

L'Argo della Stampa S.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 71.01.81 - 742.33.33
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201
Telegr. Ecostampa - Milano
Telefax gr. III - 7490625
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

LEGGASI A TERGO

12-1587613PS T02764F 0S200L 2
L' EUROPEO
VIA A. RIZZOLI 2
20132 MILANO MI
Dir. Resp. LANFRANCO VACCARI
Data: 16 DICEMBRE 1988

LA GOLA



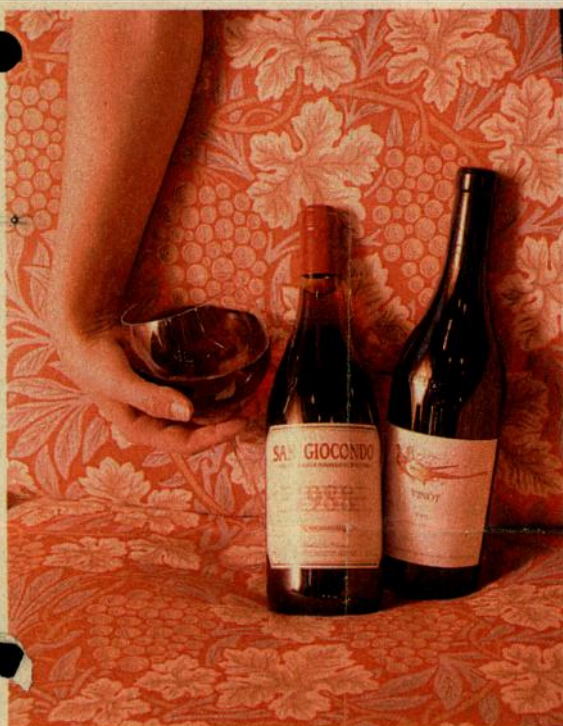
DOLCE VIN NOVO

RICCARDO RICCARDI

Vicenza, la città del Palladio e degli amatori del gatto (in tavola), fra il 19 e il 21 di novembre è stata «capitale del vino novello italiano». Vi si è infatti tenuto il primo Salone nazionale del vino novello, organizzato dall'Ente fiere di Vi-

produzione regolata da precise norme, in Italia può divenir «novello» qualsiasi vino, a indicazione geografica, imbottigliato entro il 31 dicembre.

Il primo novello italiano fu il Vinot (Angelo Gaja, 11/11/1975, da uve nebbiolo), seguito a ruota dal San Giocondo (Antinori, con uve sangiovese) e oggi si stima che la produzione nazionale oscilla tra i 6 e i 7 milioni di bottiglie. A Vicenza sono «sfilati» in degustazione ben 120 novelli, il 96% delle cantine che producono questi vini. Quanto basta per cogliere l'importanza del lapalissiano invito di Pino Khal, direttore di *Civiltà del bere*: «Dobbiamo uscire dalla confusione, dall'anarchia, dalla genericità, tutti attributi negativi di molti nostri prodotti (citiamo, per tutti, il brandy e lo spumante) che, proprio per questa loro mancanza di caratterizzazione, non riescono a conquistare la fiducia degli stranieri e quindi a ottenere un concreto passaporto per l'estero». Tutto questo si è detto per la cronaca, daché personalmente io non amo i novelli (considero



cenza con la collaborazione della rivista *Civiltà del bere*. Fra le idee in cantiere una struttura permanente a livello nazionale che si occupi della problematica di tale vino. Il mercato mondiale dei novelli è stimato in un milione di ettolitri; ma, mentre il sovrano, il Beaujolais nouveau, fruisce di una

potabili il Santa Costanza di Villa Banfi, il Vinot di Gaja, il Vinofiore di Frescobaldi e il San Giocondo di Antinori, ma abbraccio Maurizio Zanella della Ca' del Bosco che, da quest'anno, non produce più il suo). In netta antitesi a Moncini e Nabokov io, vini e ragazze, li prediligo cresciuti.

SOTTO CONTROLLO

L'Istituto del vino novello toscano, costituito a opera di 9 aziende di gran nome (quali Antinori, Banfi, Frescobaldi, Ruffino e così via), è stato tenuto a battesimo nel palazzo Medici Riccardi a

Firenze. Come i veneti che hanno incluso nella denominazione Bardolino il novello, così i toscani, che

rappresentano più del 50% della produzione nazionale, hanno creato il loro istituto con due scopi precisi: controllare la maturazione per la vendemmia; imporre il rispetto delle specifiche e rigorose tecniche di vinificazione.



Foto: Gianni Viviani (centro)

MADE IN FRANCE

L'ARRIVATO

I francesi, quando si tratta di lanciare e valorizzare prodotti loro, sono dei magliari di prima e, per il vino, usano strategie di grande abilità. Di vini novelli ne producono un po' ovunque (Bourgogne, Bordeaux, Côtes du Rhone), ma solo il Beaujolais nouveau è

ormai da tempo l'indiscusso vessillo. Inventato da un commerciante di gran fama, Robert Drouhin, nel 1959 (cominciò con pochissime bottiglie per amici) oggi è arrivato a cento milioni di bottiglie (più del 70% sono destinate all'esportazione) e, esattamente nella notte del terzo giovedì di



novembre, parte per tutto il mondo. Chi non ha visto, in tale data, i cartelli, identici nei bistrot e nei grandi ristoranti parigini, proclamare con grande prosopopea «le Beaujolais nouveau est arrivé»? Tutta la Francia, inclusi i produttori delle altre regioni, appoggia e sostiene con convinzione questa politica. Immaginate cosa succederebbe in Italia se una campagna a favore dei novelli usasse solo il piemontese o il toscano perché i primi (Vinot e San Giocondo) nati nel nostro paese?