

La scheda

Novello
«star»
dell'autunno

Per i più curiosi amanti del nettare di Bacco ma anche per tutti quelli che non vogliono aspettare l'anno che verrà per scoprire come è andata la vendemmia di quest'anno, l'appuntamento ormai è alle porte: è per il mese di novembre, in occasione dell'uscita dell'atteso vino novello.

Il novello è infatti un vero e proprio toccasana per le maggiori aziende vinicole, che riescono a porre sul mercato un prodotto a meno di due mesi dalla raccolta delle uve.

In realtà si tratta di una tradizione molto recente, per quanto riguarda l'Italia. Tradizione che abbiamo mutuato dalla Francia dove al contrario, da molti anni, si è cominciato a festeggiare l'arrivo del «Beaujolais nouveau» con tanto di cerimonie solenni, in città come nelle cantine di provenienza.

Ma quali sono i «trucchi» del novello? Come si fa ad ottenere un vino, tutto sommato, bevibile e «divertente» in così poco tempo?

Il segreto risiede tutto nel processo di produzione, definito «macerazione carbonica» che permette di sviluppare e ottenere la fermentazione direttamente all'interno degli acini. Il risultato è quello di un prodotto dagli aromi molto fruttati ed intensi, dall'acidità contenuta, dal corpo leggero, in grado di soddisfare chi ama bere senza impegno, magari passando un dopocena tra amici.

Una raccomandazione per tutti gli appassionati: attenzione però a non farlo invecchiare troppo. Il novello non è un vino per tutto l'anno. Quando giunge Carnevale è già passato il momento giusto per il vino novello, stanno, infatti, per arrivare i primi bianchi «importanti!»

L.R.



INFO

L'olio di Lamezia diventa Doc

Nel registro europeo delle denominazioni d'origine e indicazioni protette nell'Ue è stato inserito un nuovo prodotto italiano: l'olio d'oliva di Lamezia. La decisione è stata presa ufficialmente dalla Commissione europea.



momento di iniziare il taglio dei grappoli e seguono i primi processi di vinificazione. Veri «globe-trotter» del vino, che, in questo momento, stanno terminando di girare l'Italia per consigliare, confortare, esaltare tutti coloro che lavorano in vigna. «Difficile dare un giudizio generale su come è andata in Italia» afferma deciso Luca D'Attoma, wine-maker toscano molto in voga, all'opera in questi giorni in Chianti Classico. «Si

Il bilancio

Ottima annata per i vini bianchi
Ma il mercato preferisce i rossi

LEONARDO ROMANELLI*

Provare a chiedere ad un produttore come sta andando la vendemmia è francamente tempo perso: dirà che uve sane e forti come quelle dell'anno in corso non le ha mai avute, aumentando l'aspettativa per il vino che verrà. D'altronde si può capire, è un rapporto simile a quello che lega il padre al figlio, sempre pronto il genitore a difendere la prole in pubblico, per poi sgridarla in privato. Meglio allora andare a sentire gli enologi, coloro che vivono sul campo il momento della raccolta, che decidono quando è il

tratta di una classica vendemmia a macchia di leopardo, con situazioni ambientali diverse anche a pochi chilometri di distanza». Un'annata cominciata sotto i migliori auspici, ma con un eccesso di bel tempo che lasciava forse presagire la pioggia abbondante di settembre. «Le regioni adriatiche sono quelle che hanno risentito maggiormente della cattiva stagione, con la Puglia, in particolare, che ha avuto problemi di malattie, come la peronospera, uniti a grandinate violente», commenta amaro il giovane enologo. E d'accordo con lui è Roberto Cipresso, altro enotecnico di primo piano, anche lui impegnatissimo in questi giorni nelle Marche a seguire le ultime fasi vendemmiali: «La Puglia ha dovuto fare i conti con un vero disastro, mentre nel Friuli ci troviamo di fronte all'annata del secolo: giusto succedersi delle stagioni, con un finale bellissimo, a settembre, con un sole ed un calore del quale hanno beneficiato sia le uve bianche che le rosse».

Complicato decodificare allora un risultato globale, anche perché, secondo D'Attoma, ci troviamo di fronte ad un'ottima riuscita per i vini bianchi. Anche se sembrano sforzi inutili perché «sembra che nessuno li voglia più acquistare», come ag-

giunge con una lieve nota polemica, riferendosi alla moda del rosso ad ogni costo, ancora attuale. Mai come quest'anno allora, di fronte ai problemi della natura, è diventato importante il lavoro dell'uomo in vigna. «In nessuna parte d'Italia - commenta Cipresso - i vini sarebbero potuti arrivare da soli ad alto livello. Le piante hanno assorbito troppo potassio e già nelle prime pratiche di cantina abbiamo dovuto lavorare con cura per eliminare il problema, che avrebbe impedito un buon svolgimento della maturazione». Un altro guaio serio che si è avuto anche nel momento di effettuare quella che viene definita la «vendemmia verde» è stata l'abbondanza della produzione. «Chi si è lasciato troppi grappoli in pianta ha portato in cantina uve medicorici» riflette il celebre enologo Stefano Chioccioli. «Una pratica, quella di tagliare i grappoli per alleggerire il quantitativo di uva per pianta, che alcuni produttori difficilmente accettano». Lo scopo di tale operazione è quello di concentrare maggiormente gli estratti e gli zuccheri nelle uve, in modo da ottenere vini ricchi e corposi. «Bisogna dire, comunque, che tutte le aziende di grido praticano in maniera costante questa opera-

zione - precisa Chioccioli - altrimenti diventava difficile, se non impossibile, ottenere grandi colori e profumi intensi, come notiamo nelle prime svinature effettuate. Chi ha esagerato nel tenere il prodotto in pianta si trova con acini non maturi portati comunque in cantina».

Insomma, l'ultima vendemmia di questo secolo non sarà, salvo doverose eccezioni, di quelle memorabili. Anche nelle regioni più famose, dal punto di vista vinicolo, si distinguono i risultati a seconda delle zone. E quindi, in Toscana è andata molto bene ai produttori della costa, mentre ci sono alcuni distinguo per quanto concerne le zone del Chianti Classico e di Montalcino. In Piemonte hanno sofferto soprattutto i produttori di Moscato, mentre quelli di Barolo e Barbaresco hanno dovuto correre per portare le uve sane, perché è iniziato a piovere proprio nel momento ideale per la vendemmia. Insomma, se pur l'alternanza delle stagioni riveste un ruolo fondamentale nell'ottenimento della qualità del vino, diventa sempre più importante una cura costante e maniacale in vigna, riuscendo così ad ottenere risultati validi, sacrificando magari, una volta per tutte, la quantità. *Giornalista enogastronomico

A Genova

Biotecnologie
Le novità dai
paesi poveri

Una margherita con lo stelo formato da filamenti di Dna. È il logo di Tebio, la prima mostra convegno sulle biotecnologie che si terrà, dal 24 al 26 maggio del Duemila, alla Fiera di Genova. L'iniziativa è stata presentata ieri a Milano.

La manifestazione genovese - hanno detto i relatori - intende dare spazio sia all'esposizione delle nuove realizzazioni, sia alla riflessione sui possibili rischi e sulla difesa dei consumatori. Le tre giornate di convegno prenderanno in esame i principali settori di applicazione: la medicina, l'ambiente e l'agricoltura. Si parlerà dunque delle novità nel campo dei vaccini e dei trapianti, nonché della terapia genica contro Aids e tumori. Per quanto riguarda l'ambiente, verranno presentati prodotti biotecnologici destinati alla prevenzione o al rimedio di danni ecologici. Ma sicuramente la parte più controversa sarà rappresentata dal settore agroalimentare. A questo proposito si preannuncia interessante la partecipazione dei paesi in via di sviluppo, da quelli costretti ad acquistare le nuove tecnologie dalle multinazionali, a quelli che hanno intrapreso una strada autonoma, ad esempio Cuba (che ha introdotto una varietà di canna da zucchero realizzata sull'isola, geneticamente modificata per resistere agli insetti). Alla conferenza stampa milanese ha preso parte anche Manuela Rafaianni a nome di «Sviluppo Italia», l'agenzia nazionale istituita dal governo per incentivare le attività produttive e promuovere l'occupazione. Rafaianni ha illustrato il progetto elaborato in collaborazione con il Centro di Biotecnologie Avanzate di Genova, che prevede investimenti per 476 miliardi e che dovrebbe dar vita a 160 nuove aziende, generando più di 1600 posti di lavoro direttamente e altri diecimila nell'indotto.

n.l.m.

INFO

Coltura biologica in Basilicata

Superficie media di 30 ettari, imprenditori giovani e qualificati, ma «tecnicamente» poco preparati: sono questi i «tratti» dell'agricoltura biologica in Basilicata descritti in una ricerca di Nomisma. Lo studio ha interessato un campione di 50 aziende.

l'Unità

Un quotidiano utile di Politica, Economia e Cultura

ABBONARSI ...È COMODO

Perché ogni giorno ti sarà consegnato il giornale a domicilio
e se vorrai anche in vacanza.

...È FACILE

Perché basta telefonare al numero verde 167.254188

o spedire la scheda di adesione pubblicata tutti i giorni sul giornale.

...È CONVIENE

ABBONAMENTO ANNUALE

7 numeri	510.000	(Euro 263,4)
6 numeri	460.000	(Euro 237,6)
5 numeri	410.000	(Euro 211,7)
1 numero	85.000	(Euro 43,9)

ABBONAMENTO SEMESTRALE

7 numeri	280.000	(Euro 144,6)
6 numeri	260.000	(Euro 134,3)
5 numeri	240.000	(Euro 123,9)
1 numero	45.000	(Euro 23,2)