

Casetta n.

N. Reg. 369

Sinonimi: Foja tonda, Maranela, Lambrusco Casetta, Lambrusco a foglia tonda.

Nomi errati: sconosciuti.

Origine (cenni storici): questo vitigno è presente in provincia di Trento ed in provincia di Verona, precisamente in Vallagarina sia nella parte trentina che in quella veronese da tempi immemorabili. Ebbe una discreta diffusione, fino ai primi anni settanta del secolo scorso. La zona storica di maggiore diffusione erano i conoidi calcarei della Val Cipriana e della Val San Valentino, tra i paesi di Marani e Santa Margherita nel comune di Ala.

Oggi questa varietà è presente su piccole superfici in vigneti di 40–70 anni, lungo tutta la Vallagarina. In zona si ritiene che il nome Casetta derivi dall'antico soprannome di una famiglia di Marani, per questo viene chiamata anche con il sinonimo "Maranela". Conosciuta anche come "Lambrusco a foglia tonda" era considerata erroneamente da alcuni autori appartenente al gruppo dei Lambruschi. Il vitigno attualmente presenta una propria identità come riportato nell'Indirizzo Viticolo per la provincia di Trento del 1954 (capitolo varietà raccomandabili): "non vi è alcun dubbio che la Casetta 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". Viene citata da parecchi autori. Si ricordano



prevalentemente Silvestro Domenico Quadri (Elenco in onore della Vallagarina, 1762), Hermann Goethe (Ampelographie, 1887), Edmund Mach (collezione dell'Istituto Agrario di S. Michele, 1899) e di Rovasenda (Saggio di Apelografia, 1877). Alcuni autori sostengono che possa appartenere geneticamente ad un gruppo di vitigni antichi della Valpolicella quali Quaiara, Cimesera, Denega.

Descrizione ampelografica

Apice del germoglio: glabro con faccia sia dorsale che ventrale dell'internodo verde.

Foglia adulta: pentagonale, a tre lobi, di colore verde medio senza bollosità sulla pagina superiore. Il seno peziolare è aperto a forma di U, mentre quelli laterali sono anch'essi aperti, ma a forma di V.

Grappolo a maturità: di dimensioni medie, cilindrico, mediamente compatto, spargolo.

Acino: medio, ellissoidale largo, di sapore neutro.

Fenologia

Epoca di germogliamento: precoce.

Epoca di fioritura: precocissima.

Epoca d'invaiaatura: media.

Epoca di maturazione: media.

Dati medi (1996-2006) relativi ad alcuni parametri vegeto-produttivi e qualitativi del mosto rilevati nel vigneto della Collezione ampelografica della Fondazione E. Mach-IASMA.

| | | Minimo | Massimo | Media |
|--------|-----------------------------|--------|---------|-------|
| PIANTA | N. germogli | 7 | 17 | 11,39 |
| | N. grappoli | 14 | 37 | 23,48 |
| | Produzione/pianta (kg) | 2,00 | 5,10 | 3,46 |
| | Fertilità reale | 1,52 | 2,75 | 2,09 |
| | Peso medio del grappolo (g) | 92 | 200 | 150,2 |
| FRUTTO | Zuccheri (°Brix) | 18,03 | 23,40 | 20,89 |
| | Acidità totale (g/l) | 8,82 | 14,61 | 11,41 |
| | pH | 2,80 | 3,47 | 3,08 |
| | Acido malico (g/l) | 4,76 | 12,09 | 6,77 |
| | Acido tartarico (g/l) | 2,92 | 10,34 | 6,85 |
| | Potassio (g/l) | 1,47 | 2,65 | 1,84 |

Sensibilità malattie ed avversità

Bassa sensibilità nei confronti di peronospora ed oidio, media sensibilità alla botrite.

Comportamento nella moltiplicazione vegetativa

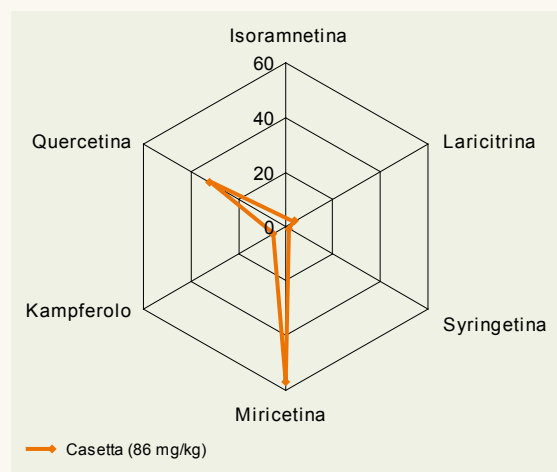
Buona affinità d'innesto con i più diffusi portainnesti.

Analisi

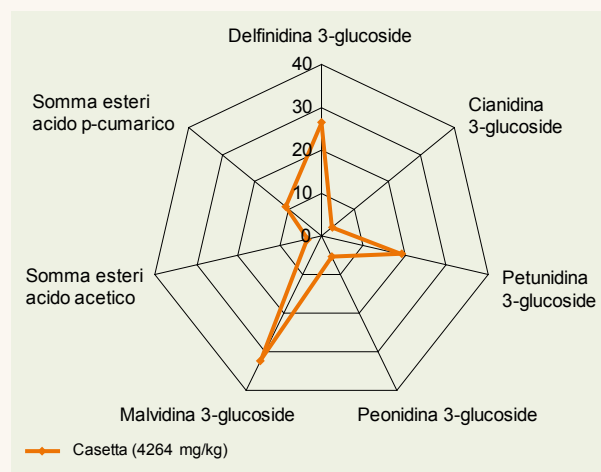
Profilo del DNA

| | Loci microsatelliti | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------|---------------------|------|------|-------|---------|---------|--------|--------|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Vitigno | VVS2 | VVM5 | VVM7 | VVM27 | VrZAG62 | VrZAG79 | VVMD25 | VVMD28 | VVMD32 | | | | | | | | | |
| Casetta | 128 | 152 | 222 | 224 | 246 | 248 | 184 | 184 | 194 | 202 | 250 | 250 | 250 | 258 | 218 | 246 | 241 | 251 |

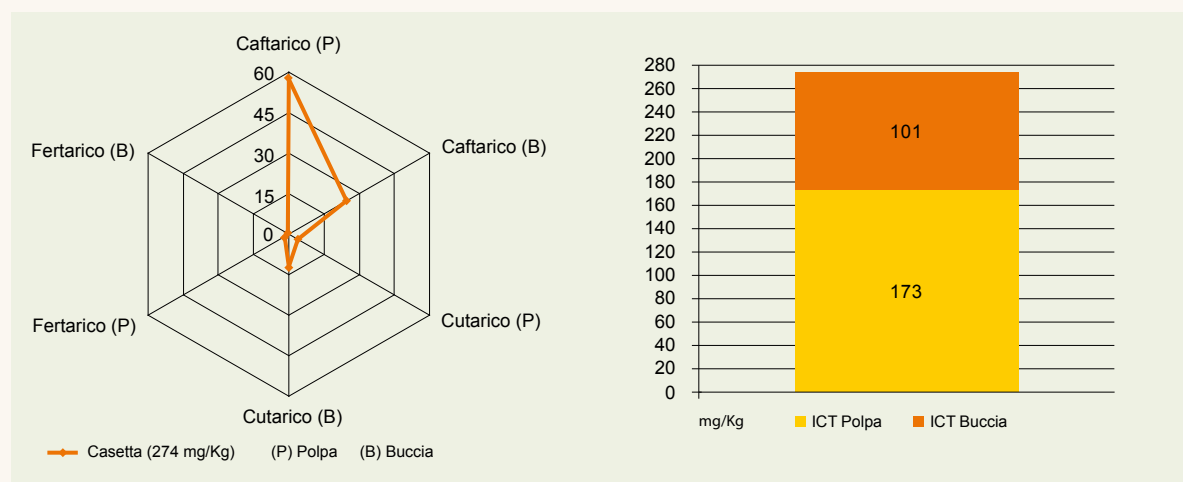
Profilo medio flavonoli - percentile



Profilo medio antociani - percentile



Profilo medio acidi cinnamici - percentile

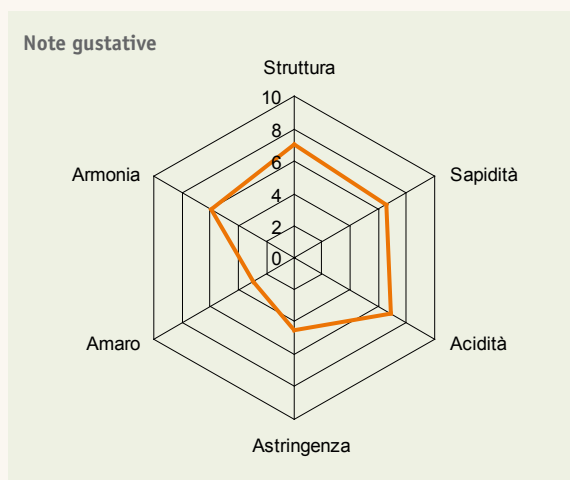
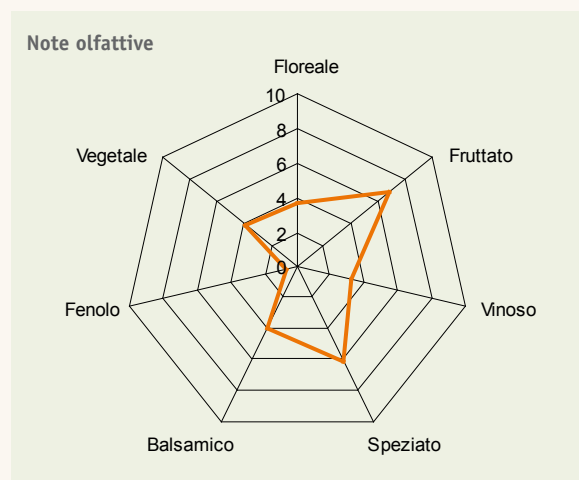


Analisi dei vini

| | Minimo | Massimo | Media |
|--|--------|---------|-------|
| Titolo alcolometrico (% vol) | 11,28 | 13,65 | 12,35 |
| Acidità totale (g/l) | 6,39 | 10,75 | 7,43 |
| pH | 3,10 | 3,70 | 3,48 |
| Estratto secco totale (g/l) | 27,30 | 34,90 | 30,62 |
| Polifenoli totali [mg/l come (+)-catechina] | 1893 | 2641 | 2175 |
| Antociani totali (mg/l come malvidina 3-monoglucoside cloruro) | 543 | 831 | 698 |

Dati medi dei vini ottenuti dal vigneto della Collezione ampelografica di Fondazione E. Mach-IASMA (2000-2006).

Profilo sensoriale



Caratteristiche del vino ed utilizzazione enologica

Presenta un potenziale qualitativo molto interessante: ricchezza alcolica, caratteristiche organolettiche intense e fini a nota fruttata; buona tenuta acidica anche a basse produzioni ed in annate calde; ricca dotazione di materia colorante con buon equilibrio tra tannini ed antociani. Dà vini di buon corpo e buona consistenza, leggermente aciduli. Si presta molto bene sia per produrre vini in purezza sia per tagli rossi da medio invecchiamento. Il vino di colore rosso rubino intenso si armonizza con un opportuno invecchiamento quando le note più verdi e fruttate lasciano il posto ad aromi speziati e complessi che lo rendono particolarmente piacevole. Vitigno ammesso alla coltivazione nelle provincie di Trento e Verona, rientra nella DOC Terra dei Forti.