LA NASCETTA DI NOVELLO

L'Amministrazione Comunale, mossa dall'intento di valorizzare le peculiarità e le risorse vitivinicole del territorio di Novello, con la delibera di Giunta nº 85 del 22 agosto 1991, ha affidato al Dott. Mario Ubigli e al Dott. Amulfo Carlo, dottori in agraria ed esperti nel settore enologico, l'incarico di studiare sotto il profilo storico, ampelografico ed enoico il vitigno e l'uva della Nascetta, tipici e originari di Novello.

L'interesse nei confronti di questo vitigno, che è disseminato sul territorio novellese, benché in rari esemplari, qua e là, nei vigneti di quei coltivatori che sono scrupolosi custodi della tradizione, si inserisce nel quadro di un più ampio orientamento e programma della Regione Piemonte e nel C.N.R. finalizzato allo studio dei vitigni minori del Piemonte.

Il bollettino mensile «Piemonte agricoltura» del luglio 1992 comunica che «sono stati posti in osservazione tre vitigni bianchi delle Langhe albesi, la cui coltivazione, pur limitatissima, viene pervicacemente continuata da alcuni viticoltori.

I vitigni in studio sono l'«Anascetta» o «Nascetta» di Novello, il «Liseiret» della Valle Bormida e il «Rossese bianco» di Monforte, Sinio e Novello.

Tutti producono uve da vino con caratteristiche enologiche molto peculiari e possiedono ottime potenzialità agronomiche. La loro salvaguardia e valorizzazione quindi, oltre all'indubbio valore in termini di conservazione del germoplasma, aprirebbe anche interessanti prospettive produttive e commerciali».

Della nostra Nascetta si danno notizie nei testi scientifici fin dal 1873 (v. G. Gagna - Ann. Vitic. Enol. ital. I, p. 14 - Ed. Civelli - Milano). L'incarico conferito già nel 1991 dalla Giunta Comunale ha prodotto qualche risultato: nell'Istituto sperimentale per l'Enologia di Asti, un centro di ricerche di livello universitario sul vino, sono stati vinificati 2 ql. di uva Nascetta, acquistati a Novello. Il vino prodotto è stato esaminato sotto tutti gli aspetti, qualitativi, di resistenza e organolettici.

Il Dott. Mario Ubigli, studioso presso tale Istituto sperimentale, ha sintetizzato i risultati in un articolo pubblicato sulla rivista «L'assaggiatore» dell'O.N.A.V. nº di settembre 1992, che qui si riporta.

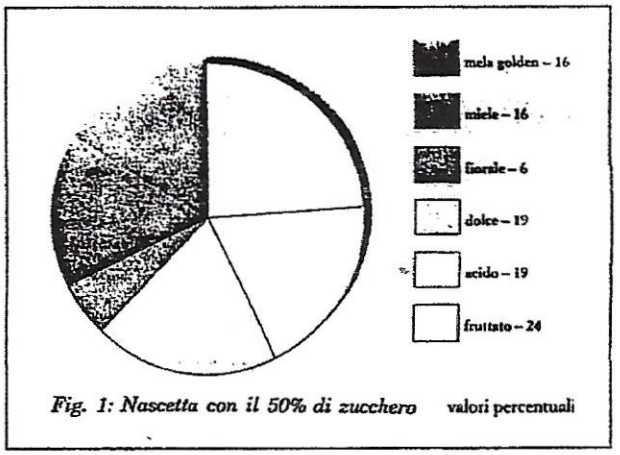

Fig. 1: Nascetta con il 50% di zucchero valori percentuali

Nascetta, quel raro vitigno di Novello

Novello è un paese di Langa, assieme ad altri dieci costituisce il novero dei comuni della zona di origine del Barolo. Oltre al Nebbiolo, si allevano il Barbera e il Dolcetto e tra gli uni e gli altri anche qualche ceppo... di Nascetta. Novello ha poco meno di mille abitanti, ma ben due luoghi comuni che lo riguardano. Uno, in cripto piemontese, dice: "Suma sempre in tla mira 'd Nuel", siamo sempre in vista di Novello. Una specie di stella polare che guida il viaggiatore soprattutto se viene dalla piana del cuneese. Da quella parte del Tanaro, infatti, è il primo paese di Langa che si intravvede. Il secondo sostiene che a "a Nuel tut a l'è bel", si tratta di una evidente licenza poetica, anche se non si può negare che fa la propria parte in un territorio dove la storia è passata sovente e sovente ha sostato lasciandovi dei consistenti segni: così abbiamo Cherasco con le sue paci, Barolo con la sua contessa, Monforte con i suoi Catari, ogni paese ha il suo castello, ogni castello ha i suoi miti e le sue leggende. Quello di Novello ha anche un costruttore: lo Schellino che da Dogliani ha diffuso il neogotico in tutta la zona. Se Novello ha un patrimonio storico e culturale che condivide con gli altri centri vicini ha, tuttavia, una caratteristica che lo distingue: la presenza di alcuni rari grappoli di uva Nascetta. Talmente rari che dovendo programmare (1) un'indagine per acquisire informazioni sulle caratteristiche enologiche di questo vitigno si è faticato non poco per raggranellare due quintali di materia prima. Nella tradizione locale quest'uva viene vendemmiata e ammostata con qualche produzione coetanea più consistente, anche se non mancano produttori che ne vinificano qualche bottiglia in purezza. Le ragioni di questa scelta possono dipendere dall'esiguità della produzione, ma anche dalla occasionalità dei risultati ottenuti vista la scarsa dimestichezza, almeno nei recenti tempi passati, con la tecnica di vinificazione in bianco. Tuttavia l'uva Nascetta, se pur ha dovuto sopportare un diradamento non programmato, è sopravvissuta fino ai giorni nostri e, tanto nel passato quanto nel presente, ha sempre contato su di un numero, sia pur esiguo, di estimatori. Ne dà testimonianza, con un recente articolo, A. Camberra (2) riferendo di un'esperienza sia dell'uva, che ha definito a chicco dorato e a polpa dolce, che del vino. Nella fattispecie si tratta di un vino Nascetta dal 1983 assaggiato a fine '91 dall'Autore e descritto come dotato di "sentore di iris e di fiori di acacia", per quanto attiene agli aromi, mentre al palato prorompeva con sicurezza il miele. Sempre secondo quanto riferisce l'Autore il vino Nascetta reggerebbe bene anche la spumatizzazione. Interessante è l'indagine di tipo storico. Apprendiamo, infatti, che nel 1883 il monfortino Lorenzo Fantini scriveva: "L'Anascetta, vitigno che produce uva molto fine, specialmente se in situazioni ben soleggiate. E' coltivata in buona quantità sul territorio di Novello, ove frutta egregiamente bene." Fantini non si direbbe un addetto ai lavori, è un geometra ma anche i geometri, che all'epoca forse si chiamavano periti agrimensori, hanno papille gustative. Sospendiamo il giudizio sulla sua testimonianza. Camberra, tuttavia, cita un altro monfortino, questa volta pienamente attendibile giacché è egli stesso produttore e per giunta non novellese. Questi si chiama Giovanni Gagna e riferisce che: "A Novello e i suoi dintorni coltivasi l'Anascetta (Nasco) che dà pur ottimo vino specialmente se associato al Moscato e alla Favorita di Corneliano d'Alba (a occhio e croce una quarantina di chilometri da Novello) ...Con metà Anascetta e metà Favorita ottiensi un vinetto gradevolissimo, spumante e molto rassomigliante allo champagne, se ben defecato, il che ottienesi raramente. Dalle uve anascette, puossi ancora ottenere vero vino del Reno quando se ne lasci fermentare a lungo il mosto, e lo si invecchi con speciali cure nelle botti." Al di là dell'enologia delle virtù della Nascetta è interessante osservare che il nostro vignaiolo fa esplicito riferimento al Nasco.

Leggiamo però sul numero di luglio '92 di Piemonte Agricoltura che secondo Macaluso, Cargnello e Mannini "L'Anascetta piemontese non va confusa con il Nasco sardo da cui

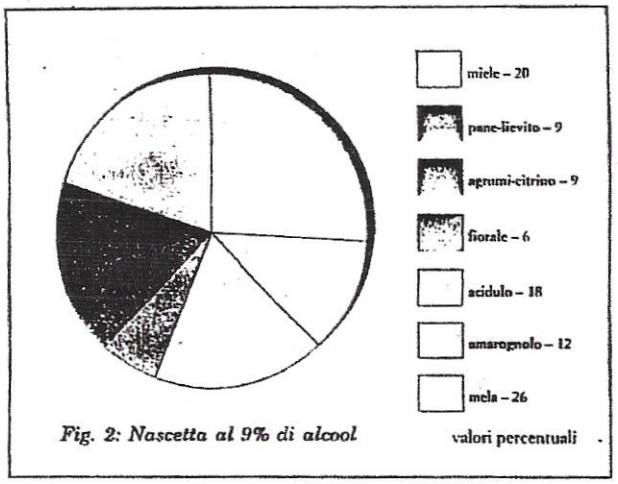

Fig. 2: Nascetta al 9% di alcool

differisce nettamente". Ne prendiamo atto confortati anche dai responsi di tipo sensoriale di seguito descritti.

Ritorniamo alla Nascetta per riferire di un'ulteriore citazione dovuta a Veronelli e desunta dal numero 5 de "Il Sommelier" del 1991. Si fa menzione di appunti ed osservazioni lasciati da Giacomo Bologna.

Della Nascetta si dice che è un "vitigno ad uva bianca caratteristico del comune di Novello..... l'uva..... a maturazione è quasi a sapore semplice, ma durante la fermentazione sviluppa un aroma abbastanza intenso e del tutto particolare".

Lo stesso Veronelli, assaggiato il Nascetta '90, rileva ch'esso è fornito di "bello ed elegante portamento mosso come da un brivido Moscato...". In questo quadro complesso di testimonianze del passato e del presente abbiamo cercato di dare un contributo vinificando due lotti di uva Nascetta provenienti da un'unica massa di due quintali.

Si sono ottenute due aliquote di vino di una cinquantina di litri ciascuna. Le due aliquote sono state sottoposte al giudizio, espresso in forma libera, di un gruppo di assaggio di dodici persone. Le descrizioni e i termini raccolti sono stati organizzati nel modo appresso indicato. Prima di procedere è opportuno fornire all'attento lettore alcune coordinate che consentano di inquadrare le caratteristiche strumentali del prodotto. Dobbiamo in primo luogo annotare che il decorso dell'annata non è stato particolarmente favorevole soprattutto in prossimità della vendemmia. Ne rendono testimonianza il grado alcolico del prodotto finito che mediamente risulta del 9,5 %, il pH decisamente basso (2,77) e l'acidità totale di 8,5 g/L. Basso il tenore in ceneri (1,30 g/L), mentre la glicerina è attorno ai 6 grammi/litro e il potassio è di 567 mg/L. L'analisi sensoriale ha coinvolto, come detto dodici assaggiatori, per due prodotti praticamente omogenei. I dati sensoriali sono stati raccolti in tre momenti dell'evoluzione del prodotto: quando esistevano ancora 50 g/L di zucchero, quando era prossimo alla svinatura (9% di alcol) e, infine circa quattro mesi dopo la fine della fermentazione (gradazione alcolica 9.5%). I risultati conseguiti nelle tre tornate di assaggi sono stati raccolti nei grafici, rispettivamente, di fig.1, 2 e 3. Si tratta di tre "torte" che rappresentano il numero di frequenze dei riconoscimenti effettuati dal gruppo di assaggio. Le somme delle frequenze è stata riportata a 100.

Vediamo la prima rappresentazione grafica riguardante gli attributi del mosto-vino. Il quadro sensoriale è costituito da 4 percezioni olfattive e da 2 gustative. Prevale la percezione del carattere fruttato che con i valori espressi dai riconoscimenti di mela golden raggiunge il 40% delle impressioni avvertite. Interessante il livello di riconoscimenti dell'aroma di miele che riporta alla memoria le osservazioni di Gambera. Ovvio, ci pare, il dato di tipo gustativo: la presenza del sapore dolce e di quello acido. La seconda figura descrive il profilo del vino prossimo alla svinatura.

La gamma degli aromi è cresciuta in numero e in varietà a confermare le annotazioni di Giacomo Bologna. Permane l'aroma di miele, mentre il fruttato si definisce meglio attraverso i descrittori mela e agrumi. Il sapore dolce scompare lasciando il campo a una impressione amarognola che non sappiamo se ricondurre a inconvenienti di ordine tecnico o a caratteri varietali influenzati forse dal tentativo di trovare analogia tra la Nascetta e il Nasco.

Il terzo grafico propone il quadro sensoriale del prodotto finito. Come si può osservare si contrae il ruolo olfattivo del descrittore miele, ma non scompare del tutto.

Si manifesta una nota erbacea, forse dipendente dall'andamento stagionale e fermentativo. Resta fondamentale il carattere aromatico mela e livello gustativo primeggia il sapore acido. Si conclude così questo primo approccio con i caratteri sensoriali dell'uva Nascetta, è nei programmi un ulteriore sistematico approfondimento da effettuarsi nelle prossime vendemmie, il velo del mistero è appena sollevato... il seguito alle prossime puntate.

---

(1) Il lavoro è stato svolto con la collaborazione del Comune di Novello e, per quanto attiene all'ambito vitivinicolo, del professor Carlo Amulfo.

(2) A. Camberra (1991). Nascetta di Novello, il vino della memoria. Notiziario Economico CCIAA di Cuneo, XL-VI,5,37.

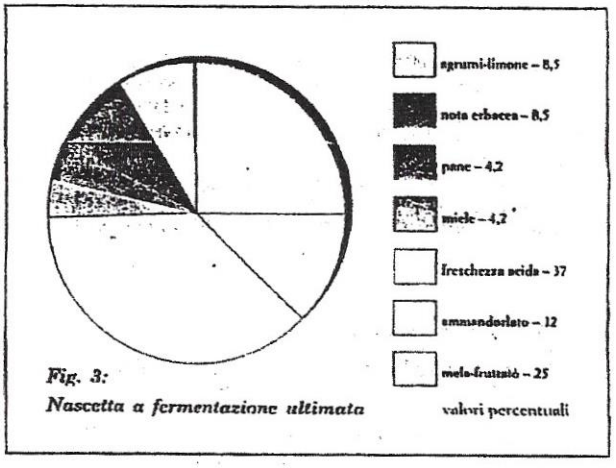

Fig. 3:
Nascetta a fermentazione ultimata

Acquisiti tali risultati, l'Amministrazione Comunale intende inoltrare al Ministero dell'Agricoltura la richiesta di omologazione del vitigno Nascetta. E' in preparazione la carta topografica del territorio di Novello con l'indicazione della disseminazione su di esso di tale vitigno.

I coltivatori che abbiano nei loro vigneti uno o più vitigni di Nascetta, pochi o molti non ha importanza, sono invitati a darne notizia al più presto in Comune, affinché sia possibile redigere una mappa particolareggiata.

Le nuove tecnologie di vinificazione dei bianchi possono aprire interessanti prospettive commerciali e di immagine. E' necessaria la collaborazione di tutti per valorizzare questa risorsa che Novello eredita dal suo passato.

Il Sindaco
Silvio Alessandria