

Uva d'autore a Reggio Emilia

Le uve sono appena entrate in cantina, i tini stanno ancora ribollendo, eppure, sembra incredibile, ecco che sugli scaffali dei supermercati e delle enoteche sono già allineate le bottiglie dell'ultima vendemmia. "Vorrei un novello" diventa una frase abituale per molti consumatori, e l'aria di novità diventa ben presto contagiosa.

I vini Novelli sono delle vere e proprie primizie che portano sulle nostre tavole i profumi dell'estate appena trascorsa, con un tripudio di aromi di fragola, ciliegia, lampone, prugna..... Per loro viene organizzata una vera e propria corsa contro il tempo, possibile grazie ad una particolare tecnica enologica che si chiama "macerazione carbonica". In pratica le uve non ancora pigiate vengono messe in speciali contenitori ermetici dove viene allontanata l'aria, e nel giro di 5-6 giorni avvengono spontaneamente e del tutto naturalmente una serie di trasformazioni che rendono il vino ottenuto da quei grappoli subito pronto per essere bevuto.

SAPEVATE CHE...

Il vino Novello è prevalentemente rosso, ma ne potrete trovare anche qualche bottiglia di bianco: si può produrre in tutta Italia e da qualsiasi uva, e può essere venduto solamente a partire dalla mezzanotte e un minuto del giorno 6 Novembre. Non va confuso con il "vino nuovo" che di solito viene commercializzato a Marzo-Aprile, e non subisce la macerazione carbonica.

COME SERVIRLO

Non commettete l'errore di servire un Novello a temperatura ambiente, ma rinfrescatelo preventivamente in frigorifero. L'ideale è una temperatura sui 12-14°C, comunque è meglio più freddo che caldo. Per ottenere un bell'effetto coreografico e contemporaneamente centrare la temperatura, potete togliere la bottiglia dal frigorifero mezz'ora prima di andare in tavola, stappandola subito e mettendola al centro di un piattino da frutta dove a lato disporrete dei fiori multicolori privati del gambo che il vostro fiorista probabilmente vi regalerà. Entro pochi minuti si formeranno delle goccioline di condensa che faranno contrasto con il fondo scuro della bottiglia e assomiglieranno a rugiada.

CON COSA BERLO

Uno dei motivi del successo dei novelli è la loro facilità di abbinamento, che li rende ideali per accompagnare tutto un pasto! Inoltre, grazie ai loro spiccati profumi fruttati e al fatto che vanno serviti freddi, sono molto indicati per un aperitivo inconsueto, magari accompagnato da fettine di salame non troppo stagionato o dadini di formaggio poco piccante. Sono molto buoni anche con le verdure, crude in pinzimonio oppure conservate sott'olio, mentre sono da evitare i sottaceti. Posseggono anche una buona predilezione per i piatti a base di funghi, come le tagliatelle con i porcini o i garganelli con sugo di carne e finferli. Si possono sposare anche alle carni bianche e al vitello con intingoli leggeri, oppure esaltare alcuni pesci dai sapori decisi come lo sgombro con le olive, o l'orata al forno con pomodorini ed erbe aromatiche. Ma c'è chi giura che è insuperabile con le caldarroste e con le castagne lessate.

I NUMERI DEI NOVELLI

I vini novelli stanno vivendo un vero e proprio boom: tra il 1987 e il 2000 il numero di bottiglie è salito del 300%. Quest'anno verranno bevute più di 19 milioni di bottiglie, un + 7% rispetto all'anno precedente, prodotte da poco più di 330 cantine ubicate prevalentemente al nord. Veneto, Trentino ed Emilia Romagna sono le regioni che fanno la parte del leone, ma anche la Toscana con 3.300.000 bottiglie e la Sardegna con oltre un milione giocano un ruolo trainante. Da quest'anno poi c'è la novità dell'Istituto Vino Novello Italiano al quale possono iscriversi tutti i produttori di Novello, sia autonomi che associati agli Istituti regionali. Vi si sono iscritte 96 aziende con un portafoglio di 10 milioni e mezzo di bottiglie.



CANTINA SOCIALE BAZZANO

Soc. Coop. a R.L.

VINI DEI COLLI BOLOGNESI D.O.C.

**PIGNOLETTO
BARBERA
CABERNET**

INOLTRE

**LAMBRUSCO GRASPAROSSA
DI CASTELVETRO D.O.C.**

A BAZZANO (BO) - Via Castellfranco, 2 - Tel. 051/832256

A CASTELFRANCO EMILIA (MO) - Via Vittorio Veneto, 55 - Tel. 059/924052

NOVELLI RIUNITE: DEBUTTO CON IL BOTTO

Stappati "Ruffolo 2001", il novello di Lambrusco più apprezzato dagli italiani, e il "Novello di Merlot" delle Tre Venezie

Gran debutto in società dei novelli 2001 di Cantine Riunite di Reggio Emilia: nel primo giorno utile per il déblocage dei vini novelli italiani, con la benedizione di Slow Food e la partecipazione straordinaria del "cuoco da Po", Odoardo Nizzoli detto Arneo, si è tenuta all'hotel Astoria Mercure di Reggio una vera serata-evento che ha visto la partecipazione di oltre duecento tra cultori del vino ed enogastronomi impenitenti. Le eleganti sale dell'hotel hanno visto svolgersi uno spartito inedito di portate ai sapori dell'uva, del mosto e del vino nuovo, magistralmente imbandite per l'occasione dal ristoratore di Villastrada. Al centro di tutto, loro, i due Novelli Riunite, "Ruffolo 2001" e "Novello di Merlot 2001". Il primo è il fiore all'occhiello dell'enologia Riunite, ottenuto da Lambrusco dell'Emilia a base di uve Salamino per l'85% e Ancellotta al 15%. Riesce ad evocare en primeur, tutti i profumi, il fruttato e la decisione, tipici dei Lambruschi più maturi e strutturati, offrendo però in più, la freschezza e la fragranza tipiche della giovinezza, cui s'aggiunge - va detto - un colore davvero attraente. Inoltre la vinificazione a bassa temperatura e la parziale macerazione carbonica, ne esaltano tutti i sentori richiamando inequivocabilmente la vendemmia e i mosti freschi d'autunno. Il secondo Novello presentato è quello di Merlot. A differenza del gemello emiliano, frizzante per natura, è un vino novello fermo, espressione della tradizione nordorientale, tra le più nobili e antiche d'Italia. È ottenuto da uve Merlot coltivate nel Triveneto, e in particolare nel basso Trentino, nella splendida Vallagarina. Il suo colore caratteristico, rosso rubino scuro con riflessi di viola, si accompagna ad un profumo intenso, al sapore secco e ad una caratterizzante nota di erbaceo. Come ha riferito il presidente delle Cantine Riunite, Corrado Casoli, durante la serata con Nizzoli, « i Novelli di Riunite sono attesi dal mercato e dai consumatori essendo ormai una tradizione e un riferimento di qualità: per la sfasatura delle legislazioni italiana e francese, non ci è consentito presentare in contemporanea il nostro terzo Novello, il Beaujolais-Village Nouveau 2001, per il quale dobbiamo attendere il terzo giovedì di novembre ». Dal 15 novembre, quindi via libera anche a questa novità assoluta nell'offerta di Riunite: dopo un'attenta selezione nell'area di produzione a nord di Lione, condotta personalmente dal direttore generale Gabriele Franceschi e dall'enologo responsabile, Vanni Lusetti, è stato scelto un partner francese d'eccellenza, Le Relais des Grands Vins di Jean Paul e Cecile Selles, una cantina a gestione familiare di antica tradizione che produce da decenni Beaujolais da uve di vitigno Gamay. Sarà un caso, ma il Beaujolais Novello di Francia, con la sua tipica bottiglia borgognotta, è un vino un po' espiegole, come dicono i francesi, birichino, vivace, giusto come il Lambrusco delle terre d'Emilia.



Nelle nostre campagne il principio dell'autunno si accompagna a quello che alcuni poeti hanno definito "il nostalgico profumo del mosto".

A rinverdire questa tradizione hanno pensato i nostri Soci produttori che, assieme ai valenti Enotecnici hanno proposto questi due novelli ben caratterizzati: il primo in versione frizzante, ed il secondo di tipo fermo.

Cantine Cooperative Riunite S.C.R.L.
Via Brodolini, 24
42040 Campegine (RE)
Tel. 0522.905711
Fax. 0522.905778
www.riunite.it
comita@riunite.it