

LA NASCETTA: DAL RICONOSCIMENTO UFFICIALE del VITIGNO alla DOC «LANGHE NAS-CÈTTA del COMUNE di NOVELLO». IL PERCORSO ISTITUZIONALE.

A cura di Daniele Enol. Savio – Maggio 2019 e succ.

La NASCETTA (o Nas-cètta, secondo la dizione dialettale novellese) e il COMUNE di NOVELLO sono da secoli intimamente legati. Se questo è dimostrato dalla documentazione storica disponibile, è anche vero che la presenza del vitigno nei vigneti novellesi ha conosciuto fasi alterne, passando da momenti in cui la coltivazione era più massiccia (soprattutto tra la seconda metà del XIX e l'inizio del XX secolo), a momenti nei quali il vitigno rischiava l'estinzione. Si è quindi resa necessaria un'importante opera di recupero e valorizzazione cominciata **all'inizio degli anni '90 del XX secolo**.

In questa opera, che ha coinvolto la realtà comunale di Novello nel suo complesso, sono state varie le figure che hanno giocato un ruolo importante. Tra queste occorre certamente ricordare:

- i pochi viticoltori storici, che hanno conservato e curato sulle colline novellesi qualche piccolo vigneto o qualche vecchio ceppo di Nascetta, sapendo resistere alle lusinghe della sostituzione con altri vitigni più noti, più semplici da coltivare o più remunerativi;
- i produttori pionieri, che per primi hanno ricominciato a vinificare la Nas-cètta e a commercializzare qualche bottiglia del prezioso vino bianco (Elvio Cagno e Le Strette, via via seguite da tutti gli altri produttori novellesi);
- importanti enti di ricerca, che si sono occupati a vari livelli di studiare il vitigno;
- le amministrazioni comunali di Novello che nel tempo si sono susseguite, guidate dai Sindaci Silvio Alessandria, Domenico Anselma e Roberto Passone.

Queste ultime, riconoscendo l'importanza culturale, storica ed economica che il raro vitigno bianco ha rappresentato e rappresenta per il comune di Novello, ne hanno fatto un punto importante della loro politica amministrativa, promuovendone la salvaguardia e ponendosi quale organismo indispensabile di raccordo per il tortuoso percorso burocratico che la riscoperta e il riconoscimento ufficiale di un vitigno impongono.

«Siamo uno degli undici comuni del Barolo DOCG, e, oltre ai quattro vini classici, abbiamo il privilegio di avere la paternità storica di un bianco: abbiamo, quindi, non solo l'opportunità, ma l'obbligo di valorizzarlo»: questa una dichiarazione della metà degli anni duemila dell'allora sindaco di Novello Dr. **Silvio Alessandria** che, negli anni intorno al 1990, diede inizio, con la sua amministrazione e con la stretta collaborazione di produttori e viticoltori, al percorso istituzionale che avrebbe portato nel 2010 ad ottenere il riconoscimento della sottozona storica **«Nascetta del comune di Novello o Nas-cètta del comune di Novello»**, nell'ambito della Denominazione di Origine Controllata «Langhe».

Un inizio che vide anche una costruttiva collaborazione tra l'autorità comunale e quella ecclesiastica di Novello, con l'allora Parroco Don Secondo Rapalino, che ospitò sul Bollettino Parrocchiale del Novembre 1992 un inserto dedicato alla Nascetta a firma del Sindaco Alessandria, che si concludeva con un caloroso invito ai coltivatori novellesi a segnalare in Comune la presenza nei loro vigneti di ceppi di Nas-cètta, al fine di redigere una mappa particolareggiata della sua diffusione nel comune. Faranno seguito due censimenti di aggiornamento della consistenza della Nascetta sul territorio comunale, realizzati con il lavoro del Messo Comunale **Giovanni Tarditi** (anch'egli coltivatore di Nascetta) nel 2000 e nel 2005.

Essendo la Nascetta coltivata a Novello da tempo immemore, ma non avendo ancora, all'inizio degli anni '90 del secolo scorso, una catalogazione ufficiale ed una autorizzazione alla coltivazione (condizione necessaria per togliere dalla clandestinità il vitigno ed i vini da esso prodotti), i primi passi istituzionali si sono orientati ad ottenere questa ufficialità. Si è così intrapresa una fattiva collaborazione con gli enti di ricerca, volta all'ottenimento dell'iscrizione del vitigno nel «Registro Nazionale delle varietà di vite» e all'inserimento nell'«Elenco delle varietà raccomandate per la provincia di Cuneo», a seguito dell'evidenza scientifica della sua unicità, confermata dai lavori della Dr.ssa Anna Schneider e collaboratori.

Di seguito si riportano le tappe salienti che hanno segnato il percorso istituzionale della riscoperta della Nascetta.

22 AGOSTO 1991: ... IL PRIMO ATTO UFFICIALE

Delibera di Giunta Municipale N° 86 per «Catalogazione ufficiale di vitigno – Impegno di spesa». (Dr. Silvio Alessandria – Sindaco di Novello e componenti di giunta). Conferimento dell'incarico al Dr. Mario Ubigli e al Dr. Carlo Arnulfo per la predisposizione della documentazione necessaria alla catalogazione ufficiale del vitigno Nascetta presso il Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste.

ORIGINALE

 **COMUNE DI NOVELLO**
PROVINCIA DI CUNEO

VERBALE DI DELIBERAZIONE
DELLA GIUNTA MUNICIPALE N. 86

OGGETTO: Catalogazione ufficiale vitigno - Impegno di spesa. -

L'anno millenovecentonovant UNO
addì VENTIDUE del mese di AGOSTO
alle ore 18,15 nella solita sala delle riunioni.
Previo esaurimento delle formalità prescritte dalla vigente Legge Comunale e Provinciale, vennero per oggi convocati i componenti di questa Giunta Municipale.

Sono presenti i Signori:

	Pres.	Ass.
1) ALESSANDRIA Dr. Silvio	Sindaco	 si
2) DOTTA Mario	Ass. Anz.	 si
3) ALESSANDRIA Giovanni	Ass. Eff.	 si
4) ALESSANDRIA Franco	Ass. Suppl.	 si
5) TOLDO Ugo	Ass. Suppl.	 si

Con l'intervento e l'opera del Signor SALVATORE DR.SSA Gabriella M.
Segretario Comunale (1)

Il Signor ALESSANDRIA Dr. Silvio nella sua
qualità di (2) Sindaco assume la presidenza
e riconosciuto legale il numero degli intervenuti, dichiara aperta la seduta per la
trattazione dell'oggetto suindicato.

Relazione di pubblicazione
Il presente verbale è
in corso di pubblicazione
stato pubblicato
per 15 giorni consecutivi e cioè
dal 10 SET 1991
al 25 SET 1991
all'Albo Pretorio del Comune ai
sensi dell'art. 3 Legge 9-6-1947
n. 530.

OPPOSIZIONI
.....

IL SEGRETARIO


Comunicato al CO.RE.CO.
Trasmesso
Sezione di ALBA-BRA
IL 26.8.91
Prot. N. 2664

Ricevuto dal CO.RE.CO.
IL 11.09.1991
Prot. N. 4994

Divenuto esecutivo ai sensi dell'art. 59/60 della Legge 10 febbraio 1953, n. 62
IL 04.10.91
IL SEGRETARIO


Vengono acquistati dal comune di Novello, due quintali d'uva Nascetta, vinificati dall'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti. La sperimentazione è coordinata dal Dr. Mario Ubigli, con la collaborazione del Comune di Novello e del Prof. Carlo Arnulfo per la parte vitivinicola. I risultati vengono pubblicati con un articolo dello stesso Dr. Ubigli dal titolo «**Nascetta, quel raro vitigno di Novello**» sul numero di Agosto-Settembre 1992 della rivista «L'ASSAGGIATORE», organo ufficiale di stampa dell'ONAV - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino.

Nascetta, quel raro vitigno di Novello

Mario Ubigli

L'ASSAGGIATORE



Anno XIV N° 15 nuova serie
Agosto - Settembre 1992

vignaiolo fa esplicito riferimento al Nasco. Leggiamo però sul numero di luglio '92 di Piemonte Agricoltura che secondo Macaluso, Cargnello e Maniani "L'Anascetta piemontese non va confusa con il Nasco sardo da cui differisce nettamente". Ne prendiamo atto confortati anche dai reprints di tipo sensoriale di seguito descritti. Ritorniamo alla Nascetta per rievocare di un'ulteriore citazione dovuta a Veronelli e desunta dal numero 5 de "Il Scimmellier" del '991. Si fa menzione di appunti ed osservazioni lasciati da Giacomo Bologna. Della Nascetta si dice che è un "vitigno ad uva bianca caratteristica del comune di Novello l'uva a maturazione è quasi a sapore semplice, ma durante la fermentazione sviluppa un aroma abbastanza intenso e del tutto particolare". Lo stesso Veronelli, assaggiato il Nasco '90, rileva che esso è fornito di "bello, ed elegante portamento, vinoso come da un brivido Moscato ...". In questo quadro complesso di testi-

monianze del passato e del presente abbiamo cercato di dare un contributo vinificando due litri di uva Nascetta provenienti da un'unica massa di due quintali. Si sono ottenute due aliquote di vino di una cinquantina di litri ciascuna. Le due aliquote sono state sottoposte al giudizio, espresso in forma libera, di un gruppo di assaggio di dodici persone. Le descrizioni e i termini raccolti sono stati organizzati nel modo appresso incitato. Prima di procedere è opportuno fornire all'attento lettore alcune coordinate che consentano di inquadrare le caratteristiche strutturali del prodotto. Dobbiamo in primo luogo annotare che il decorso dell'annata non è stato particolarmente favorevole soprattutto in prossimità della vendemmia. Ne rendiamo testimonianza il grado alcolico del prodotto finito che mediamente risulta del 9,5%, il pH decisamente basso (2,77) e l'acidità totale di 8,5 g/L. Basso il tenore in ceneri (1,90 g/L), mentre la glicerina si attorna ai 6 grammi/litro e il



potassio è di 567 mg/L. L'analisi sensoriale ha coinvolto, come detto dodici assaggiatori, per due prodotti praticamente omogenei. I dati sensoriali sono stati raccolti in tre momenti dell'evoluzione del prodotto: quando esistevano ancora 50 g/L di zucchero, quando era prossimo alla svinatura (9% di alcol) e, infine, circa quattro mesi dopo la fine della fermentazione (gradazione alcolica 9,5%). I risultati conseguiti nelle tre tornate di assaggio sono stati raccolti nei grafici, rispettivamente di fig. 1, 2 e 3. Si tratta di tre "torre" che rappresentano il numero di frequenze dei riconoscimenti effettuati dal gruppo di assaggio. Le somme delle frequenze è stata riportata a 100. Vediamo la prima rappresentazione grafica riguardante gli attributi del mosto-vino. Il quadro sensoriale è costituito da 4 percezioni olfattive e da 2 gustative. Prevalle la percezione del carattere fruttato che con i valori espressi dai riconoscimenti di metà golden raggiunge il 40% delle impressioni avvertite. Interessante il livello di riconoscimenti dell'aroma di miele che riporta alla memoria le osservazioni di Gambera. Ovvio, ci pare, il caro di tipo gustativo: la presenza del sapore dolce e di quello acido. La seconda figura descrive il profilo del vino prossimo alla svinatura. La gamma degli aromi è cresciuta in numero e in

varietà a confermare le annotazioni di Giacomo Bologna. Permane l'aroma di miele, ma il fruttato si definisce meglio attraverso i descrittori miele e agrumi. Il sapore dolce scompare lasciando il campo a una impressione amarognola che non sappiamo se ricondurre a inconvenienti di ordine tecnico o a caratteri varietali influenzati forse dal tentativo di trovare analogia tra la Nascetta e il Nasco. Il terzo grafico propone il quadro sensoriale del prodotto finito. Come si può osservare si contrale il ruolo olfattivo del descrittore miele, ma non scompare del tutto. Si manifesta una nota erbacea, forse dipendente dall'andamento stagionale e fermentativo. Resta fondamentale il carattere aromatico miele e livello gustativo premege il sapore acido. Si conclude così questo primo approccio con i caratteri sensoriali dell'uva Nascetta, e nei programmi un ulteriore sistematico approfondimento da effettuarsi nelle prossime vendemmie, il valo del miscero è appena sollevato il seguito alle prossime puntate.

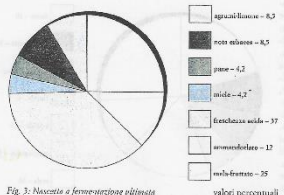
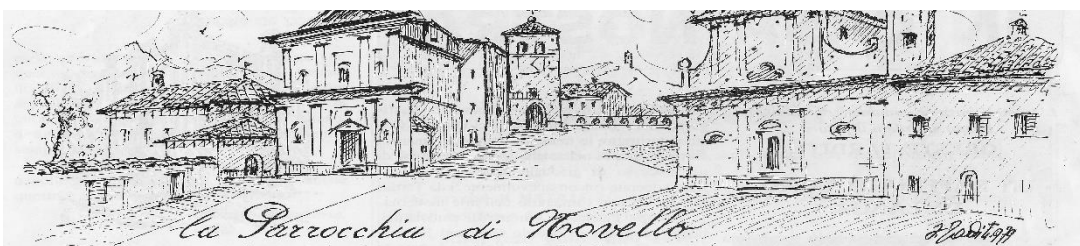


Fig. 1: Nascetta a fermentazione più alta

Sul N° 6 del Bollettino Parrocchiale «La Parrocchia di Novello», viene pubblicato, in un inserto centrale, l'articolo «La Nascetta di Novello» a firma del Sindaco Dr. Silvio Alessandria, che informa la cittadinanza sul percorso intrapreso per la salvaguardia del vitigno. L'articolo riporta, inoltre, lo scritto del Dr. Ubigli - di cui sopra - e si conclude con l'invito ai coltivatori novellesi a segnalare la presenza del vitigno nei loro vigneti.



N. 6 - Novembre 1992 - Dir. resp. D. Secondo Rapolino, Arciprete di Novello - Aut. Trib. di Alba n. 26 - Lit. Domenicane, Alba - Sped. abb. post. gr. IV - Pubbl. inf. al 70%

3

LA NASCETTA DI NOVELLO

L'Amministrazione Comunale, mossa dall'intento di valorizzare le peculiarità e le risorse vitivinicole del territorio di Novello, con la delibera di Giunta n° 85 del 22 agosto 1991, ha affidato al Dott. Mario Ubigli e al Dott. Arnulfo Carlo, dottori in agraria ed esperti nel settore enologico, l'incarico di studiare sotto il profilo storico, ampelografico ed enico il vitigno e l'uva della Nascetta, tipici e originari di Novello.

L'interesse nei confronti di questo vitigno, che è disseminato sul territorio novellese, benché in rari esemplari, qua e là, nei vigneti di quei coltivatori che sono scrupolosi custodi della tradizione, si inserisce nel quadro di un più ampio orientamento e programma della Regione Piemonte e nei C.N.R. finalizzato allo studio dei vitigni minori del Piemonte.

Il bollettino mensile «Piemonte agricoltura» del luglio 1992 comunica che «sono stati posti in osservazione tre vitigni bianchi delle Langhe albesi, la cui coltivazione, pur limitatissima, viene perlopiù continuata da alcuni viticoltori».

I vitigni in studio sono l'«Anascetta» o «Nascetta» di Novello, il «Liseiret» della Valle Bormida e il «Rossese bianco» di Montforte, Sino e Novello.

Tutti producono uve da vino con caratteristiche enologiche molto peculiari e possiedono ottime potenzialità agronomiche. La loro salvaguardia e valorizzazione quindi, oltre all'indubbio valore in termini di conservazione del germoplasma, aprirebbe anche interessanti prospettive produttive e commerciali».

Della nostra Nascetta si danno notizie nei testi scientifici fin dal 1873 (v. G. Gagna - Ann. Vitic. Enol. Ital. I, p. 14 - Ed. Civelli - Milano). L'incarico conferito già nel 1991 dalla Giunta Comunale ha prodotto qualche risultato: nell'Istituto sperimentale per l'Enologia di Asti, un centro di ricerche di livello universitario sul vino, sono stati vinificati 2 q. di uva Nascetta, acquistati a Novello. Il vino prodotto è stato esaminato sotto tutti gli aspetti, qualitativi, di resistenza e organolettici.

Il Dott. Mario Ubigli, studioso presso tale Istituto sperimentale, ha sintetizzato i risultati in un articolo pubblicato sulla rivista «L'Assaggiatore» dell'O.N.A.V. n° di settembre 1992, che qui si riporta.

Nascetta, quel raro vitigno di Novello

Novello è un paese di Langa, assieme ad altri dieci costituisce il novero dei comuni della zona di origine del Barolo. Oltre al Nebbiolo, si allevano il Barbera e il Dolcetto e tra gli uni e gli altri anche qualche ceppo... di Nascetta. Novello ha poco meno di mille abitanti, ma ben due luoghi comuni che lo riguardano. Uno, in cripto piemontese, dice: «Suma sempre in tia mira d'Nuel», siamo sempre in vista di Novello. Una specie di stella polare che guida il viaggiatore soprattutto se viene dalla piana del cuneese. Da quella parte del Tanaro, infatti, è il primo paese di Langa che si intravede. Il secondo sostiene che a «Nuel tut a l'è bel», si tratta di una evidente licenza poetica, anche se non si può negare che fa la propria parte in un terri-

rio dove la storia è passata sovente e sovente ha sostato lasciandovi dei consistenti segni: così abbiamo Cherasco con le sue paci, Barolo con la sua contessa, Monforte con i suoi Catari, ogni paese ha il suo castello, ogni castello ha i suoi miti e le sue leggende. Quello di Novello ha anche un costruttore: lo Schellino che da Dogliani ha diffuso il neogotico in tutta la zona. Se Novello ha un patrimonio storico e culturale che condivide con gli altri centri vicini ha, tuttavia, una caratteristica che lo distingue: la presenza di alcuni rari grappoli di uva Nascetta. Talmente rari che dovendo programmare (1) un'indagine per acquisire informazioni sulle caratteristiche enologiche di questo vitigno si è faticato non poco per raggranellare due quintali di

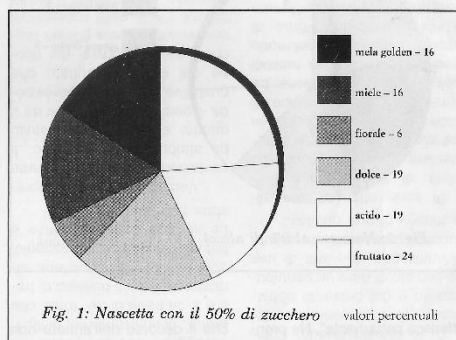


Fig. 1: Nascetta con il 50% di zucchero valori percentuali

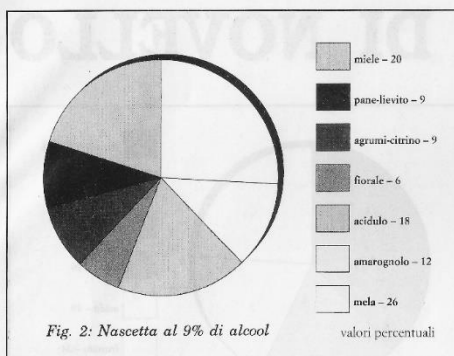
materia prima. Nella tradizione locale quest'uva viene vendemmiata e ammostata con qualche produzione coetanea più consistente, anche se non mancano produttori che ne vinificano qualche bottiglia in purezza. Le ragioni di questa scelta possono dipendere dall'esiguità della produzione, ma

anche dalla occasionalità dei risultati ottenuti vista la scarsa domestichezza, almeno nei recenti tempi passati, con la tecnica di vinificazione in bianco. Tuttavia l'uva Nascetta, se pur ha dovuto sopportare un diradamento non programmato, è sopravvissuta fino ai giorni nostri e, tanto nel passato quanto nel presente, ha sempre contato su di un numero, sia pur esiguo, di estimatori. Ne dà testimonianza, con un recente articolo, A. Camberra (2) riferendo di un'esperienza sia dell'uva, che ha definito a chicco dorato e a polpa dolce, che del vino. Nella fattispecie si tratta di un vino Nascetta dal 1983 assaggiato a fine '91 dall'Autore e descritto come dotato di «sentore di iris e di fiori di acacia», per quanto attiene agli aromi, mentre al palato prorompeva con sicurezza il miele. Sempre secondo quanto riferisce l'Autore il vino Nascetta reggerebbe bene anche la spumatizzazione. Interessante è l'indagine di tipo storico. Apprendiamo, infatti, che nel 1883 il monfortino Lorenzo Fantini scriveva: «L'Anascetta, vitigno che produce uva molto fine, specialmente se in situazioni

ben soleggiate. E' coltivata in buona quantità sul territorio di Novello, ove frutta egregiamente bene». Fantini non si direbbe un addetto ai lavori, è un geometra ma anche i geometri, che all'epoca forse si chiamavano periti agrimensori, hanno papille gustative. Sospendiamo il giudizio sulla sua

testimonianza. Camberra, tuttavia, cita un altro monfortino, questa volta pienamente attendibile giacché è egli stesso produttore e per giunta non novellese. Questi si chiama Giovanni Gagna e riferisce che: «A Novello e i suoi dintorni coltivasi l'Anascetta (Nasco) che dà pur ottimo vino specialmente se associato al Moscato e alla Favorita di Cornigliano d'Alba (a occhio e croce una quarantina di chilometri da Novello) ...Con metà Anascetta e metà Favorita ottiene un vitigno gradevolissimo, spumante e molto rassomigliante allo champagne, se ben defecato, il che ottiene raramente. Dalle uve anascette, puossi ancora ottenere vero vino del Reno quando se ne lasci fermentare a lungo il mosto, e lo si invecchi con speciali cure nelle botti». Al di là dell'enologia delle virtù della Nascetta è interessante osservare che il nostro vignaiolo fa esplicito riferimento al Nasco.

Leggiamo però sul numero di luglio '92 di Piemonte Agricoltura che secondo Macaluso, Cagnello e Mannini «L'Anascetta piemontese non va confusa con il Nasco sardo da cui



differisce nettamente". Ne prendiamo atto confortati anche dai responsi di tipo sensoriale di seguito descritti.

Ritorniamo alla Nascetta per riferire di un'ulteriore citazione dovuta a Veronelli e desunta dal numero 5 de "Il Sommelier" del 1991. Si fa menzione di appunti ed osservazioni lasciati da Giacomo Bologna.

Della Nascetta si dice che è un "vitigno ad uva bianca caratteristico del comune di Novello.... l'uva.... a maturazione è quasi a sapore semplice, ma durante la fermentazione sviluppa un aroma abbastanza intenso e del tutto particolare".

Lo stesso Veronelli, assaggiato il Nascetta '90, rileva che esso è fornito di "bello ed elegante portamento mosso come da un brivido Moscatto...". In questo quadro complesso di testimonianze del passato e del presente abbiamo cercato di dare un contributo vinificando due lotti di uva Nascetta provenienti da un'unica massa di due quintali.

Si sono ottenute due aliquote di vino di una cinquantina di litri ciascuna. Le due aliquote sono state sottoposte al giudizio, espresso in forma libera, di un gruppo di assaggio di dodici persone. Le descrizioni e i termini raccolti sono stati organizzati nel modo appresso indicato. Prima di procedere è opportuno fornire all'attento lettore alcune coordinate che consentano di inquadrare le caratteristiche strumentali del prodotto. Dobbiamo in primo luogo annotare

che il decorso dell'annata non è stato particolarmente favorevole soprattutto in prossimità della vendemmia. Ne rendono testimonianza il grado alcolico del prodotto finito che mediamente risulta del 9,5 %, il pH decisamente basso (2,77) e l'acidità totale di 8,5 g/L. Basso il tenore in ceneri (1,30 g/L), mentre la glicerina è attorno ai 6 grammi/litro e il potassio è di 567 mg/L. L'analisi sensoriale ha coinvolto, come detto dodici assaggiatori, per due prodotti praticamente omogenei. I dati sensoriali sono stati raccolti in tre momenti dell'evoluzione del prodotto: quando esistevano ancora 50 g/L di zucchero, quando era prossimo alla svinatura (9% di alcool) e, infine circa quattro mesi dopo la fine della fermentazione (gradazione alcolica 9,5%). I risultati conseguiti nelle tre tornate di assaggi sono stati raccolti nei grafici, rispettivamente, di fig. 1, 2 e 3. Si tratta di tre "torte" che rappresentano il numero di frequenze del riconoscimento effettuati dal gruppo di assaggio. Le somme delle frequenze è stata riportata a 100.

Vediamo la prima rappresentazione grafica riguardante gli attributi del mosto-vino. Il quadro sensoriale è costituito da 4 percezioni olfattive e da 2 gustative. Prevalge la percezione del carattere fruttato che con i valori espressi dai riconoscimenti di mela golden raggiunge il 40% delle impressioni avvertite. Interessante il livello di riconoscimenti dell'aroma di miele che riporta alla memoria le osservazioni di Gambera. Ovvio, ci pare, il dato di tipo gustativo: la presenza del sa-

pore dolce e di quello acido. La seconda figura descrive il profilo del vino prossimo alla svinatura.

La gamma degli aromi è cresciuta in numero e in varietà a confermare le annotazioni di Giacomo Bologna. Permane l'aroma di miele, mentre il fruttato si definisce meglio attraverso i descrittori mela e agrumi. Il sapore dolce scompare lasciando il campo a una impressioni amarognola che non sappiamo se ricondurre a inconvenienti di ordine tecnico o a caratteri varietali influenzati forse dal tentativo di trovare analogia tra la Nascetta e il Nasco.

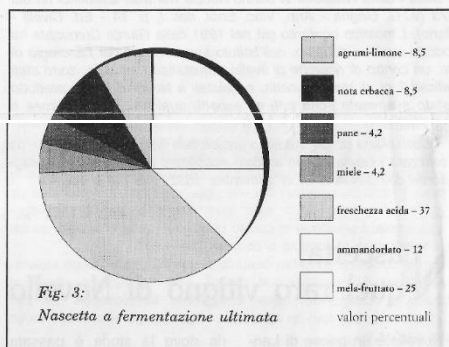
Il terzo grafico propone il quadro sensoriale del prodotto finito. Come si può osservare si contrae il ruolo olfattivo del descrittore miele, ma non scompare del tutto.

Si manifesta una nota er-

bacea, forse dipendente dall'andamento stagionale e fermentativo. Resta fondamentale il carattere aromatico mela e livello gustativo primeggia il sapore acido. Si conclude così questo primo approccio con i caratteri sensoriali dell'uva Nascetta, è nei programmi un ulteriore sistematico approfondimento da effettuarsi nelle prossime vendemmie, il velo del mistero è appena sollevato... il seguito alle prossime puntate.

(1) Il lavoro è stato svolto con la collaborazione del Comune di Novello e, per quanto attiene all'ambito vitivinicolo, del professor Carlo Amulfo.

(2) A. Camberra (1991). Nascetta di Novello, il vino della memoria. Notiziario Economico CCIAA di Cuneo, XL-VI, 5, 37.



Acquisiti tali risultati, l'Amministrazione Comunale intende inoltrare al Ministero dell'Agricoltura la richiesta di omologazione del vitigno Nascetta. E' in preparazione la carta topografica del territorio di Novello con l'indicazione della disseminazione su di esso di tale vitigno.

I coltivatori che abbiano nei loro vigneti uno o più vitigni di Nascetta, pochi o molti non ha importanza, sono invitati a darne notizia al più presto in Comune, affinché sia possibile redigere una mappa particolareggiata.

Le nuove tecnologie di vinificazione dei bianchi possono aprire interessanti prospettive commerciali e di immagine. E' necessaria la collaborazione di tutti per valorizzare questa risorsa che Novello eredita dal suo passato.

Il Sindaco
Silvio Alessandria

14 APRILE 1999

Delibera di Giunta Municipale N° 35 per «Conferimento incarico relativo alle pratiche afferenti all'iscrizione della Nascetta al registro dei vitigni ammessi ed alla richiesta della Denominazione di Origine Controllata». (Dr. Domenico ANSELMA – Sindaco di Novello e componenti di giunta Roggia Bruno e Sanino Michele). Viene conferito un nuovo incarico al Prof. Carlo Arnulfo volto a verificare lo stato di avanzamento dell'iter scientifico e burocratico finalizzato all'identificazione del vitigno Nascetta ed alla sua iscrizione al «Registro Nazionale delle varietà di vite», condizione essenziale per l'autorizzazione definitiva alla coltivazione del vitigno, nonché per l'ottenimento del riconoscimento di una futura Denominazione di origine Controllata.



COMUNE DI NOVELLO

C.A.P. 12060

PROVINCIA DI CUNEO

Telef. (0173) 731.147

ORIGINALE

VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

N. **35**

OGGETTO: CONFERIMENTO INCARICO RELATIVO ALLE PRATICHE AFFERENTI L'ISCRIZIONE DELLA "NASCETTA" AL REGISTRO VITIGNI AMMESSI ED ALLA RICHIESTA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA.

L'anno millenovecentonovantanove addì quattordici del mese di aprile alle ore 15.00 nella solita sala delle riunioni previo esaurimento delle formalità prescritte dalla vigente Legge Comunale e Provinciale, vennero per oggi convocati i componenti di questa Giunta Comunale.

All'appello sono risultati:

		Pres.	Ass.
1 - ANSELMA Domenico	Sindaco	x	
2 - ROGGIA Bruno	Assessore Vice Sindaco	x	
3 - SANINO Michele	Assessore	x	

Con l'intervento e l'opera della Sig.ra VUILLERMOZ Dott.ssa Susanna, Segretario Comunale.

Il Signor ANSELMA Domenico nella sua qualità di Sindaco assume la presidenza e riconosciuto legale il numero degli intervenuti dichiara aperta la seduta per la trattazione dell'oggetto suindicato.

12 LUGLIO 2000

Il prof. Arnulfo informa l'amministrazione comunale di Novello di aver interpellato il «Centro di Studio per il Miglioramento genetico e la Biologia della Vite» del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) di Torino, nella persona del suo direttore – prof. Franco Mannini – in merito allo stato degli studi scientifici relativi al vitigno Nascetta. Si riferisce che entro il mese di Luglio 2000 sarà conclusa dall'ente di ricerca la relazione tecnica finalizzata **all'inserimento del vitigno nel «Registro Nazionale delle varietà di vite» e all'autorizzazione alla sua coltivazione nella provincia di Cuneo.**

Tale documento sarà trasmesso in via definitiva alle sedi istituzionali di competenza: l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Piemonte che, dopo disamina ed approvazione, provvederà all'invio presso il Ministero dell'Agricoltura – Commissione Vitivinicola Nazionale, che rilascerà il parere definitivo sulle istanze di cui sopra.

DA 39 0173 787203
DOTT. AGR. CARLO ARNULFO
CONSULENZE VITICOLE ENOLOGICHE

DOTT. ARNULFO

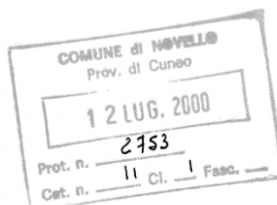
12.LUG.00 16:13

P.001

Allo Spett.le

COMUNE DI NOVELLO

Oggetto: Progetto Nas-cetta.



È stato contattato il dottor Mannini dell'Istituto di Viticoltura (CNR di Torino)
Ci è stato riferito quanto segue:

- ◇ entro fine mese sarà conclusa la relazione tecnica per:
 - A) l'iscrizione al registro nazionale delle varietà
 - B) l'autorizzazione alla coltivazione nella provincia di Cuneo
- ◇ la relazione sarà in seguito inviata alla Regione Piemonte Assessorato Agricoltura - sezione sperimentazione (Dr. A. Cellino);
- ◇ la Regione Piemonte provvederà ad inviarla al Ministero dell'Agricoltura (Commissione Vitivinicola). Provvederemo ad informarci sui membri di tale commissione.

Quanto prima vi invieremo la documentazione viticolo enologica sino ad ora raccolta.

Distinti Saluti

Monforte addì Mercoledì 12 Luglio 2000

PS

Contatteremo il Dr. Cellino appena la domanda verrà inviata in Regione.

1° OTTOBRE 2001

Il sindaco del comune di Novello (Dr. Domenico Anselma) invia richiesta al Senatore Tomaso Zanoletti al fine di avere chiarimenti sullo stato di avanzamento delle pratiche per il riconoscimento della Nascetta.



C.A.P. 12060

COMUNE DI NOVELLO

PROVINCIA DI CUNEO

Telef. (0173) 731.147

Novello, li 1.10.2001

PROT. n.

OGGETTO: NAS-CETTA di Novello

Alla Cortese attenzione
Dell'On.le TOMASO ZANOLETTI

Questa Amministrazione sta portando avanti il cammino iniziato già nel 1990 dall'allora Sindaco dr. Silvio Alessandria per ottenere il riconoscimento del vitigno "Nascetta di Novello".

Attualmente tale pratica per il riconoscimento del vitigno è stata inviata da parte dei competenti uffici regionali del Piemonte, con doc. prot. 9301 del 27.12.2000, al COMITATO NAZIONALE ESAME VARIETA' VITE c/o MIPAF DIREZIONE 3 (dr. Mainolfi) - ROMA

Ti sarei grato di un Tuo interessamento in proposito.

IL SINDACO
Domenico ANSELMA

5 OTTOBRE 2001

Il Senato della Repubblica Italiana, nella persona del Senatore Tomaso Zanoletti, informa l'amministrazione comunale di Novello (Dr. Domenico Anselma - Sindaco) che il decreto per il riconoscimento ufficiale del vitigno Nascetta sarà firmato nell'arco di pochi giorni.

05/10/01

11:53

COMM. LAVORO

SENATO → 39 0173 731441

NO.001

001



SENATO DELLA REPUBBLICA

SEN. TOMASO ZANOLETTI

PRESIDENTE

COMMISSIONE LAVORO E PREVIDENZA SOCIALE

Prov. di Cuneo

- 5 OTT. 2001

Prot. n. _____

Cat. n. _____ Cl. _____ Fasc. _____

copertina fax

Roma, 05.10.01

c.a. **Domenico ANSELMA - Sindaco di Novello**
fax **0173.731441**

pag. 1+

Caro Sindaco,
ho il piacere di comunicarti che il decreto per il riconoscimento del vitigno "Nas-cetta di Novello" sarà firmato alla fine della prossima settimana e sarà mia cura inviartelo via fax.
Sperando di averTi fatto cosa gradita, saluto cordialmente.

Tomaso ZANOLETTI

7 NOVEMBRE 2001

Viene trasmesso al Comune di Novello il decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che sancisce l'iscrizione della Nascetta al «Registro Nazionale delle varietà di vite». Tale decreto recepisce il parere favorevole espresso dal «Comitato Nazionale per l'esame delle varietà di vite» che, nelle sedute del 23 Novembre 2000, 21 Marzo e 19 Aprile 2001, approvava alcune modifiche al suddetto Registro (di cui già al D.M. 06/12/2000). Tali modifiche sono contenute in apposito allegato al decreto stesso, che riporta l'inserimento nel **Registro, al numero 362, del vitigno «Nascetta B.» (Bianco)**, e ne sancisce l'autorizzazione alla coltivazione.

Questo importante passo consente ai produttori di Nascetta (all'epoca solo due etichette commercializzate nel comune di Novello, Elvio Cagno e Le Strette), di identificare le loro produzioni non più come generici «vini da tavola bianchi», ma come vini a Denominazione di Origine Controllata LANGHE, essendo divenuta la Nascetta un vitigno autorizzato. Non è, tuttavia, ancora possibile riportare ufficialmente in etichetta il nome del vitigno.

07-11-01 16:04 Da-SEN. ZANOLETTI-PRESIDENTE COM. LAVORO +390667063844 T-588 P.02 F-541



Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

DIPARTIMENTO DELLA QUALITA' DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI
DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITA' DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

ATTESO che il Comitato Nazionale per l'Esame delle Varietà di Viti, istituito con decreto ministeriale 18 febbraio 1986 n. 187802 e ricostituito con D.M. n. 33436 del 2 maggio 1996 nelle sedute del 23 Novembre 2000, 21 Marzo e 19 Aprile 2001 ha espresso il proprio avviso favorevole a talune variazioni del Registro nazionale delle varietà di viti di cui al D.M. 6 Dicembre 2000;

DECRETA

Articolo 1

1. Il Registro nazionale delle varietà di vite, aggiornato con decreto ministeriale n. 34011 del 6 dicembre 2000, è modificato nelle parti riportate nell'allegato 1 al presente decreto, di cui costituisce parte integrante.

Articolo 2

1. Coloro che richiedono l'iscrizione delle varietà di vite e/o l'omologazione dei cloni di varietà di vite nel Registro Nazionale di cui all'articolo 1, o comunque i loro aventi causa, sono tenuti alla conservazione in purezza delle varietà di vite e/o dei cloni di varietà di vite medesimi.

Il presente decreto sarà inviato all'Organo di controllo per la registrazione e sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica


Giuseppe Ambrosio
Direttore Generale

G.L. aggiornato d.m. 6.12.00
pey

28 AGOSTO 2002

Delibera di giunta comunale N° 45. «Progetto per l'ottenimento dell'iscrizione ufficiale e della denominazione di origine Controllata per il vitigno Nascetta – Costituzione gruppo di lavoro».
(Dr. Anselma Domenico – Sindaco e componenti di giunta).

La delibera istituisce, in seno al progetto di cui cfr. il titolo, un gruppo di lavoro, in affiancamento al Dottor Carlo Arnulfo, con lo scopo di «verificare l'andamento del progetto controllando l'effettivo coinvolgimento dei produttori nell'ottica dell'ottenimento della Denominazione di Origine Controllata del vitigno "Nascetta"».

Il gruppo di lavoro è costituito da due rappresentanti del Comune (Signori Roggia Bruno e Cagno Bruno), quattro rappresentanti dei produttori-vinificatori (signori Roggia Ferdinando, Marengo Francesco, Daniele Enol. Savio e Fissore Valter) e un esperto del settore vitivinicolo (Sig. Pirra dr. Claudio).



COMUNE DI NOVELLO

ORIGINALE

VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

N. **45**

OGGETTO: PROGETTO PER L'OTTENIMENTO DELL'ISCRIZIONE UFFICIALE E DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEL VITIGNO "NASCETTA". COSTITUZIONE GRUPPO DI LAVORO.

L'anno duemiladue addì ventotto del mese di agosto alle ore 15.30 nella solita sala delle riunioni previo esaurimento delle formalità prescritte dalla vigente Legge Comunale e Provinciale, vennero per oggi convocati i componenti di questa Giunta Comunale.

All'appello sono risultati:

		Pres.	Ass.
1 - ANSELMA Domenico	Sindaco	x	
2 - ROGGIA Bruno	Assessore Vice Sindaco	x	
3 - COGNO Bruno	Assessore	x	

Con l'intervento e l'opera della Sig.ra VUILLERMOZ Dott.ssa Susanna, Segretario Comunale.

Il Signor ANSELMA Domenico nella sua qualità di Sindaco assume la presidenza e riconosciuto legale il numero degli intervenuti dichiara aperta la seduta per la trattazione dell'oggetto suindicato.

3 APRILE 2003

Con protocollo del Comune di Novello N° 1568, viene presentato il «**Regolamento di produzione e di utilizzo del marchio "Nas-cëtta"**», redatto dal gruppo di lavoro precedentemente costituito, sotto la supervisione del Dr. Carlo Arnulfo: si tratta di **una prima ufficializzazione dell'identificazione con il nome Nas-cëtta dei vini ottenuti dalla vinificazione di uve Nascetta prodotte nel Comune di Novello**. Il regolamento viene recepito dal comune con la **Deliberazione del Consiglio Comunale n° 9 del 9 Maggio 2003**.

DOTT. AGR. CARLO ARNUFLO
CONSULENZE VITICOLE ENOLOGICHE

COMUNE DI NOVELLO
PROVINCIA DI CUNEO
03 APR. 2003
Prot. N. 1568
Cat. n. 11 Cl. 1 Fasc.

COMUNE DI NOVELLO

**MARCHIO NAS-CËTTA
UTILIZZO DEL MARCHIO**

L'utilizzo del marchio è concesso dal Comune di Novello in base alla soddisfazione dei seguenti punti:

- 1) idoneità impianto:
 - le uve devono essere di varietà nascetta (art. 02);
- 2) idoneità zona di raccolta:
 - i vigneti devono essere ubicati nel Comune di Novello (con l'aggiunta di eventuali vigneti in zone limitrofe in deroga) (art. 03);
- 3) idoneità nuovi vigneti:
 - subordinata al parere favorevole di un'apposita commissione delegata dal Comune di Novello per valutare l'idoneità delle scelte tecniche d'impianto (art. 04);
- 4) esecuzione del protocollo produttivo:
 - rispetto forme d'allevamento autorizzate (art. 04);
 - rispetto quantità produzioni massime consentite (art. 04);
 - rispetto dell'ubicazione della zona di vinificazione (art. 05);
 - rispetto dei protocolli consigliati (art. 05);
 - rispetto rese uva in vino (art. 05);
- 5) verifica analitica presso un laboratorio d'analisi autorizzato dal comune di Novello che attesti la:
 - corrispondenza dei caratteri chimico-fisici al protocollo produttivo (art. 06);
- 6) verifica degustativa del vino presso una commissione delegata dal comune di Novello e formata da un rappresentante del comune, da un produttore e da un tecnico di nomina comunale che attesti la:
 - corrispondenza dei caratteri organolettici al protocollo produttivo (art. 06);
- 7) obbligo di porre in evidenza la fascetta con il marchio Nas-cëtta sulla confezione;
 - il rilascio delle fascette è subordinato ai pareri favorevoli del laboratorio d'analisi e della commissione di degustazione;
- 8) obbligo di rispettare i dettami del protocollo produttivo in merito alle menzioni da apporre in etichetta (art. 06);
- 9) obbligo di utilizzare i recipienti della tipologia e della capacità indicata in funzione della tipologia di vino (art. 08);
- 10) versamento di una quota associativa annua in funzione del numero di bottiglie contraddistinte dal marchio Nas-cëtta prodotte;

ABITAZIONE: VIA CASTELLETO, n° 7 - 12065 MONFORTE D'ALBA (CN) ☎ 0173 / 787203
UFFICIO: VICOLO ROMA, N° 5, LOC. PERNO - 12065 MONFORTE D'ALBA (CN) ☎ 0173 / 789221 ☎ 0173 / 789221
e-mail: carloarnulfo@tiscali.net - PARTITA I.V.A. 00649920048

122682 S/18

22 LUGLIO 2003

Il marchio collettivo «**Nas-cëtta**» viene ufficialmente depositato dal Comune di Novello presso la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura della Provincia di Cuneo, che lo rende operativo rilasciando l'immediata «Dichiarazione di Protezione», e provvedendo alla domanda di «Registrazione per Marchio d'Impresa» presso il Ministero dello Sviluppo Economico, il quale emetterà l'«Attestato di Registrazione» in data 27 Settembre 2007.


Ministero dello Sviluppo Economico
D.G.I.P.C.
Ufficio Italiano Brevetti e Marchi

ATTESTATO DI REGISTRAZIONE PER MARCHIO DI IMPRESA
DI
PRIMO DEPOSITO
N. 0001064480

Il presente attestato viene rilasciato per il marchio di impresa oggetto della domanda

num. domanda	anno	C.C.I.A.A.	data pres. domanda
000143	2003	CUNEO	22/07/2003

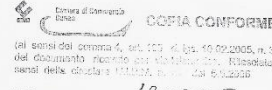
TITOLARE/I COMUNE DI NOVELLO
NOVELLO (CN)

DOM. ELETT. COMUNE DI NOVELLO

INDIRIZZO PIAZZA GUGLIELMO MARCONI, 1
12060 NOVELLO (CN)

MARCHIO L'ESEMPLARE DEL MARCHIO, NONCHÉ L'ELENCO DEI PRODOTTI E
SERVIZI DA CONTRADDISTINGUERE, SONO QUELLI INDICATI NEL
DOCUMENTO ALLEGATO


PAG. 24/25
Ministero dello Sviluppo Economico
D.G.I.P.C.
Ufficio Italiano Brevetti e Marchi
COSTO
16/01/2003 07:57:18
CODICE IDENTIFICATIVO: 0785125700077
0 1 25 126708 007 7


Copia Conforme
(ai sensi del comma 4, art. 103, d. lgs. 59/02/2005, n. 30)
del documento ricevuto per il titolare del Marchio e
sanciti dalla circolare MISEA, Roma, del 6/3/2005
☒ consegnata il 12/02/08
☐ trasmessa al
con il foglio raccomandato a/r.

PER IL DIRIGENTE
IL FUNZIONARIO DELEGATO
Dr. Sante Paparo

Roma, 27/09/2007

IL DIRIGENTE
Dr. SANTE PAPARO

La registrazione dura dieci anni a partire dalla data di deposito della domanda

CN 2003C000143


DICHIARAZIONE DI PROTEZIONE

a nome di Comune di Novello di nazionalità italiana con sede e domicilio elettivo in Novello (CN), Piazza Marconi, n° 1 a mezzo del sindaco, Sig. Anselma Domenico, nato a Novello il 14/07/1954 ed ivi residente in Via San Giuseppe, n° 13/C, codice fiscale NSLDNC54L14F961A, per marchio collettivo di primo deposito depositato il 22/06/2003 con n. CN 2003C000143.

Il marchio consiste nella scritta Nas-cëtta e caratterizzata da una grande N (enne) rotondeggiante, dal trattino che separa Nas da cëtta e dalla E con la diresì. Il marchio viene depositato in bianco e nero, ma potrà essere riprodotto in qualsiasi colore o combinazione di colori.

Il marchio sarà utilizzato per contraddistinguere i seguenti prodotti di fabbricazione e di commercio ed i seguenti servizi:

Classe 33: Bevande alcoliche tranne le birre.
Classe 35: Pubblicità, gestione di affari commerciali.
Classe 43: Ristorazione (alimentazione).

Il marchio stesso verrà usato come etichetta, fascetta, incisione, rilievo, sui prodotti, carta intestata, stampe, busto, manifestazioni pubblicitarie, ecc. e in qualsiasi altra forma di pubblicità.



Data: 21 luglio 2003
22/06/2003

FIRMA *Giuseppe Lino*


PER IL DIRIGENTE
IL FUNZIONARIO DELEGATO
Ad. Maria Ludovica

05 MAGGIO 2004

Delibera della Giunta Comunale N° 21 – Sindaco Anselma Domenico.

In riferimento all'articolo 6 del disciplinare per l'utilizzo del marchio «Nas-cëtta», che prevede la verifica degustativa del vino per cui si richiede la possibilità di usare il marchio, volta ad attestare la corrispondenza dei caratteri organolettici al protocollo produttivo, viene nominata la Commissione delegata dal Comune a tale scopo. Tale commissione è composta da un rappresentante del Comune, un produttore e un tecnico esterno. Vengono nominati: in rappresentanza del Comune i Signori Roggia Bruno e Cagno Bruno; in rappresentanza dei produttori i Signori Daniele Enol. Savio e Fissore Valter e, come esperto tecnico esterno, il Signor Arnulfo dr. Carlo. La nomina di due rappresentanti del comune e dei produttori ha lo scopo di garantire sempre la rappresentanza delle categorie indicate, qualora uno dei componenti la commissione fosse soggetto all'obbligo di astensione.



COMUNE DI NOVELLO

COPIA

VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

N. **21**

OGGETTO: ART. 6 DISCIPLINARE PER L'UTILIZZO DEL MARCHIO "NAS-CETTA". NOMINA COMMISSIONE.

L'anno duemilaquattro addì cinque del mese di maggio alle ore 15.30 nella solita sala delle riunioni previo esaurimento delle formalità prescritte dalla vigente Legge Comunale e Provinciale, vennero per oggi convocati i componenti di questa Giunta Comunale.

All'appello sono risultati:

		Pres.	Ass.
1 - ANSELMA Domenico	Sindaco	x	
2 - ROGGIA Bruno	Assessore Vice Sindaco	x	
3 - COGNO Bruno	Assessore	x	

Con l'intervento e l'opera della Sig.ra VUILLERMOZ Dott.ssa Susanna, Segretario Comunale.

Il Signor ANSELMA Domenico nella sua qualità di Sindaco assume la presidenza e riconosciuto legale il numero degli intervenuti dichiara aperta la seduta per la trattazione dell'oggetto suindicato.

10 FEBBRAIO 2006

Delibere del consiglio Comunale N° 3 e 4 – Sindaco Alessandria Dr. Silvio.

Viene rinnovata la commissione speciale per lo studio del vitigno autoctono Nascetta.

La nuova commissione risulta costituita da:

- Sindaco di Novello o suo delegato;
- Tre rappresentanti del Consiglio Comunale, di cui uno in rappresentanza della minoranza (Pirra Dr. Claudio, Cagno Silvio e Roggia Giuseppe);
- Due rappresentanti dei produttori (Fissore Valter e Daniele Savio);
- Un esperto tecnico esterno (Prof. Ubigli Mario).



COMUNE DI NOVELLO

COPIA

VERBALE DI DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE

N. 3

OGGETTO: ISTITUZIONE COMMISSIONE SPECIALE PER LO STUDIO DEL VITIGNO AUTOCTONO "NASCETTA" (ART. 8 STATUTO COMUNALE).

L'anno duemilasei addì dieci del mese di febbraio alle ore 21.00 nella solita sala delle riunioni previo esaurimento delle formalità prescritte dalla vigente Legge Comunale e Provinciale, vennero per oggi convocati i componenti di questo Consiglio Comunale in seduta pubblica straordinaria di prima convocazione.

Risultano:

	Pres.	Ass.
1 - ALESSANDRIA Silvio	x	
2 - ROGGIA Giuseppe	x	
3 - ALESSANDRIA Franco	x	
4 - COGNO Silvio	x	
5 - CRISTINO Roberto		x
6 - PASSONE Roberto	x	
7 - GALLO Graziano	x	
8 - BOGGHIONE Nadia	x	
9 - PIRRA Claudio	x	
10 - CONTERNO Maria Stella	x	
11 - FISSORE Domenica		x
12 - BOZZONE Fabrizio	x	
13 - FERRERO Giovanni	x	
TOTALE	11	02

Con l'intervento e l'opera della Sig.ra VUILLERMOZ Dott.ssa Susanna, Segretario Comunale.

Il Signor ALESSANDRIA Dott. Silvio nella sua qualità di Sindaco assume la presidenza e riconosciuto legale il numero degli intervenuti dichiara aperta la seduta per la trattazione dell'oggetto suindicato.



COMUNE DI NOVELLO

COPIA

VERBALE DI DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE

N. 4

OGGETTO: NOMINA DEI CONSIGLIERI COMUNALI IN SENO ALLA COMMISSIONE SPECIALE PER LO STUDIO DEL VITIGNO AUTOCTONO "NASCETTA" (ART. 8 STATUTO COMUNALE).

L'anno duemilasei addì dieci del mese di febbraio alle ore 21.00 nella solita sala delle riunioni previo esaurimento delle formalità prescritte dalla vigente Legge Comunale e Provinciale, vennero per oggi convocati i componenti di questo Consiglio Comunale in seduta pubblica straordinaria di prima convocazione.

Risultano:

	Pres.	Ass.
1 - ALESSANDRIA Silvio	x	
2 - ROGGIA Giuseppe	x	
3 - ALESSANDRIA Franco	x	
4 - COGNO Silvio	x	
5 - CRISTINO Roberto		x
6 - PASSONE Roberto	x	
7 - GALLO Graziano	x	
8 - BOGGHIONE Nadia	x	
9 - PIRRA Claudio	x	
10 - CONTERNO Maria Stella	x	
11 - FISSORE Domenica		x
12 - BOZZONE Fabrizio	x	
13 - FERRERO Giovanni	x	
TOTALE	11	02

Con l'intervento e l'opera della Sig.ra VUILLERMOZ Dott.ssa Susanna, Segretario Comunale.

Il Signor ALESSANDRIA Dott. Silvio nella sua qualità di Sindaco assume la presidenza e riconosciuto legale il numero degli intervenuti dichiara aperta la seduta per la trattazione dell'oggetto suindicato.

Tra le priorità di questa commissione si pone l'implementazione del percorso tecnico-burocratico per l'ottenimento della **Denominazione di Origine Controllata «Nascetta di Novello o Nas-cëtta di Novello»**, con la produzione di tutta la documentazione necessaria. La denominazione deve dare ai vini che se ne fregeranno una chiara identità territoriale di appartenenza al comune di Novello, culla storica della Nascetta.

Il cammino sarà lungo e tortuoso, e dovrà attraversare diversi livelli istituzionali, a cominciare proprio dal Comune di Novello, per giungere alla Regione Piemonte ed al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, che ne richiederà in ultimo anche il riconoscimento in sede Europea.

Importante ruolo di coordinamento in questo non semplice percorso, è riconosciuto al **Consorzio di Tutela del Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero**, (oggi Consorzio di Tutela del Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani), in quanto ente investito, con riconoscimento ministeriale, dei compiti di gestione e tutela delle denominazioni di origine per le quali ha acquisito rappresentanza (tra cui Langhe DOC), in virtù dell'iscrizione volontaria dei singoli produttori.

Si rende così necessaria una rappresentanza della commissione speciale istituita dal Comune, e così dei produttori novellesi, all'interno del Consorzio di Tutela, anche ai fini di una supervisione tecnica. Tale rappresentanza si concretizza nel Marzo del 2007 con la candidatura e l'elezione in seno al consiglio di amministrazione dell'ente, dell'enologo Daniele Savio, in qualità di produttore - con l'azienda Agricola Le

Strette di Novello, associata al suddetto Consorzio - di vini Nas-cëtta qualificati con la Denominazione di Origine «Langhe».

Con il lavoro in seno al Consorzio e vari confronti con i funzionari dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Piemonte, si valuta la possibilità di ottenere il riconoscimento della **DOC comunale «Nas-cëtta di Novello»**.

Sebbene le probabilità di successo non siano molte, l'importanza della posta in gioco consiglia di tentare e di individuare la strada da seguire per giungere a tale risultato.

La commissione speciale istituita presso il Comune di Novello, raccogliendo l'istanza e l'interesse dei produttori, predisporrà la domanda per l'ottenimento della nuova Denominazione di Origine Controllata, elaborando una proposta di disciplinare di produzione, definita sull'evoluzione e modifica del regolamento di utilizzo del marchio Nas-cëtta, di cui sopra.

3 GIUGNO 2009

La domanda giunge al Consorzio di Tutela che, dopo attento esame, provvederà a redigere la documentazione necessaria per l'avvio della procedura burocratica presso i successivi enti, chiamati di volta in volta, ad esprimere il loro parere tecnico-scientifico.

 **COMUNE DI NOVELLO**
PROVINCIA DI CUNEO

Consorzio Tutela Barolo Barbaresco
Alba Langhe Roero

03 GIU. 2009
PROT. N. 284
a mano Silvio Dr. Alessandria

Spett.le
CONSORZIO DI TUTELA
BAROLO, BARBARESCO, ALBA, LANGHE e ROERO
Corso Enotria, 2/C
12051 ALBA CN

Novello, li *2308* *Prati* in data *19 maggio 2009*

OGGETTO: Domanda di avvio istruttoria per riconoscimento denominazione di origine controllata NASCETTA (o NAS-CETTA) di NOVELLO.

Con la presente, il Sottoscritto Alessandria Dr. Silvio, in qualità di Sindaco del Comune di Novello, in Provincia di Cuneo,

- vista la richiesta avanzata dai produttori e dai viticoltori ed il loro interesse crescente verso la riscoperta e la coltivazione nel territorio comunale di Novello del vitigno autoctono a bacca bianca denominato in dialetto "Nas-cëtta" ed iscritto al Registro Nazionale delle varietà di vite con il nome NASCETTA, con D.M. 06 dicembre 2000;
- vista l'importanza che la coltivazione di tale vitigno riveste nella salvaguardia della biodiversità del patrimonio viticolo novellese e provinciale;
- viste le spiccate attitudini enologiche del vitigno per la produzione di vini bianchi semiaromatici, dal carattere del tutto particolare;
- visto il crescente interesse da parte dei consumatori verso vini originati da vitigni autoctoni e rari;
- vista la tradizionalità che la coltivazione della Nascetta riveste tra i viticoltori del comune di Novello (nel cui territorio ha diffusione pressoché esclusiva), con testimonianze scritte negli archivi comunali risalenti almeno alla seconda metà del 1800;

CHIEDE

L'avvio dell'istruttoria burocratica volta al riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata per il vino bianco "NAS-CETTA di NOVELLO" o "NASCETTA di NOVELLO".

A tal fine si allegano alla presente domanda i sottoelencati documenti:

- resoconto dettagliato della superficie vitata esistente e della superficie in fase di impianto, sottoscritto dai viticoltori e produttori interessati;
- bozza del disciplinare di produzione del vino in questione.
- documentazione storica
- documentazione tecnico-scientifica relativa al vitigno in questione ed al vino da esso ottenuto.

Certi di un positivo e sollecito riscontro, si porgono cordiali saluti.

In fede
ALESSANDRIA Dr. Silvio
[Firma]

12060 NOVELLO Piazza Guglielmo Marconi 1 - Partita I.V.A.:00520260043 ☎ 0173 731147 Telefax 0173 741441
✉ novello@ruparpiemonte.it

La documentazione verrà, così, trasmessa alla Regione Piemonte, dove registrerà un momentaneo insuccesso, che aprirà le porte ad un successivo lieto fine.

24 LUGLIO 2009

Il Comitato Vitivinicolo Regionale **non** accoglie, in prima battuta, la proposta della nuova DOC, in quanto ritiene troppo esigua la superficie esistente di Nas-cëtta (in quel periodo ancora quasi esclusivamente ricadente nel Comune di Novello) per assurgere al riconoscimento di una DOC autonoma. **Invita, tuttavia, ad accogliere tale disciplinare come «Sottozona» della più ampia denominazione «Langhe DOC»,** riconoscendo di fatto la storicità del Comune di Novello per la coltivazione della Nascetta.

L'istanza dei produttori novellesi sarà, così, destinata ad inserirsi nel percorso di modifica del disciplinare Langhe DOC, intrapreso dal Consorzio di Tutela, su richiesta dei produttori delle Langhe, proprio in quel periodo. Modifiche che riguardavano anche il nostro vitigno bianco. In effetti, in seguito al lavoro di valorizzazione portato avanti sul territorio novellese, la Nascetta incomincia anche ad interessare alcuni produttori di altri comuni di Langa.

Si fa, quindi, strada l'ipotesi dell'inserimento nel disciplinare "Langhe DOC" di una tipologia «Langhe Nascetta», che, pur consentendo finalmente l'indicazione del vitigno in etichetta, **non ne rispetta il legame storico col comune di Novello** (essendo riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti da vigneti coltivati in tutta la zona della denominazione). **Non garantisce, inoltre, la purezza del vitigno** nei vini ottenuti, ammettendo l'uso del 15% di uve da altri vitigni bianchi autorizzati.

Il lavoro svolto in Consorzio porta, però, i suoi frutti, e la storia non viene dimenticata.

27 LUGLIO 2009

Il Consorzio di Tutela, recependo il suggerimento del Comitato Vitivinicolo, (di cui sopra), invia finalmente alla Regione Piemonte la richiesta di modifica della denominazione «Langhe», con l'inserimento, in allegato, del disciplinare di produzione **«Langhe Nas-cëtta o Nascetta del comune di Novello»**, che porterà al riconoscimento della denominazione comunale (in precedenza respinta) quale **sottozona storica, di cui potranno fregiarsi solo i vini di Nas-cëtta ottenuti da uve prodotte nel comune di Novello e in due piccole porzioni adiacenti dei comuni di Barolo e Monforte d'Alba.**

21 GENNAIO 2010

Con decreto ministeriale pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale N° 23 del 29 Gennaio 2010, la **«Langhe Nascetta del comune di Novello o Nas-cëtta del comune di Novello»** diventa finalmente realtà.

Un lavoro durato vent'anni, che porterà i produttori di Novello a proporre agli amatori dei grandi vini una perla enologica di sicuro valore, che saprà senza dubbio conquistare i palati più esigenti.

Il percorso proseguirà con la valorizzazione dei vini. Sarà il contributo dell'amministrazione comunale presieduta dal sindaco **Roberto Passone** a dare impulso alle attività di promozione, favorendo la costituzione, tra dicembre 2013 e gennaio 2014, dell'«Associazione Produttori di Nascetta del Comune di Novello», con i primi sette soci fondatori, a cui si aggiungeranno via via nuove aziende.

Novello, 6 Luglio 2020

Savio Daniele

Si precisa che i documenti riportati nel presente elaborato, sono consultabili presso l'archivio del Comune di Novello.