

# I Vini Novelli

Storia, tecniche di vinificazione e  
prospettive

Relatore: Luca Guarino

# Struttura della presentazione

- Storia e nascita dei vini novelli
- Dati di produzione e consumo
- Tecniche di vinificazione
- Normativa
- Caratteristiche sensoriali
- Prospettive future

# Cos'è il vino novello

- Vino prodotto con uve della vendemmia dell'anno
- Immissione rapida sul mercato
- Pensato per il consumo immediato
- Caratterizzato da aromi fruttati

# Origine storica

- Tradizione europea di assaggiare il vino nuovo
- Consumo immediato dopo la vendemmia
- Evoluzione in prodotto commerciale

# Il caso Beaujolais Nouveau

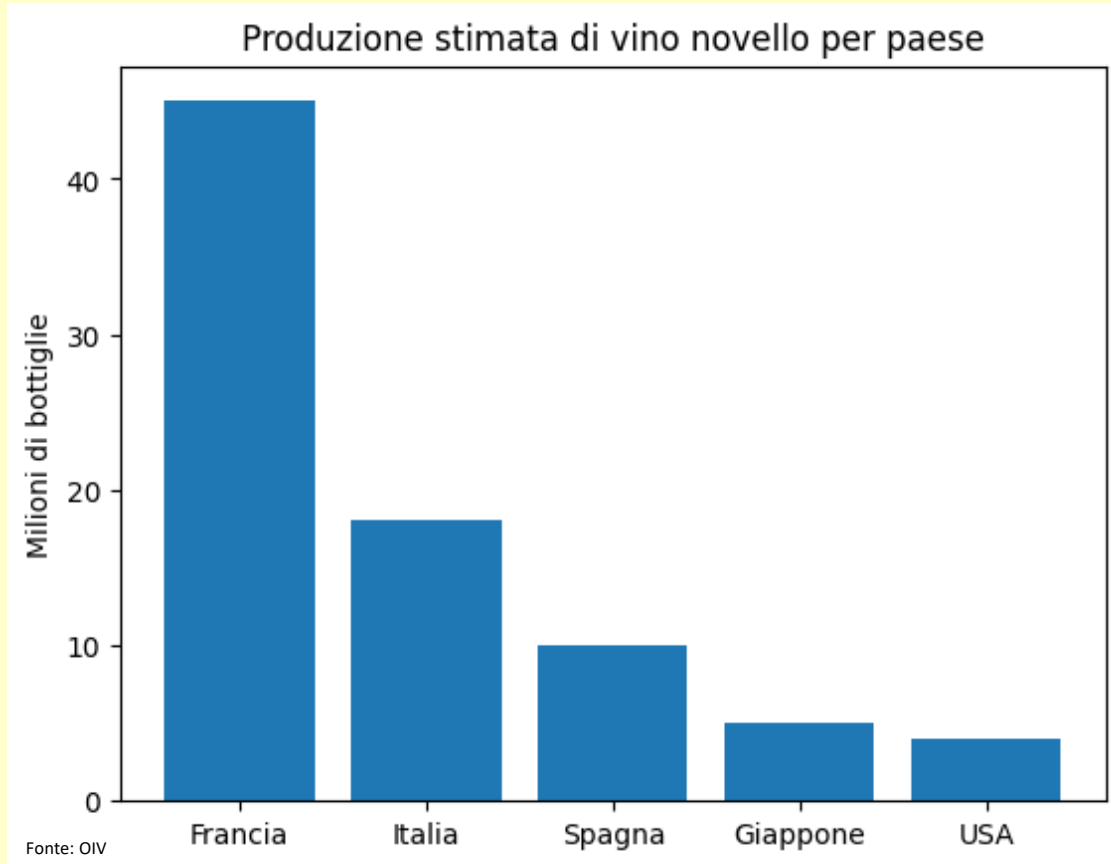
- Fenomeno nato in Francia
- Grande successo commerciale nel XX secolo
- Evento mediatico internazionale



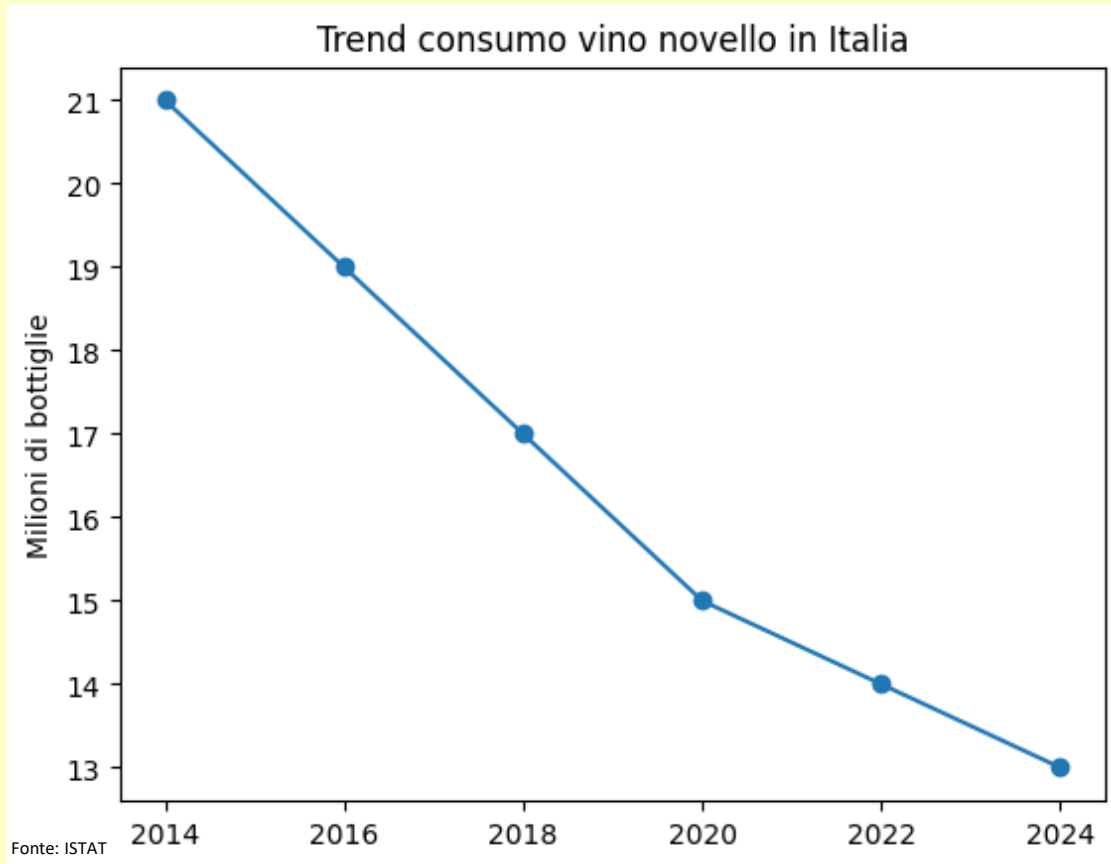
# Diffusione in Italia

- Sviluppo dagli anni 70
- Diffusione in molte regioni
- Prodotto stagionale autunnale

# Produzione mondiale di vino novello



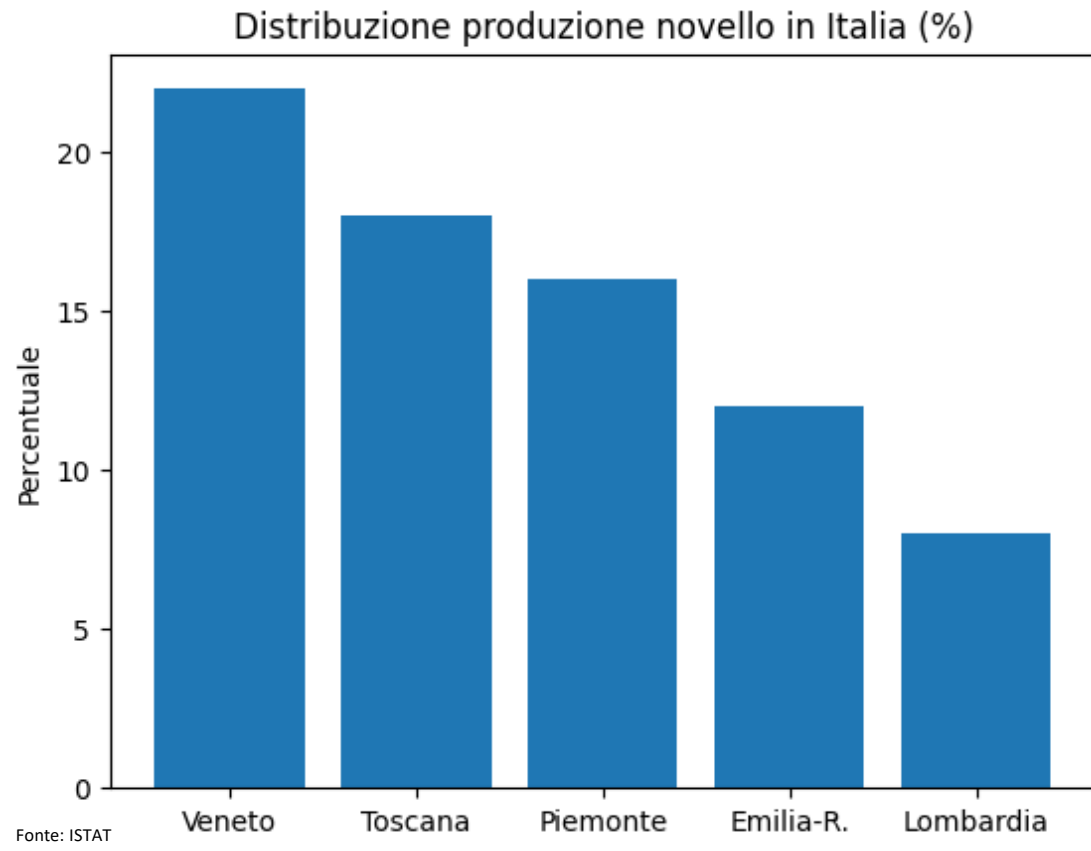
# Consumo in Italia



# Mercato del vino novello

- Prodotto fortemente stagionale
- Vendita concentrata in autunno
- Importanza della grande distribuzione

# Produzione nelle regioni italiane



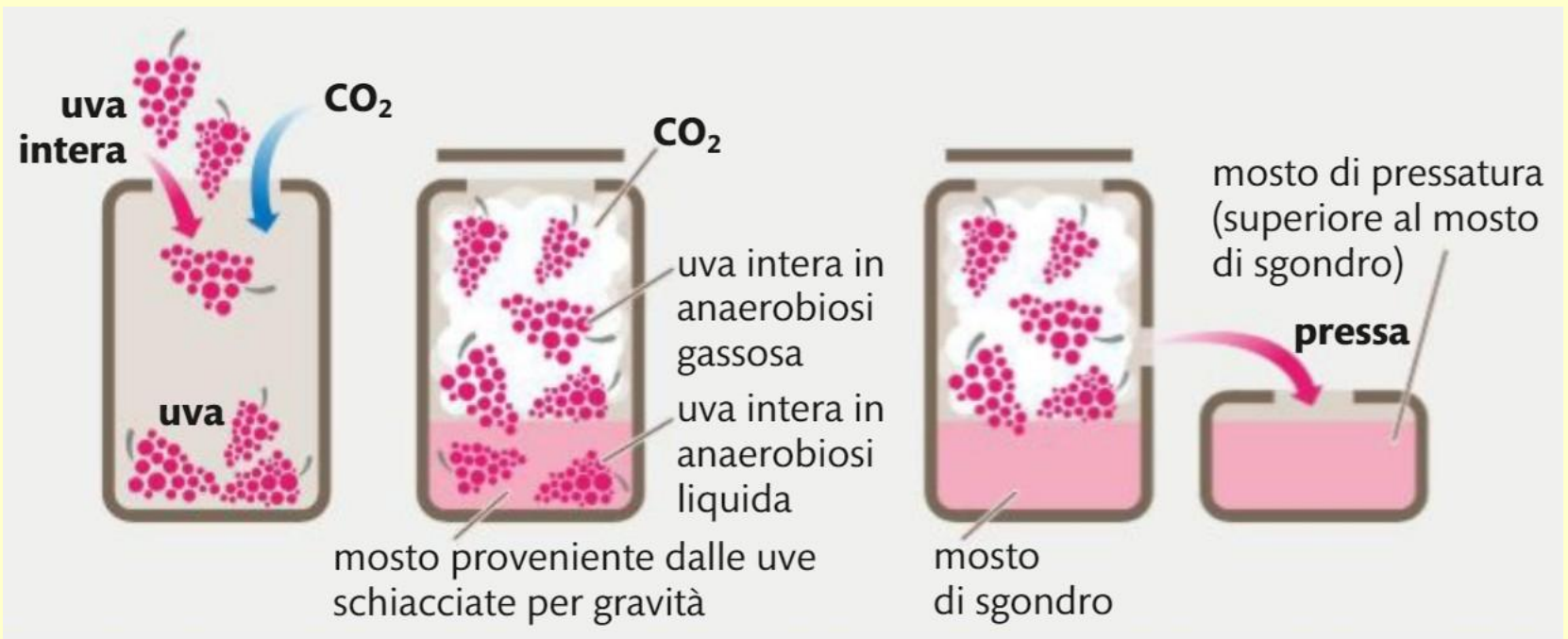
# Vitigni utilizzati

- Merlot
- Sangiovese
- Barbera
- Altri vitigni locali

# Tecniche di vinificazione

- Ridotta estrazione tannica
- Doppia fermentazione
- Sviluppo aromi fruttati

# Schema della macerazione carbonica



# Fasi della produzione

- Raccolta delle uve
- Fermentazione intracellulare
- Pressatura
- Fermentazione finale
- Chiarifica
- Stabilizzazione
- Imbottigliamento

# Normativa francese

- Vitigno utilizzato Gamay
- Vini ottenuti soltanto con tecnica della macerazione carbonica
- Terzo giovedì del mese di novembre

# Legislazione italiana

- Vendemmia dell'anno
- Quota minima di macerazione carbonica (40%)
- Data ufficiale di commercializzazione (30 ottobre)

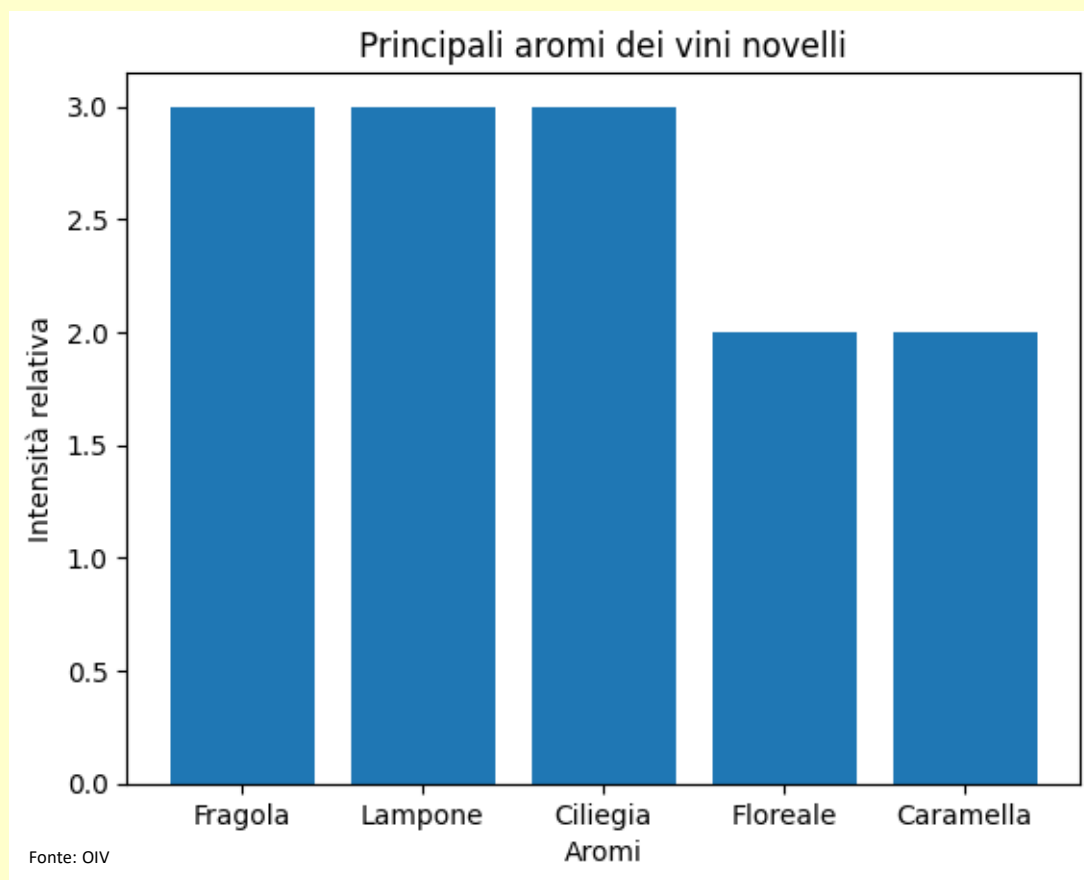
# Caratteristiche visive

- Colore rosso brillante
- Aspetto giovane
- Bassa tannicità

# Caratteristiche olfattive

- Aromi intensi
- Principalmente note di frutti rossi
- Note floreali (rosa, violetta)

# Aromi tipici del vino novello



# Caratteristiche gustative e temperatura di servizio

- Corpo leggero
- Buona freschezza
- Elevata bevibilità
- Leggermente rinfrescato (12-14 °C)

# Abbinamenti gastronomici

- Castagne
- Salumi freschi
- Formaggi freschi
- Piatti autunnali

# Durata e conservazione

- Non adatto all'invecchiamento
- Consumato di norma entro l'anno
- Perdita rapida degli aromi

# Importanza economica

- Prodotto promozionale per le cantine
- Evento commerciale stagionale
- Attrazione per nuovi consumatori

# Cambiamento climatico

- Il clima influenza maturazione e vendemmia
- Temperature più alte modificano il profilo aromatico
- Le tecniche produttive devono adattarsi

# Nuovi mercati

- Crescita nei mercati asiatici
- Importanza della comunicazione
- Eventi di lancio

# Marketing del vino novello

- Eventi e feste del vino nuovo
- Comunicazione stagionale
- Esperienza del consumatore

# Prospettive future

- Supporto dall'innovazione tecnologica
- Valorizzazione del territorio
- Evoluzione dello stile dei vini novelli

# Conclusioni

- Prodotto simbolo dell'inizio della nuova annata
- Unione tra tradizione e marketing
- Elemento interessante della cultura enologica

*Grazie per  
l'attenzione*

*Vino  
Novello*

