

## 6 weekend

Una nuova civiltà del bere da cogliere al volo: quelle bottiglie da stappare due mesi dopo la vendemmia

# Via col vino



di MARCO TRIMANI

NON per fretta ma per gola, a vendemmia appena finita già si stappano le prime bottiglie di vino novello. E forse anche per un certo gusto di appartenere a un piccolo gruppo che trasgredisce le regole e inventa le mode.

Il fenomeno è seguire il vino novello, ovvero la primizia del tino, quello che si beve già poche settimane dopo la vendemmia. Per potersi chiamare così, però, deve essere imbottigliato entro il 31 dicembre e riportate in etichetta l'anno di produzione delle uve. Lo stabilisce una legge del 1979 che dimostra anche quanto la sua storia sia recente. Alcuni vini novelli sempre più spesso vengono chiamati «giovani», sono prodotti secondo il sistema tradizionale, quindi in realtà sono semplicemente dei vini nuovi. Altri invece subiscono una lieve pressatura delle uve prima della fermentazione. Altri ancora rimangono qualche tempo sulle vinacce.

Ma in genere i vini giovani vengono ottenuti con il sistema della macerazione carbonica: i grappoli, interi o solo sofficemente pressati, vengono chiusi in un contenitore in modo da impedire la normale volatilizzazione dell'anidride carbonica che essendo in eccesso, aiuta gli enzimi a rompere le bucce e accelera il processo di vinificazione.

E così, pur riallacciandosi alla più schietta tradizione contadina del vino nuovo, il novello è in realtà il giovane frutto dei nostri tempi e di esigenze più recenti. E' infatti dovuta intervenire la tecnologia per impedire che, sottratto così rapidamente ai normali processi di vinificazione, il vino intorbidisca in bottiglia. La sua «giovanezza» è poi di breve durata: nasce presto e altrettanto presto perde le caratteristiche di vivacità e di freschezza che non oltrepassano la tarda primavera. Risponde inoltre a un nuovo gusto in fatto di vino: fresco, leggero, vinoso, profumato, sapido e spumeggiante, si adatta meglio alle nuove abitudini della gente, costretta a un ritmo di vita frenetico che lascia poco tempo per pranzi gustati e digeriti con calma e diligenza. Viene incontro, infine a esigenze tipiche del periodo che precede il Natale: in un momento particolarmente favorevole al consumo, il novello riempie un vuoto e ricrea interesse intorno al vino.

L'idea del vino giovane non è italiana: i primi a diffonderla sono stati i vigneroni del Beaujolais che da qualche tempo sono soliti mettere in commercio la loro ultima produzione con l'appellativo di «nouveau». I nostri produttori però, hanno imparato rapidamente, a cominciare da Piero Antinori e da Angelo

Gaja che già nel 1975 lanciarono sul mercato *San Giocondo e Vinot*. Oggi gli estimatori di vino novello sono in continuo aumento, tanto da convincere molte case vinicole a specializzarsi nella sua produzione.

Recentemente, la sua fama è ancora progredita: Vinarius, l'associazione che riunisce le più qualificate enoteche italiane ha organizzato sotto lo slogan di «vinnovo» due incontri-degustazioni. Il primo all'Hotel Palace di Milano da domani a domenica e l'altro lunedì all'Hilton di Roma. Partecipano venti produttori di vino novello, per la prima volta riuniti nella stessa manifestazione.

Chi invece preferisce coltivare con più intimità questo «giovane piacere» può seguire gli itinerari proposti in questa pagina andando a comprare il novello direttamente dai produttori. Poiché il sabato e la domenica sono giorni di festa anche per i viticoltori e sempre meglio telefonare prima per mettersi d'accordo.

Un altro suggerimento: il novello è un rosso, ma per le sue doti di gradevolezza si beve come un bianco, quindi fresco, in ogni momento della giornata per dissetarsi, su tutti i cibi e in particolare su quelli delicati e ricchi di profumo.

NESSUN vino evoca la sua terra così fedelmente come il Beaujolais, uno dei rossi di maggior consumo al mondo che ha il vantaggio di essere eccellente se bevuto giovane fresco: bisogna consumarlo subito dunque, ma ciò non impedisce che possa essere esportato in ogni parte del globo. La notte tra il 14 e il 15 novembre infatti centinaia di autocarri con rimorchio si assepano attorno alle cantine, ogni anno come un rito, perché il Beaujolais Nouveau sia sul mercato già la mattina seguente. Nella zona si è soliti dire: «tre fiumi attraversano Lione: il Rodano, la Saône e il Beaujolais».

Questo vino, progenitore di tutti i novelli, fu «inventato» agli inizi degli anni cinquanta. Era un vino giovane, che non sembrava degno di particolare attenzione e che non aveva ancora nomi precisi. Era detto a volte «primeur», a volte «nouveau» ed era il Beaujolais dell'anno, fresco e fruttato che si poteva acquistare in botte e in caraffa, nei ristoranti e nei bistrot. Non veniva imbottigliato, però, né tantomeno esportato, perché, secondo il giudizio di molti,

non era proprio il caso. Vuoi per una caratteristica dei francesi che sanno trasformare in pregi anche i difetti dei loro vini: vuoi perché improvvisamente fiorì la moda, tra lo scherzo e lo snob, di bere vino appena nato, venne anche il gran momento del Beaujolais Nouveau: vigneroni più lungimiranti di altri lo imbottigliarono, lo diffusero tra ristoranti e venditori al dettaglio, lo esportarono.

Da allora le sue qualità sono apprezzate dovunque: è leggero e fresco nel colore e nel gusto, ha un bouquet fruttato e ricco di fiori, a volte profuma di pesca, a volte di rosa. È un vino senza complicazioni, ma che può inaspettatamente commuovere.

Viene imbottigliato dalle 4 alle 6 settimane dopo la vendemmia e non è facile: un esame iniziale controlla le sue condizioni; i campioni vengono esaminati quindi dal centro enologico di Villefranche, per verificare le effettive caratteristiche di «primeur». Non tutti i Beaujolais hanno infatti tale qualità: essa viene determinata dalle caratteristiche di ogni «cru»

e, solo in relazione ad essa, è possibile prevedere quanto Beaujolais nuovo o novello può essere immesso sul mercato. L'imbottigliamento di un vino così giovane, inoltre prevede operazioni di filtraggio e chiarificazione che non devono nuocere alla sua qualità.

A parere di molti, la produzione di nouveau soffoca sul nascere molti «veri» Beaujolais, ma non è vero: non è detto infatti che i vini venduti come nouveau migliorerebbero con il tempo; in secondo luogo la regione produce una gran quantità di uva che darebbe altrimenti solo un vino ordinario; infine, un nuovo nasce e viene prodotto proprio per essere consumato rapidamente e la sua immediata distribuzione non sottrae nulla alla qualità.

Un itinerario ideale che attraversa i luoghi più famosi per la produzione del Beaujolais, ciascuno con una cantina per la degustazione e l'acquisto, è la Route des Crus che comprende Beaujeu (Le Temple de Bacchus), Le Bois d'Oingt (Terrasses des Pierres Dortes), Bully (Cave cooperative), Chasselas (Le

Char de Chasselas), Chenas (Oveau du cru), Chiroubles (Maison de Chiroubles), Cagny (Caveau des Vouttes), Fleurie (Cave cooperative), Julienas (Cave cooperative).

In aereo si arriva con i voli giornalieri dell'Air France in partenza da Roma e Milano per Lione (06/4659441, 02/798241). Poi con un auto a noleggio. Al Beaujolais mancano solo 30 chilometri.

In treno, da Milano a Lione con il «Moncenisio», che

in treno, da Milano a Lione si arriva con il «Moncenisio», che parte alle 7 e arriva alle 13. In auto, da Milano a Lione, ci sono circa 500 chilometri da percorrere su strade e autostrade comode e con bei paesaggi, soprattutto nella zona francese. Si arriva ad Aosta in autostrada, poi si prende la statale per il Monte Bianco. Dopo la galleria si piega a sinistra per Sallanche fino all'imbocco dell'autostrada per Bonneville. Da Bonneville si prende la statale per Anney, poi di nuovo l'autostrada fino a Lione.

## Arrivano i Piemontesi!

IN PIEMONTE, seguendo le orme del vino novello, va subito ricordato Angelo Gaja a Barbaresco (tel. 0173-635158), che dal 1975 produce il suo «Vinot». Le uve impiegate sono Nebbiolo, coltivate nella zona di Treiso e di Barbaresco, che vengono poi lavorate con il sistema della macerazione carbonica. Il Vinot ha 11 gradi di alcol ed è un vino fruttato, erbaceo, con un leggero sentore di lieviti, secco, ammandorlato, gradevolmente tannico.

Proseguendo nella zona di Asti, bisogna prendere in considerazione il «Fior d'Autunno» della Duca d'Asti di Calamandran (Asti tel. 0141-75231) derivato da uve Grignolino, coltivate nella zona del Monferrato e successivamente sottoposte al sistema della macerazione carbonica. Il suo tenore alcolico si aggira sugli 11,5 gradi, ha un sapore secco e armonioso e nel suo profumo si riconoscono sentori di viola e di fior di pesco. La terza «perla» regionale è il «Grignolino Piemonte» di Vincenzo Ronco, (Moncalvo di Asti, tel. 0141-91104), che usa per il suo novello, 85 per cento di Grignolino e il resto di Freisa. Vinoso, leggermente tannico, è un vino sapido di 11,5 gradi il cui color rubino ha caldi riflessi aranciati.

## Tre Venezie e due Pinot

LE TRE VENEZIE offrono un panorama ricchissimo in materia di novelli: entrambi del Collio in Friuli, ed entrambi derivati da uve Merlot, il Merlot di Gradimiro Gradnik, preparato da sua figlia l'enotecnica Wanda, di Plessiva di Cormons (telefono 0481/60737), e il Merlot Novello dell'Enofriulia dell'enotecnico Pujatti a Capriva del Friuli (tel. 0481/80158). Più rotondo nel gusto, il primo, più gentile e fragrante il secondo. Tutti e due, però, sono vini fruttati e armonici, gradevoli e freschi, di un color rubino vivace ottenuto con una macerazione carbonica. Il Trentino riserva due primizie della Cantina Sociale di Cornaiano (tel. 0471/52403) ottenute con il metodo tradizionale: sono il Pinot Nero rosso rubino, secco, armonioso, morbido, dal profumo persistente, e il Pinot Grigio, fruttato, giallo paglierino, con riflessi verdognoli, di 11,5 gradi, ottenuti dai vitigni omonimi. Si chiama Perla ed è il vino novello di Vicenza, prodotto dalla Cantina di Fausto e Franca Maculan a Breganze (Vicenza, tel. 0445/873124). Le uve Pinot Nero e Merlot danno un vino dal sentore di marasca e ciliegia, fruttato, equilibrato e pieno. Ha 11,5 gradi di alcol, un color rubino pieno e si ottiene mediante il processo della macerazione carbonica.

## Dall'Alpi a Brisighella

RAGGRUPPIAMO, per il terzo itinerario, le zone della Lombardia e dell'Emilia Romagna. La Cantina Colosio di Raffa di Puegnago del Garda 030-2701101 propone il suo «Novello», ottenuto con la macerazione carbonica di uve Goppello, Marzemino e Sangiovese. Raggiunge 12 gradi ed è un vino di buona intensità, serbevole e gentile di un medio color rubino.

In Provincia di Brescia, Maurizio Zanella produce il «Novello di Erbusco» nella sua azienda di Ca' del Bosco a Erbusco (Brescia) tel. 030-726190. Le uve Merlot, Barbera e Nebbiolo sono coltivate in Francia corta e successivamente sottoposte alla macerazione carbonica. Danno un vino di 11,8 gradi, con un bouquet carico di freschezza e fragranza, intenso, fresco e vivace anche nel colore.

Tommaso Vallunga propone due «gemelli», uno rosso derivato da Sangiovese, Canena e Cilieggiolo, l'altro color paglierino tenue ottenuto da Trebbiano, Albano e Pinot Bianco. Si chiamano «San Marten», sono prodotti a Marzeno di Brisighella (Ravenna) tel. 0546-40017, e la versione in bianco è ottenuta con la pressatura soffice delle uve.

## Nuovo Fiore di Toscana

UNO DEGLI antesignani del vino novello in Italia è il *San Giocondo* di Piero Antinori, prodotto sin dal 1975 da uve Sangiovese. Amministrazione P.za degli Antinori 3, Firenze tel. 055-282202, Cantine a San Casciano di Val di Pesa (Firenze). Ottenuto con la macerazione di uva pigiata, ha 11,5 gradi alcolici e un sapore fruttato, intenso e fresco. E' di beva gradevolissima e di color rosso rubino. A Barberino Val d'Elsa, da uve Sangiovese nasce il *Primizio* di Fabrizio Bianchi, della Fattoria Monsanto (tel. 055-8075131). E' ottenuto con il sistema della macerazione carbonica, ha 11,8 gradi di alcol, un profumo intenso, sapore equilibrato e sapido, color rubino.

Il *Nuovo Fiore* di Frescobaldi nasce a Poggio a Remole con 11 gradi alcolici, da una vinificazione tradizionale di vino fiore. Le uve impiegate sono quelle di Sangiovese che danno un vino dal profumo fragrante e fruttato, di corpo leggero ed armonico e un sapore brioso (amministrazione Via S. Spirito 11 Firenze tel. 055-218751). Dal Sangiovese è ricavato invece il *Novembrino* della tenuta Col d'Orcia di Sant'Angelo in Colle nei pressi di Montalcino (Siena). Per contatti rivolgersi all'amministrazione di Torino (tel. 011-535182).