

# Nuova Cucina

IL MENSILE DI GASTRONOMIA, ENOLOGIA E TURISMO  
DIRETTO DA UGO TOGNAZZI



**CÀ DEL BOSCO DI ANNAMARIA CLEMENTI ZANELLA** (Erbusco, Brescia). È prodotto con uve Merlot, Barbera e Nebbiolo provenienti da vigneti della propria azienda in Erbusco nella zona della Franciacorta; vengono raccolte con grande cura con un anticipo di circa una settimana rispetto alla vendemmia tradizionale. La vinificazione è parzialmente carbonica. Caratteristico vinificato dal bouquet carico di freschezza e di fragranza, di eccezionale fruttato con sentori di piccoli frutti di bosco, marasca e lampone. Le sensazioni gustative sono evidenziate dalla morbidezza, freschezza e vivacità che raggiunge vertici di eleganza e armonico equilibrio fra le componenti. La sensazione d'aroma permane piacevolmente in bocca. Veste di luminoso rosso rubino. È un eccellente vino che si distingue per la fine fragranza del profumo e la briosa freschezza del sapore.

## COS'È

“È arrivato il vino nuovo della vendemmia 1983.” “Un mese fa era uva nella vigna, oggi è vino sulla tavola.” Questi alcuni degli slogan pubblicitari che appaiono intorno ai giorni di san Martino sui cartelli multicolori, nei ristoranti, nelle enoteche e nelle vetrine dei rivenditori: avvertono i consumatori e gli estimatori che è arrivato il momento di gustare il vino dell'ultima vendemmia; il novello, la primizia. Un fiume di vino, “bambino”, fresco, ancora profumato di mosto, con sfumature fruttate e floreali, di bassa gradazione alcolica, con intensità olfattiva suadente, di facile abbinamento a tavola e di eccezionale “beva”, inonda — ed è il primo dell'anno — il mercato, suscitando la curiosità dei buongustai. Per le sue caratteristiche particolari è un vino da consumarsi presto, non oltre il mese di aprile, affinché non perda la freschezza e la “bevibilità” che lo contraddistinguono. Da pochi anni i vinificatori italiani si sono decisi a produrre questo tipo di vino che ha incontrato subito il gusto dei consumatori già abituati a bere vini simili provenienti dalla Francia. Il consumo di questi ultimi, proprio a causa della nuova produzione nazionale, è sensibilmente calato. Il vino novello si ottiene con determinati tipi di uve dell'ultima vendemmia vinificate, come vedremo, con una tecnica particolare intesa a conferirgli una maturazione veloce. Le migliori uve impiegate sono quelle che per loro natura danno vini di “pronta beva”, quelli cioè che maturano presto. I vitigni da cui derivano i grandi vini rossi (Nebbiolo, Sangiovese grosso, eccetera) non sono idonei perché trasmettono al vino una struttura troppo ricca; in particolare l'eccesso di tannino gli conferirebbe una sgradevole ruvidezza. Questo naturalmente vale solo per i vini rossi in quanto i bianchi sono, in linea di massima, privi di tannino. I principali pregi dei novelli, come già abbiamo detto in apertura, sono la freschezza, il fruttato, la fragranza, la vivacità e la “beva”, mentre il principale difetto che possiamo in essi riscontrare è la limitata possibilità di mantenerli nel tempo; sono dunque vini da bere presto perché le loro caratteristiche peculiari si disperdono in poco più di quattro

