Vino, la rinascita della Nascetta

gardini-evid-82b336f6

Piccoli vitigni crescono. Se la dimensione si riferisce alla diffusione e non certo alle potenzialità, va detto che le condizioni in cui si determina la notorietà di una varietà, chiamata spesso impropriamente minore, non sono soltanto legate esclusivamente a fattori come terreni, altitudini ed esposizioni. Non va infatti dimenticato il fattore umano. In alcuni casi l'uomo si muove tra il ruolo di inibitore rispetto ad alcune varietà tipiche di un territorio, a quello di vero e proprio paladino dell'autoctono. Va segnalato inoltre come la propagazione di una tipologia di uva venga talvolta messa a repentaglio dallo stesso territorio che invece dovrebbe valorizzarla.

BIANCO IN… TERRA DI ROSSI Pensiamo alla Nascetta. Sto parlando di un'uva a bacca bianca che cresce in Piemonte. Che c'è di strano, diranno in molti, in fondo anche Arneis, Moscato e Cortese, varietà con cui si produce il Gavi, condividono con essa le medesime condizioni. Certo, anche se la Nascetta dimora in quell'area del Piemonte chiamata Langa; una zona in cui i rossi dominano se non addirittura tiranneggiano. A questo aggiungete due ulteriori fattori che ne hanno limitato, fino ad oggi, la piena espressività. In primo luogo va ricordata la ristretta localizzazione della Nascetta, visto che quest'uva cresce – oggi sarebbe meglio dire cresceva vista la diffusione che sta avendo anche al di fuori della zona cosiddetta classica – Gardini 1praticamente solo nel comune di Novello. Non bisogna poi dimenticare una sfiducia dilagante nelle potenzialità del vitigno, tanto che i produttori della zona si limitavano a declinarlo attraverso un vino dolce di uso poco più che domestico. Gli uomini, come detto qualche riga più in alto, possono costituire un pericolo per la sopravvivenza delle uve, ma possono anche rappresentare un "salvavite", perdonate il gioco di parole, per questa pianta.

IL PAPÀ DELLA NASCETTA Quest'ultimo caso ha per protagonista Valter Fissore. Alla guida da anni insieme alla moglie Nadia Cogno dell'azienda Elvio Cogno, alla qualifica di produttore può tranquillamente aggiungere quella di papà della Nascetta. La scopre, meglio sarebbe dire la riscopre, da un produttore del luogo che gliene fa assaggiare una in versione dolce, ottenuta per altro in assemblaggio con l'uva Moscato. Dal bicchiere ricava la convinzione che questo vitigno va vinificato da solo e in versione secca. Uno stravolgimento che sa di rivoluzione.

UN VITIGNO POLIEDRICO Questa tuttavia per la Nascetta rappresenta un’occasione di rilancio, tanto che oggi molti altri produttori della zona di Novello la vinificano in questa maniera. Assaggiando la Nascetta di Elvio Cogno, in etichetta il produttore ha voluto che rimanesse intatto il nome dialettale del vitigno (Nas-cëtta), si capisce quale sia stata la visione di Valter. Sia al naso sia in bocca si avverte un timbro che fa ricordare la classe e la purezza dei grandi vitigni del nord. A questo carattere inconfondibile si aggiungono poi ulteriori fattori – parlo di capacità di affinamento, capacità di abbinamento e costo della bottiglia – in grado di far pensare ad un futuro brillante per la Nascetta. Rispetto al primo di questo tre elementi la riprova è presto fatta, avendo personalmente assaggiato diverse annate passate del vino prodotto da Elvio Cogno. Un vino che, anche dopo oltre una decade d’invecchiamento, mostra sempre un corredo aromatico e gustativo molto puro, grazie a sensazioni di agrumi, frutta tropicale, quest’ultima mai troppo zuccherina e stucchevole, anche perché rinfrescata da un finale che richiama le erbe aromatiche fresche e il sale. Grazie a queste caratteristiche la fase di abbinamento si mostra sempre molto agevole. Se da giovane la Nascetta si accosta meglio alle preparazioni di pesce e verdure (asparagi, zucca, piselli a seconda delle stagioni), con alcuni anni di bottiglia è in grado di allargare il proprio spettro ad abbinamenti anche più strutturati, che prevedano carni bianche e formaggi. Infine, come detto, il prezzo.

[caption id="attachment_94945" align="alignleft" width="147"]Luca Gardini Luca Gardini[/caption]

Nonostante la qualità molto elevata che la Nascetta ha raggiunto, in particolar modo quella prodotta da Valter Fissore, il prezzo si mostra molto contenuto (a cavallo dei 15 euro). Un motivo in più per far crescere l’interesse per questo vitigno, oltre che per quel ricco panorama varietale che costituisce la spina dorsale della nostra tradizione enologica.

Romagnolo verace, Luca Gardini inizia giovanissimo la sua carriera, divenendo Sommelier Professionista nel 2003 a soli 22 anni, per poi essere incoronato, già l’anno successivo, miglior Sommelier d’Italia e - nel 2010 - Miglior Sommelier del mondo.