

dal 1901

N° 12

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugieue

L'Argo della Stampa S.r.l.
Via G. Compagnoni 28/
20129 Milano
Tel. (02) 76.110.307 (5 linee r.a.)
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

1

C/C postale 12600201
Telefax 7383882 - 7611051
76110346
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

01292415PQ T 66F 11S 71L46
IL MATTINO - NA
VIA CHIATAMONE 65
80121 NAPOLI NA
Dir. Resp. PASQUALE NONNO
* NUMERO ARRETRATO ***
* PER DISGLIPE POSTALE *
Data: 14 NOVEMBRE 1990

CA' DEL BOSCO

VINI

Ecco i novelli, da bere obbligatoriamente entro l'inverno

di **DOMENICO MANZON**

Vini novelli: ogni anno ce ne sono di nuovi. Oramai non c'è vignaiolo di gran nome e di rispetto che non ci presenti, a novembre, un vino ottenuto con una macerazione carboninica da uve perfettamente sane, scelte grappolo per grappolo e messe accuratamente in autoclave: i francesi hanno fatto scuola con i loro Beaujolais Villages, i Buorgogne rosè, gli Anjou, gli Auvergne (tutti vini che poi hanno i loro V.D.Q.S. ma che non disdegnano i vins de coupage, vini di consumo corrente che hanno come minimo 9,5 gradi). Per avere un novello ci vuole, in sostanza, un'autovinificazione che faccia saltare tutti i tempi tradizionali di fermentazione: trattasi di un processo intercellulare per la presenza di anidride carbonica satura. È chiaro che chi acquista un vino novello, quale che sia il produttore, lo deve bere entro l'inverno, al massimo entro la primavera perché il vino con i primi calori perde profumo, sapore e la bassa alcoolicità che si ritrova (si tenga sempre presente che in Italia la legge vieta severamente lo zuccheraggio). Vini bevenerini dunque: molti i rossi e i rosati, luminosi, freschi, leggeri, suadenti; pochi i bianchi, ancor più bevenerini, ottimi soprattutto come aperitivi e ben gelati (sugli 8 gradi centigradi).

I novelli che ormai sono entrati di diritto nel novero di quelli consigliabili e perciò con maggiore garanzia per il consumatore sono quelli veneti (il San Paolo di Piave, il Casteller Nuova Vendemmia della Cavit, il Primula rossa ed il Pergolato di San Michele all'Adige, il Collio di Gradnik, il San Martin di Valle, il Primizia di Venegazzù), i toscani (il Valesco di Sammontana, il Sant'Ilario di Pian d'Albola, il Vinnovo di Nonno Nanni, il Santa Costanza di Villa Banfi, il Vistarenni, il Bruno di Rocca, il Bonizio Cecchi, il Vinruspo di Capezzana, il San Giocondo ed il Nuovo Fiore Frescobaldi). Meritevoli di segnalazione e di beva: il Primaticcio del Piemonte di Franco Fiorina, il ~~l'...~~ di Angelo Gaja, il ~~l'...~~ di Zanella, il ~~l'...~~ astris, il Novellino rosso della Cantina Sociale di Locorotondo, il Novello Santi Val d'Illasi e, dulcis in fund, il Draganello della Cantina Sociale del Taburno in Foglianise (dall'uvaggio di Falanghina e Coda di Volpe) e i Vingiocondo della Vinicola Ocone di Ponte (il rosso dall'uvaggio di Aglianico, Piedirosso e Sangiovese ed il bianco dall'uvaggio di Falanghina, Coda di Volpe e Trebbiano).