

Casetta

Descrizione generale

La casetta è una varietà a bacca nera della Vallagarina, storicamente coltivata nei comuni di Ala, Avio e Dolcè, lungo il tratto dell'Adige che separa il Trentino dal Veronese. Abbandonata nel corso del Novecento a favore di varietà più produttive e più richieste, è stata recuperata grazie alle ricerche condotte da Tiziano Tomasi e dal suo gruppo di lavoro e alla selezione operata da alcune aziende locali su pochi ettari residui, spesso a piede franco. Nel 2002 la varietà è stata iscritta al Registro Nazionale e reinserita fra quelle ammesse alla coltivazione [1, 4].

Sinonimi e omonimie

Il nome popolare più diffuso è foja tonda, cioè foglia rotonda, al quale si affiancano lambrusco a foglia tonda e maranela. La denominazione locale nasce per contrapposizione diretta all'enantio, l'altra varietà autoctona della valle, chiamata lambrusco a foglia frastagliata proprio per il profilo lanceolato e inciso della foglia: i due nomi popolari descrivono quindi il carattere ampelografico che permette di distinguere le due viti in campo. Valdadige Terradeiforti Casetta è il nome della tipologia della denominazione, non un sinonimo della varietà.

Descrizione ampelografica

Il grappolo è medio-piccolo, generalmente alato e leggermente spargolo. L'acino risulta piccolo, con buccia di medio spessore e colore blu-nero, particolarmente ricca di materia colorante [1]. La foglia, alla quale il nome popolare fa riferimento, ha profilo tondeggiante e poco inciso, in netto contrasto con quella dell'enantio. La combinazione fra acino piccolo e grappolo poco compatto determina un rapporto elevato fra buccia e polpa, che è il presupposto della

concentrazione fenolica riconosciuta alla varietà, e limita al tempo stesso il rischio di marciume.

Necessità colturali

Il Registro descrive un vitigno di buona vigoria e buona produzione, con media resistenza alla botrite e buona resistenza alla peronospora e all'oidio; la pianta sopporta bene i freddi invernali, carattere utile nel fondovalle alpino [1]. Le preferenze pedologiche vanno ai terreni collinari di media fertilità, ma la varietà si adatta molto bene anche a quelli meno dotati, condizione che ne ha favorito il recupero sui suoli morenici e alluvionali della valle. Le forme di allevamento ammesse dal disciplinare sono la spalliera semplice e la pergola mono e bilaterale inclinata [3].

Fenologia

Il germogliamento è precoce, la fioritura medio-precoce e l'invasatura di epoca media, mentre la maturazione fisiologica si colloca in terza epoca [1]. La casetta matura quindi prima dell'enantio, che è di quarta epoca, pur condividendone l'areale: la differenza consente di scaglionare la raccolta nelle aziende che coltivano entrambe le varietà. Il germogliamento precoce espone però la pianta alle gelate primaverili, rischio concreto nel fondovalle dell'Adige, e rappresenta il principale limite agronomico della varietà.

Aspetti genetici

La casetta è varietà autonoma e non un biotipo dell'enantio, nonostante la condivisione dell'areale e del nome collettivo lambrusco nelle dizioni popolari. Le ricostruzioni di parentela pubblicate non hanno individuato genitori accertati, e la varietà non risulta collegata da rapporti di primo grado ai lambruschi emiliani [5]. Le ricerche condotte sul germoplasma della valle dell'Adige collocano tanto la casetta quanto l'enantio fra le varietà locali

strettamente legate alle popolazioni di vite selvatica dell'area, senza che per la casetta l'ipotesi abbia ricevuto la stessa verifica documentata.

Caratteristiche organolettiche

Il Registro segnala una buona capacità di accumulo degli zuccheri unita a valori di acidità medio-elevati, con un'acidità totale rilevata attorno ai nove grammi e un quarto per litro, e un'ottima presenza di materia colorante nella buccia: la combinazione indica un vitigno adatto ai rossi strutturati e di lunga durata [1]. Il vino ha colore rosso rubino intenso e profumi di prugna e marasca accompagnati da cannella, tabacco e muschio, con un carattere che i produttori definiscono rustico. L'affinamento in botte grande, spesso per ventiquattro mesi, viene adottato per ammorbidire la trama tannica.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è limitata alla Vallagarina, fra i comuni di Ala e Avio in provincia di Trento e Dolcè in provincia di Verona, con superfici di pochi ettari e un numero di produttori che si conta sulle dita di una mano. Il Valdadige Terradeiforti, DOC dal 2006, prevede la tipologia varietale Casetta, che richiede almeno l'85% della varietà con il concorso fino al 15% di altre uve non aromatiche a bacca corrispondente [3]. La produzione ha carattere di nicchia e valore soprattutto identitario, come esempio riuscito di recupero varietale in un areale di confine.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Casetta. Scheda a cura di M. Pecile e C. Zavaglia, Registro Nazionale delle Varietà di Vite, iscrizione 2002. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)

[2] Röckel F., Maul E., Töpfer R. et al. Vitis International Variety Catalogue, scheda Casetta. Julius Kühn-Institut, Siebeldingen. <https://www.vivc.de> (consultato agosto 2026)

[3] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Valdadige Terradeiforti" o "Terradeiforti", testo consolidato vigente (D.M. 7 novembre 2006).

[4] Stefanini M., Tomasi T. (2010). Antichi vitigni del Trentino. Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige, San Michele all'Adige, scheda Casetta pp. 42-45. ISBN 978-88-7843-032-7.

[5] D'Onofrio C., Tumino G., Gardiman M., Crespan M. et al. (2021). Parentage Atlas of Italian Grapevine Varieties as Inferred From SNP Genotyping. *Frontiers in Plant Science*, 11, 605934. DOI 10.3389/fpls.2020.605934