di MARIA CARLA CRAVERO - CONSIGLIO PER LA RICERCA E LA SPERIMENTAZIONE IN AGRICOLTURA - CENTRO DI RICERCA PER L'ENOLOGIA, ASTI

PROFILI SENSORIALI DI VINI NASCETTA A CONFRONTO

Nascetta, vitigno autoctono piemontese a bacca bianca, semiaromatico, è chiamato Anascetta o Nas-cëtta (pronunciata staccando la "s" dalla "c" e con "e" semimuta) nelle zone di origine, il comune di Novello in provincia di Cuneo.

Nel diciannovesimo secolo era diffuso nell'Albese e segnalato fino a Mondovì, rinomato per le sue uve dal sapore squisito e dalle eccellenti attitudini enologiche, adatte alla spumantizzazione. Per queste sue caratteristiche, nel passato era stata ipotizzata una sinonimia con il vitigno sardo Nasco, smentita dai più recenti studi, ma ad oggi non è ancora stata individuata un'origine genetica certa (Schneider, 2011).

A partire dagli anni '90 del secolo scorso è stata parzialmente 'riscoperta' da alcuni produttori che si sono impegnati per evitarne l'estinzione, contribuendo agli studi fatti sul vitigno (Macaluso et al., 1992; Mannini e Macaluso, 1993; Mannini et al., 2001; Gobetto et al., 2001) e all'iter per il riconoscimento normativo.

E' stata iscritta nel 2001 nel Catalogo Nazionale delle Varietà di Vite e raccomandata per la coltivazione in provincia di Cuneo. Sino al 2010 il vino Nascetta era classificato come DOC "Langhe bianco", mentre attualmente esistono una specifica tipologia DOC "Langhe Nascetta" e anche DOC "Langhe" con l'eventuale specificazione della seguente sottozona: "Nascetta del comune di Novello" o "Nas-cëtta del comune di Novello".

Questa è autorizzata solo se si utilizzano uve Nascetta in purezza e se si seguono le indicazioni riportate nell'Allegato 1 del Disciplinare DOC LANGHE (G.U. n° 301 del 27 dicembre 2010), in cui si prevede anche una "Nascetta (o Nas-cëtta) del comune di Novello Passito".

Al fine di aumentare le conoscenze su questo vitigno, alla luce del successo commerciale dei vini, circa 10 anni fa (2002-2003) la Regione Piemonte finanziò una sperimentazione i cui principali risultati sono stati illustrati da DellaValle et al., (2005).

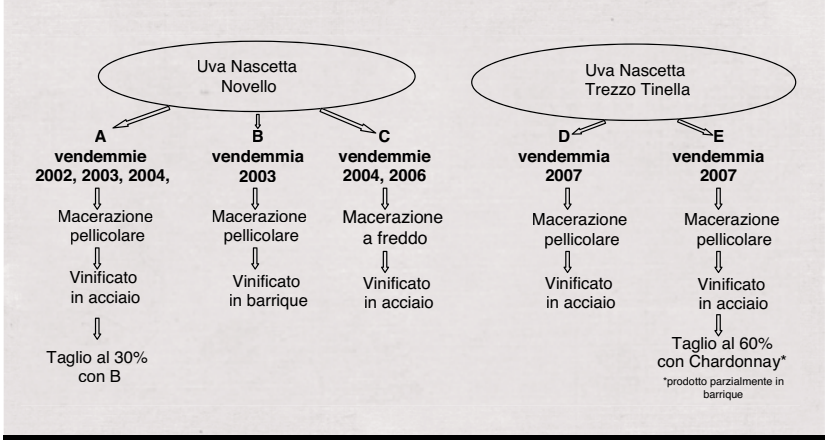

FIGURA 1.
SCHEMA DI PRODUZIONE DEI VINI ESAMINATI E PROVENIENZA DELLE UVE

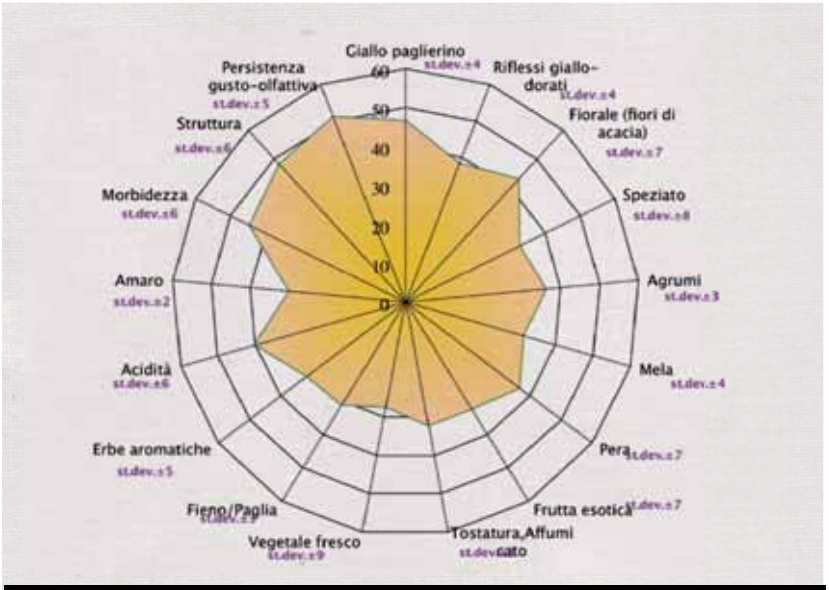

FIGURA 2. PROFILO SENSORIALE MEDIO DEI VINI PRODOTTI CON TECNOLOGIA A NEL TRIENNIO 2002–2004

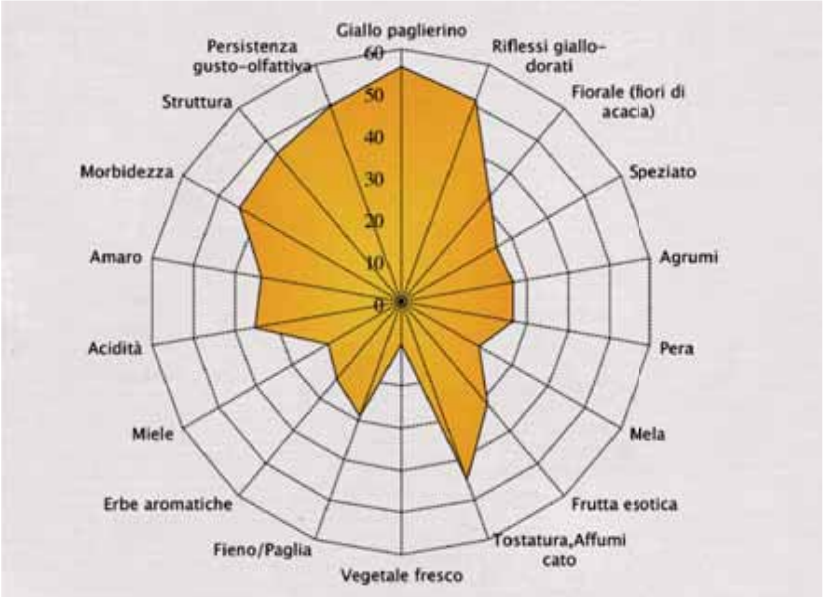

FIGURA 3. PROFILO SENSORIALE MEDIO DEL VINO PRODOTTO CON TECNOLOGIA B NEL 2003

Altri risultati su vini Nascetta sono stati presentati nel 2008 al Congresso OIV di Verona (Cravero et al., 2008) e da questo lavoro sono tratte alcune osservazioni che si presentano in questo ambito.
Si tratta di confronti tra profili sensoriali di vini Nascetta, prodotti con diverse tecnologie, puri o in assemblaggio con uve Chardonnay.

LE TECNOLOGIE DI PRODUZIONE

Le uve provenivano dai comuni di Novello (400 metri s.l.m.) e di Trezzo Tinella (550 metri s.l.m.), gli 8 vini analizzati ed i 5 schemi di vinificazione, indicati con lettere (da A a E), sono schematizzati nella Fig.1 I diversi produttori hanno seguito **protocolli di vinificazione in bianco** simili, con alcune differenze indicate per ogni tipo di vino; gli enzimi ed i coadiuvanti di fermentazione usati erano prodotti del commercio.
Le uve sono state sottoposte a pigiadiraspatura soffice, con aggiunta di enzimi pectolitici e SO2 (3 g/hL di metabisolfito), seguita da una macerazione pellicolare, eseguita per il vino base di **A e B** in pressa chiusa per 5 ore a temperatura ambiente; per **D** e per il vino base di **E** per una notte all'aperto; per **C,** invece, si è raffreddato il pigiato con ghiaccio secco per 20 ore.
Dopo pressatura si è eseguita una defecazione statica della massa con enzimi pectolitici a freddo (13-15°C) per 12-18 ore, e con aggiunta di SO2 (5 g/hL di metabisolfito di potassio).
Il mosto limpido è stato addizionato di lieviti secchi attivi (15 g/hL) e attivanti di fermentazione. Per il vino base **A** dopo 24 ore si è proceduto ad aerazione con rimontaggi a 16-17°C; a fine fermentazione si è separato il vino limpido dalle fecce grossolane; si è stabilizzato il prodotto sulle fecce fini per circa 20 giorni.
Il vino finale A si è ottenuto mediante taglio al 30% con vino B.
Vino B: si è ottenuto prelevando, dopo l'inizio della fermentazione, un'aliquota di mosto da far fermentare in *barrique*, dove il vino è rimasto per 6 mesi, eseguendo un *batônnage* a frequenza settimanale.
Vini C dopo il travaso e la separazione dalle fecce grossolane si è conservato il prodotto per 5 mesi su fecce fini, eseguendo un *batônnage* ogni 15 giorni.
Nel caso del vino **D** e del vino base di **E**, a fine fermentazione alcolica, si è favorita la fermentazione malolattica (FML), aumentando la temperatura a 20°C e si è lasciato il vino sulle fecce fini sino a fine FML.
Il vino **E** si è ottenuto tagliando il vino D al 60% con un vino Char-

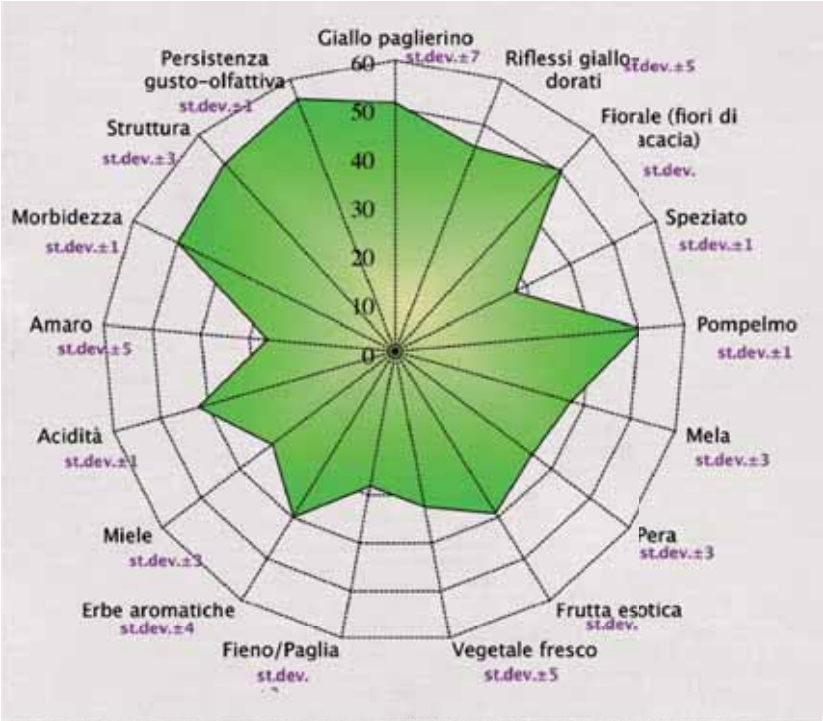

FIGURA 4. PROFILO SENSORIALE MEDIO DEI VINI PRODOTTI CON TECNOLOGIA C NEL 2004 E 2006

donnay, prodotto parzialmente in *barrique*.

Tutti i vini sono stati travasati, chiarificati (con bentonite e caseina (**A** e **B**) o bentonite e gelatina), e imbottigliati con aggiunta di SO_2 o di SO_2 e acido ascorbico (C). I vini **A** e **B** sono sottoposti a filtrazione sterilizzante (filtri da 0,45 µm) prima dell'imbottigliamento.

I PROFILI SENSORIALI

I vini, identificati con codici a 3 cifre, sono stati sottoposti ad analisi sensoriale l'anno successivo alla vendemmia da parte del *panel* addestrato del CRA-ENO (11 assaggiatori) che ha descritto i profili sensoriali con una procedura ampiamente sperimentata.

Questa tecnica prevede una prima fase di individuazione dei descrittori, scelti sulla base delle frequenze di individuazione.

Nella seconda fase lo stesso *panel* determina il profilo sensoriale medio dei vini, misurando l'intensità dei descrittori che costituiscono la scheda a ruota a scale astrutturate (con valore massimo 70 mm).

Nelle successive figure (da Fig.2 a Fig.5) si riportano il profili sensoriali medi dei vini analizzati.

Il colore è stato definito dagli assaggiatori come giallo paglierino con riflessi giallo-dorati: il vino in barrique **B** (Fig.3) è quello più intenso, in accordo con i risultati dell'analisi spettrofotometrica del colore.

A livello olfattivo si tratta di vini con notevole complessità aromatica, con sentori molto diversi, che vanno dal fiorale (con particolare riferimento ai fiori di acacia), allo speziato, al fruttato, (mela, pera, frutta esotica), al vegetale (vegetale fresco, fieno-paglia, erbe aromatiche). Il descrittore "agrumi" è presente nei vini **A** (Fig.2) e **B** (Fig.3), mentre nei campioni **C** (Fig.4) e in **D** ed **E** (Fig.5) diventa più specifico, rispettivamente "pompelmo" e "limone". Inoltre, nei vini **A** e nel campione **B** si è individuato il descrittore "tostatura-affumicato", nel vino E "tostatura", e nei vini **B**, **D** ed **E** il "miele" .

I descrittori olfattivi fiorale, agrumi-limone, miele, mela e le note erbacee confermano le prime osservazioni sensoriali (Ubigli, 1992) sui vini Nascetta.

A livello gustativo, in accordo con i dati chimici, l'acidità è risultata maggiore per i vini **C**, mentre **B** è risultato il meno acido.

La percezione dell'amaro è risultata maggiore in **B**, ed è correlata ad elevati valori di catechine a basso grado di polimerizzazione. Tutti i vini presentano morbidezza, struttura e persistenza gusto-olfattiva elevate.

Si nota che il profilo sensoriale dei vini **A** e **C**, descritto in diverse an-

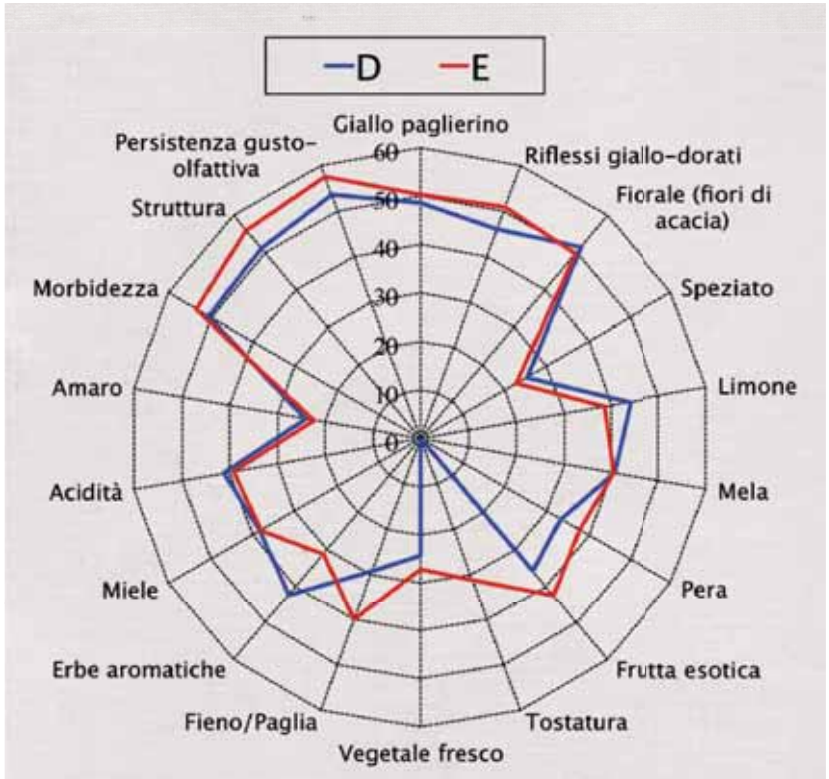

FIGURA 5: PROFILO SENSORIALE MEDIO DEI VINI PRODOTTI CON TECNOLOGIE D ED E NEL 2007

nate, è risultato costante negli anni. Le potenzialità di questa *cultivar* sono valorizzate da tutte le tecniche utilizzate ed ognuna di esse personalizza il vino a livello olfattivo.
Nei vini **A**, ottenuti da taglio al 30% con vino in *barrique*, i diversi sentori sono percepiti con intensità simile in maniera più armonica. Nel vino **B** dominano i profumi legati al legno, mentre nei vini **C** sono percepibili maggiormente i sentori fiorali e fruttati e, con particolare intensità, il pompelmo.
I vini **D** ed **E**, prodotti con uve di un vigneto situato in un altro ambiente, a quota maggiore, si caratterizzano rispetto agli altri per un fiorale molto intenso, sentori di limone e miele. Essi sono diversi tra loro per il descrittore "tostatura" presente nel vino **E**, dovuto allo Chardonnay usato per il taglio, ottenuto parzialmente in legno.
Questo vino presenta anche maggiori intensità per i descrittori "frutta esotica" e "paglia/fieno" e minore per "erbe aromatiche".

ALCUNE CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E AROMATICHE

I vini di cui si sono presentati i profili sensoriali hanno un considerevole grado alcolico, da 12,7° a 13,7° ed una moderata acidità, con tenori di acidità titolabile variabili da 4,2 a 5,5 (g/L ac. tartarico) e valori di pH da 3,30 a 3,71.
Le uve Nascetta sono considerate semiaromatiche (Della Valle et al., 2005; Bosso et al., 2006; Borsa et al., 2011) ed i vini analizzati contengono un buon tenore di terpeni liberi, con contenuto di linalolo sino a 150 µ/L e, di solito, superiore alla soglia di percezione olfattiva (50 µ/L). Inoltre, si sono riscontrati contenuti di terpeni e norisoprenoidi glicosilati che, idrolizzandosi, contribuiscono ad intensificare l'aroma nel tempo. Il 2-feniletanolo, composto di fermentazione con sentori di fiorale, è presente con tenori sempre superiori alla soglia di percezione (14000 µ/L). Il campione B conteneva maggiori tenori di linalolo, 3-oxo-α-ionolo, vanillina e metilvanillato. Questi ultimi due composti sono tipici della permanenza in barrique, infatti, sono stati riscontrati anche nei campioni **A**, ottenuti da taglio con **B** al 30%. Il vino **B** è risultato avere i maggiori tenori di norsioprenoidi, soprattutto 3-oxo-α-ionolo, 3-idrossi-β-ionone e vomifoliolo.

POTENZIALITÀ ENOLOGICHE DELLE UVE NASCETTA

Questa *cultivar* si adatta molto bene sia ad una vinificazione in acciaio, sia ad una vinificazione in legno, ma può dare ottimi risultati a livello sensoriale se si effettua un taglio tra acciaio e legno, e anche con Chardonnay.
Il contenuto in composti aromatici la caratterizza rispetto ad altre uve bianche piemontesi e le consente ottime possibilità di invecchiamento. Un aspetto interessante, che non è stato indagato, riguarda la possibilità che questa *cultivar* possa contenere tioli volatili, responsabili dell'aroma del Sauvignon blanc, infatti, a livello aromatico sono stati osservati alcuni sentori erbacei ed il descrittore pompelmo, che si ritrovano nei vini ottenuti da uve Sauvignon blanc.

BIBLIOGRAFIA

Borsa D., Asproudi A., Guaschino R., Bertolone E., Tsolakis C., 2011. Composti aromatici varietali di alcune cultivar del Piemonte e aroma dei vini. Riv. Vitic.Enol., 64 (1-2-3): 93-104.

Bosso A., Borsa D., Cravero M.C., Petrozziello M., 2006. Composizione chimico-fisica di uve e di vini da vitigni autoctoni. Riflessioni sull'effetto di alcune pratiche enologiche volte ad incrementare la componente aromatica dei vini. Atti del Convegno: I Vitigni autoctoni minori: aspetti tecnici, normativi e commerciali. Torino, 30 novembre-1°dicembre 2006, Villa Gualino. ISBN 88-6136-001-7.

Cravero M.C., Pazo Alvarez M.C., Bonello F., Tsolakis C., Pisano G., Della Valle D., 2008, Tecnologie di valorizzazione di una cultivar autoctona piemontese "NASCETTA". Atti del 31°Congresso Mondiale OIV , 15-20 giugno, Verona.

Dellavalle D., Valota G., Cravero M.C.,Pazo Alvarez M.C., Ubigli M., 2005. Attitudini viticole ed enologiche dei vitigni Timorasso e Nascetta. Piemonte Agricoltura, 48: 28-33.

Gobetto M., Schneider A., Mannini F., Villania R., Miaja M., Gerbi V., 2001. Caratterizzazione bioagronomica di vitigni rari del germopalsma piemontese ai fini della loro valorizzazione. Estratto dagli Atti del VI Convegno nazionale "Biodiversità," Bari 6-7 settembre 2001.

Macaluso R., Cargnello G., Mannini F.1992. A proposito di tre vitigni minori dell'Albese. Piemonte Agricoltura, 16, 5: 22-24.

Mannini F., Macaluso R.1993. 'Nascetta' o 'Anascetta'. Vignevini, 6: 61 e 84.

Mannini F., Schneider A., Rolle L., Bonifacino G., Macaluso R. 2001. Contributo allo studio e alla valorizzazione di vitigni del Piemonte. CNR: 47-57.

Schneider A., 2011. La 'Nascetta' Di Novello: I pregi di un vitigno ritrovato. Annali Accademia Agricoltura Di Torino , volume 151 pag. 51-55.

Ubigli M., 1992. Nascetta, quel raro vitigno di Novello. L'Assaggiatore, (XV, 15): 6-7.