

Coldiretti, stappato il vino novello, 18mila bottiglie prodotte in Calabria



In attesa dei prestigiosi vini calabresi che si stanno affermando sempre di più sul mercato, in questo primo week end del ponte di Ognissanti, si potrà degustare, abbinandolo ai prodotti autunnali quali in particolare castagne e funghi, il vino novello **Made in Italy** che puntuale è arrivato sulle tavole con circa 18mila bottiglie della vendemmia 2019 prodotte in Calabria.

Lo rende noto la **Coldiretti** nel sottolineare che il permesso alla vendita è scattato dal 30 ottobre, secondo quanto previsto dalla normativa nazionale. Lo “déblocage” in Italia – sottolinea la Coldiretti – è anticipato di tre settimane rispetto al concorrente Beaujolais nouveau francese che si potrà invece assaggiare solo a partire dal terzo giovedì del mese di novembre e quindi quest’anno il 21 di novembre. La produzione, dopo gli exploit dei primi anni – evidenzia Coldiretti – è rimasta pressoché stabile rispetto all’anno scorso e le cantine calabresi hanno via via investito e puntato di meno su questa nicchia di mercato.

All’origine del calo di produzione – rileva la **Coldiretti** – c’è una serie di fattori, a partire dalla limitata conservabilità, che ne consiglia il consumo nell’arco dei prossimi 6 mesi fino alla tecnica di produzione, la macerazione carbonica, che è più costosa di circa il 20 %

rispetto a quelle tradizionali.

Ma soprattutto – spiega la Coldiretti – 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. Il vino novello è 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 per un vino delicato che di solito si attesta sugli 11 gradi ma che può raggiungere anche i 12.