

# «Nascetta» o «Anascetta»

«**A**nascetta, uva delicatissima e vino squisito», testualmente scriveva il Di Rovasenda nei suoi appunti originali. Il giudizio positivo è sintetico ma preciso e l'autorevolezza di chi scrive conferma l'opportunità di recuperare questo antico ma ormai rarissimo vitigno ad uva bianca coltivato sulle colline di Novello in provincia di Cuneo. Notizie certe della cultivar si ritrovano alla fine del secolo scorso in una annotazione del Gagna (1873) in cui ne vengono esaltate le qualità enologiche specialmente quando vinificata in uvaggio con la «Favorita» o il «Moscato bianco». L'Autore suggeriva la possibile sinonimia con il «Nasco», da cui sarebbe derivato il nome «Nascetta» e la successiva modificazione dialettale in «Anascetta». Quest'ultima comunque differisce nettamente a livello ampelografico dal vitigno sardo per cui non va confusa con esso. L'anno successivo, la «Nascetta» (o «Nascette») compare nell'elenco dei vini piemontesi di cui è studiata la composizione chimica (Cerletti, 1874). Come «Anascetta» è riportata nell'elenco del Di Rovasenda (1877) e poco più tardi compare sul Bollettino ampelografico (Comm. Amp., 1879) in cui viene segnalata nel circondario di Alba e Mondovì come vitigno produttivo e di maturazione ordinaria.

La diffusione della cultivar comunque non è mai stata molto ampia come ci conferma il Fantini (1895) che ne sottolinea peraltro la buona qualità: «L'uva è squisita al gusto, e dà vino eccellente».

Oggi la presenza della «Nascetta» è limitata al comune di Novello nell'ordine di qualche ceppo, frammisto ad altri vitigni, o al massimo di qualche filare.

L'interesse al recupero dei vecchi vitigni ha recentemente motivato lo studio di alcune cultivar a frutto bianco autoctone dell'Albese tra cui la «Nascetta» (Macaluso et al., 1992). Da questo studio se ne trae la descrizione ampelografica.

## Caratteristiche morfologiche e attitudini produttive

Apice del germoglio di 10-30 cm: aperto, verde chiaro con tomento lanuginoso; le foglioline apicali sono di colore verde chiaro con sfumature bronzo-ramate; la tomentosità della pagina inferiore è abbondante (lanuginosa).

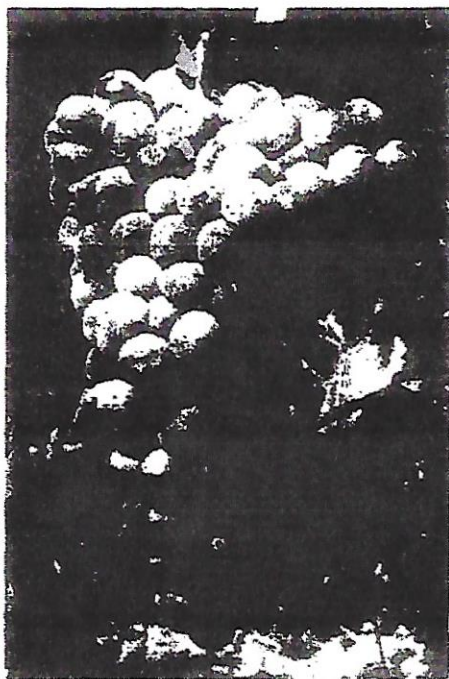
Il traliccio erbaceo è di colore verde, striato di rosso violetto nella parte esposta al sole e sui nodi.

La foglia adulta è medio-piccola, di forma pentagonale o orbicolare, pentalobata; seno peziolare ad U, talvolta stretto o chiuso, spesso con dente; seni laterali ad U gli inferiori, a lira i superiori. La tomentosità della pagina inferiore è media tra le nervature (peli striscianti) e abbastanza forte sulle nervature (peli verticali); la dentatura è ben pronunciata, a margini rettilinei o poco convessi.

Il grappolo è medio-grande (272 g), cilindrico-conico, spesso alato (una ala), abbastanza compatto; l'acino è di media grandezza (2,2 g), ellittico molto corto (1,50x1,40 cm), con buccia sottile, mediamente pruinoso, di colore giallo un po' ambrato a maturazione (con presenza di macchie rugginose);

l'ombelico è prominente; la polpa succosa, incolore, di buona resa in mosto (66%), di sapore semplice. Trattasi di un vitigno di buon vigore, caratterizzato dall'emissione di un elevato numero di femminelle, allevato generalmente a contropalliera e potato a Guyot. La produttività è moderata. Nelle annate con decorso climatico meno favorevole, la compattezza del grappolo può favorire l'insorgere di muffa grigia.

L'epoca di germogliamento coincide con quella del «Dolcetto» mentre la maturazione risulta posticipata di qualche giorno rispetto alla medesima cultivar. Il fogliame in autunno acquista un colore giallo acceso.



Il grappolo a maturità.

## Attitudini enologiche

Le buone attitudini enologiche della cultivar, già segnalate in letteratura, paiono confermarsi nelle prime verifiche analitiche e sensoriali sui vini in purezza di «Nascetta», condotte grazie alla collaborazione del D.I.V.A.P.R.A. sez. Microbiologia e Industrie agrarie dell'Università di Torino. Le prime valutazioni caratterizzano la «Nascetta» quale vino di gusto delicato, persistente, benché non molto strutturato, di profumo florale con note fruttate. I giudizi sono stati particolarmente positivi per il vino «Nascetta» barricato (3 mesi), che è stato descritto di gusto pieno e persistente, armonico, di profumo intenso, in cui prevalgono le note di frutta, vaniglia e spezie.

Anche le degustazioni condotte da altri Autori (Ubigli, 1992) contribuiscono a definire il quadro sensoriale della cultivar: sono stati evidenziati profumi fruttati (mela e agrumi) a cui si aggiunge un sentore di miele.

In conclusione si ritiene che la «Nascetta» o «Anascetta», grazie alla sua «presenza» storica nell'Albese, alla sua originalità varietale oltreché per le sue potenzialità enologiche sia una cultivar di cui vada ampliata la coltivazione nell'area tipica e valorizzata la produzione.

Primo ed inderogabile passo in questa direzione sarà l'iscrizione della cultivar nel Catalogo nazionale delle Varietà di Viti.

F. Mannini e R. Macaluso

Centro Miglioramento genetico Vite - CNR, Torino

## BIBLIOGRAFIA

- Cerletti G.B. (1874) - Tentativo di studio dei vini. Ann. Vitic. Enol. Ital., V, 207, Ed. Civelli & C., Milano.  
 Commissione Ampelografica (1879) - Elenco e qualità dei vitigni coltivati nella provincia di Cuneo. Boll. Amp., IX, 349, Tip. Botta, Roma.  
 Di Rovasenda G. (1877) - Saggio di una ampelografia universale, 23, Ed. Loescher, Torino.  
 Fantini L. (1973) - Monografia sulla viticoltura ed enologia nella provincia di Cuneo. Ristampa manoscritto 1895, Ed. Teso.  
 Gagna G. (1873) - Ann. Vitic. Enol. Ital., I, 14, Ed. Civelli & C., Milano.  
 Gambera A. (1991) - Nascetta di Novello, il vino della memoria. Notiziario Economico C.C.I.A.A. di CN, 46, 5, 37-39.  
 Macaluso R., Cargnello G., Mannini F. (1992) - A proposito di tre vitigni minori dell'Albese. Piemonte Agricoltura, 16, 5, 22-24.  
 Ubigli M. (1992) - Nascetta quel raro vitigno di Novello. L'Assaggiatore, 14, 15, 6-7.