

## Els 10 manaments del Vi Novell

*"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 responia fa un any en **Jaume Martí**, enòleg de **Sant Josep Wines** i un dels impulsors de la Festa del Vi Novell, a la triple 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 dissabte 17 de novembre arriba la segona edició de la *Festa del Vi Novell a Catalunya*, aquest any apadrinada pel cuiner **Nandu Jubany**, i és un bon moment per repassar el decàleg sorgit en la gènesi del projecte per tal de fer saber què és el vi novell i rebatre mites que li son associats.

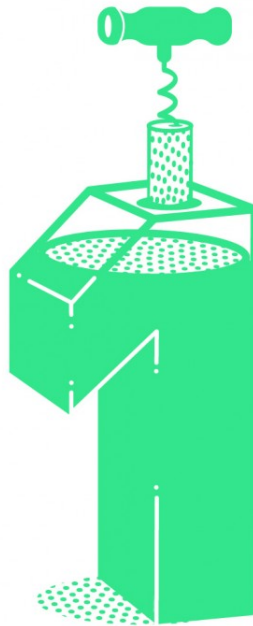
I què ens diu el **Decàleg del Vi Novell**? Ho esbrinem!

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

---

# Vi novell

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

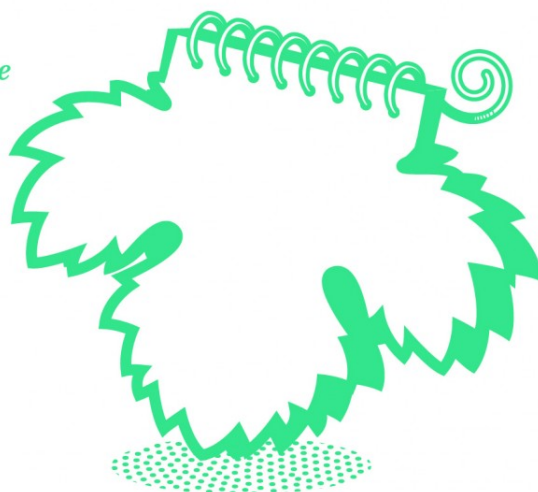


**2) Calendari del vi novell.** La geografia i la cultura vinícola catalana situa el fruid de la campanya de verema al setembre, el final de la fermentació a l'octubre i l'estrena dels primers vins al novembre.

---

# 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.** A més, des de l'any passat hi ha una data i un lloc per celebrar la Festa del Vi Novell que aquest any és el 17 de novembre al Palau Robert.

---

# Una data i un lloc per celebrar-ho

*El 17 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.*



I si voleu saber més detalls sobre els vins que trobarem a la Festa del Vi Novell del 2018, doneu una ullada al repàs que la periodista Ruth Troyano ha fet sobre els vins novells (<https://www.gastrotalkers.cat/noticia/112/vi/novell/est/arriv>) que hi trobarem en aquesta edició del 2018.