

Langhe DOC

Nascetta del comune di Novello o Nas-cëtta del comune di Novello

Un comune, il suo vitigno, il suo vino

«**Langhe Nascetta del comune di Novello o Nas-cëtta del comune di Novello DOC**»: è questa la Denominazione di Origine Controllata più storica relativa all'antica uva autoctona, semiaromatica a bacca bianca Nascetta (o Nas-cëtta, in dialetto novellese).

Con questa denominazione si identificano i vini bianchi ottenuti dall'omonima uva, prodotta esclusivamente nei vigneti ubicati nel comune di Novello (e in due piccole aree dei comuni limitrofi di Barolo e Monforte), nel cuore della Langa del Barolo DOCG.

Qui la Nas-cëtta esiste e si vinifica da tempi lontani e si è conservata fino ad oggi.

Ed è qui a Novello che, dalle poche piante rimaste, è stata condotta la preziosa opera del suo recupero, nella quale **Le Strette**, tra i produttori pionieri, ha giocato un ruolo di primo piano, fornendo un importante contributo.

Il riconoscimento della denominazione arriva nel 2010, in seno ad una modifica complessiva del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Langhe», e conclude un percorso produttivo, scientifico, burocratico, istituzionale intrapreso a Novello quasi 20 anni prima, nel 1991.

Percorso che ha permesso, tra l'altro, di inserire ufficialmente la Nascetta nel **Registro Nazionale delle varietà di Vite**, rendendola di fatto "autorizzata" per tutti i produttori di Langa.

Ma che cosa significa, quindi, «**Langhe Nascetta del comune di Novello o Nas-cëtta del comune di Novello**»?

Significa identificare con precisione i vini che, nell'ambito della più generica e ampia «Langhe DOC», rispondono ad un **preciso disciplinare di produzione**, che riconosce **il comune di Novello** (e una piccola parte adiacente dei comuni di Barolo e Monforte) quale "**sottozona**" storica, da cui devono provenire **interamente** le uve Nascetta utilizzate.

Secondo questo disciplinare, produrre «Langhe Nas-cëtta del comune di Novello» significa anche garantire, per i vini ottenuti:

- **purezza**, impiegando **solo uve Nascetta** (per i più generici Langhe DOC Nascetta se ne richiede un minimo dell'85%);
- **minore resa in vigneto** (al massimo 90 quintali di uva per ettaro, contro i 100 consentiti per la Langhe DOC Nascetta);
- **affinamento minimo** di 6 mesi in cantina (non previsto per la Langhe DOC Nascetta).

Provenienza delle uve dalla zona storica, purezza in vinificazione, resa in vigneto e affinamento minimo sono, quindi, 4 requisiti essenziali che contraddistinguono la Langhe DOC

«**Nascetta o Nas-cëtta del comune di Novello**», ma certamente non sono i soli: molti altri aspetti tecnici sono previsti dal disciplinare di produzione, **che si può visionare in allegato**.