



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE · NEWS

LA NASCETTA, UN VITIGNO QUASI DIMENTICATO



AIS MILANO · 15 GIUGNO 2018

♥ 0 👁 181 ➦ 0



CC0 Creative Commons, via Pixabay

La Nascetta, un vitigno quasi dimenticato



In collaborazione con **AIS Milano**.

La Nascetta, o come tradizionalmente si scrive “Nas-cetta”, fa parte di quel gruppo di vitigni di qualità che non sono mai saliti alla ribalta delle cronache, forse per caso, forse per sventura, probabilmente perché schiacciati da conterranei ben più famosi.

La zona di Novello, uno dei comuni della Denominazione di Origine Controllata e Garantita Barolo, è infatti il comune nel quale questo vitigno è radicato. Vitigno che era, nel passato, coltivato in una zona ben più ampia che arrivava fino a Mondovì.

Le cronache dell'Ottocento già ne parlano, ma le sue tracce si perdono nei racconti dei vecchi vignaioli. Dal punto di vista delle parentele e dei legami genetici si rilevano somiglianze con il Vermentino o, alcuni dicono, con il sardo Nasco anche se con minori tratti comuni. Studi più recenti lo associano al vitigno Grò blanc originario della Val di Susa.

La storia recente della Nascetta si deve a Valter Fissore ed Elvio Cogno, dell'omonima azienda, che negli anni '90 lo assaggiano in una versione con qualche anno già alle spalle. Convinti che se ne sarebbe potuto ricavare un vino dalle buone caratteristiche vinificandolo secco, nel 1994, iniziano a produrlo andando a recuperare le poche uve che erano ancora prodotte sul territorio di Novello. Nasce così l'“Anas-Cetta” di Elvio Cogno.

I risultati sono stati incoraggianti tanto che, vinta una prima riluttanza (era pur sempre un rischio in confronto agli altri vitigni a bacca bianca, internazionali e ben collaudati) anche altri produttori, negli anni seguenti, riprendono la tradizione e ricominciano a realizzarne piccole quantità.

Nel 2002 entra a far parte della Denominazione di Origine Controllata Langhe e nel 2010 ottiene il riconoscimento di una specifica sottozona “Nas-cetta o Nascetta del comune di Novello”, riconoscimento che ne sancisce l'unicità.

Oggi la Nascetta è prodotta da un gruppo di otto viticoltori riuniti nell'Associazione Produttori di Nascetta del Comune di Novello che ne promuove la diffusione e ne sollecita il riconoscimento della DOCG a maggior tutela e per preservare l'autenticità del vitigno.

È un vitigno semiaromatico i cui grappoli sono di media grandezza con acini di colore giallo dorato; viene vinificato in purezza e il vino che se ne ricava ha una qualità eccellente.

Dal colore giallo paglierino, al naso presenta note floreali bianche e fruttate con numerosi riconoscimenti che spaziano dalla mela alla pesca, dagli agrumi ai frutti tropicali, note che con l'evoluzione si arricchiscono di sentori di miele. In bocca è pieno, sapido e armonico.

Regge bene un passaggio in legno piccolo e ha buone doti di longevità.

A tavola, grazie alle sue caratteristiche di freschezza e sapidità, si abbina piacevolmente ad antipasti freddi, a piatti di pesce crudo o crostacei e a primi piatti delicati.

di *Paolo Valente*

TAGS: Ais Milano Nascetta vino vitigno wine

ALTRI ARTICOLI



FOOD & WINE

DAL KAZAKISTAN: ARBA WINE