Il Novello è servito: si torna in cantina!

scritto da goditilavita.it | 20 Novembre 2026



L’8 dicembre 2026 torna il pranzo in cantina a Bagnaria, nell’Oltrepò Pavese. Tra tagliolini al tartufo, sapori della tradizione e calici di Novello, Geco Gaudenzio ritrova il suo amico Reste…llino.**Ci sono amici che si ritrovano sempre volentieri e vini che, quando arrivano, meritano una festa. Il Novello appartiene decisamente a quest’ultima categoria: porta con sé il profumo della vendemmia, il ricordo dell’uva appena raccolta e una gran voglia di farsi assaggiare.E allora indovinate chi torna in cantina?**

Proprio noi! O meglio, io, **Geco Gaudenzio**, accompagnato dalla mia inseparabile Bipede, sempre pronta a controllare che le mie degustazioni mantengano una parvenza di rispettabilità.

L’appuntamento è per **martedì 8 dicembre 2026, alle ore 12.00**, in località Mutti, a **Bagnaria, nell’Oltrepò Pavese**, dove ritroveremo il nostro amico Riccardo Restelli, affettuosamente conosciuto come **Reste…llino**.

Dopo il nostro precedente pranzo in cantina a Bagnaria, torniamo dunque alla sua tavola. Ma questa volta il protagonista del brindisi ha qualcosa di particolare da raccontare.

Perché il Novello si chiama proprio così? E soprattutto, cosa lo rende diverso dagli altri vini?

Vino Novello: non basta essere giovani!

Il nome richiama naturalmente il vino della nuova annata, quello che arriva quando la vendemmia è ancora un ricordo freschissimo. Ma attenzione: **non tutti i vini giovani possono chiamarsi Novello**.

La differenza sta soprattutto in una particolare tecnica di vinificazione chiamata **macerazione carbonica**.

La macerazione carbonica: il segreto del Novello

Immaginate i grappoli d'uva interi, sistemati in recipienti chiusi e immersi in un ambiente ricco di anidride carbonica. All'interno degli acini avvengono trasformazioni che favoriscono lo sviluppo di profumi fruttati e contribuiscono a rendere il vino generalmente morbido e piacevole.

Il risultato? Un vino dal carattere immediato, spesso caratterizzato da aromi che ricordano fragole, ciliegie e lamponi.

Secondo la normativa italiana, almeno il 40% del vino Novello deve essere ottenuto mediante fermentazione con macerazione carbonica dell'uva intera. Inoltre, questa denominazione è riservata ai vini DOP e IGP i cui disciplinari prevedano tale tipologia.

Insomma, non basta imbottigliare il vino dell'ultima vendemmia e appiccicargli un'etichetta allegra!

E siccome ogni cantina ha le proprie caratteristiche, sarà interessante farci raccontare da Riccardo come nasce il vino che accompagnerà il nostro pranzo.

Naturalmente tutto questo approfondimento scientifico ha un

unico scopo: arrivare preparati alla degustazione.

La cultura, cari amici, è una cosa seria!

Perché il Novello arriva proprio in autunno?

Il Novello segue il calendario della vendemmia e in Italia può essere commercializzato a partire dal **30 ottobre dell'anno di raccolta**, salvo date successive previste dai disciplinari.

Il suo arrivo richiama anche un'antica tradizione contadina, quella di **San Martino**, celebrata l'11 novembre, quando un famoso detto popolare ricorda che il mosto diventa vino.

Attenzione però: San Martino rappresenta una ricorrenza culturale, non la data ufficiale di commercializzazione del Novello.

È proprio questo legame con la vendemmia a renderlo speciale. Mentre altri vini attendono mesi o anni prima di raggiungere la tavola, lui arriva quasi subito, con i suoi profumi freschi e fruttati.

Un giovane impaziente di raccontarsi, insomma.

E devo dire che questa fretta di arrivare a tavola mi trova perfettamente d'accordo.

Alla Cantina del Restellino il Novello incontra il tartufo

Ma veniamo a una questione altrettanto importante: **cosa si mangia?**

Il nostro Reste…llino ha preparato un menù che riunisce alcuni dei sapori più conviviali della tradizione.

Si comincia con **salumi, formaggi, torte salate e frittate**, un assortimento che già basterebbe a convincere qualsiasi Geco dotato di buon senso gastronomico.

Poi arrivano i **tagliolini al tartufo**.

E qui la faccenda si fa seria!

Il tartufo possiede un profumo intenso e inconfondibile, capace di trasformare anche una preparazione semplice in qualcosa di speciale. Sarà interessante scoprire come il Novello dialogherà con questi sapori e quali altri vini Riccardo vorrà farci conoscere.

Del resto, chi ha già partecipato alle giornate raccontate in Bagnaria nel calice: pranzo e cena in vigna sa bene che da queste parti il vino è soprattutto un'occasione per stare insieme.

E poi, nella locandina, dopo i tagliolini compare quell'intrigante «e…».

Tre puntini che lasciano immaginare qualche altra sorpresa.

Io, per prudenza, eviterei di fare colazione troppo tardi.

Bagnaria: un pranzo tra le colline dell'Oltrepò Pavese

Anche il territorio contribuisce al fascino dell'appuntamento.

Bagnaria si trova nella Valle Staffora, in quell'angolo dell'Oltrepò Pavese dove colline, boschi e piccoli borghi custodiscono tradizioni e ritmi lontani dalla frenesia quotidiana.

Come racconta anche VisitPavia, è un territorio che merita di essere scoperto con calma, magari approfittando di una giornata fuori porta.

A dicembre le vigne riposano, il paesaggio cambia colore e le cantine diventano luoghi ancora più accoglienti.

Non serve organizzare una grande vacanza per concedersi qualcosa di speciale: bastano una strada tra le colline, una tavola apparecchiata e qualcuno che abbia voglia di raccontare il proprio territorio.

Se poi quel qualcuno si chiama Reste…llino, difficilmente resteremo a corto di argomenti.

O di brindisi.

Pranzo in cantina a Bagnaria: data, menù e prenotazioni

L'appuntamento con il **pranzo in cantina a Bagnaria e il vino Novello** è fissato per **martedì 8 dicembre 2026**, giorno dell'Immacolata.

Quando, dove e quanto costa il pranzo

- **Quando:** martedì 8 dicembre 2026, ore 12.00.
- **Dove:** località Mutti, Bagnaria (PV).
- **Menù:** salumi, formaggi, torte salate, frittate, tagliolini al tartufo e altre sorprese.
- **Quota di partecipazione:** 25 euro a persona.

Come prenotare il pranzo in cantina a Bagnaria

Per informazioni e prenotazioni, gli amici di **GoditilaVita** possono rivolgersi direttamente al nostro **servizio Maggiordomo**, che raccoglierà le adesioni e fornirà tutte le indicazioni necessarie.

Il consiglio è di **prenotare per tempo**, per non rischiare di perdere un appuntamento che promette gusto e convivialità.

Il Geco ha già un impegno culturale!

Io ho già avvisato la Bipede che l’8 dicembre abbiamo un impegno culturale.

Lei mi ha chiesto quale.

«Un approfondimento sulla macerazione carbonica», ho risposto con grande serietà.

Non so perché abbia subito controllato il menù.

Comunque, **Reste…llino, prepara il bicchiere: il Geco torna in cantina!** □□

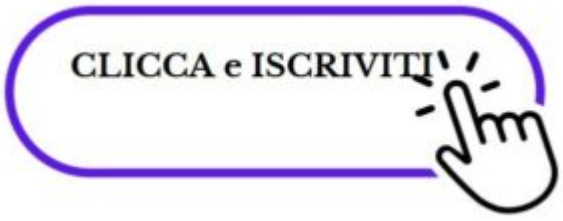
Illustrazione tratta da fotografie originali GoditilaVita.it, rielaborate con supporto AI in stile fumetto. Personaggi non identificabili.

Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per Goditilavita.it.

****

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l’annualità, per l’iscrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo famigliare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

Tutte le info le trovi sul “Chi Siamo” alla sezione “FAQ”



– Vuoi una videointervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it