



---

Magazine | | Actualitzat el 11/11/2020 a les 14:06

## Decàleg del Vi Novell

El Vi Novell s'enceta per Sant Martí, l'11 de novembre, i el seu consum dura fins que comencen a sortir els primers vins joves dels cellers. I és que el vi novell és un vi més que jove. Només s'embotella a l'inici de cada campanya i és el primer tast de la collita. És un vi afruitat i fresc que recorda al gust del raïm i que és ideal per acompanyar tota mena d'àpats, especialment aquells elaborats a base d'altres productes de temporada.

A Catalunya, on hi ha una llarga tradició de celebrar l'arribada del vi novell per l'estiu de Sant Martí, amb la branca de pi al celler que ho indica i les matances del porc, la festa ha quedat en molts casos relegada a la intimitat de les zones rurals. Per sort, des de fa quatre anys un grup d'elaboradors catalans ha volgut rescatar de l'oblit una celebració que cada any recordava al Priorat. L'any 2017 van impulsar la primera Festa del Vi Novell i també en van fer un decàleg.

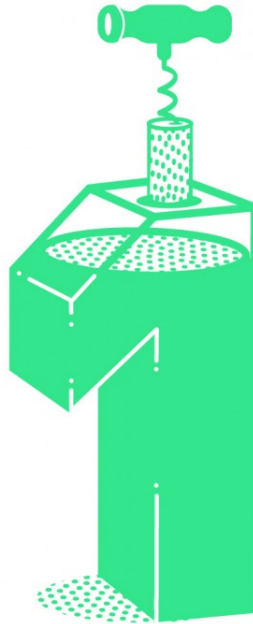
Aquest any la Festa del Vi Novell arriba a la quarta edició i s'integra dins la Setmana del Vi Català, que per motius relacionats amb la pandèmia ha hagut de ser online. En aquest format, a les 17:30 la periodista **Eva Vicens**, farà el tast del vi novell amb 10 convidats de luxe que es podrà seguir online.

En aquest dia tan assenyalat recordem **el decàleg del vi novell**:

**1) Concepte "Vi Novell"**. És el terme que a Catalunya utilitzem per anomenar el primer vi de cada collita.

## Vi novell

*Novell, de nou,  
és el terme català que utilitzem  
per anomenar el primer vi de  
cada collita*

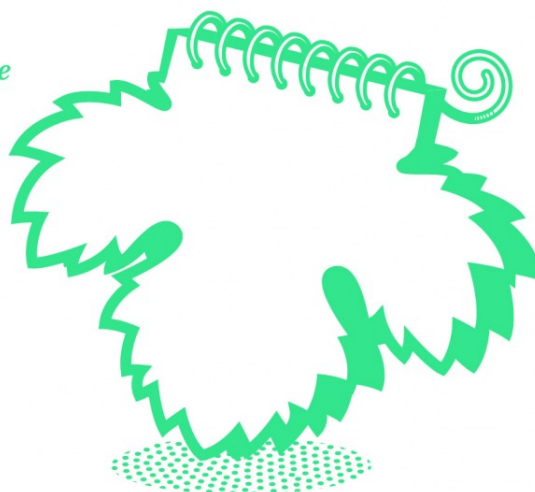


**2) Calendari del vi novell.** La geografia i la cultura vinícola catalana situa el fruid de la campanya de verema al setembre, el final de la fermentació a l'octubre i l'estrena dels primers vins al novembre.

## El calendari

---

*La geografia i la cultura vinícola catalana situa el gruix de la campanya de verema al setembre, el final de la fermentació a l'octubre i l'estrena dels primers vins al novembre.*



**3) El vi novell és més que jove.** És el vi que únicament s'embotella a l'inici de cada campanya.

## Més que jove

*Novell és més que jove.  
Només l'embotellem  
a l'inici de cada  
campanya.*



**4) L'estil del vi novell.** El vi novell té una expressió afrontada que ens recorda inequívocament al gust del raïm i al vi recent fet. Sovint espurnejant... Sempre fresc!

## amb estil

*El vi novell té una expressió  
afruitada que ens recorda  
inequívocament al gust  
del raïm i al vi recent fet.  
Sovint espurnejant...  
Sempre fresc!*



**5) La temporada.** Hi ha una dita popular que diu "per Sant Martí mata el por i enceta el vi". L'11 de novembre comença la temporada del consum del vi novell.

# la temporada

*Hi ha una dita popular que diu  
“per Sant Martí mata el porc  
i enceta el vi”. L'11 de novembre  
comença la temporada  
de consum del vi novell.*



**6) El primer tast.** El vi novell és el tast més primerenc d'una anyada, d'una varietat de raïm, d'una denominació d'origen (DO) o d'un celler. Aprofita-ho!

# el teu primer tast

*El vi novell és  
el tast més primerenc  
d'una anyada, d'una varietat  
de raïm, d'una denominació  
d'origen (DO) o d'un celler.  
Aprofita-ho!*



**7) És motiu de celebració.** El cap de setmana següent a l'11 de novembre, al Palau Robert de Barcelona (aquest any dins la Setmana del Vi Català, en format online).

# Una data i un lloc per celebrar-ho

El 16 de novembre  
al Palau Robert de Barcelona,  
de 12 a 20 hores.



**8) La branca de pi és el seu símbol.** Una dita popular diu "on hi ha ram hi ha mam, i si és de pi, és de bon vi". No cal que busquis la branca de pi, però tingues en compte que cada dia hi ha més botigues i restaurants que t'ofereixen vi novell.



## on el trobaràs?

*Una altra dita popular diu “on hi ha ram hi ha mam, i si és de pi, és de bon vi”. No cal que busquis la branca de pi, però tingues en compte que cada dia hi ha més botigues i restaurants que t’ofereixen vi novell.*



**10) Com s'ha de gaudir el vi novell?** Serveix-lo sempre fresc i aprofita la seva versatilitat per acompanyar tot tipus d'àpats i productes de temporada.

## suggeriments per gaudir-lo

*Serveix-lo sempre fresc  
i aprofita la seva versatilitat  
per acompanyar tot tipus  
d'àpats i productes  
de temporada.*

