino novello** Made in Italy con le circa **20mila bottiglie prodotte in Calabria nel 2018**.

Lo rende noto la Coldiretti nel sottolineare che quest'anno il "deblocage" è anticipato, secondo quanto disposto dal decreto del ministero delle Politiche agricole, di oltre due settimane rispetto al concorrente **Beaujolais** nouveau francese che si potrà invece assaggiare solo a partire dal 15 novembre prossimo. La qualità si prevede buona – **sottolinea la Coldiretti** – e la produzione risulta stabile rispetto all'anno scorso. Dieci anni fa in Calabria – ricorda Coldiretti – le cantine calabresi mettevano in commercio oltre 100mila bottiglie. Il vino da bere giovane, anche se apprezzato come prima produzione enologica dell'anno, ha un po' perso dunque lo smalto del passato perché legato troppo anche alla stagionalità e conservabilità. Infatti, all'origine del fenomeno – **rileva la Coldiretti** – c'è una serie di fattori, a partire da un consumo troppo corto, che deve avvenire nell'arco dei prossimi 6 mesi e poi la tecnica di produzione, la macerazione carbonica, che è più costosa rispetto a quelle tradizionali. Ma 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. Un quantitativo minore di bottiglie ma i cittadini -consumatori attendono sempre questo momento che caratterizza l'autunno per bere insieme nell'allegria e nella spensieratezza. Leggero, con bassa gradazione (in genere si attesta su 11 gradi) e bouquet aromatico, il novello **made in Italy** basato su uve **Dop e Igp – continua la Coldiretti** – viene consumato soprattutto in abbinamento con i prodotti autunnali come le castagne, nelle varie formulazioni gastronomiche che quest'anno dopo i problemi legati al cinipide segnano una discreta ripresa produttiva.

I prezzi delle bottiglie di novello non hanno subito variazioni- sottolinea la Coldiretti. Leggero e con bouquet aromatico il "vino da bere giovane" deve le sue caratteristiche al metodo di vinificazione utilizzato messo a punto dal ricercatore francese Flanzy ed è fondato sulla fermentazione carbonica di grappoli integri di uve che vengono poi spremute a distanza di una decina di giorni e danno origine a un vino delicato con il caratteristico gusto amabile e fruttato. "In attesa dei grandi vini, in Calabria – informa Coldiretti – per festeggiare il novello dal Pollino allo Stretto si susseguiranno varie manifestazioni che ancora una volta esalteranno i territori e la straordinaria vitalità del sistema vitivinicolo della Regione.

Una ulteriore occasione in questo ponte di Ognissanti – commenta il presidente di Coldiretti Calabria Franco Aceto- per consolidare il record storico per il **Made in Calabria** agroalimentare che è sempre più apprezzato e riscoprire la bellezza delle nostre campagne colpite in modo violento dal maltempo delle ultime settimane".