

17ª EDIZIONE DEL SALONE NAZIONALE DEL VINO NOVELLO DI VICENZA

## Novello italiano: diversità è ricchezza?

Su questo tema hanno discusso i produttori riuniti alla Fiera di Vicenza in un Salone con 180 aziende espositrici provenienti da 19 regioni e visitato da circa 6.000 persone

Clementina Palese

«Solo qualche anno fa sembrava uno «spreco» destinare al Novello, vino con il quale poco si guadagnava, uve preziose diversamente valorizzabili. Oggi la situazione economica e di mercato ci ha richiamato alla realtà e anche poche bottiglie di Novello (che portano in azienda denaro anticipatamente) tornano utili».

Queste le parole con cui Ezio Rivella, ex presidente dell'Uiv, ha aperto la sua relazione al Seminario-degustazione «Novello, il volto giovane dell'autoctono» che ha aperto il Salone nazionale del vino Novello il 4 novembre scorso presso la Fiera di Vicenza.

La consueta presentazione dei numeri e di tutte le sfaccettature della produzione 2004 di Novello, a cura di Pino Kail, direttore di *Civiltà del Bere*, si è arricchita quest'anno, anche grazie alla partecipazione dell'Enoteca d'Italia e del suo Progetto Origine, di una degustazione di 12 vini Novelli presentati da altrettanti illustri e storici produttori. Un'occasione, con un prosieguo nel talk show pomeridiano, per mettere meglio a fuoco l'identità di questa produzione che con 133.675 hL, quasi 18 milioni di bottiglie pari allo 0,27% della produzione nazionale si è sostanzialmente stabilizzata, così come il numero dei produttori che oscillava dai 344 del 2000 ai 329 di quest'anno.

Guardando la produzione per aree geografiche, il Nord mantiene la posizione dominante producendo il 61,9% delle bottiglie, pari a 11 milioni, con un incremento rispetto al 2003 del 3,5%. Più della metà di questa proviene dal Veneto, seguito da Trentino, Emilia-Romagna e Friuli Venezia Giulia; ma mentre la produzione generale veneta è molto polverizzata, con una media per azienda di meno di 53.000 bottiglie, le aziende in Trentino producono una media di quasi 180.000 bottiglie ciascuna.

Il Centro produce circa 3,8 milioni di bottiglie, in flessione dello 0,8%. Leader è sempre la Toscana, ma in calo. Da sottolineare è l'aumento della produzione del Lazio (+20,1%) che ha superato il mezzo milione di bottiglie.

Sud e Isole hanno aumentato la produzione del 9,6%, superando i 3 milioni di bottiglie. «Se dovesse proseguire il trend degli ultimi anni, ha fatto rilevare Kail,

entro un triennio Sud e Isole potrebbero superare la produzione del Centro Italia».

Le diverse regioni hanno «spessori produttivi» alquanto diversi. Veneto e Toscana producono da sole il 47,1% delle bottiglie e generano il 45,8% del fatturato; considerando anche Trentino, Friuli Venezia Giulia e Sicilia si passa al 69,9% della produzione e al 71,5% del fatturato.

Anche la concentrazione aziendale non è da meno: 25 cantine, che producono mediamente più di 200.000 bottiglie ciascuna, sfornano da sole 8.151.000 bottiglie. In pratica, il 7,6% delle cantine produce il 45,7% delle bottiglie.

Il Novello si caratterizza, quindi, per essere una tipologia in cui è forte la presenza del marchio aziendale più che il nome del vitigno o il territorio, con numeri come le 675.000 bottiglie di Fiori d'Inverno della Cavit o le 560.000 del Santa Costanza di Banfi e con novelli diversi prodotti dalla stessa «casa madre», come Cavit con oltre 1 milione di bottiglie, il Gruppo Zonin con 815.000, seguito dal Gruppo italiano vini con 690.000.

Il prezzo medio di questa annata, secondo le dichiarazioni dei produttori, dovrebbe attestarsi sui 4,61 euro, come l'anno scorso e quindi non si dovrebbero verificare aumenti al consumo.

«Un vino tutto sommato non proprio a buon mercato, ha sottolineato Rivella, che d'altra parte proviene da uve selezionate e da processi tecnologici costosi». A questo proposito Rivella ha richiamato l'attenzione sull'importanza della macerazione carbonica che deve coinvolgere almeno il 40% delle uve per non incorrere nel rischio di fare non vino Novello, ma vino «rtuovo». Una sottolineatura importante non solo alla luce dei costi della tecnologia, ma anche dell'organizzazione

### I numeri del Novello italiano

Incidenza su produzione italiana	0,27%
Fatturato previsto	82.137.376 euro
Numero produttori	329
Bottiglie prodotte	17.823.317
Regioni produttrici	20
Vitigni utilizzati	60
Novelli monovitigno	68
di cui autoctoni	40
Prezzo medio a bottiglia	4,61 euro

aziendale necessaria per produrre Novello soprattutto in annate con vendemmie in epoche normali, come nel 2004, e non anticipate come negli anni scorsi, e in particolare per vitigni tardivi. In Valtellina, per esempio, come ha raccontato Emilio Pedron del Giv, per produrre il Novello della Negri da Chiavennasca (tardiva) in purezza e con il 100% di macerazione carbonica, si è vendemmiato il 7 ottobre e imbottigliato il 26. «Tempi strettissimi e grandi sforzi, ha spiegato Pedron, che si fanno perché la produzione di Novello è una dimostrazione che la zona è in grado di fare qualità».

E queste considerazioni ci portano dritti alle peculiarità del Novello italiano, che lo differenziano completamente dal Beaujolais Nouveau francese, prodotto da un solo vitigno, il Gamay, in una zona circoscritta e ristretta.

L'enorme diversificazione del Novello italiano sta nel grandissimo numero di vitigni e negli altrettanto diversificati *terroir* di produzione. Sono stati ben 60 i vitigni utilizzati nel 2004, di cui soltanto 7 internazionali, anche se Merlot e Cabernet compaiono in ben 173 vini sui 445 presi in esame. Tuttavia è chiara la tendenza a utilizzare gli autoctoni «minori» anche in purezza. Sono 20 le regioni di produzione con condizioni climatiche e morfologiche del terreno assolutamente diverse.

Evidentemente una produzione così differenziata nella tipologia, pur accomunata dalla macerazione carbonica che caratterizza in modo forte i vini, presenta vantaggi, ad esempio stimola la curiosità, e svantaggi, quale le quantità limitate che non permettono la riconoscibilità, aspetto peraltro già evidenziato dall'importanza della marca per i Novelli. «Per il Novello italiano, ha detto a questo proposito Pedron, si ripropone la stessa questione che investe il sistema delle denominazioni d'origine. Alla ricerca di peculiarità la produzione si frammenta. Non c'è massa critica per andare sui mercati esteri». Dello stesso avviso è anche Giacinto Giacomini della Cavit. «La polverizzazione è negativa, non abbiamo un'identità e a lungo andare il numero di bottiglie di Novello, se non cambieremo sistema, è destinato a calare». La questione centrale, che sol oggi emerge, l'ha posta Ambrogio Folonari. «Il Novello italiano non ha una fisionomia vera, non c'è un progetto. Ci sono molti produttori, molti vitigni e una tecnologia che prevale sulle caratteristiche del vitigno. Il Novello dovrebbe avere determinate caratteristiche di freschezza, fragranza e acidità da rispettare anche escludendo i vitigni non adatti. L'esistenza di prodotti variegati, se non accompagnata dal rispetto delle caratteristiche della tipologia, non può che nuocere al Novello italiano».

c.palese@informatoreagrario.it