

NASCETTA DI NOVELLO, IL VINO DELLA MEMORIA

di Armando Gambera

Doveva essere splendida la collina di Rivoli a primavera, coi mandorli in fiore e coi rami intrecciati ai tralci delle viti, come apprendiamo nel saggio di Rinaldo Comba ospitato sul bel libro "Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale", curato dallo stesso Comba ed edito dall'Arciere di Cuneo.

Mi sono chiesto come mai alcuni appezzamenti vitati dei paesi di Langa situati nei migliori cru si chiamassero, da tempo immemorabile, 'vigna della mandorla' o 'del mandorlo'. La risposta, ovvia e lapalissiana, che colà ci fosse un mandorlo a segnare la proprietà, può ora essere sostituita verosimilmente col fatto che vi fossero viti maritate a questo albero, come succedeva in pieno Rinascimento sulla collina di Rivoli. Del resto, dallo stesso libro si apprende che agli inizi del Cinquecento, nei territori di Barolo e La Morra, l'alteno raggiungeva percentualmente, rispetto alle altre colture, valori medio-alti, mentre nella vinea (che può essere paragonata all'attuale vigneto) non esisteva quasi più traccia. Per intenderci, l'alteno (autin nel dialetto locale) rappresentava una coltivazione promiscua: viti allevate su alberi da frutto disposti a filare e tra un filare e l'altro seminativi a cereali. Ma se la parola autin è rimasta e rimane nella parlata volgare, tuttavia col tempo ha perso il suo significato originario. La vite, infatti, venne presto allevata sui pali, ma alla sommità dei filari rimasero alberi di pesco, di pero, di ciliegio, di mandorlo, quale traccia di quella tecnica ormai desueta, come ancora oggi è possibile vedere in vigneti di vecchio impianto. Tra i filari, però, i contadini continuarono a seminare grano e granoturco, qualche volta fave ed altri legumi. La vigna 'a rigadino' connotava fortemente le colline per tutto l'Ottocento, e in tono minore fino agli anni Cinquanta: un filare seminato ed uno no, per consentire luce ed aria alle viti.

L'agricoltura di allora, con regole dettate spesso dalle ristrettezze economiche, non permetteva il minimo spreco di territorio.

Nei filari, tra dolcetti, barbere e nebbioli, facevano capolino viti di moscatello e di favorita, i cui grappoli ornavano le povere mense d'autunno e facevano la gioia dei bambini. Quando le viti erano più d'una e costituivano una relativa abbondanza nell'economia del vigneto, si produceva un vino perlopiù dolce, da consumarsi entro l'anno. Fare il vino moscato, in questi casi, era spesso compito delle donne di casa, perchè le molte filtrazioni comportavano pazienza e poi perchè il vino bianco veniva offerto e consumato quasi sempre dal gentil sesso.

Mi ricordo un dolce moscato bevuto il martedì grasso alla cascina 'della spluva' insieme a quei fragranti dolcetti che sono le chiacchiere che noi chiamiamo 'bugie', in un lontano carnevale i cui contorni sfumano in mezzo alle altre reminiscenze dell'infanzia. Quel bicchiere, tuttavia, riempito da mani femminili e gustato tra stupore e piacere da labbra ancora bambine è rimasto impresso nella memoria e costituisce parte di quel bagaglio tattile delle cose e delle sensazioni

che non si vogliono più perdere.

Poco tempo fa, esattamente il 7 di settembre, ho fatto un tuffo nel passato. Ero insieme ad un anziano viticoltore di Novello, Lorenzo Montanaro, e con lui mi sono inoltrato tra filari di dolcetti che conservavano, qua e là, viti a bacca bianca. Al profano, sembravano favorite: chicco dorato, polpa già dolce, anche se la vendemmia sarebbe avvenuta tra quella dei dolcetti e delle barbere, come avrei poi appreso. Si trattava invece di Nascetta di Novello, un vitigno presente ormai soltanto nei ricordi degli anziani del paese. Oltre a quell'esiguo numero di viti, sopravvive ancora (a mia conoscenza) una piccola vigna alla periferia di Novello, sul versante di ponente.

Quel giorno le sorprese non erano finite. Di quella manciata di viti esistenti ai Ciocchini ho assaggiato anche l'ultimo prodotto vinoso: un Nascetta 1983, ultima bottiglia di una felice, ma esigua, serie.

Pur nella struttura un po' debole, il vino incuteva rispetto: delicato il sentore di iris e di fiori di acacia, mentre al palato prorompeva con sicurezza il miele. Franco Marengo di quell'ultima vendemmia ne aveva vinificato in purezza una damigiana, ottenendone un vino dolce e tranquillo. Ma c'è chi scommette che in Novello, in un infernotto lontano da sguardi indiscreti, riposi ancora qualche altra bottiglia, questa volta di vino secco e frizzante, perchè ricorda di averne bevuta una or non è molto e proprio di quell'ultima vigna su accennata.

La Nascetta di Novello costituisce un fatto sporadico? Quali origini ha? Esiste una traccia storica che ci permette di capire la sua importanza, se importanza ha avuto nelle Langhe viticole?

Il geometra monfortese Lorenzo Fantini, curatore, per l'Inchiesta ministeriale Jacini, della Monografia Agraria sul Circondario di Alba, scriveva nel 1883: "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". Volendo trasformare in lingua un termine dialettale, Fantini ingloba la vocale dell'articolo nel nome: così la Nascetta diventa l'Anascetta.

Sullo stesso volume dell'Inchiesta, un altro monfortese, il produttore vinicolo Giovanni Gagna, annota: "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 e dei comuni limitrofi. Con metà anascetta e metà favorita ottiensì un vinetto gradevolissimo, spumante e molto rassomigliante allo champagne, se ben defecato, il che ottiensì difficilmente. Adottando nella fabbricazione di tal vino il metodo testè proposto dal grandemente benemerito cav. prof. Carpenè per ottenere vini costantemente spumanti, sto certo che s'arriverà a splendidi risultati. Dalle uve anascette, puossi ancora ottenere vero vino del Reno quando se ne lasci fermentare a lungo il mosto, e lo si invecchiò con speciali cure nelle botti".

Gagna dà per scontata l'origine del vitigno: sarebbe il nasco, proveniente dalla Sardegna dove ancora adesso è coltivato.

Torniamo al Fantini che, in una seconda monografia successiva all'inchiesta e scritta a mano, ritorna sull'argomento più volte.

Tra le 32 varietà d'uva bianca inventariate dalla commissione ampelografica provinciale pone la Nascetta che "per finezza di gusto, viene subito dopo il moscatello, la quale però è di coltivazione assai limitata".

A cento e più anni da queste annotazioni la Nascetta è pressochè scomparsa, ma nel clima di revival e sull'onda lunga della (ri)scoperta dei bianchi piemontesi, c'è già qualcuno che pensa a qualche reimpianto sperimentale. Quasi a compensare l'introduzione sulle Langhe del vitigno chardonnay che qui ha trovato terreni e clima adatti, come il sauvignon nelle Regioni nord-orientali d'Italia.

Tale varietà costituisce infatti un fenomeno recente e forse destinato a durare, considerata la sua internazionalità e la sua disponibilità; il vino Chardonnay risulta poi versatile, si armonizza bene col legno delle barrique, ha stoffa, equilibrio, incontra il gusto dei giovani per il suo aroma fruttato e floreale.

Una terra di grandi rossi sta dimostrando particolare attenzione verso i vini bianchi: è veramente una novità? Se si pensa alle 32 varietà di uva bianca di cento anni fa, il punto interrogativo è d'obbligo. E ancora: mentre a Novello si coltivava la Nascetta, nella vicina La Morra il farmacista e grande possidente Giuseppe Tarditi sperimentava vigneti di Pinot.