

# Vino, Coldiretti: è arrivato il novello 2020 con circa 12mila bottiglie prodotte in Calabria



Arriva il primo vino novello dell'era Covid con circa 12mila bottiglie che saranno prodotte in Calabria, in diminuzione rispetto allo scorso anno.

Sono ottenute dalla vendemmia 2020 che sancisce il primato mondiale italiano e la vittoria nella sfida delle vigne con la Francia, anche se le misure anti pandemia con bar e ristoranti chiusi alle 18 freneranno i brindisi che però – si augura Coldiretti -saranno fatti a casa dai cittadini-consumatori, che accompagneranno il novello con i prodotti dell'autunno, in particolare funghi e castagne, ma che si abbina bene anche a salumi e formaggi.

**Il permesso di stapparlo – rende noto Coldiretti -è scattato a livello nazionale da oggi 30 ottobre,** in pieno coprifuoco anti coronavirus. Questo – aggiunge – è l'introduzione in attesa dei prestigiosi vini calabresi che si stanno affermando sempre di più sul mercato, e che quest'anno registrano un'altra buona annata in qualità.

Il novello – spiega Coldiretti -è il vino che sancisce da sempre l'avvio delle visite nelle cantine e delle iniziative di promozione del mondo delle vigne e delle bottiglie Made in

Italy ma che quest'anno rischia di essere pesantemente penalizzato dall'emergenza coronavirus con l'ultimo DPCM che vieta sagre e fiere, rassegne e incontri e limita l'attività della ristorazione.

Il "déblocage" tricolore – sottolinea la Coldiretti – arriva in anticipo di tre settimane rispetto al concorrente Beaujolais nouveau francese che si potrà invece assaggiare solo a partire dal 19 novembre 2020. Leggero e con bouquet aromatico il "vino da bere giovane" – spiega la Coldiretti – deve le sue caratteristiche al metodo di vinificazione fondato sulla fermentazione carbonica di grappoli integri di uve che vengono poi spremute a distanza di una decina di giorni per un vino delicato che di solito si attesta sugli 11 gradi ma che può raggiungere anche i 12.

La nostra produzione si basa da sempre su uve di qualità Doc e Igt – sottolinea la Coldiretti – registrando negli anni un'espansione per poi ritagliarsi, negli ultimi anni, una stabile nicchia di consumo.

Questi vitigni che negli anni passati rappresentavano la base del novello vengono oggi spesso utilizzati per produrre vini ugualmente giovani, ideali per gli aperitivi, ma che non presentano problemi di durata.

Il novello, con la tecnica della macerazione carbonica che è più costosa di circa il 20 % rispetto a quelle tradizionali, è un vino dallo stile "spremutato e bevuto" – sottolinea la Coldiretti – con una limitata conservabilità, che ne consiglia il consumo nell'arco di 6 mesi.

La tradizione vuole che l'apertura del novello – conclude la Coldiretti – si festeggi a San Martino, l'11 novembre, giorno in cui da sempre i contadini chiudono la stagione dei raccolti e fanno il bilancio di un anno di lavoro.

