

Nasco

Descrizione generale

Il nasco è una varietà a bacca bianca della Sardegna meridionale, iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite e storicamente legata all'area di Cagliari e al Campidano. Il nome deriverebbe dal latino muscus, con riferimento alla nota di muschio che si riconosce nel vino. È uno dei bianchi sardi di più antica reputazione: la Edinburgh Encyclopaedia del 1830 lo indicava come il più apprezzato fra i vini dell'isola e nel 1873 fu segnalato all'Esposizione Universale di Vienna.

Sinonimi e omonimie

Le fonti ampelografiche storiche registrano nascu, usato da Moris, nusco in Acerbi, nasco bianco in Di Rovasenda, e le forme dialettali resu e ogu de arrana raccolte da Cettolini. Non risultano invece documentate come sinonimi le denominazioni nasco di Sardegna e nasco sardo, che rimandano piuttosto all'uso commerciale e ai nomi delle denominazioni di origine.

L'omonimia da chiarire riguarda la nascita piemontese. La somiglianza dei nomi non corrisponde ad alcun rapporto genetico e le due varietà restano distinte per profilo molecolare, caratteri ampelografici e areale di coltivazione.

Descrizione ampelografica

L'apice è a ventaglio, di media grandezza, lanuginoso, verde-biancastro con orlo carminato. La foglia è di media grandezza, orbicolare e quinquelobata, con picciolo lungo e rotondeggiante. L'infiorescenza è di media grandezza, cilindro-conica, con racimoli e fiori semi-serrati. Il tronco è di medio vigore o vigoroso.

Il grappolo a maturità industriale è di media grandezza, semi-serrato o semi-spargolo per leggera colatura, cilindro-conico, spesso alato e anche piramidale. L'acino è di media grandezza, rotondo o sub-rotondo, con buccia sottile e quasi tenera di colore giallo-dorato, spesso con screziature marrone, mediamente pruinosa. La polpa è sciolta o quasi molle e la descrizione ufficiale ne definisce il sapore neutro.

Necessità colturali

La varietà si adatta ai suoli siliceo-argilloso-calcarei di medio impasto, profondi e piuttosto aridi, in collina e con buona esposizione. Il sistema tradizionale è l'alberello misto, con speroni corti e un tralcio lungo a capovolto. La vigoria è

media e il vitigno preferisce forme di allevamento a media espansione con potatura corta.

La produzione è media e talvolta abbondante: l'indicazione di una produttività limitata non trova riscontro nella descrizione ufficiale. I punti critici sono la leggera colatura in fioritura, che rende il grappolo semi-spargolo, e la buccia sottile e quasi tenera, che espone l'acino al marciume nelle annate piovose.

Fenologia

Il germogliamento avviene in epoca ordinaria, come la fioritura, e la maturazione dell'uva si colloca in III epoca, quindi nella seconda metà di settembre. L'indicazione di un germogliamento medio-precocce va corretta.

Questa collocazione consente di raccogliere l'uva prima delle piogge autunnali, condizione importante per una varietà a buccia sottile. Le raccolte tardive, praticate per le versioni dolci, sfruttano invece la sovraturazione sulla pianta e richiedono annate asciutte per evitare perdite consistenti.

Aspetti genetici

Il nasco rientra fra i vitigni sardi definiti unicum dalle ricerche regionali sul germoplasma: il suo profilo microsatellitare non trova corrispondenza nelle banche dati del DNA attualmente disponibili, che comprendono migliaia di accessioni italiane ed estere. Non risultano quindi né sinonimie né parentele accertate.

L'isolamento genetico è coerente con la storia della varietà. Angius e Cara, nell'Ottocento, la collocavano soltanto nell'area vicina a Cagliari, il che porta a considerare relativamente recente la sua diffusione nel resto dell'isola. Il vino era già esportato in Russia e nei Paesi Bassi nel 1861. La selezione clonale resta limitata e orientata alla conservazione.

Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore giallo paglierino con riflessi dorati, che virano all'ambra nelle versioni dolci e invecchiate. Il naso propone fiori bianchi, frutta a polpa gialla, miele, spezie dolci e una nota di muschio che la tradizione considera il marcatore della varietà. Al palato l'acidità è equilibrata, la sapidità marcata e il corpo medio-pieno.

Il contrasto con la descrizione ampelografica, che assegna all'acino un sapore neutro, è solo apparente: l'impronta aromatica del nasco emerge nel vino più

che nell'uva fresca e si accentua nelle versioni dolci e liquorose, dove la sovramaturazione concentra i precursori.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è limitata alla Sardegna meridionale, nel Campidano e nell'area di Cagliari, con superfici ridotte. Il riferimento produttivo è la denominazione Nasco di Cagliari, che prevede le versioni secca, dolce e liquorosa.

Il peso economico è modesto in termini di volume ma significativo sul piano dell'identità enologica sarda, perché il nasco appartiene al gruppo dei bianchi storici dell'isola insieme a vernaccia di Oristano, nuragus e malvasia. Il recupero degli ultimi anni ha riportato attenzione soprattutto sulle versioni secche, che erano quasi scomparse dal mercato.

Fonti e riferimenti essenziali

Registro Nazionale delle Varietà di Vite, MASAF-CREA. Scheda ampelografica Nasco B. (cod. 159). catalogoviti.politicheagricole.it

Agenzia Laore Sardegna e Agris Sardegna. Schede dei vitigni sardi e caratterizzazione genetica del germoplasma viticolo regionale, progetto Akinas.

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

Cettolini, S. Osservazioni sui vitigni sardi, citate nella scheda del Registro Nazionale delle Varietà di Vite.

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

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