

ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607



Foja Tonda o Casetta: “realtà e prospettive!”

ALBINO ARMANI
Azienda Agricola
LOCALITA' CERADELLO, 401 - 37020 Dolcè (VR)
Tel. 045 7290033 Fax. 045 7290023
www.albinoarmani.com - info@albinoarmani.com

INTRODUZIONE

Da alcuni anni nella Provincia Autonoma di Trento si è sviluppata una particolare sensibilità allo studio, coltivazione e rivalutazione di vitigni autoctoni del Trentino, uno di questi è il Lambrusco a Foglia Tonda o Casetta. Il vitigno Casetta, è presente da tempi immemorabili nella parte meridionale della Vallagarina e precisamente nei comuni catastali di Chizzola, Serravalle, Santa Margherita e Marani, le principali frazioni del comune di Ala. Si ritiene che il nome Casetta derivi dall'antico soprannome di una famiglia di Marani, per questo è chiamato anche con il sinonimo di Maranela. Inoltre alcune leggende riguardanti le valli e i paesi limitrofi all'abitato di Ala raccontano di un vitigno autoctono dalla foglia rotonda (Marani, Val Cipriana e Val San Valentino). Spesso la Casetta è stata associata ad un altro vitigno autoctono della zona, l'Enantio, un nome nuovo scelto per un lambrusco che deriva da un'antichissima vite selvatica che si è ingentilita in Vallagarina, ma le differenze fra questi due vitigni sono sostanziali. Nei tabulati provinciali la Casetta veniva a volte inserita nella famiglia dei Lambruschi a volte in quella dei Misti Rossi, solo nelle liste varietali dei vivai Bernardi, risalenti al 1943- 1944 è fatta una distinzione tra Lambrusco Foglia Frastagliata e Lambrusco a Foglia Tonda, ora Casetta.

Nel 1954 fu redatta da parte del comitato vitivinicolo una monografia dove erano raccolte le descrizioni dei vitigni più diffusi in Trentino in quel periodo. Qui di seguito riporto il capitolo riguardante i lambruschi.

I LAMBRUSCHI (da: "Indirizzo Viticolo" comitato vitivinicolo 1954)

Sotto tale larga dizione abbiamo compreso tutti i dati riflettenti quei vitigni che propriamente o impropriamente (come nel caso del cosiddetto Lambrusco Casetta) sono appellati con tale denominazione. Importantissimo gruppo che si colloca al terzo posto nella produzione, subito dopo le Schiave, con un'entità che sfiora i 90 mila q.li, corrispondenti al 15% ca. della produzione delle zone considerate. Il Lambrusco a foglia frastagliata è quello che maggiormente risulta diffuso circa per un 60%, seguito da Foja Tonda per il 35%; il restante 5% dei lambruschi esistenti è dato dai Lambruschi modenesi, cosiddetti Lambrusconi. Non sempre concordi sono i pareri dei produttori e dei cantinieri nel preferire quello a foglia frastagliata, rispettivamente quello a foglia rotonda per valutazioni che non stiamo qui a sviluppare. Incidentalmente diremo solo che, a nostro avviso, non vi è alcun dubbio che Lambrusco Casetta a foglia rotonda è un vitigno a sé, che non ha nulla a che fare con la famiglia dei Lambruschi, presentando esso inconfondibili caratteristiche, proprie di alcune varietà pregiate di origine bordolese.

Secondo le recenti indagini dell'Unità Operativa (U.O.) viticola dell'Istituto Agrario di San Michele a/A le caratteristiche morfologiche del grappolo della Casetta potrebbero far pensare ad una correlazione con varietà bordolesi, ma non c'è dubbio che il vitigno Casetta è una varietà a se stante senza alcuna parentela, questo è stato dimostrato con

l'analisi dell'isoenzima fatto per poter reintrodurre la varietà Casetta nella lista dei vitigni ammessi alla coltivazione in Trentino e nella parte di Valdadige presente nella provincia di Verona.

Se poi si vanno ad analizzare le liste dei cloni selezionati dai vivai Rauscedo si trova un clone riguardante un vitigno di nome Foglia Rotonda, che non è sicuramente da confondere con il nostro Casetta. Riporto qui di seguito la descrizione del vitigno Foglia Rotonda.

FOGLIA ROTONDA (da VIGNE VINI dicembre 1995, catalogo cloni TOSCO-UMBRO-MARCHIGIANI, SELEZIONE RAUSCEDO)

Vigoria e produttività media, fertilità buona, anche quella basale; grappolo medio-piccolo, cilindrico-piramidale, alato (due), leggermente spargolo, acino medio, obovoide, buccia di colore blu scuro, uniforme, suscettibile alle principali crittogame; fertilità reale:1.32; vino di colore rosso rubino, con riflessi granati, profumo vinoso, alcolico, acidulo, di corpo, ruvido da giovane, che migliora dopo un periodo di invecchiamento, utile all'uvaggio con vini morbidi di qualità.

Quindi il nome Lambrusco Foja tonda, dato che può ricordare quello di foglia rotonda, va inserito nella lista dei nomi errati.

RISULTATI DELLE ANALISI ISOENZIMATICHE

METODOLOGIA

Per poter iscrivere la varietà Casetta nel catalogo dei vitigni autorizzati è stato "spezzettato" il suo DNA, quindi ogni "pezzetto", chiamato microsatellite, è stato confrontato con altri microsatelliti appartenenti ad altre varietà. Tutto ciò è stato fatto per assicurarsi che il Casetta fosse un vitigno a se stante.

Cultivar	VV S2		VV S4		VV MD 6		VV MD 7		VrZAG47		Vmc4D9		Vmc4F8	
Casetta (Valla)	129	152	168	173	197	206	245	247	155	166	120	-	229	244
Casetta	129	152	168	173	197	206	245	247	155	166	120	-	229	244
Casetta (fila 22)	129	152	168	173	197	206	245	247	155	166	120	-	229	244
Casetta (fila 14)	129	152	168	173	197	206	245	247	155	166	120	-	229	244
Enantio	131	148	168	171	197	206	245	260			117	120	223	237
Lambrusco	131	148	166	-	197	206	231	260						
Oseleta	146	148			197	206	237	254			112	120	225	227

Come risulta dal confronto con varietà per possibili omonimie si vede che le varietà che compaiono nelle prime 4 righe sono perfettamente uguali, mentre le varietà che compaiono nelle ultime tre righe sono diverse dal Casetta ma mostrano una certa somiglianza tra loro.

Il Casetta è stato iscritto nella lista delle varietà di vite (decreto ministeriale n. 32011 del 6 dicembre 2000), l'atto compare sulla gazzetta ufficiale della repubblica italiana n.165 del 16 luglio 2002, il codice numerico del vitigno (CASETTA N.) è il 369.

EVOLUZIONE VARIETALE DAL 1970 AI GIORNI NOSTRI

Situazione prima del 1970.

Tra la prima e la seconda guerra mondiale la viticoltura tradizionale si trovò in profonda crisi, costretta a convivere con la nuova viticoltura, ricostituita su piede americano. I vigneti distrutti dalla fillossera vennero in parte ricostituiti sui vecchi ceppi con i ricacci delle piante indebolite e in parte ripiantati con portainnesti americani resistenti al parassita. In Vallagarina si affermarono i Lambruschi in fondovalle, mentre nelle zone collinari trovarono diffusione il merlot, la schiava e il marzemino. Nel secondo dopoguerra le tendenze a limitare il numero delle varietà e a specializzare la coltura si andarono accentuando. Nel piano si allargò sempre più la presenza dei Lambruschi e in collina si andò verso il graduale abbandono delle rossare e delle negrare a vantaggio delle schiave, del marzemino e del merlot, assieme all'introduzione dei cabernet (in realtà Carmènere!). In questo periodo (1956-1957) quindi si pensò di attuare l'operazione schiava, era una campagna prevista dalla Provincia che sostituiva gli impianti di misti rossi, ibridi produttori diretti varietà poco vocate ma anche colture diverse dalla vite con Schiava. A breve distanza, negli anni Sessanta, seguì la costruzione delle Cantine Sociali di Ala e di Serravalle nelle quali confluì gran parte della produzione di uva.

La produzione di uva negli ultimi 30 anni

Tenuto conto delle alternanze produttive dovute a fattori climatici, in grado di incidere anche sensibilmente sull'entità e la qualità del raccolto, la produzione di uve in provincia di Trento negli ultimi venti anni risulta stabile su valori attorno al milione di quintali; quota pari a circa l'1,4 % della produzione nazionale di uve da vino.

A seguito del percettibile incremento della superficie coltivata a vite registrato negli ultimi anni e di quello atteso per l'immediato futuro, la potenzialità produttiva media di uve dovrebbe salire a 1.150.000 quintali.

Periodo	Produzione media q. uva
1971/75	1.121.000
1976/80	1.099.000
1981/85	1.043.000
1986/90	1.063.000
1991/95	1.021.000
1996/00	1.068.000
2001/05 (previsione)	1.150.000

L'istituzione della Regione Trentino Alto Adige, 1948, con il relativo statuto d'autonomia, portò una ventata d'aria nuova anche alla vitivinicoltura. Nel frattempo, con l'entrata in vigore del DPR 930/63, relativo alle denominazioni di origine controllata dei vini, anche nel Trentino si iniziò a parlare di vini DOC e di vini da tavola, con i relativi disciplinari di produzione, un'azione di tutela e di promozione a favore delle produzioni vitivinicole trentine. Il punto debole della viticoltura Trentina era rappresentato dalla diffusione di ibridi produttori diretti e dai misti rossi che rappresentavano il 36% della produzione.

Le varietà che formavano i cosiddetti misti rossi erano: FOJA TONDA ora CASETTA, NEGRARA, ROSSARA e LAMBRUSCO MAESTRI, altro punto dolente era la grande diffusione di due bianchi TREBBIANO TOSCANO e VERNACCIA, quest'ultimi però scompariranno solo con l'avvento dello Chardonnay e del Müller Thurgau nel 1990.

Parte delle varietà costituenti i misti rossi e fra essi il Casetta furono poi cancellate nel 1975 dalla lista dei vitigni autorizzati, quindi con l'aiuto dell'Istituto Agrario di San Michele a/A si iniziò un lavoro di miglioramento della vitivinicoltura Trentina. Le motivazioni che portarono all'eliminazione, quasi totale, del vitigno casetta furono :

1. la sua grande adattabilità alla sofisticazione dei vini,
2. la buccia sottile che è facilmente attaccabile da malattie fungine.

All'inizio degli anni settanta il Trentino vede il riconoscimento a denominazione di origine controllata dei vini Teroldego Rotaliano, Caldaro, Trentino Casteller, Valdadige e Sorni. Nella seconda metà degli anni settanta su incentivazione dell'Assessorato provinciale all'agricoltura e sulla spinta delle nuove esigenze di mercato e delle nuove acquisizioni agronomiche, il panorama varietale si sposta nettamente verso vitigni emergenti a frutto bianco (chardonnay, pinot grigio, sauvignon bianco) e a frutto nero (lagrein, cabernet sauvignon, marzemino), che manifestano maggiori possibilità di mercato e valorizzano le potenzialità dell'ambiente attraverso la qualità delle uve e dei vini prodotti. Tra il 1985 e il 1990, sotto consiglio del sottosegretario all'agricoltura Ferruccio Pisoni si arrivò al boom

dello Chardonnay nelle zone basse e del Müller Thurgau nelle zone alte. I primi promotori di queste varietà furono proprio gli ex-viticoltori di Casetta, questi videro che lo Chardonnay era molto più redditizio della Schiava. La corsa dello Chardonnay nel basso Trentino si è attenuata a metà degli anni '90, infatti dal '95-'96 fino al 2003 si nota una diffusione impressionante di Pinot Grigio, varietà ancora più redditizia dello Chardonnay. A livello attuale la diffusione di bianchi nella provincia di Trento corrisponde circa ad un 56-57%, infatti negli ultimi anni si nota una certa diffusione dei vitigni Cabernet Franch, Cabernet Sauvignon, che pur non assicurando i 202,97 € a quintale del Pinot Grigio hanno un prezzo medio di 120,53 € a quintale, tra l'altro non sono vitigni dalla maturazione e soprattutto raccolta precoce come il Pinot Grigio, in questo modo un viticoltore riesce a distribuire più equamente i giorni della raccolta. È naturale che se la D.O.C Teroldego venisse espansa su tutto il territorio trentino, gran parte dei viticoltori della Vallagarina preferirebbero piantare questa Cultivar piuttosto che Cabernet, sempre per un motivo di prezzi di liquidazione (154, 94 €).

Produzione uva vendemmia 2001

Varietà	TOTALE	Variazioni % sul 2000
Schiava	121.545	- 8,2
Enantio	25.922	- 13,9
Merlot	114.549	+ 7,3
Cabernets	54.326	+ 11,3
Marzemino	35.160	+ 8,8
Lagrein	21.303	+ 1,9
Teroldego	96.943	+ 7,2
Pinot nero	15.176	+ 12,5
Rebo	1.064	+ 76,2
Moscato rosa	448	- 7,8
Altre nere	3.880	+ 1,4
Totale rosse	490.416	+ 2,2

Varietà	TOTALE	Variazioni % sul 2000
Chardonnay	338.113	+ 2,6
Pinot bianco	16.908	- 8,1
Pinot grigio	171.846	+ 19,3
Nosiola	11.082	- 16,3
Muller Thurgau	76.550	+ 8,9
Riesling italico	562	- 1,7
Riesling renano	1.903	- 12,3
Traminer aromatico	5.055	+ 8,7
Sauvignon	11.871	- 9,9
Moscato giallo	14.392	+ 4,4
Altre bianche	6.163	- 18,3
Totale bianche	654.445	+ 6,0
TOTALE UVE	1.144.861	+ 4,4

MOTIVAZIONE DEL RECUPERO DI VECCHIE VARIETÀ CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALLA CASETTA

Nel 1990 venne attivato un programma di lavoro che ha visto il comune coinvolgimento dell'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Trento, dell'ex E.S.A.T. e dell'Istituto Agrario di S. Michele, finalizzato alla individuazione sul territorio provinciale delle vecchie varietà di vite ancora coltivate in piccoli appezzamenti. Questo programma venne attuato per salvaguardare quanto di valido c'è nel patrimonio genetico vitivinicolo trentino, in questo modo si sono evitate delle pericolose erosioni genetiche che avrebbero potuto portare la piattaforma ampelografica trentina ad una monocoltura (effetto Golden Delicious in Val di Non !). Tra le cultivar locali più famose vanno ricordate per prime la Nosiola, il Teroldego, il Marzemino e l'Enantio o Lambrusco Foglia frastagliata. Con minor diffusione troviamo il Groppello di Revò, la Casetta, il Lagarino, la Negrara, la Rossara, la Pavana, la Turca, la Peverella, la Biancaza, la Bianera, il Cenerente, la Cenerine, la Corbera, la Montagna, il Negrone, la Perini nera (?), la Rosetta di montagna (?), il Valderbara, la Vattara, la Vernazzola, Visentina e la Vernaza.

Quindi tra le varietà da recuperare fu introdotta la Casetta. Ancora oggi nel vigneto Giaroni sono presenti due filari di Casetta, che per più anni è stata vinificata e studiata dall'unità operativa viticola dell'Istituto Agrario di S.Michele a/A. Sotto il profilo polifenolico

sicuramente questa varietà ha dato dei buoni risultati, se non ottimi, quello che sicuramente ha sorpreso è la sua resistenza ad oidio, peronospora e mediamente anche all'attacco di Botrytis. Queste considerazioni però saranno fatte nei capitoli successivi. Prima di intraprendere questo lavoro sono andato a parlare con alcuni viticoltori della mia zona che intelligentemente e coraggiosamente hanno creduto e investito nel Casetta, la loro idea può essere riassunta con la frase che uno di questi mi ha detto: "Il Casetta assieme all'Enantio è la sfida della nostra zona alla Globalizzazione." I vari cantinieri che ho intervistato mi hanno confermato che se vinificato in modo giusto il Casetta potrà avere molto successo e diventare in un certo senso il Teroldego della Bassa Vallagarina!". Come avviene in altre regioni viticole, per esempio il Nero d'Avola, così anche gli autoctoni del Trentino possono riuscire ad affermarsi e a trovare un loro spazio. Più volte considerazioni su vitigni autoctoni sono state riportate sui giornali specialistici, per esempio in VigneVini di luglio-agosto 2003, il dott. Attilio Scienza in un'intervista rilasciata a Beatrice Toni afferma "L'impoverimento del patrimonio viticolo rimanda alla perdita di variabilità nella foresta Amazzonica o all'effetto del disboscamento in Africa. Insomma si gioca sull'emotività. Un bene o un male? Un bene se può servire a mettere il dito nella piaga della perdita di biodiversità spingendo le istituzioni a sponsorizzare i progetti di ricerca e salvataggio, un male quando alcuni vitigni autoctoni, sull'onda del successo rischiano di essere delocalizzati da un territorio all'altro scimiottando quelli internazionali."

Durante l'estate 2003, mediante le interviste che sono riuscito a raccogliere ho potuto comporre la tabella sottoindicata.

COMUNE CATASTALE	PROPRIETARIO	N° CEPPI
CERAINO- DOLCÈ (VR)	AZ. AGR. ARMANI ALBINO	55000 CEPPI
CHIZZOLA	CIPRIANI ROBERTO	65 CEPPI
MARANI	AZ. AGR.LA CADALORA	950 CEPPI

L'età media degli impianti di Casetta in Vallagarina è di 55 anni. Altri microimpianti li ho riscontrati a Volano, Arco e Marco. Il Casetta si è spostato nell'alto veronese solo grazie a due viticoltori storici di Chizzola: Antonio Armani e Silvio Martinelli. In totale si possono contare quasi 12 ettari di Casetta sparsi in tutta la Vallagarina e circa 10 ettari nell'alto veronese. I 12 ettari presenti in Vallagarina sono per lo più di conferitori a cantine sociali, quindi solo le uve dell'azienda La Cadalora sono vinificate e imbottigliate. I 10 ettari presenti nell'alto veronese sono tutti di proprietà dell'azienda agricola Armani Albino più

di metà hanno età inferiore ai 5 anni e tuttora l'azienda sta investendo nuove superfici su questo vitigno.

Solo l'Az. Agr. La Cadalora e l'Az. Agr. Armani Albino producono bottiglie di Casetta riscontrando, soprattutto all'estero, grande successo. A dimostrazione di ciò in un concorso svoltosi in California il Maijere (Casetta de La Cadalora) ha ricevuto un punteggio di 81 centesimi, punteggio risultato più alto di tanti Brunelli o Chianti Classici, mentre la guida al Vino quotidiano di Slow Food Editore ha premiato l'etichetta Foja Tonda (Casetta di A.Armani) come simbolo di un vino dall'ottimo rapporto qualità/prezzo.

DOCUMENTAZIONE VARIETALE

I dati qui sotto elencati sono stati raccolti dall'U.O. viticolo dell'Istituto Agrario a/A in un arco di tempo che va dal 1995 al 2000, realizzando allo stesso tempo delle microvinificazioni.

SCHEMA AMPELOGRAFICA

Vitigno in esame: CASETTA

Colore della bacca: Blu - Nero

Località di osservazione :

Comune di S. Michele all'Adige, provincia di Trento, Azienda agricola Istituto Agrario di San Michele all'Adige.

Condizioni geografiche:

S.Michele a/A 46° 11' latitudine nord, 11° 28' longitudine est

Altitudine: 235 metri sul livello del mare

Portainnesto: Kober 5 BB

Forma di allevamento: Guyot

Sesto d'impianto: m 1,80 X 1,00

Sistema di potatura: media

Terreno: alluvionale, sabbioso-limoso

Varietà di riferimento:

Lambrusco a foglia frastagliata o enantio

Caratteristiche ed attitudini culturali:

Apice: il portamento è semieretto, la forma dell'estremità è aperta, senza pigmentazioni antocianiche e senza peli striscianti. Il germoglio è verde sugli internodi e presenta una leggera colorazione antocianica delle gemme. I cirri sono di lunghezza media e distribuiti in modo discontinuo.

Tralcio: Il tralcio ha una vigoria media, con una media crescita di germogli pronti. La lunghezza degli internodi è corta. Il colore è bruno scuro.

Foglia giovane: il colore della superiore è verde, mentre la pigmentazione antocianica è nulla. Nella pagina inferiore non vi sono peli striscianti ma solo una leggera presenza di quelli dritti.

Foglia adulta: la foglia è media (la foglia dell'Enantio è molto più grande), di lunghezza corta. La forma del lembo è pentagonale, trilobata (l'Enantio presenta cinque lobi). Il colore è verde chiaro senza pigmentazioni antocianiche (l'Enantio ha un verde più intenso). La foglia presenta una depressione del lembo ma non una forte bollosità. La foglia è glabra da peli striscianti e dritti (l'Enantio presenta peli striscianti sulla pagina inferiore e dritti sulle nervature).

Fiore: il fiore è ermafrodita, posizionato sul terzo e quarto nodo, in numero da due e tre infiorescenze per tralcio.

Grappolo: medio, di forma conica (l'Enantio ha un grappolo piramidale) senza la presenza di ali (a differenza dell'Enantio che ne porta una ben sviluppata), di lunghezza media sui 18 cm e compatto (più dell'Enantio che è mediamente compatto).

Picciolo: il picciolo è verde, corto e inferiore al rapporto con la nervatura media. Non presenta alcuna peluria.

Acino: il peduncolo è corto e porta un acino medio, corto, di forma leggermente appiattita (l'Enantio presenta un acino piuttosto ellittico). Il colore della buccia è blu-nero, la polpa non è colorata e di media compattezza con la presenza di semi. Non presenta particolarità nel sapore.

Vinaccioli: in numero di 3 e di grandezza media.

Vigoria: buona

Produttività: buona, con produzioni mai eccessive in equilibrio con il suo sviluppo vegetativo.

Fasi Fenologiche:

Casetta

Germogliamento: precoce

Epoca di fioritura: media

Epoca di invaiatura: tardiva

Epoca di maturazione: media (seconda epoca)

Enantio

Germogliamento: medio

Epoca di fioritura: media

Epoca di invaiatura: tardiva

Epoca di maturazione: tardiva

Resistenza alle avversità: Poco sensibile alla peronospora ed all'oidio, mediamente sensibile alla Botritis.

Caratteristiche produttive:

Casetta

Peso medio grappolo: 135,2 g

Fertilità potenziale: 1,35

Produzione/ceppo: 3,72 Kg

Enantio

Peso medio grappolo: 175,7 g

Fertilità potenziale: 1,04

Produzione/ceppo: 4,72 Kg

Utilizzazione: Esclusivamente per la vinificazione.

Caratteristiche ed attitudini enologiche comparate a quelle medie del vitigno di riferimento:

	Casetta	Enantio
Resa media uva	98,35 q.li/ha	106,24 q.li/ha
Zuccheri mosto	192 g/l	178 g/l
Acidità totale del mosto	10,25 g/l	12,72 g/l
pH mosto	3,17	3,05
Acido tartarico mosto	6856 mg/l	5498 mg/l
Acido malico mosto	4065 mg/l	6814 mg/l
Ione potassio	1852 mg/l	1595 mg/l
Alcool potenziale in volume	11,52 %	10,68 %
Antociani liberi	78	161
Intensità colorante	5,91	6.64
Tonalità Colore (Nuance)	-4	36
Antociani Totali	257	354
Polifenoli Totali	2070	2117

Giudizio organolettico del vino:

Colore: rubino – violaceo intenso

Profumo: fruttato – vinoso, con sentori di mora e prugna, leggero accento speziato di tabacco, con l'invecchiamento si accentua la nota speziata di tabacco e quella cuoio – minerale.

Sapore: di buon corpo e buona consistenza, secco, leggermente tannico, molto sapido, con un finale piacevolmente amarognolo.

Dati agronomici medi del vitigno Casetta (5 anni)

Fertilità reale delle gemme	1,35	
Fertilità potenziale	1,48	
Posizione del 1° grappolo		2a-3a gemma
Produzione di uva per vite (Kg)	2,720	
Rendimento ad ettaro (q.li)	122,3	
Peso medio grappolo (g)	135	
Peso medio acino (g)	1,51	
Zuccheri (°Brix)	19,80	
Acidità titolabile (g/l)	9,25	
pH		3,17
grado di attacco botrytis su grappolo %	1,65	
grado di attacco disseccamento rachide %	0,68	
Rapporto uva / legno (indice di Ravaz)	6,9	

Le foto delle fasi fenologiche sono state raccolte seguendo uno dei 65 ceppi di proprietà dell'azienda agricola del signor Cipriani Roberto. Il ceppo scelto ha le seguenti caratteristiche: 35 anni di età, innestato su Koober 5 BB, potato con 4 capi a frutto portanti mediamente 11 gemme a testa, allevato in una pergola doppia (5,50m X 0,55 m) ubicata in località Jerette di Chizzola di Ala (conoide calcareo).

CONSIDERAZIONI DAL PUNTO DI VISTA VITICOLO

Questo vitigno ha una buon'affinità d'innesto con i più comuni portinnesti. Il portainnesto dipende da molteplici fattori, comunque negli impianti più recenti, destinati a produrre solo uve Casetta di qualità la scelta è ricaduta tra questi tre: Koober 5BB, 3309, Teleki 5C. Va poi detto che alcuni ceppi di Casetta posti sulle sponde dell'Adige sono franche di piede, dando delle uve di eccellente qualità. Il vitigno è di buona – vigoria con germogliamento precoce, acino piccolo con buccia di medio spessore e di colore blu - nero. Esso presenta grappolo medio – piccolo, generalmente alto, leggermente spargolo, buona produzione e media resistenza alla *botrytis* . La maturazione fisiologica si

situa in terza epoca (vedi Merlot); possiede una buona capacità d'accumulo di zuccheri pur conservando valori di acidità medio elevati, ottima presenza di materia colorante nella buccia. Sopporta bene i freddi invernali e mostra una buona resistenza alla peronospora ed all'oidio. Preferisce terreni di collina di media fertilità, ma si adatta molto bene anche in quelli meno dotati. Analizzando ripetutamente tutti gli aspetti viticoli e agronomici di questo vitigno, si può concludere affermando che il Casetta è un vitigno da coltivare con forme a spalliera, guyot piuttosto che cordone speronato questo per la sua alta fertilità basale. Non vanno escluse però pergole semplici e pergole doppie impalcate molto basse.

Nelle due realtà produttive, Az. Agr. Albino Armani e Az. Agr. Lacadalora sopra citate, sono state attuate due forme di allevamento molto precise, guyot impalcato a 70 cm da terra con sestri di 2,30 x 0,80 m (vedi foto) e pergola semplice trentina verticalizzata, impalcata a 80 cm da terra con sestri di 4,50 x 0,40 m . La carica gemmaria è distribuita in entrambi i casi su un solo capo a frutto e non supera mai le 12 gemme. I risultati ottenuti in passato erano molto più deludenti per il fatto che gli investimenti, in termini di densità, negli impianti era molto bassa, mentre la carica gemmaria era molto alta dato che il prodotto conferito era destinato sostanzialmente alla produzione di rossissimo. Una nota di demerito a questo vitigno va fatta sulla potatura, infatti più volte mi è stato detto che è una vite " ingarbugliata " cioè che presenta uno spiccato comportamento lianoso, questa caratteristica è possibile attribuirlo anche ai vecchi sistemi di potatura non sempre coretti.

SENSIBILITÀ ALLE MALATTIE

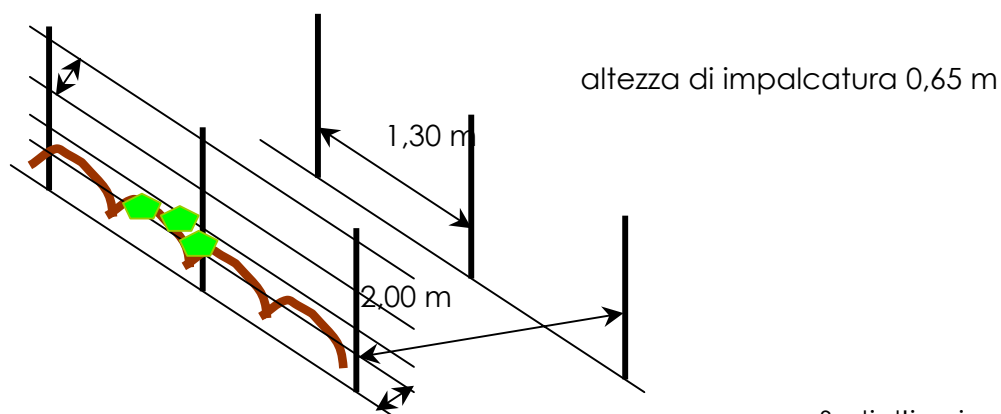
Elaborando i dati rintracciati nei vigneti sperimentali dall'U.O. viticola dell'Istituto Agrario di S.Michele a/A si può affermare che il vitigno Casetta è mediamente sensibile all'attacco di Botrytis, questo perché presenta un grappolo di media compattezza con spessore della buccia non elevato. Questi due fattori incidono molto sulla sanità dei grappoli: la compattezza del grappolo determina una maggiore vicinanza tra gli acini e quindi un più facile passaggio del fungo, un altro motivo ricollegabile alla compattezza del grappolo è l'impossibilità del grappolo di eliminare dall'interno i residui floreali , in quanto è su di essi che si instaura la Botrytis creando una fonte di inoculo pericolosa per gli attacchi in fioritura e successive fasi fenologiche. Secondo molti studiosi i vitigni sensibili all'attacco di Botrytis presentano le seguenti caratteristiche: vigoria elevata, quantità di residui floreali elevata, epoca di maturazione tardiva, compattezza del grappolo elevata, spessore della cuticola (acino) 1,5-2,2 □□□spessore dell'epidermide della bacca 50-60 micron, acidità bassa, zuccheri elevati, con una media di 26 lenticelle per bacca e bassa durezza della polpa. Di contro i vitigni resistenti all'attacco di Botrytis presentano le seguenti

caratteristiche: bassa vigoria , quantità di residui fiorali bassa o nulla , epoca di maturazione precoce, compattezza del grappolo scarsa, spessore della cuticola (acino) 2,5 – 3,7 micron, spessore dell'epidermide della bacca 100 micron, acidità elevata, zuccheri bassi, con una media inferiore alle 19 lenticelle per bacca e bassa durezza della polpa. A questo punto con gli unici dati rilevati descriverò il vitigno Casetta, il quale presenta le seguenti caratteristiche: media vigoria, epoca di maturazione media (seconda epoca), media compattezza del grappolo, medio spessore della buccia, media acidità e non elevata gradazione zuccherina. Sicuramente il Casetta non è da considerare un vitigno molto sensibile alla Botrytis, lo può diventare però se messo in condizioni ambientali sfavorevoli, come terreni fertili, innestato su portainnesti vigorosi e zone molto umide. Viste le sue caratteristiche si può anche affermare che il vitigno preso in considerazione è poco sensibile alla peronospora e all'oidio, dato dimostrabile dalla sua rusticità.

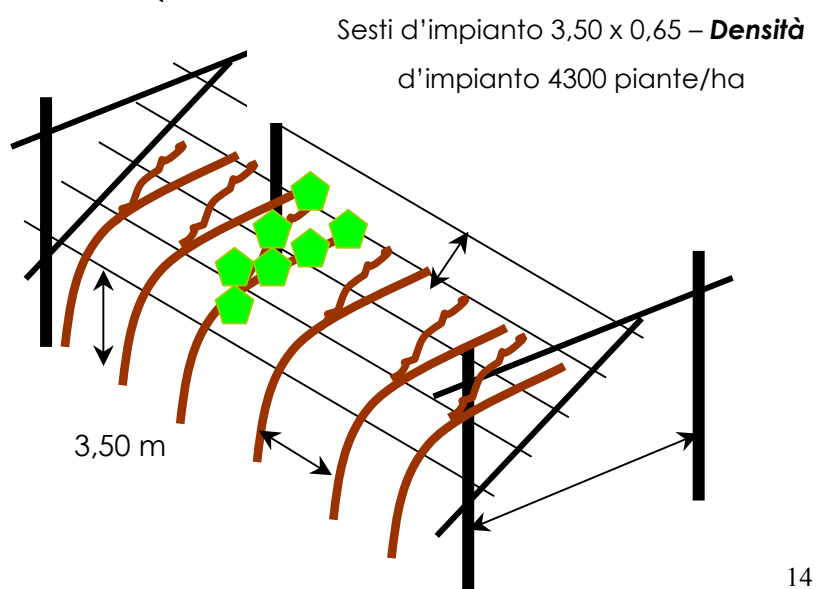
IPOSTESI DI FORME D'ALLEVAMENTO

Dopo aver illustrato le caratteristiche e le problematiche viticole del vitigno Casetta, cerco di ipotizzare delle forme di allevamento, che si addicano alle esigenze del vitigno, dell'azienda media trentina e di una possibile futura meccanizzazione.

GUYOT Sesti d'impianto 2,00 x 0,90 - Densità d'impianto 5500 piante/ha
40 cm



PERGOLA TRENTINA SEMPLICE



I VARI METODI DI VINIFICAZIONE

METODO DI VINIFICAZIONE ATTUATO IN PASSATO

Le due cantine che vinificavano più Casetta, negli anni sessanta, erano la Cantina Sociale di Ala e la Cantina Sociale di Serravalle a/A, l'uva era destinata alla produzione di rossissimo vino da taglio per dare colore a vini dell'alto veronese o alle schiave di Caldaro. Queste due cantine utilizzavano dei vinificatori in continuo particolari progettati dalla ditta DeFranceschi apposta per la produzione di Rossissimo. Lo schema operativo prevedeva:

- il pigiato veniva solfitato con dosi altissime, in questo modo si facilitava l'estrazione di colore, la solforosa agiva sugli antociani della buccia;
- quindi si inviava il pigiato in una vasca di cemento armato, dove veniva continuamente rimontato sulle vinacce seguendo un percorso tortuoso e angusto, in questo modo si aumentava il contatto tra bucce e mosto, ma allo stesso tempo si maltrattava il prodotto, la fermentazione iniziava a fine dicembre;
- a metà febbraio veniva svinato e venduto a cantine del veronese che lo utilizzavano come "colorante" nei vini rossi poveri di colore.

METODO DI VINIFICAZIONE ATTUALE

L'uva viene diraspata quindi pigiata e raffreddata immediatamente* in tanks d'acciaio dove rimane per 15 giorni, dove svolge la fermentazione alcolica. I rimontaggi che vengono fatti durante il periodo di vinificazione sono molto pochi dato che il vino potrebbe assumere note tanniche astringenti. A fine fermentazione si lascia decantare quindi si lascia invecchiare in tonnos, già usati, da 5 hL per 18 mesi circa.

***STORIA E PRINCIPI DELLA CRIOMACERAZIONE**

La tecnica della criomacerazione o macerazione prefermentativa a freddo è nata negli anni 70 nella zona del Medoc quasi per caso ma solo nel 1991 sono iniziate le prime sperimentazioni.

Per il mantenimento delle basse temperature furono prese in considerazione diverse soluzioni tra cui l'impiego della neve carbonica o dell'azoto. L'uva viene raccolta e maneggiata nello stesso modo di una vinificazione tradizionale ma il pigiato-diraspato viene conservato ad una temperatura compresa tra 4 e 6 °C per un tempo che può variare dai 6 ai 13 giorni. L'aggiunta dei lieviti selezionati deve essere però fatta alla temperatura di 15°C.

I fenomeni più evidenti che si verificano in fase di criomacerazione sono:

- Inibizione della flora indigena (1,3 kg di neve carbonica per 100 kg di uva vendemmiata a mano o a macchina)
- Maggiore estrazione di antociani
- Incremento di aromi varietali, liberi e glicosidati; composti a 6 atomi di C; azoto totale; amminoacidi; pectine; colloidali glucidici; sostanze minerali; estratto secco
- Leggera diminuzione di pH e di acidità totale legata alla precipitazione tartarica
- Il vino che si ottiene dovrebbe distinguersi per:
 - un colore più stabile e più interessante (maggiore % di blu e di rosso)
 - maggior corpo
 - tannini più morbidi

Il profilo aromatico dei vini ottenuti da criomacerazione si distingue per la grande complessità, gli aromi sono netti, e piacevoli e privi di note verdi-vegetali. I vini sono riconosciuti come particolarmente adatti all'affinamento in legno con grande capacità di sostenere anche alte tostature.

Malgrado tutte queste considerazioni ancora molte cose rimangono un'incognita in riferimento a questa tecnica.

CONSIDERAZIONI COMMERCIALI

Da alcuni anni su idea dello studio Proposta Vini di Pergine è nato un progetto chiamato: "I VINI DELL'ANGELO". Questo progetto raggruppa tutti i produttori trentini di varietà autoctone regionali. In realtà bisogna fare una grossa distinzione dicendo che solo la Casetta e il Gropello sono due varietà autoctone, cioè che sono nate e sviluppate in Trentino, le altre sono varietà importate che con il tempo si sono modificate adattandosi molto bene alla nostra realtà regionale (es.: Teroldego, è stato portato dai barbari!). Questo è un motivo in più per recuperare la varietà Casetta, che secondo molti esperti di mercato, il Casetta non è un vinello da niente, ma un vino in grado di competere qualsiasi rosso !! . Per il momento questo vino è apprezzato soprattutto all'estero, infatti stando a dati rilevati dalle vendite delle due aziende, gran parte del Foja Tonda viene venduto in Germania mentre gran parte di Majere in America. Non vanno dimenticati gli elogi fatti al casetta dai vari giornalisti come Franco Ziliani o Giuseppe Casagrande, quest'ultimo sull'insero domenicale Settepiù del giornale L'Adige (luglio 2003), scriveva: *" Nei giorni scorsi, nella sede di Proposta Vini al Cirè, abbiamo avuto l'opportunità di assaggiare alcuni di questi antichi vini prodotti, vinificati e imbottigliati seguendo i canoni di una moderna enologia. E il responso è stato decisamente positivo. In particolare ci hanno entusiasmato la Foja Tonda di Albino Armani, vino che ormai sta conquistando i mercati e sta scalando le hit parade delle più prestigiose guide enogastronomiche, Majere (vitigno Casetta) dell'azienda La Cadalora, Prosit."*

Le produzioni delle due cantine sono incoraggianti infatti di Majere ne vengono prodotte circa 7000 bottiglie, mentre di Foja Tonda circa 45 mila con una leggera crescita. Recuperare i vitigni autoctoni consente di ricomporre la ricchezza vinicola trentina dispersa dai rinnovi e dalla smania commerciale di riempire colli e pianure con poche tipologie che rendono bene sul mercato, ma che hanno portato alla dispersione delle nostre varietà e del nostro patrimonio genetico.

ANALISI UVE E MICROVINIFICAZIONI

MATERIALI E METODI

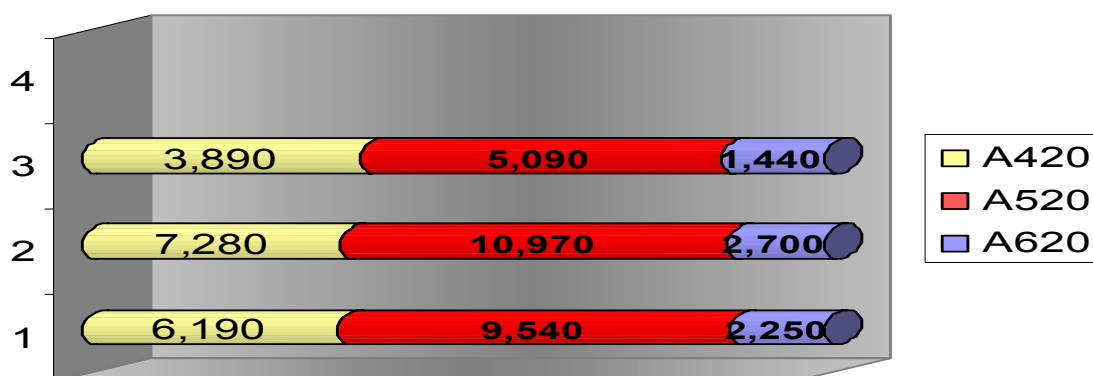
I campioni, indicati con i numeri progressivi 1, 2, 3, sono stati raccolti presso la cantina di microvinificazione del Gruppo Mezzacorona e la cantina di microvinificazione dell'Istituto Agrario di San Michele a\A. Le analisi sono state eseguite nel laboratorio del Centro scolastico dell'Istituto Agrario di San Michele a\A dalla classe VI S. La determinazione dell'acidità reale è stata eseguita con un pHmetro pH538WTW. Per la determinazione del residuo zuccherino, dell'acidità volatile e dell'anidride solforosa libera e totale sono stati seguiti i metodi usuali riportati sulla gazzetta Ufficiale della CEE del 3 ottobre del 1990. L'acido tartarico è stato determinato seguendo il metodo Rebelein. I polifenoli totali, gli antociani totali e l'indice di vanillina sono stati determinati secondo il metodo Di Stefano. L'acido malico e l'acido lattico sono stati dosati per via enzimatica utilizzando le metodiche e i reattivi BOEHRINGER MANNHEIM.

Le misure di assorbanza sono state effettuate con spettrofotometro HITACHI U 200.

VINO 2002 CAMPIONE N°3

Il campione n°3 proviene dalla cantina di microvinificazione dell'Istituto Agrario di San Michele a\A, le uve provengono dal vigneto sperimentale in località Giaroni, dove sono coltivate molte varietà "autoctone" trentine sempre di proprietà dell'Istituto.

I risultati relativo al patrimonio polifenolico dei vini microvinificati sono stati eseguiti seguendo le metodiche del metodo ufficiale, i risultati sono riportati nella tabella sottostante.



L'uva Casetta è molto ricca in polifenoli totali non presenta grossi problemi di estrazione né dalla buccia né dai vinaccioli. Gli antociani nell'uva sono in concentrazione molto elevata confrontabili con l'Enantio ed il Rebo. A livello di antociani nell'estrazione è all'incirca del 50%. (vedi grafico analisi)

INTENSITÀ CROMATICA

I valori di assorbanza sono stati misurati utilizzando una cuvetta da 0,1 cm. Il colore del vino si può ritenere dato dalla somma delle tre componenti cromatiche giallo (420 nm), rosso (520 nm) e blu (620 nm). L'intensità cromatica e la nuance sono molto basse, questo è da imputare all'elevato pH del vino, che in questo campione è pari a 3,7. Ipotizzando valori più bassi di pH il vino Casetta sicuramente possiede intensità cromatiche più alte e anche nuance più elevate. L'esame visivo conferma i risultati, infatti i vinificati dalle due cantine produttrici presentano un bel colore rubino vivace molto intenso.

	A₄₂₀	A₅₂₀	A₆₂₀	I = A₄₂₀ + A₅₂₀ + A₆₂₀		nuance
1	6,190	9,540	2,250	17,980	1,281	73,4
2	7,280	10,970	2,700	20,950	1,306	74,8
3	3,890	5,090	1,440	10,420	0,876	50,2

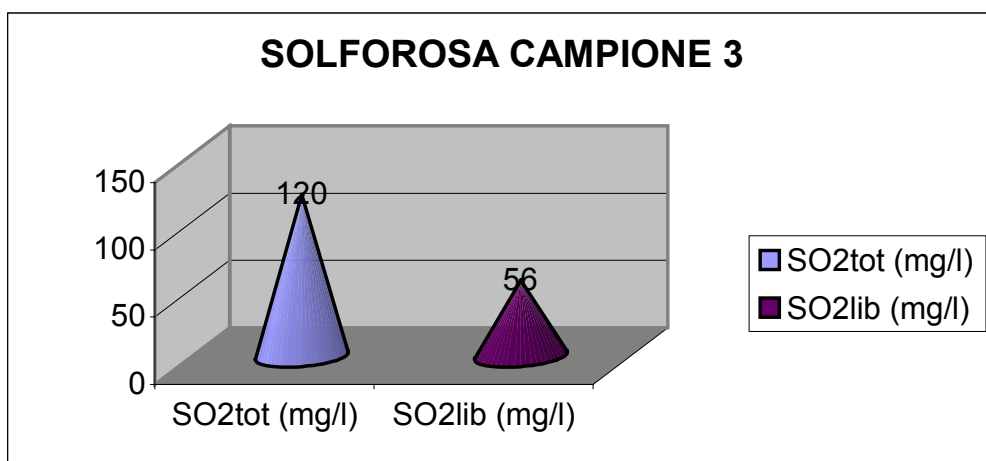
ACIDITÀ

Il vino Casetta alle analisi presenta un grosso difetto: l'elevata acidità. Questa è da imputare all'acido malico, quindi con una fermentazione malolattica è controllabile. In effetti degustando tre diverse microvinificazioni prima della malolattica l'acidità presente è molto elevata, differente invece sono i giudizi dopo la malolattica e dopo una maturazione in fusti grandi

	pH	Acidità tit	Acidità volatile	ac tartarico	ac. malico	ac lattico
		g/L H ₂ T	g/L CH ₃ COOH	g/L	g/L	g/L
1	3,13	8,0	0,62	2,96	0,3	4,98
2	3,52	6,9	0,46	1,92	2,07	0,98
3	3,70	6,7	0,58	2,05	0,4	4,20

SOLFOROSA

Le vinificazioni portano a valori moderati in composti carbonilici, si noti nelle analisi svolte che la libera è circa metà della totale.



VINO 1 (2002) E VINO 2 (2003)

Non si notano grosse discordanze con il campione prima citato, l'unica cosa che si può notare facilmente è la differenza nell'acidità della microvinificazione 2002. In questo campione si nota un'acidità più elevata, tutto ciò è imputabile all'andamento meteorologicamente di quell'annata. Per quanto riguarda i polifenoli e l'intensità cromatiche non si notano discordanze, inoltre anche l'estratto secco e il distillato non sono poi così diversi.

CONCLUSIONI

Si capisce facilmente che il vino Casetta può essere un vero e proprio pioniere dell'anti-globalizzazione in Trentino, è ovvio che un vino di questo genere però interesserà solamente un mercato di nicchia e non mercati dove operano i due colossi trentini. A dimostrazione di ciò non sono solo che due o tre fanatici viticoltori del basso trentino. E' ovvio che non si deve nemmeno rendere estreme le sue potenzialità perché si potrebbe incappare in un effetto negativo e cioè spremute di tannini astringenti e vini dalle orlature aranciate.