

## VI NOVELL, UN VI AMB DENOMINACIÓ D'ORIGEN

# Aquí tenim vi novell



L'anyada 2020 del Vi Novell ja està al mercat. Els primers vins de l'any van arribar, com mana la tradició, el passat **dimecres 11 de novembre** per maridar les pròximes setmanes, fins que comencin a sortir els primers vins joves.

Aquest vi, **de producció limitada i considerat producte de temporada**, es caracteritza per ser un vi afruitat i fresc que recorda al raïm. I, a més de maridar perfectament amb altres productes de temporada o amb derivats del porc, **és un vi amb Denominació d'Origen**.

La iniciativa per recuperar el Vi Novell va sorgir fa cinc anys d'un grup de cellers que, sensibles a aquesta tradició tan nostrada, van presentar la proposta a l'INCAVI. Avui dia ja en **són 10 els cellers que elaboren Vi Novell arreu del territori català** i sota l'empara de diferents denominacions d'origen vinícoles.

Així, sota la **Denominació d'Origen Conca de Barberà**, la més productiva pel que a Vi Novell es refereix, hi trobem fins a 4 cellers: **Celler Carles Andreu**, amb el seu *Carles Andreu Trepat Novell 2020 Negre*; **Portell Vins i Caves**, amb dues referències, *Portell Blanc de Blancs Novell 2020* i *Portell Rosat Trepat Novell 2020*; **Sanstravé** -nova incorporació d'enguany- amb el *Jove i Roig 2020 Negre*; i **Vins Petxina**, que enguany afegeix una nova referència al seu *Garrí Novell*, el *Garrí Novell Salvatge 2020 Negre*.

Sota la **Denominació d'Origen Penedès** hi trobem 3 cellers elaboradors de Novell: el **Celler Cooperatiu La Granada**, amb les versions blanc i rosat del seu Vi Novell; **Covides**, amb el *Vi Novell Xarel·lo 2020 Blanc*; i **Maset**, amb el *Donzell 2020 Blanc*.

La resta de referències les trobem sota les denominacions d'origen Empordà, Montsant i Terra Alta, amb tres vins negres: el Novell del **Celler Cooperatiu Espolla (DO Empordà)**, el *Vi Novell* del **Celler Masroig (DO Montsant)**, i el *Novell de Bot Garnatxa 2020 Negre* de **Sant Josep Vins**, a la **DO Terra Alta**.



I si la dita *Per Sant Martí, mata el porc i enceta el vi* serveix per situar l'arribada del Vi Novell en el calendari, una altra dita ens ajudarà a trobar-lo: *On hi ha ram hi ha mam, i si és de pi, és de bon vi*. Seguint la tradició, encara hi ha botigues que penjen la seva branca de pi a la porta per indicar que ja ha arribat el Novell. En tot cas, **en ser un producte de proximitat, és de fàcil trobada a cellers i botigues de barri.**

Barcelona, 16 de novembre de 2020



Conchi Roque  
Comunicació i Premsa PCatS Comunicació  
Tel. 93 419 42 48  
[comunicacio@pcats-comunicacio.com](mailto:comunicacio@pcats-comunicacio.com)  
[pcats.cat](http://pcats.cat)

