

## VINI NUOVI? NO, NOVELLI

Nel mese di novembre si assiste ancora a qualche vendemmia tardiva, ma la caratteristica più specifica di questo periodo è data dai mosti in piena fermentazione e che preparano il vino che sarà pronto alle soglie della nuova primavera. Nel frattempo, per la delizia dei cultori di Bacco, la natura, e l'uomo, ci propongono i vini novelli; ma attenzione, questi vini non hanno nulla a che vedere con i vini "nuovi". Infatti, il vino "nuovo" che si sposava (e si sposa tuttora), pressoché ovunque con le castagne, altro non era, e non è, che il prodotto conclusivo della "prima" fermentazione. Sotto ogni aspetto è da considerarlo già vino, ma ancora duro e asprigno e che ancora deve subire fermentazioni lente e tranquille, e che dovrà evolvere, crescere, maturare ed affinarsi; infatti i bianchi saranno pronti tra febbraio e marzo, i rossi giovani, spesso frizzanti, si presentano a Pasqua.

Il vino novello invece si presenta subito già completo. Il novello è un vino rosso, che di rosso ha però soltanto il colore, giacché le sue migliori caratteristiche sono quelle di un vino bianco.

Da tenere presente che si producono anche novelli partendo da vitigni di colore bianco.

Va bevuto a 12-14°C, cioè piuttosto fresco. Il suo profumo è intenso e si nota tutta la giovinezza e la fruttuosità: sa di lampone, di fragola, di mirtillo, di pesca; è piacevole, leggero, allegro, di pronta beva e di facile digeribilità.

Da sottolineare che non è un grande vino, non possiede il corpo né ha l'importanza dei grandi rossi da invecchiamento, ma soprattutto non ha la minima capacità di durare nel tempo.

I suoi difetti possono però rivelarsi, se sfruttati bene, altrettanti pregi: è un vino che non mette soggezione e si può bere sia con piatti semplici che con quelli mediamente elaborati, oltre che semplicemente in disimpegnata conversazione.

## Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Si ottiene con un metodo di vinificazione non tradizionale (è per questo che molti enologi o pseudo tali, ed "esperti", tra i quali il sottoscritto, non lo considerano "vino"), e che si chiama "macerazione carbonica".

La tecnica consiste nel mettere gli acini interi, non spremuti, in una vasca chiusa, piena di anidride carbonica; in questo ambiente saturo di gas, gli acini subiscono un processo che gli enologi chiamano "di fermentazione intracellulare"; la loro buccia si fende e il loro zucchero si trasforma in alcol.

Dopo aver subito la macerazione carbonica, le uve, invece di dare mosto, danno direttamente del vino pressoché pronto: un vino con contenuto alcolico massimo del 12%, profumato e gradevole, morbido per la scarsa presenza dei tannini.

E' necessario berlo molto presto (entro la primavera, o almeno prima del caldo estivo) perché la sua struttura non resiste all'invecchiamento.