

La disfida dei novelli

ta". Il Vigneto San Lorenzo Novello, di Gaggiano, Siena, ad esempio si basa sulla macerazione carbonica integrata a fermentazione naturale sulle vinacce a temperatura controllata; il Novello Santi presenta una macerazione carbonica completata da una piccola percentuale delle stesse uve vinificate in rosso con metodo tradizionale. Il Bardolino Novello Lamberti poi capovolge quasi la situazione e s'avvale della vinificazione tradizionale in rosso a temperatura controllata con parziale rigoverno a macerazione carbonica.

Ma esiste un comprensorio o una regione i cui vitigni sono più degli altri vocati per il novello o il nouveau, com'avviene per il Beaujolais e il suo Gamay? Non è facile trovare chi si pronunci in proposito. Un parere ci viene da Arnaldo



Una sfilata di Beaujolais francesi: tutti figli della stessa uva.

Marini, che risponde senza esitazioni: «Per me è il Triveneto». E infatti la sua enoteca offre nella sua variegata offerta di novelli italiani (a fianco dei Beaujolais) una forte selezione di prodotti del Veneto,

del Trentino A. A. e del Friuli-Venezia Giulia: il Pinot Grigio novello dell'Alto Adige (per inciso: l'unico novello bianco) della Cantina di Cornaiano, un Merlot di Gradnik, Collio, e altri ancora.

Non mancano nel suo stock il Novello Marchesi di Gresy (uve Barbaresco), il Prime Viole di Sabasta (zone del Barolo), il prezioso Vinot di Gaja (Barbaresco), il Doria dell'Oltrepò Pavese, il Santa Costan-

za, della Villa Banfi, Montalcino, il San Giocondo Antinori, il Vinnovo Sa, Fabiano, di Calcinai. Scavalcando il confine, troviamo inoltre nell'ex refettorio dei frati di San Marco due fini Beaujolais: un Drouhin e un villa Patriar-

che. Piccinardi-Fieramosca la signora Wagner-La Motte nell'inesistenza di un duello alla pari, anzi di un duello tout court, ed è parimenti d'accordo con il suo associato Arnaldo Marini nell'indicare quale regione d'Italia è, a suo parere, più vocata ai novelli. «Nessuna disfida franco-italiana è possibile - dice Piccinardi - perché i novelli italiani sono diversi per due fattori primari: la differenziazione delle uve e la differenziazione delle zone di produzione». «La scoperta dei vini novelli italiani, commenta di seguito il Segretario di "Vinarius", è ogni anno più ampia perché tante sono le coordinate che intervengono a creare il vino: annata, clima, vitigno, dislocazione geografica, tecnica di lavorazione».

«Qual è la regione, o quali regioni hanno le condizioni più favorevoli ai novelli?» Due regioni in particolare - dice Piccinardi - precisamente il Veneto (zone di Bardolino) e il Trentino-Alto Adige. Anche il Merlot del Friuli e il Sangiovese di Toscana hanno però dato dei vini novelli caratteristici e entusiasmanti. Quindi conclude con una cavalleresca ammissione nei confronti dell'altro paladino, Dominique Wagner: «Sia nei Beaujolais sia nei nostri novelli ciò che conta è la mano dell'uomo, e qui bisogna ammettere che i francesi hanno più esperienza».

Un'esperienza ultra-trentennale alla quale però attingono anche i nostri enotecnici con le dovute modifiche "nazionali" e con risultati buoni e in alcuni casi anche eccellenti.

Vogliamo fare qualche nome senza tuttavia azzardare graduatorie? San Giocondo di Toscana Antinori, San Leonardo di Artimino, Novello di Lombardia Ca' del Bosco, Vinruspo di Capazzana, Casteller DOC Cavit, Novembrino di Montalcino, Primosole di Canelli, Novello, Fiore di Gattinara, Nuovo Fiore Frescobaldi, Novello Nino Negri, Vinnovo di Montespertoli, Garibaldino della Fattoria Paradiso di Britinoro, Sant'Ilario Novello di Radda di Chianti il San Lorenzo Melini, Novello della Rocca delle Macie, Novello Santi di Illasi.

Luciano Ferrari

Expo CT Ente Manifestazioni Commercio e Turismo

DESIGN CASTELLANO & CO ASSOCIATI / MILANO



Fiera Milano
4, 8 Novembre 1988

Ventitreesima
Esposizione Internazionale
delle Attrezzature e Prodotti
per il Commercio
e le Attività Turistiche

Scontro di stagione tra vini italiani e Beaujolais francesi sul bancone del bar

La disfida dei novelli

Dopo la grande distribuzione e la ristorazione è giunto anche per il pubblico esercizio il momento di scegliere tra le molte allettanti proposte dei vignaiuoli e delle enoteche.

Servizio di Luciano Ferrari

Sta entrando nel vivo una pacifica battaglia commerciale le cui strategie sono state elaborate alla fine dell'inverno scorso e perfezionate in primavera: la "campagna" dei novelli e dei Beaujolais. In una prima fase tattica, a fine aprile e tutto maggio, i produttori sono partiti all'offensiva del settore di mercato della grande distribuzione (supermercati, grandi empori vini e liquori, grandi drogherie, grossi rivenditori); ai primi di settembre gli assalti si sono rivolti ai ristoranti e grandi alberghi e alle

enoteche di tutta la Penisola; ora è il momento dei bar e di piccoli ristoranti, che - dice un esperto del settore - sono gli ultimi a rifornirsi sia perché sono di dimensioni modeste sia perché poco inclini a fare previsioni e quindi prenotazioni a lungo termine.

Anche in questo settore chi tardi arriva male alloggia, mi fa capire Arnaldo Marini, titolare dell'enoteca "N'Ombra de Vin", la cui sala esposizione è nientemeno che il refettorio dei frati dell'antica Chiesa di San Marco, dove prese i suoi

pasti anche Wolfgang Amadeus Mozart e dove in autunno si svolgono oggi i corsi di cultura enologica generale della Regione Lombardia.

Marini spiega che in aprile e maggio le case produttrici di vini novelli e i grandi importatori del Beaujolais stabiliscono i prezzi e quindi fanno le offerte di vendita ai grossi clienti: chi ordina sin da allora gode del cosiddetto "sconto di prenotazione". A fine raccolta prenotazione prima dell'estate i produttori e importatori sono così riusciti a quantificare

per grandi linee il volume delle richieste e dal canto loro supermercato le migliori enoteche, le numerose drogherie riunite nelle unioni d'acquisto e risparmio, i grossi rivenditori e le catene alberghiere e della ristorazione spuntano il miglior prezzo grazie al suddetto sconto di prenotazione.

E i bar come si comportano, chiediamo a Marini. «I titolari dei bar - risponde - cominciano a ordinare a ottobre. Sono lenti a muoversi, bisogna anzi sollecitarli, dobbiamo farci vivi noi con le proposte...». Qual

è l'ordinazione media che un bar fa per la breve stagione dei novelli che, com'è noto, danno il meglio di sé da novembre a fine primavera? «Mediamente, questo almeno è il caso della mia enoteca, i bar ordinano quattro o cinque cartoni di novelli italiani e un cartone di Beaujolais».

Un altro noto esperto, il dottor Elio Chiodi, direttore marketing e portavoce di una grande casa, la Zonin di Gambellara, Vicenza (le loro cantine sono di antica tradizione, producono vini dal 1821) conferma

Il buon papà Beaujolais

Diamo a Cesare, ci correggiamo, diamo ad Asterix quello che è di Asterix, cioè ribadiamo qui la paternità del Beaujolais su tutti i vini novelli. La macerazione carbonica è stata introdotta in Francia nel 1935, anche se solo nell'ultimo dopoguerra i *nouveau* o *primeur* hanno iniziato la conquista del mondo. Il Beaujolais è quindi il buon papà di tutti i novelli, che ne hanno tratto esperienza e adottato la tecnica di vinificazione.

Secondo i dati che ci ha fornito il Direttore della Sopexa in Italia (l'ente per la promozione dei prodotti alimentari e bevande di Francia), signora Dominique Wagner Besson, la produzione complessiva di Beaujolais si aggira sui 160 milioni di bottiglie.

La zona di produzione (Haut-Beaujolais e Bas-Beaujolais), la più grande e meridionale della Borgogna, copre 20.500 ettari di terreno, una fascia larga 10-15 km, lunga circa 50 km. Nell'Haut Beaujolais (il terreno è detriti di granito e porfido) nascono i nove *cru* del Gamay più reputati, che danno vini fini, morbidi e generosi. Nella zona circostante, altri 39 comuni producono il Beaujolais Villages, di seconda battuta ma sempre ottimo perché dà vini più leggeri, fruttati, nervosi. Il Gamay, un'uva nera a succo bianco coltivata in zona sin dal X secolo, copre il 98% del terreno vitato, il restante essendo a Pinot nero e Chardonnay.

I nove *cru* si chiamano

Saint-Amour, Juliéna, Chénas, Moulin-à-Vent, Fleurie, Chiroubles, Morgon, Brouilly e Côte-de-Brouilly.

Il *débloccage*, cioè lo sblocco del Beaujolais (sempre il terzo giovedì di novembre) fa sì che quest'anno le principali sfilate dei *primeur* e *Nouveau* francesi ad opera della Sopexa avvenga nelle principali città come segue:

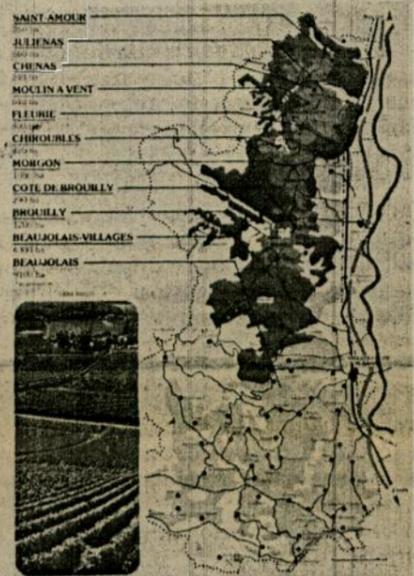
MILANO - Débloccage per la stampa: venerdì 2 dicembre, Hotel Principe di Savoia; piazza Repubblica 17;

ROMA - Débloccage giovedì 1 dicembre, Hotel Cavalieri Hilton, Via Cadlolo 101 (Monte Mario);

TORINO - mercoledì 30 novembre, Turin Palace Hotel, via Sacchi 8;

BOLOGNA - giovedì 1 di-

La zona di produzione del Beaujolais francese.



cembre: Royal Carlton, Via Montebello 8;

PADOVA - martedì 29 novembre: Hotel Sheraton, Corso Argentina (uscita Casello Padova Est);

GENOVA - mercoledì 30

novembre: Hotel Colombia, Via Balbi 40.

Ecco l'elenco degli importatori italiani di Beaujolais Nouveau e la marca che distribuiscono in Italia:

Importatore	Casa francese importata	Nicola Sarzi Amadé	Mommessin	V.E.L.I.E.R.	Pellerin
Compagnia italiana maestri del vino P.za Amerigo Sagna, 4 10020 Revigliasco Torinese (TO) Tel. 011/8631632 Telex 220612	Pierre Ferraud et Fils 31, rue Maréchal Foch 69220 Belleville S/Saone Tel. 74/660805 Telex 330270	Viale Aretusa, 37 20147 Milano Tel. 02/401383	La Grande Saint Pierre B.P. 504 71009 Macon Cedex	Via Garibaldi, 12 16124 Genova Tel. 010/291980	37, route du Beaujolais 69830 Saint-Georges de Reneins Tel. 74/676136 Telex 370303 Telefax 74/676740
Consorzio vinicolo Sutti Via B. Panizza, 5 20144 Milano Tel. 02/4690230 Telex 311250	Patriarche Pere et Fils 5-7 rue du Collège 21201 Beaune Cedex Tel. 80/222320 Telex 350636	Interscambi S.r.l. Corso Dante, 130 14100 Asti Tel. 0141/217931 Telex 210296	Castel Freres Z.I. 24 33290 Blanquefort	Istituto enologico italiano Piazzetta Chiavica, 2 37129 Verona Tel. 045/590366 Telex 481158	Ropiteau Freres R.N. 74 21190 Meursault Tel. 80/212394 Telex 340606
Ditta Ennio Pescarmopa Via Pomba, 29 10123 Torino Tel. 011/534561 Telex 216806	Pasquier-Desvignes Le Marquisart-St. Lager 69220 Belleville S/Saone Tel. 74/661420 Telex 310975	F.lli Rubino S.a.s. Via Algarotti, 13 28100 Novara Tel. 0321/53386 Telefax 0321/53388	Robert Sarrau Saint Jean D'Ardières B.P. 185 69822 Belleville Cedex Tel. 74/661943 Telex 370361 Telefax 74/660660	Iemallo Nicola Via A. Regolo, 2 20138 Milano	Thomas La Chevaliere 69430 Beaujeu en Beaujolais Tel. 74/048497 Telex 350951
Ditta Marco Trimani Via Goito, 20 00185 Roma Tel. 06/497971 Telex 610090	Paul Bocuse Romanèche Thorins 71570 La Chapelle de Guinchay Tel. 85/355113 Telex 800772	Dab Italia S.p.a. Via Castel Morrone, 28 16161 Genova Fegina Tel. 010/406245 Telex 271086	Mommessin La grande Saint-Pierre B.P. 504 71009 Macon Cedex Tel. 85/344774 Telex 800886	Meroni Alessandro Via Grassi, 6 22063 Cantù (CO) Tel. 031/701161	Moillard 2, rue François-Mignotte 21700 Nuits-Saint-Georges Tel. 80/610334 Telex 350001
Meregalli Giuseppe Via Visconti, 43 20052 Monza (Mi) Tel. 039/323584 Telex 322626	Georges Duboeuf Romanèche Thorins 71570 La Chapelle de Guinchay Tel. 85/355113 Telex 800772	F e G S.r.l. Via Cavour, 3 10040 Rivalta (TO) Tel. 011/9018016	Henry De Villamont B.P. 3 21420 Savigny-Les Be-aune Tel. 80/222015 Telex 350640	Novelli & C. distribuzione C.so Venezia, 46 20121 Milano Tel. 02/704622 Telex 322298	Bouchard Pere et Fils B.P. 70 - Au Château 21202 Beaune Tel. 80/221441 Telex 350830
				D & C Via Nannetti, 1 40069 Zola Predosa (BO) Tel. 051/758844 Telex 510534 Telefax 051/6570170	Louis Tete Vins Fins de Beaujolais BN Tete a Tete St. Didier sur Beaujeu Tel. 74/048227

le suddette strategie di vendita: «Il grosso delle prenotazioni lo riceviamo dalla grande distribuzione e dalle grandi catene della ristorazione e alberghiere prima delle vacanze estive. Il resto da settembre fino ai primi di novembre. Quanto ai bar, noi lasciamo ai nostri grandi rivenditori il compito di raggiungerli quando e come ritengono più opportuno. Ma è certo che sono gli ultimi clienti a muoversi».

Quale ruolo hanno oggi i novelli in Italia? «Il Novello - spiega Chiodi - rivendica oggi il rango di bevanda di pregio, tant'è vero che in novembre è proposto nei migliori ristoranti e enoteche ed è salito ai piani nobili del display. Direi addirittura che è diventato la star del comparto e registra turnover degni di una leccornia stagionale».

Si può dire che questo modo di bere giovane e fresco ormai è stato adottato dagli italiani? «Lascio a voi giudicare: il nostro brioso Sant'Ilario è passato dalla prima immissione sul mercato di 12 mila bottiglie nel 1982 alle attuali oltre 200 mila bottiglie».

Che quella dei novelli non sia una moda e che, anzi, siano un mercato in sicura espansione lo conferma anche la dottoressa Giuseppina Garavaglia, portavoce del G.I.V. (Gruppo Italiano Vini), che raggruppa molte famose case vinicole e che è nell'insieme uno dei colossi europei della produzione di vini di qualità: «La richiesta ancora una volta quest'anno è superiore a quella della precedente stagione», risponde la responsabile della Divisione Stampa e Pubblicità del Gruppo Italiano Vini, che è presente con un pocker di affermati vini novelli di ben tre regioni diverse: il lombardo Nino Negri Novello (Vino Fiore di Lombardia), i due veneti Bardolino Novello DOC Lamberti, di Lazise, Verona e il Novello Santi, di Illasi, pure di Verona, nonché il toscano Vigneti di San Lorenzo Novello, di Gaggiano, Siena.

Vinificazione

Nell'insieme questi quattro novelli del G.I.V. hanno fornito nella scorsa campagna la bellezza di 545 mila bottiglie. I loro prezzi per l'incombente campagna d'autunno oscilleranno, a seconda dei tipi, dalle 5 mila alle 7 mila e 500 lire. Singolare di questi quattro novelli è che oltre a provenire da regioni diverse e quindi da differenti vitigni (proprio il contrario dei Beaujolais, prodotti esclusivamente con uva Gamay in una sola regione) sono prodotti con alcune varianti della vinificazione a macerazione carbonica, salvo il Nino Negri Novello, che è a macerazione carbonica integrale, con uva Chiavennasca (antico ceppo valtellinese dal Nebiolo). Questa precisazione della dottoressa Garavaglia ci introduce al discorso dei metodi di vinificazione dei novelli, che attacchiamo subito non dopo avere precisato che il Bardolino Novello Lamberti e il Novello Santi sono prodotti con gli uvaggi tipici del Bardolino: Rondinella, Corvina veronese e Molinara, e che il Vigneti di San Lorenzo, si basa sul Sangiovese e Canaiolo (tipiche uve del Chianti), così come il

pimpante Sant'Ilario delle Cantine Zonin nasce da uve di Cabernet-Sauvignon sposate al tipico vitigno toscano Sangiovese, con il procedimento della macerazione carbonica integrale. A differenza della maggior parte dei cento novelli prodotti in Italia, la Zonin suggerisce di gustare il suo Sant'Ilario a temperatura leggermente fresca, sui 10-12° C.

Ed ora vediamo con i metodi di produzione dei novelli, imperniati sulla macerazione carbonica a differenza di tutti gli altri vini, bianchi o rossi, che sono assoggettati alla tradizionale vinificazione.

Come basi e come concetto non è che la macerazione carbonica sia solo frutto di tecniche moderne: l'aveva già intuiva Galileo Galilei (1564-1642), l'aveva studiata a fondo Louis Pasteur nel 1872, individuando la fermentazione intracellulare dell'acino d'uva in recipiente chiuso, e l'ha applicata per primo il francese Flanzky nel 1935, dapprima con le uve del Beaujolais, antesignano dei novelli, quindi in



Un campionario di vini novelli italiani.

Provenza.

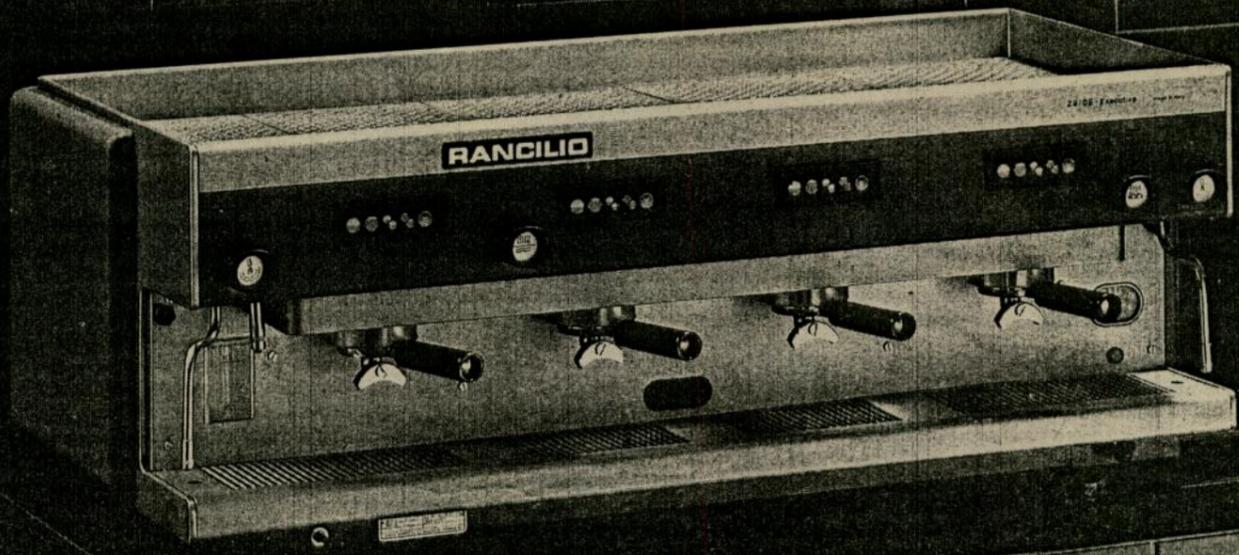
Come procede la vinificazione con questo metodo? Terminata a metà ottobre la vendemmia iniziata a metà

settembre, le uve accuratamente selezionate (è un cardine, importante, questa cernita selettiva) sono immerse a grappolo intero in grandi tini

a doppio fondo, ermeticamente chiusi e saturi di anidride carbonica.

Pressione e peso dell'uva stessa schiacciano i grappoli

D.E.-EXECUTIVE ELETTRONICA.



Aumenta il piacere.



RANCILIO
MACCHINE PER CAFFÈ

STABILIMENTI E SEDE CENTRALE - 20010 VILLASTANZA DI PARABIAGO - MI (ITALY)
VIALE DELLA REPUBBLICA, 40 - TEL. 0331/553123 - TELEX 340526 RANCAF I - TELEFAX 0331/551437

La disfida dei novelli

sottostanti liberando parte del succo, il *mosto fiore*, che cola nella parte inferiore del tino separandosi dai grappoli dopo essere passato attraverso una griglia. La griglia mantiene mosto e grappoli separati perché se fossero ancora a contatto s'avvierebbe spontaneamente la normale fermentazione. Com'è noto la fermentazione trasforma gli zuccheri in alcol, ma questa trasformazione in alcol avviene anche per fermentazione intracellulare nella macerazione carbonica con risultati tuttavia diversi.

Il procedimento, dal punto di vista organolettico, conserva e trasmette al vino novello i sapori e profumi originali, e crea vini dal piacevole sentore di fruttato, con sfumature di ciliegia o di vaniglia in una armonica fusione dei componenti gustativi. Per dieci giorni nei tini chiusi si ha la degradazione dell'acido malico (quello che darebbe una componente asprigna al vino) all'interno degli acini contemporaneamente alla fermentazione intracellulare che produce alcol.

Allo scoccare del decimo giorno (ma c'è anche chi, con la tecnica del freddo, prolunga per quindici giorni questo processo) mosto e grappoli tornano insieme per una pigiatura soffice che coinvolge il meno possibile la buccia e tanto meno i grappoli, e alla fine ecco il vino novello. Il neonato non è però ancora pronto per essere gustato, gli necessita quasi un mese di riposo. E così a metà novembre in Italia, e tassativamente il terzo giovedì di novembre in Francia è il giorno fatidico del *deblocage*, la presentazione del "fanciullo al Tempio". Cade cioè nel giorno in cui il novello può essere presentato, consegnato e degustato.

Confronti

Nella settimana successiva, sempre in base alle ferree strategie fissate al finir dell'inverno, passato, cominciano per una settimana le grandi manovre di presentazione. Hanno inizio le sfilate dei novelli e dei Beaujolais in grandi alberghi, autentiche passerelle in cui i prodotti si sfidano l'un l'altro all'ultimo assaggio. S'instaura inoltre in Italia il duello a distanza fra i francesi e gli italiani. I loro paladini sono per il Beaujolais la signora Dominique Wagner Bresson, neodirettore della SOPEXA in Italia, e per i novelli Antonio Piccinardi, Segretario generale della "Vinarius" (che è l'associazione delle enoteche principali della Penisola). Sono essi, a pianificare presentazioni e assaggi nei principali alberghi o ristoranti, e a orchestrarne la riuscita aiutati dai loro fidi cavalieri. Una nuova disfida di Barletta fra i 13 capitani da Dominique Wagner-La Motte (La Motte era il capitano dei transalpini) e quelli comandati da Piccinardi - Fieramosca (tra essi erano Fanfulla da Lodi, Riccio da Parma e Brancaleone da Roma)? Chi sarà discarionato alla fine della ten-

I novelli italiani

Dopo i primi timidi o incerti passi, i novelli italiani prendono un certo avvio all'inizio degli anni Ottanta e un passo decisamente più sicuro è spedito dopo il 1985. La vendemmia delle uve in Italia inizia generalmente a metà settembre, si protrae per tre settimane, allorché verso metà d'ottobre si passa alla vinificazione che, con il metodo della macerazione carbonica richiede da 8 a 10 giorni. Seguono tre o quattro settimane di riposo del vino, e quindi la messa in vendita verso fine novembre.

È una bevanda adolescente, ma che appunto nella sua giovinezza ha il pregio di regalare non poche emozioni. Va anche bevuto a temperatura moderatamente fresca ma per alcuni prodotti - vedi il Santo Ilario - la casa produttrice suggerisce una temperatura di servizio quasi da vin bianco da pesce, 10-12°C. La sua validità e fragranza si sviluppano pienamente fino a primavera inoltrata, allorché i tipici sentori fruttati cominciano a declinare e il vino si fa più maturo. Alcuni novelli di buon corpo possono essere ancora gustati gradevolmente un anno dopo lo "sblocco", cioè fin verso novembre quando affiora la nuovissima produzione.

Antonio Piccinardi in collaborazione con la "Vinarius" (che raggruppa le principali enoteche italiane) e l'A.I.S. (Associazione Italiano Sommelier) organizza ogni anno il battesimo dei bebi novelli o, se preferiamo, la presentazione al tempio del fanciullo vino, dove il tempio in questo caso è solitamente un grande albergo delle principali città della Penisola.

Oggi il panorama produttivo italiano offre oltre cento novelli, dei quali una sessantina decisamente notevoli, per una produzione di oltre 5 milioni di bottiglie. Ecco l'elenco di quasi tutti i produttori italiani:

Az. Agricola AGLIONI di Dante e Duilio FANCELLI - Via Di Gellio, 16 - 56020 SAN MINIATO;
Consorzio Viticoltori ALTO ADIGE - Via Crispi, 15 - 39100 BOLZANO;
CANTINA SOCIALE CORNAIANO - Via S. Martiri - 39050 CORNAIANO;
Az. Agricola di ANGELO GAJA - Via Torino, 36/A - 12050 BARBARESCO;
Az. Vitivinicola LEONE DE CASTRIS - Via Senatore De Castris, 50 - 73015 SALICE SALENTINO;
CANTINE VOLPI - Strada Statale, 10 - 15057 TORTONA;
Fattoria PARADISO - Cav. Mario Pezzi - Via Palmeggiana, 285 - 47032 BERTINO-

RO;
F.LLI RINALDI - Importatori S.p.A. - Via Mascarella, 102 - 40126 BOLOGNA;
Az. Agricola VAIRO - Via N. Sauro, 218 - 17027 PIETRA LIGURE;
F.LLI GANCIA - C.so Libertà, 16 - 14053 CANELLI;
PREMIOVINI - Via Corsica, 12 - 25100 BRESCIA;
FATTORIA DI VISTARENNE - Dr. ANTONIO TONGNANA c/o STABILIMENTO SEBRING - Via Capitelto, 22 - 31030 CASIER (Trevi-
viso);
CASA VINICOLA - PIETRO SARTORI S.p.A. - 37024 VILLA MARIA NEGRAR;
CANTINA SOCIALE MONTELLIANA e dei Colli ASOLANI - 31030 BIADENE;
LAGARIAVINI - Via Nazionale - 38060 VOLANO (Trento);
Az. Vitivinicola DORIA - Fraz. Casa Tacconi - 27040 MONTALTO PAVESE;
PODERE DEL NONNO NANNI - 50025 MONTEPERTOLI (FI);
Casa Vinicola UMBERTO FIORE - Via Valsesia, 230 - 13045 GATTINARA;
Az. Agr. PIAN D'ALBOLA c/o Cantine Zonin - 36053 GAMBELLARA (VI);
Arch. LUCIANO MIGNOLLI - Via Calcinata, 13 - 50055 LASTRA A SIGNA;
BERSANO S.p.A. - P.zza Dante, 21 - 14049 NIZZA MONFERRATO (Asti);
G. KETTMEIR - Via Cantine, 4 - 39052 CALDARO;
CAVIT - Casteller Cantina Viticoltori - Via Del Ponte, 31 - 38100 TRENTO;
Luigi Coppo e Figli srl - Via G.B. Giuliani, 23/A - 14053 CANELLI;
FABRIZIO BIANCHI - Casella Postale, 80 - 21013 GALLARATE;
Az. Agricola - CA' DEL BOSCO - Via Case Sparse - 25030 ERBUSCO;
Fattorie MARCHESI FRESCOBALDI - Via S. Spirito, 11 - 50123 FIRENZE;
MARCHESI L. & P. Antinori - Piazza Antinori, 3 - 50123 FIRENZE;
TENUTA COL D'ORCIA c/o CINZANO - Via Gramsci, 7 - 10121 TORINO;
FRANCO FIORINA - Via Liberazione, 3 - 12050 ALBA;
Az. Agricola F.LLI VAL-LUNGA - 48010 MARZENO DI BRISICHELLA;
Az. Agricola GRADNIK - 34071 PLESSIVA DI CORMONS;
Casa Vinicola RONCO VINCENZO & FIGLI - P.zza Stazione, 24 - 14036 MONCALVO;
CANTINE COLOSIO s.d.f.

- Via A. Manzoni, 3 - 25010 BORGOSATOLLO;
Cantine Duca D'Asti s.r.l. - Strada Nizza Canelli - 14042 CALAMANDRANA;
MACULAN VINI s.a.s. di Maculan Giovanni & C. - Via Castelletto, 3 - 36042 BREGANZE;
ENOFRIULIA s.r.l. - Via Cavour, 77 - 34070 CAPRIVA;
Tenuta di CAPEZZANA di Ugo Contini Bonacossi - Via Capezzana, 10 - 50040 SEANO CARMIGNANO;
CANTINE BAVA - Borgata Stazione - 14023 COCCONATO;
Cav. A.G. SANTI S.p.A. c/o Gruppo Italiano Vini - Via A. Volta, 16/C - 20093 COLOGNO MONZESE;
LAMBERTI S.p.A. c/o Gruppo Italiano Vini - Via A. Volta, 16/C - 20093 COLOGNO MONZESE;
NINO NEGRI S.p.A. c/o Gruppo Italiano Vini - Via A. Volta, 16/C - 20093 COLOGNO MONZESE;
TENUTE CISA ASINARI dei Marchesi di Gresy - Via Giacosa, 20 - 12050 TREVISO;
CANTINA SOCIALE - Casarsa della Delizia - Via Udine, 24 - 33072 CASARSA DELLA DELIZIA;
VILLA BANFI S.p.A. - P.zza Mincio, 3 - 00198 ROMA;
VILLA BANFI S.p.A. - Via Vittorio Veneto, 40 - 15019 STREVI;
PAVESE LIVIO s.a.s. - Regione Bettola - 15030 TREVILLE MONFERRATO;
Prof. IDIVAN CESCÓN - Via Pomezia, 10/A - 20127 MILANO;
Egr. Sig. Luigi Cecchi - Casella Postale, 21 - 53011 CASTELLINA IN CHIANTI (SI);
Casa Vinicola - Gerardo Cesari - 25027 QUINZANO (BS);
Az. Agricola I CASTAGNI - 25030 ERBUSCO (Brescia);
Az. Agricola CESARI UMBERTO - Via Stanzano, 1256 - 40024 CASTEL S. PIETRO TERME;
CANTINE CONTE DI CAVOUR BARBERO S.p.A. - 14040 CASTEL BOLIONE (AT);
Casa Vinicola DEROA' - Via Caminada - 31020 S. POLO DI PIAVE;
Az. Agr. FERRUCCI - Via Casolana, 3045/2 - 48014 CASTELBOLOGNESE (Ravenna);
CASA VINICOLA GRAZIOLA - Via Alba, 22 - 14053 CANELLI (Asti);
Casa Vinicola Gioacchino Garofoli snc - Villa Musone - 60052 CASTELFIDARDO (AN);

CANTINA SOC. COOP. di Locorotondo - Via Alberobello, 155 - 70010 LOCOROTONDO (BA);
CASA VINICOLA DE FILIPPO - Via Torreromana, 1 - 25030 COCCAGLIO (BS);
Cantine F.LLI PASQUA - Via Belviglieri, 30 - 37131 VERONA;
Fattoria ROCCA DELLE MACIE - Località - 53011 CASTELLINA IN CHIANTI;
FATTORIA DI SAMMONTANA - 50056 MONTALUPO FIORENTINO;
CANTINA TOLLO - Via Garibaldi - 66010 TOLLO (CH);
Azienda Agricola - TREVIRE - Via Casale, 20 - 48018 FAENZA;
Azienda Agraria - VILLA CERNA - 53011 CASTELLINA IN CHIANTI;
Tenuta Zerbina Az. agr. di Vincenzo Geminiani - 48010 MARZENO (FAENZA);
Cantina Sociale - VALPOLICELLA - 37024 NEGRAR (VR);
VILLA CILNIA - 52040 PIEVE AL BAGNORO MONTONCELLO (AR);
SELLA & MOSCA - Loc. I Piani - 07041 ALGHERO;
Az. Agr. SANTA SOFIA - 37020 PEDEMONTE (VR);
Cantine Sociali Riunite - 27049 STRADELLA (PV);
Vitivinicola VALLE - 33042 BUTTRIO (UD);
Az. Agr. TOMMASI - 37020 PEDEMONTE (VR);
BIGATTI VITICULTORI - 20018 SEDRIANO (MI);
Soc. Coop. COLONNARA - 60034 CUPRAMONTANA (AN);
F.LLI ENDRIZZI - Loc. Masetti - 38010 S. MICHELE ADIGE (VR);
Fattoria di Artimino - Via 5 Martiri, 29 - 50040 Artimino (FI);
Castello di Luzzano di M. e G. Fugazza - Luzzano - 27040 Rovescala (PV);
Melini c/o Gruppo Italiano Vini - 20093 Cologno Monzese (MI);
Podere Moncucco - Paola Ferrero Francia - Via Dardano, 2 - 15033 Casale Monferrato - ALESSANDRIA;
Azienda Agricola Monte Cigna - 25021 Bagnolo Mella - BRESCIA;
Fattoria di Petrognano - Via Bottinaccio - 50056 Montalupo Fiorentino (FI);
F.lli Pighin - V.le Grado - 33050 Risano di Pavia (UD);
Cantine Quattro Valli - Via E. Parmense, 184 - 29100 PIACENZA;
Azienda Agricola Val di Suga - 53024 Montalcino SIENA;
Azienda Agricola Mandelli Linfano - 38062 Arco di Trento TRENTO.

zonte?

«Nessuna nuova disfida di Barletta - sorride la signora Wagner - per un motivo semplice: si tratta di due diverse categorie di vini». Il che risponde a verità ineccepibile: il Beaujolais è prodotto in una sola regione francese, più precisamente il dipartimento del Beaujolais, il maggiore della

Borgogna. I cento e passa novelli italiani invece spaziano regionalmente dal Piemonte e da tutte le regioni del nord, fino alla Toscana e al centro dell'Italia, spingendosi financo in Puglia.

Altra differenza: i vitigni impiegati. Il Beaujolais è monovitigno, impiega solo l'uva del ceppo Gamay; i no-

velli sono una tavolozza dei migliori vitigni di determinati ceppi che sarebbe troppo lungo qui dovere riportare. Impossibile quindi qualsiasi raffronto tra prodotti non omogenei: "Sarebbe come voler raffrontare il cognac con i brandy: diverso il luogo di produzione, diversi perfino i metodi di lavorazione".

Unico punto in comune è forse dato dalla tecnica della macerazione carbonica, che però in Italia non è seguita in maniera ferrea da tutti gli enoteccnici. L'esperienza italiana ha portato a introdurre, per certe regioni e uvaggi, una macerazione carbonica "corret-