



Vino novello: giovani e vivaci sorsi dell'estate di San Martino

Conosciuto da molti come sinonimo di vino giovane e beverino, dietro questo prodotto stagionale si nasconde un interessante processo enologico. Scopriamo qual è...



Vino e caldarroste: un classico dell'autunno (Foto © Canva).

La produzione del **vino novello** in Italia risale agli anni Settanta e fu normata da un disciplinare di produzione solo alla fine degli anni Novanta, con un aggiornamento nel 2012. In realtà, una tipologia simile ha origini precedenti in quanto, a partire dagli anni '30, i nostri cugini d'Oltralpe avevano già iniziato a produrre un **vino molto fruttato** e dal **colore vivace** da uve Gamay, dando origine all'oggi famoso [Beaujolais Nouveau](#).

Sia il Beaujolais che il vino novello nostrano hanno una finestra di vendita ridotta; in particolare in Italia il novello può entrare in commercio solo **dal 30 ottobre fino al 31 dicembre** dello stesso anno della vendemmia. Questa singolarità è da ricercarsi proprio nel suo metodo di produzione, che conferisce caratteristiche tanto apprezzate quanto di breve durata.

Come si produce il vino novello: la macerazione carbonica

I grappoli destinati alla **produzione di vino novello** non vengono pigiati bensì posti interi (raspo compreso) all'interno delle vasche di fermentazione, saturate di anidride carbonica, da qui il termine **macerazione carbonica**. Quest'ambiente privo di ossigeno fa sì che si svolgano in contemporanea due fenomeni distinti: la **fermentazione anaerobica** e **nascita del mosto**.

Fermentazione anaerobica

Nella parte superiore della vasca, dove si trovano i grappoli interi, inizia all'interno degli acini

stessi una **fermentazione di natura anaerobica**, ovvero senza ossigeno. Questo processo, tuttavia, riesce a produrre etanolo solo in basse concentrazioni (1-2% vol) proprio a causa del mancato apporto di ossigeno nel ciclo fermentativo.

Insieme alla **produzione di etanolo**, nell'acino accadono altri processi molto interessanti. Si verifica innanzitutto una **parziale fermentazione malolattica**, che riduce il contenuto di acido malico, appianando così notevolmente l'acidità del vino finale. Il colore dalla buccia migra nella polpa, dando origine ad un rosso molto vivace. Infine, grazie all'ambiente saturo di anidride carbonica, vengono protetti dall'ossidazione gli esteri dell'acido cinnamico, una classe di composti aromatici dal profumo di frutti rossi e cannella.

Nascita del mosto e pigiatura

Nella parte inferiore della vasca invece, il peso della massa di grappoli origina del **mosto** nel quale batteri e lieviti presenti naturalmente sulle bucce possono iniziare i loro processi fermentativi. Dopo un minimo di 10 giorni di fermentazione in queste condizioni, si può procedere alla pigiatura, alla stabilizzazione e alla filtrazione del vino novello. Questo particolare processo di produzione è quello che conferisce al novello le sue caratteristiche distintive.

Le caratteristiche di un vino autunnale



Il vino novello, tra le altre cose, si sposa bene con i salumi (Foto © Canva).

Il **vino novello** è un **vino dal colore molto vivace**, leggero nella sua gradazione, con un titolo alcolometrico comunque mai inferiore a 11% vol. Al naso è molto caratteristico, con profumi intensi di fragola, ciliegia, lampone e cannella, indipendentemente dal tipo di uva utilizzata. Il **profilo aromatico** di questo vino è infatti quasi totalmente figlio della macerazione carbonica. Tuttavia, per disciplinare, le partite di vino novello possono avere fino al 60% di vino ottenuto da fermentazione tradizionale e questo lascia molto spazio ai produttori per dare risalto alla tipicità dei diversi vitigni.

La bassa acidità, il basso contenuto di tannini e una grande morbidezza, data dall'estrazione di glicerina, completano il profilo sensoriale di questo prodotto.

Le **caratteristiche del vino novello** sono tanto intense quanto effimere, per questo la sua commercializzazione ha una durata definita. La **scarsa struttura e acidità non lo rendono idoneo all'invecchiamento**, e i suoi profumi tendono a degradarsi rapidamente, soprattutto in presenza di sbalzi di temperatura. La finestra di consumo ottimale è pertanto nei 4-6 mesi successivi all'imbottigliamento, anche se dipende molto dalle condizioni di conservazione.

Gli abbinamenti con il vino novello

Il **vino novello è il vino autunnale per eccellenza** e ben si sposa con i sapori tipici di questa stagione. Caldarroste, funghi ma anche salumi, formaggi e perché no, anche con il pesce, vista la sua **leggera tannicità**. Un vino perfetto per godersi un pic-nic all'aperto, approfittando dei giorni miti dell'estate di San Martino.

Data di creazione

10/11/2020

Autore

nicole-bernardi