

## Novembre tempo di vino novello | Commercialista gastronomico

di [Commercialista Gastronomico](#)

Pubblicato il 30 novembre 2019

Con l'autunno meteorologico torna anche il Commercialista Gastronomico, per parlare di una tradizione enogastronomica che pare perdere di interesse col tempo: quella del Vino Novello. In questo articolo proviamo ad indagare perchè il vino novello sta scomparendo dagli scaffali e dalle tavole italiane

Con l'autunno meteorologico finalmente torna anche il Commercialista Gastronomico, per parlare di una tradizione enogastronomica che pare perdere di interesse col tempo: quella del Vino Novello.



Il vino novello è il primo vino disponibile dopo la vendemmia, in pratica è il primo vino che si può immettere sul mercato per la vendemmia 2019: la sua stagione è va dal 31 ottobre in Italia/ 21 novembre in Francia e termina il 31 dicembre. In origine si diceva che il vino novello veniva stappato per San Martino, che era la

La tradizione del vino novello nasce in Francia negli anni '30 del '900 nella zona del Beaujolais quando viene casualmente scoperta la tecnica della macerazione carbonica: questa tecnica consiste nel riempire una cisterna di uva non pigiata, saturata con anidride carbonica e chiusa poi ermeticamente, per un periodo che va dai sette ai venti giorni e con una temperatura interna di circa 30 gradi. Si tratta di un metodo di vinificazione alternativo che non prevede la pigiatura delle uve, operazione che noi associamo alla vendemmia.

L'AOC Beaujolais, che è la meno pregiata delle zone vinicole borgognone spinse molto sul proprio novello denominandolo Beaujolais Nouveau.

Nel 1975 sull'onda del successo del Beaujolais anche in Italia si diffuse la moda del vino novello, la prima Cantina fu quella del Marchese Antinori. Fino ad una decina di anni fa si producevano anche 17 milioni di bottiglie, oggi la produzione è calata a soli 2 milioni; contemporaneamente la produzione e vendita di Beaujolais Nouveau appare ormai essere uno standard di mercato.

## La differenza fra il Beaujolais Nouveau ed il Vino Novello italiano

In Francia l'unico vino novello è Beaujolais Nouveau che si produce usando integralmente uve Gamay vinificato col metodo della macerazione carbonica. Si tratta del vitigno borgognone meno pregiato, quindi l'invenzione del novello ha probabilmente salvato la regione vinicola dall'irrelevanza.

In Italia il disciplinare del vino novello è sostanzialmente diverso: un quantitativo minimo del 40% della massa deve essere vinificato col metodo della macerazione carbonica, per il rimanente 60% possono venire assemblati vini anche di annate precedenti fino al 15% del totale della massa (anche se recentemente questa possibilità è stata tolta).

In pratica la qualità del vino usato non è standard ed il novello può contenere sia uve di vitigni pregiati che uve meno nobili; si sospetta anche che il vino novello sia stato usato per sbarazzarsi degli avanzi di cantina, a scapito della qualità.

Il vino novello non può invecchiare e va bevuto rapidamente, in quanto tale metodo di fermentazione produce vini facili e beverini, ma di poca durata. Questo potrebbe permettere di produrre vini di qualità inferiore senza che sia facile accorgersene.

Anche se non sembra il mondo del vino è in perenne evoluzione e trasformazione: cambiano i prodotti e cambiano i gusti dei consumatori. Come abbiamo detto, nel 2002 erano state prodotte oltre 17 milioni di bottiglie di novello, quest'anno ne verranno messe in commercio solo 2 milioni, cifra pur sempre rispettabile.

### **A cosa è dovuto questo calo d'interesse per il vino novello? Perché il Beaujolais batte il novello?**

La risposta alla seconda domanda è più facile, la Francia è considerato tutt'ora il paese principe del Mondo del Vino ed il prodotto francese è percepito a prescindere come un prodotto di qualità. Inoltre il beaujolais è un prodotto della Borgogna, che ancora oggi considerata una delle regioni vinivole migliori del mondo.

Nel caso in questione, il disciplinare del Beaujolais Nouveau riesce a garantire standard qualitativi migliori e più uniformi rispetto alla produzione italiana.

L'[AOC del Beaujolais](#), inoltre, difende e promuove la propria immagine in modo molto aggressivo, con una capacità d'intervento che il singolo produttore (tipico nel caso italiano). Non riesce ad avere.

**Per quanto riguarda il mercato del vino**, bisogna dire che a differenza delle apparenze è estremamente dinamico e competitivo. Dal 1975 questo mercato vino è diventato più globale,

spesso i gusti si sono standardizzati e sono apparsi moltissimi vini “facili al palato” ma che garantiscono allo stesso tempo una discreta qualità.

Ovviamente i tradizionalisti vedono male le innovazioni, tuttavia esistono e a volte prosperano. Pertanto il vino novello si è trovato a competere su un mercato ristretto (il vino novello ha una durata limitata nel tempo, pertanto non si addice alle esportazioni), aggredito da altri concorrenti, che siano il Beaujolais o i tanti nuovi vini immessi sul mercato nel tempo.

Inoltre, è questo può essere il maggior deterrente alla produzione: il vino novello ha una scarsa durata, circa sei mesi, quindi va prodotto venduto e consumato in tempi rapidi. Sia per il produttore che per eventuali intermediari commerciali (pensiamo alla ristorazione, alla GDO o alla distribuzione specializzata) la durata limitata è un limite perché il prodotto invenduto non potrà essere recuperato. Questo commento esce il 30 novembre che potrebbe essere già un momento in cui la richiesta di vino novello è cessata.

Ricordiamo che nel mondo del vino le bottiglie non hanno durata illimitata, ma possono benissimo resistere qualche anno (in media) se conservate nei modi dovuti riducendo il rischio commerciale per la filera. Ovviamente l'analisi andrebbe fatta in modo più analitico, perché ogni tipologia di vino ha tempi diversi di produzione, maturazione, invecchiamento e vendita: di base tutti i vini sono più duraturi del novello.

## **LAVORI NEL MONDO DELLA RISTORAZIONE? HAI CLIENTI NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE?**

### **PARTECIPA ALLA NOSTRA FULL IMMERSION A MILANO DEL 12 DICEMBRE 2019**

#### **Con cosa si accompagna il vino novello?**

La domanda è difficile, in quanto in Italia esistono tanti vini novelli con caratteristiche differenti.

Sicuramente è un vino semplice da abbinare ai prodotti di stagioni, in particolar modo le caldarroste.

30 novembre 2019

Luca Bianchi