

Nascetta

Descrizione generale

La nascetta è una varietà a bacca bianca del Piemonte meridionale, iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite all'inizio degli anni Duemila e raccomandata per la coltivazione in provincia di Cuneo. La sua area è la Langa, con il comune di Novello come centro riconosciuto; nell'Ottocento risultava segnalata nell'Albese e fino al Monregalese. Ridotta a pochi filari nel corso del Novecento, è stata recuperata a partire dagli anni Novanta grazie al lavoro congiunto di alcuni produttori e del Centro di Miglioramento Genetico della Vite.

Sinonimi e omonimie

Le forme locali documentate sono anascetta e nas-cetta, pronunciata staccando la esse dalla ci, mentre la grafia anas-cëtta compare su alcune etichette aziendali. Non risultano invece documentate le denominazioni nascetta bianca, nascetta delle Langhe e nascetta del Roero.

Il caso di omonimia più insidioso riguarda il nasco sardo. La somiglianza dei nomi ha alimentato l'ipotesi di un legame fra i due vitigni, che le analisi molecolari hanno smentito: si tratta di varietà distinte, senza rapporti genetici accertati. Va corretta anche la collocazione nel Roero, perché l'areale storico e quello attuale della nascetta coincidono con la Langa.

Descrizione ampelografica

Il germoglio ha apice bianco verdastro con orli rosati, molto lanuginoso, e foglioline apicali spiegate, di colore bianco verdastro appena bronzato; dalla quinta fogliolina le nervature si presentano setolose. Il portamento dei tralci è semieretto, con tralci sottili e internodi di media lunghezza.

Il grappolo a maturità è medio-grande, attorno ai duecentosettanta grammi, cilindrico-conico, spesso provvisto di un'ala e abbastanza compatto. L'acino è di media grandezza, ellittico molto corto, con buccia sottile mediamente pruinosa di colore giallo appena ambrato a maturazione, cosparsa di macchie rugginose, e ombelico prominente. La polpa è succosa e incolore, con resa in mosto attorno al 66% e sapore semplice, non aromatico.

Necessità colturali

La varietà predilige i suoli calcareo-marnosi della Langa, ben drenati e in buona esposizione, ed è allevata a controspalliera con potatura a Guyot. La vigoria è media o medio-elevata, con sviluppo rilevante dei rami anticipati, e la produttività risulta medio-elevata e costante: le indicazioni di vigoria moderata e produttività limitata non trovano riscontro nella descrizione ufficiale.

Il vitigno resta però difficile da governare. La fertilità è media, con gemme basali poco fertili, e la produzione può alternarsi per effetto di colature in fioritura. I germogli hanno andamento irregolare e producono ricacci frequenti, per cui la gestione della chioma e il diradamento estivo diventano operazioni ricorrenti.

Fenologia

Il germogliamento avviene fra il 2 e il 10 aprile e coincide con quello del dolcetto, usato come varietà di riferimento nei rilievi condotti a Novello. La fioritura cade fra il 10 e il 15 giugno e l'invasatura fra il 10 e il 15 agosto.

La maturazione si colloca in settembre, fra la metà e la fine del mese secondo l'annata e la collocazione del vigneto, con vendemmia che nelle aziende storiche di Novello cade a fine settembre. L'indicazione di una maturazione precoce a fine agosto va quindi corretta, così come quella di una fioritura nella prima decade di giugno.

Aspetti genetici

Per la nascita non risultano genitori individuati né parentele di primo grado accertate. Le analisi molecolari condotte in occasione dell'iscrizione al Registro ne hanno confermato l'autonomia rispetto agli altri vitigni piemontesi e rispetto al nasco sardo, con cui condivide soltanto l'assonanza del nome.

Le prime citazioni risalgono all'ultimo quarto dell'Ottocento. Di Rovasenda, nel saggio di ampelografia universale del 1877, la descrive come uva delicatissima da cui si ottiene un vino squisito; Fantini, nello studio sulla viticoltura cuneese pubblicato fra il 1879 e il 1895, ne indica il vino come dotato di una finezza pari a quella del moscato. Il riferimento riguarda la finezza e non l'aromaticità, che la descrizione ampelografica esclude.

Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore giallo paglierino con riflessi verdolini o dorati. Il naso propone fiori di campo, erbe aromatiche, agrumi e mela e, nelle annate di maturazione

avanzata, frutta esotica e miele di acacia. Al palato la sapidità è marcata e l'acidità viva, su un corpo medio e un finale lungo.

La nascita sopporta bene l'affinamento e resiste all'ossidazione più di quanto la struttura lasci prevedere: bottiglie di vecchie annate hanno mostrato un'evoluzione verso note quasi passite senza cedimenti. Nella tradizione di Novello la varietà veniva vinificata anche dolce e leggermente appassita, per il vino da messa.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è limitata al Piemonte, in Langa, con il nucleo principale nel comune di Novello e presenze in altri comuni dell'Albese. La superficie complessiva si misura in poche decine di ettari.

Le denominazioni di riferimento sono Langhe Nascetta DOC e Langhe Nascetta del Comune di Novello DOC, quest'ultima riservata alle uve prodotte nel territorio comunale. L'interesse economico è in crescita e il caso della nascita viene citato fra i recuperi varietali meglio riusciti del Piemonte contemporaneo, in un contesto dominato dal nebbiolo e dalle denominazioni del Barolo.

Fonti e riferimenti essenziali

Registro Nazionale delle Varietà di Vite, MASAF-CREA. Scheda ampelografica Nascetta B. (cod. 362). catalogoviti.politicheagricole.it

Centro di Miglioramento Genetico della Vite, CNR di Torino. Studi ampelografici, molecolari e agronomici condotti per l'iscrizione della nascita al Registro Nazionale.

Di Rovasenda, G. (1877). *Saggio di una ampelografia universale*. Loescher, Torino.

Fantini, G. Studi sulla viticoltura e l'enologia della provincia di Cuneo (1879-1895), citati nella letteratura ampelografica piemontese.

Vitis International Variety Catalogue (VIVC), Julius Kühn-Institut, Siebeldingen. Scheda Nascetta.

Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Langhe». MASAF, testo consolidato.