



## Decàleg del Vi Novell a Catalunya

*"Em costa pensar que puguem tenir motius per desestimar el vi novell perquè és un element bàsic de la cultura vitivinícola. Tots els elaboradors gaudim del vi nou, el vi acabat de fer. És un gaudir que es repeteix cada any a cada celler del món on s'elabora vi. Ens agrada pensar que amb aquest projecte col·laborem a homologar el vi novell perquè sigui viable en termes comercials. Quan al coneixement que té el vi novell penso que és superior a la sensibilitat que en realitat hi ha per gastar-lo. Volem que hi hagi més gent que espera el vi novell cada any perquè us puc assegurar que tastar el seu afruitat extrem sempre provoca un somriure o una sorpresa. També volem reforçar i consolidar la seva temporalitat, la seva condició de producte de temporada. I en un nivell més profund també haig de dir que en el vi novell encaixen molts conceptes vinícoles contemporanis sense necessitat de fer cap tipus de postureig: lleugeresa, fruita, pocs sulfits, etc."* em respon **Jaume Martí**, enòleg de **Sant Josep Wines** i un dels impulsors de la Festa del Vi Novell, a la tiple i arriscada pregunta que li llanço: *"Quin coneixement té la societat sobre el vi novell? Quins són els seus motius per comprar-lo? I per desestimar-lo?"*

El motiu no és cap altra que l'alegria que m'ha donat el saber que Catalunya, per primer cop, tindrà la seva pròpia **Festa del Vi Novell**, un vi que cal donar a conèixer desmentint els seus falsos mites. *"El mite més gran de tots al voltant del vi novell és el de dubtar de la seva qualitat. L'estil i la precocitat comercial no n'ha de penalitzar el plaer, al contrari"*, m'explica el mateix Jaume Martí. La cultura del vi s'ha de seguir donant a conèixer i en això la unió gremial és una molt bona aliada per sumar esforços i poder arribar més lluny.

Fa anys que diferents cellers de Catalunya treballen per l'impuls del vi novell i ha arribat el moment d'unir-se i la fórmula no pot ser més festiva i experiencial. Em pregunto com s'ha arribat a fer possible aquesta festa i en Jaume Martí me'n dona alguns detalls. *"Des de Sant Josep Vins vam fer els primers contactes amb el Celler Masroig i el Celler Carles Andreu donat que tots tres tenim una clara sensibilitat pel vi novell"*. Després d'una tasca de cerca de quins cellers catalans elaboraven i comercialitzaven vi novell varen sumar esforços per anar a presentar una proposta a l'**INCAVI** i el resultat és el que podem veure demà al Palau Robert de Barcelona. Però a més, en Jaume Martí insisteix en dir que *"sense INCAVI no hauria estat possible arribar on som"* donat que els va permetre fer possible la seva idea i fer-la extensiva a tot el sector. Altre cop la importància de treballar conjuntament per poder compartir el benefici i arribar més lluny.

La festa no és només una festa, també va acompanyada de contínua i no pus evitar en fixar-me en el **"Decàleg del vi novell català"**. Li pregunto pel decàleg i m'explica que *"durant tota la gènesi del projecte i el seu desenvolupament s'ha fet molt evident que calia dotar-lo de continguts, sobretot conceptuals"*. El resultat és el decàleg del vi novell que segons ell, *"és un decàleg molt bàsic, elemental, i no ens ha costat gaire elaborar-lo, ja que recull conceptes molt clars al voltant de la tradició del vi novell i la cultura del vi"*. Li costa assumir-ne l'autoria perquè el projecte té una vocació col·lectiva i em diu *"penso que la importància de què l'hagi redactat jo és poca si la*

comparem amb la generositat i la visió dels cellers que fem possible aquest nou impuls en la promoció del vi novell català amb DO". Però sóc publicitària i hi ha certes característiques que no em passen per alt. Ell parla de conceptes molt clar, punt essencial del llenguatge publicitari. A més, el disseny que l'acompanya també és molt clar i net. D'aquí el meu interès pel qui ho ha fet, com ho ha fet i poder-li donar el meu petit agraïment d'aquest treball comunicatiu. A l'hora de promoure un nou projecte, de vi o no, és del tot important.

I què ens diu el "**Decàleg del vi novell**"? Ho esbrinem!

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

## vi novell

*És el terme que a Catalunya  
utilitzem per anomenar  
el primer vi de cada collita.*



**2) Calendari del vi novell.** La geografia i la cultura vinícola catalana situa el fruit 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.** A més, aquest any hi ha una data i un lloc per celebrar la Festa del Vi Novell.

## una data i un lloc per celebrar-ho

*El 18 de novembre  
al Palau Robert de Barcelona,  
d'11 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.*



Ara no podem dir que no coneixem una mica més el vi novell. Però com que la idea també és poder viure de primera mà l'experiència de gaudir-lo us animo a que avui, dissabte 18 de novembre d'11:00 h a 20:00 h, aneu als Jardins del Palau Robert per gaudir la **Festa del Vi Novell a la ciutat de Barcelona**. Al llarg de la jornada els cellers participants oferiran la degustació de tots els vins novells 2017. Hi trobareu les següents propostes:

- Carles Andreu Trepà. DO Conca de Barberà.
- Vi novell de Celler Espolla. DO Empordà (lledoner blanc, roig i negre).
- Vi novell 2017 blanc del Celler La Granada. DO Penedès (xarel·lo i altres).
- Vi novell 2017 negre del Celler Masroig. DO Montsant (garnatxa i carinyena).
- Donzell 2017 blanc de Maset. DO Catalunya (parellada i macabeu).
- Portell blanc de blancs novell (parellada i macabeu) i rosat trepat novell 2017 de Sarral. DO Conca de Barberà.
- Novell de Bot garnatxa 2017 de Sant Josep Wines. DO Terra Alta.
- Garrí novell 2017 negre de Vins Petxina. DO Conca de Barberà (syrah).

