

Coldiretti: vino novello 2010, al via la commercializzazione

Data: 11 maggio 2010 | Autore: Redazione



Molte le Cantine calabresi impegnate in questo segmento produttivo L'istituzione dell'enoteca regionale momento centrale della valorizzazione di tutto il patrimonio vitivinicolo regionale.

Circa 200mila bottiglie prodotte nella nostra regione.[MORE]

L'autunno porta la prima bontà di Bacco: il vino novello. Infatti, un minuto dopo la mezzanotte di venerdì 5 novembre è stato stappato il vino novello anche da parte di tutte le prestigiose cantine vinicole calabresi. Il vino novello, si attesta con una produzione di circa duecentomila bottiglie nella nostra regione. Sarà in vendita in negozi, ristoranti, enoteche, winebar, agriturismi e nei punti vendita delle aziende per essere consumate entro i prossimi sei mesi, termine ultimo consigliato affinché il primo vino dell'annata a essere imbottigliato mantenga inalterate le proprie caratteristiche. Le bottiglie di novello Made in Italy - ricorda la Coldiretti - arrivano sul mercato, secondo quanto previsto da un decreto ministeriale, con due settimane di anticipo rispetto al concorrente beaujolais nouveau francese. I prezzi delle bottiglie di novello in vendita variano in Calabria- sottolinea la Coldiretti - su valori compresi tra i quattro e i sei euro a bottiglia. Il "vino da bere giovane" è nato negli anni '50 in Francia nella regione Beaujolais e le sue caratteristiche sono determinate dal metodo di vinificazione utilizzato che è stato messo a punto dal ricercatore francese Flanzy ed è - continua la Coldiretti - profondamente diverso da quello tradizionale: le uve del novello, infatti, non vengono pigiate e successivamente fermentate come nel caso dei vini tradizionali, ma viene invece effettuata la

fermentazione direttamente con gli acini interi in modo che solo una piccola parte degli zuccheri presenti si trasformi in alcool, conferendo al vino il caratteristico gusto amabile e fruttato. Ormai da molti anni il novello è divenuto anche nella nostra regione un fenomeno di mercato e di costume – ricorda Pietro Molinaro Presidente della Coldiretti Calabria - che esercita una forte attrattiva soprattutto sul pubblico dei più giovani e meno esperti per la sua leggerezza, la bassa gradazione (11 gradi), il bouquet aromatico, la trasparenza del colore rosso rubino, l'abbbinamento con i prodotti autunnali, dalle caldaroste ai prodotti tipici del territorio come salumi, verdure in pinzimonio e formaggi piccanti a pasta molle consumati in casa o fuori casa e nelle piazze dove si moltiplicano momenti di promozione in onore del vino novello. L'istituzione dell'enoteca regionale contribuirà a fare in modo che si possano allargare le occasioni di promozione di tutto il patrimonio vitivinicolo della Calabria.

“In Calabria – commenta Molinaro -in questi ultimi anni quasi tutte aziende vitivinicole hanno puntato su questo particolare segmento produttivo ottenendo lusinghieri risultati che hanno contribuito ad elevare l’immagine del territorio ed a valorizzare il patrimonio viticolo della regione”. L’istituzione dell’enoteca regionale si potrà predisporre

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/coldiretti-vino-novello-2010-al-via-la-commercializzazione/7464>