

# Economia

economia@eco.bg.it  
www.ecodibergamo.it/economia/section/

## Sempre meno vino Novello La produzione segue la moda

Da oggi al via i primi brindisi con i frutti della vendemmia 2011, ma i consumi calano. Solo tre le cantine bergamasche, con 20 mila bottiglie: ai tempi d'oro erano 50 mila

È decisamente passata la moda del Novello, quella che negli anni Novanta vedeva - a partire dal 6 novembre, data del «déblocage», cioè della commercializzazione (rito copiato dal francese Beaujolais, che viene tradizionalmente messo in vendita in tutto il mondo il terzo giovedì di novembre) - le bottiglie del vino dell'ultima vendemmia finire sulle tavole dei ristoranti e sui banconi delle enoteche e dei bar in notevole quantità.

In ogni caso, il vino Novello mantiene ancora un suo certo «appeal» tra i consumatori che restano affezionato a questo prodotto fresco e profumato. Un po' snobbato dalla ristorazione, il Novello resiste nella grande distribuzione dove le grandi case soprattutto venete e toscane coprono gran parte del mercato.

### Meno quantità, più qualità

Meno bottiglie prodotte (5 milioni in tutta Italia contro i 18 milioni di 10-15 anni fa) ma più di qualità rispetto agli anni del boom: questa la tendenza.

La moda del Novello è tramontata perché sono cambiati i gusti dei consumatori (orientati verso vini più corposi) ma anche perché sono calati i consumi di vino in generale: secondo un dato della Cia, i consumi interni sono passati dai 55 litri pro-capite del 1995 ai 43 litri a persona di oggi. Una flessione di ben 12 litri in quindici anni. Ancora più eclatante il confronto con gli anni Settanta, quando si bevevano circa 120 litri a testa in un anno. La crisi economica poi ha fatto la sua parte. Senza contare poi che

quest'anno, a fronte di un calo complessivo della produzione di vino, per effetto dell'andamento climatico che ha ridotto la rese, i produttori hanno preferito riservare al novello un quantitativo inferiore al solito.

### Prezzi medi di 5-10 euro

Ottenuto da macerazione carbonica indotta in ambiente chiuso, il Novello presenta un'offerta varietale molto ricca rispetto al «cugino» francese, limitato esclusivamente a un vitigno e a un territorio circoscritto: la regione di Beaujolais. In Italia, invece, coinvolge territori molto differenti, anche se il 60 per cento delle bottiglie «made in Italy» proviene dal Nord Italia, e di queste il 12 per cento è diretto all'estero (soprattutto in Germania e Giappone). Il prezzo a bottiglia oscilla tra i 5 e i 10 euro.

*In Italia un calo di offerta di oltre un terzo in 15 anni*

Anche nella Bergamasca continua il calo produttivo del vino novello, attestato sulle 30-40 mila bottiglie fino a qualche anno fa, dopo aver raggiunto un picco a 50 mila negli anni Novanta. Quest'anno la produzione prevista è di 20 mila bottiglie, coperta da tre case vitivinicole locali: Tallarini di Gandosso, il Calepino di Castelli Calepio e Locatelli Caffi di Chiuduno. Un calo che segue la minore richiesta sul mercato.

### Giudizi positivi in provincia

Qualitativamente, invece, la produzione 2011 di Novello nella Bergamasca risulta ottima, essendo stata favorita dall'andamento positivo della vendemmia.



Da oggi il brindisi con il vino Novello: produzione ridotta in Italia

«Intrigante e vellutato, così si presenta il vino novello bergamasco - dice Enrico Rota, presidente del Consorzio tutela Valcalepio - da sempre siamo attenti anche a questo vino che per natura, grazie al suo particolare processo di vinificazione, è fragrante e cattura l'interesse di molti palati. Morbidezza, rotondità e facilità di beva sono argomenti cari non solo al pubblico giovane e femminile, che tradizionalmente amano prodotti di questa fattura. Abbiamo vitigni che a Bergamo hanno tro-

vato una loro naturale ambientazione, idonei ad essere vinificati anche per vini così originali».

Aggiunge l'enologo del Consorzio, Sergio Cantoni: «Il Novello 2011 è il primo figlio di questa vendemmia calda e anticipata. Abbiamo avuto due settimane in più per dedicarci alla sua preparazione e il risultato presenta profumi molto caldi e fruttati, colore intenso e grande morbidezza. Le quantità sono in calo perché il Novello è diventato un vino preparato sul prodotto venduto:

le cantine tendono a produrne un quantitativo pari al prenotato».

### Abbinamento universale

Ma qual è l'abbinamento ideale per il vino nuovo? «Si tratta - risponde Rota - di un prodotto davvero universale nei suoi abbinamenti: escludendo piatti decisi e saporiti che amano vini strutturati, è ideale per piatti leggeri, dalle paste alle pietanze di carni bianche e rosse alle caldaroste». ■

©RIPRODUZIONE RISERVATA

## La Settimana per l'energia apre domani i primi eventi

Si apre ufficialmente domani la terza edizione della «Settimana per l'energia», manifestazione organizzata dall'Associazione artigiani con la collaborazione di Confindustria Bergamo, che vede in programma fino a domenica 13 novembre una serie di incontri ed eventi.

### I primi due convegni

Si inizia domani alle 9,30 al FaSe di Alzano Lombardo, con il convegno inaugurale «Etica e

sostenibilità ambientale» che vede tra i relatori il rettore dell'Università di Bergamo Stefano Paleari e il professore emerito dell'Università di Bologna Vincenzo Balzani, recentemente insignito del Premio internazionale Galileo per la ricerca scientifica. Seguirà una tavola rotonda con Antonio Lumicisi del ministero dell'Ambiente, Giovanni Bosi del Consiglio nazionale ingegneri, Benito Melchionna, procuratore emerito

della Repubblica e professore di diritto ambientale e don Francesco Poli presidente del Centro etica ambientale (Cea).

Un secondo convegno è in programma alle 18 al Parco scientifico tecnologico Kilometro Rosso sul tema «Le Esco e la gestione integrata dell'energia».

Tutti gli incontri della «Settimana per l'energia» sono a ingresso libero e gratuito ma è necessaria la registrazione sul sito [www.settimanaenergia.it](http://www.settimanaenergia.it).



Convegni su energia e ambiente

### Gli eventi collaterali

A corollario della Settimana per l'energia sono poi previsti diversi eventi collaterali. Alle 17,30 di domani avverrà la cerimonia di «accensione» di «Alberi in città», iniziativa che dalle 12 alle 20 di ogni giorno, per tutta la durata della manifestazione, trasformerà piazza della Libertà a Bergamo in un «bosco» di alberi ad alto fusto, illuminati dall'energia di bicigeneratori alimentati dalle pedalate di coloro che vorranno partecipare a questa proposta.

Sempre domani, dopo la cerimonia di accensione, verrà inaugurata la mostra «Needs: architetture nei Paesi in via di sviluppo» a cura dell'Ordine degli architetti di Bergamo, ospita-

tata nell'auditorium di piazza della Libertà.

Fino al 13 novembre al FaSe di Alzano è allestita la mostra «Residui di Energia», rassegna di opere del pittore bergamasco Luigimaurizio Assolari realizzate con tecniche pittoriche innovative e con l'impiego di materiali di scarto. E sempre al FaSe è visitabile un allestimento dedicato ai partner e agli sponsor della manifestazione.

Nel prossimo settimana, dall'11 al 13 novembre piazza Dante a Bergamo accoglierà il laboratorio itinerante «Eco-bus» mentre sabato, dalle 9,30 alle 12,30 è in programma una visita guidata al campo fotovoltaico realizzato da Schneider Electric a Grassobbio. ■



## Amici di Ubi Domani il convegno sull'economia



Gianfelice Rocca

È in programma domani alle 18 al Centro congressi Giovanni XXIII il tradizionale convegno annuale con grandi nomi dell'economia e della finanza organizzato dall'Associazione amici di Ubi Banca.

Il tema dell'incontro è «Nuovi scenari dell'economia: imprese e finanza nella e dopo la crisi» e vedrà a confronto il senatore Nicola Rossi, ordinario di Economia politica all'Università degli studi di Roma Tor Vergata e presidente dell'Istituto Bruno Leoni, Gianfelice Rocca, presidente del gruppo Techint e vicepresidente di Confindustria con delega all'Education e Massimo Capuano, amministratore delegato di Centrobanca, banca d'investimenti del gruppo Ubi.

Il confronto, moderato da Andrea Moltrasio (che è tra l'altro presidente della stessa Centrobanca) intende affrontare i futuri possibili scenari dell'economia, in un contesto di globalizzazione e apertura dei mercati nazionali, che ha inciso e profondamente modificato le filiere produttive di tutti i Paesi.

Il convegno è a ingresso libero ed è stato accreditato per l'attribuzione di crediti formativi professionali per gli iscritti all'Ordine degli avvocati, dei dottori commercialisti ed esperti contabili e del Consiglio notariale di Bergamo. ■