

Enantio

Descrizione generale

L'enantio è una varietà a bacca nera della Bassa Vallagarina, coltivata nel fondovalle dell'Adige fra Ceraino e Ala, a cavallo fra la provincia di Trento e quella di Verona. Il Registro Nazionale la iscrive dal 1970 con il nome di lambrusco a foglia frastagliata [1]. Il caso più notevole riguarda la fillosera: nei terreni sabbiosi ricchi di scaglie silicee del fondovalle il parassita non completa il ciclo, e numerosi ceppi, alcuni ultracentenari, sono sopravvissuti su piede franco [3]. La produzione è però crollata da oltre centoventimila quintali, stabili per decenni, agli attuali seimila circa.

Sinonimi e omonimie

Il nome ufficiale della varietà è lambrusco a foglia frastagliata; enantio è il sinonimo promosso a partire dagli anni Duemila per rilanciarne la coltivazione e oggi prevalente nell'uso commerciale. Il termine richiama il passo della Naturalis Historia in cui Plinio parla di una vite selvatica detta oenanthium: l'accostamento appartiene alla tradizione erudita e non stabilisce una continuità varietale verificabile. L'enantio non va confuso con la casetta, l'altra varietà autoctona della stessa valle, che porta il nome popolare opposto di foja tonda, cioè foglia rotonda.

Descrizione ampelografica

La foglia è pentagonale e pentalobata, con seni molto evidenti e profilo tipicamente lanceolato: è il carattere che dà il nome ufficiale alla varietà e che la distingue nettamente dagli altri lambruschi, che hanno foglia tendenzialmente intera o trilobata. L'apice del germoglio è espanso e lanuginoso, biancastro con orlo carminato, e il tralcio erbaceo presenta sezione circolare, costoluta, glabra, verde con estese striature violacee. Il grappolo è di grandezza media, allungato,

lungo venti-ventidue centimetri, piramidale e alato con una o due ali, mediamente compatto. L'acino è medio, di tredici-quattordici millimetri, obovoide, con buccia sottile e coriacea, molto pruinosa e di colore blu-nero [1].

Necessità colturali

Il Registro attribuisce all'enantio vigoria buona e produzione abbondante e costante, con primo germoglio fruttifero al terzo o quarto nodo [1]. La posizione medio-alta della prima gemma fruttifera esclude la potatura corta e ha favorito nel fondovalle l'adozione della pergola, forma tradizionale della Vallagarina. Le forme oggi ammesse dal disciplinare sono la spalliera semplice e la pergola mono e bilaterale inclinata [3]. La buccia sottile ma coriacea garantisce una tenuta sanitaria discreta in un ambiente di fondovalle umido, mentre la maturazione tardiva richiede le esposizioni migliori.

Fenologia

Il germogliamento, la fioritura e l'invasatura si collocano in epoca media, con invasatura fra il 15 e il 20 agosto, mentre la maturazione dell'uva appartiene alla quarta epoca e cade ai primi di ottobre; la caduta delle foglie è media [1]. Nelle situazioni collinari e nelle annate fresche la raccolta si sposta alla fine di ottobre e talvolta a novembre. L'enantio è dunque il più tardivo del gruppo dei lambruschi, e il ciclo lungo concorre alla dotazione tannica elevata che caratterizza i suoi vini.

Aspetti genetici

L'enantio è il caso in cui l'etichetta lambrusco risulta più fuorviante. Le analisi lo collocano fra i vitigni originari delle morene glaciali comprese fra la depressione del Garda e il solco vallivo dell'Adige, con legami filogenetici marcati con le viti selvatiche della zona. Lo studio dedicato ai rapporti fra vite coltivata e sottospecie *sylvestris* lo annovera fra le varietà a elevata ascendenza

selvatica per le quali non è stato possibile suggerire alcun parente, condizione che condivide con l'ancellotta e con la petite arvine [4]. Si tratta quindi di una varietà autoctona della bassa valle dell'Adige, priva di rapporti genealogici con i lambruschi emiliani, con i quali condivide soltanto un nome collettivo di tradizione storica.

Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore rosso rubino intenso con tendenza al granato e un profilo olfattivo originale, costruito su frutta rossa e nera matura, con note che i degustatori descrivono come selvatiche o ferrose. Al palato la freschezza acida è marcata, il corpo pieno e la tannicità forte e un po' ruvida, tanto che un breve invecchiamento in legno viene comunemente adottato per smussarne i toni. Le versioni ottenute da vigneti prefillosserici a piede franco, prodotte da poche aziende, mostrano concentrazione e profondità superiori.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione si concentra nel fondovalle dell'Adige fra Ala e Avio, in provincia di Trento, e fra Dolcè, Brentino Belluno e Rivoli Veronese, in provincia di Verona. Il Valdadige Terradeiforti, riconosciuto DOC con decreto del 7 novembre 2006, prevede la tipologia varietale Enantio, che richiede almeno l'85% della varietà, con il concorso fino al 15% di altre uve non aromatiche a bacca corrispondente [3]. Il vitigno costituisce inoltre la base del Valdadige rosso e rientra nelle indicazioni geografiche trentine e veronesi. Le superfici restano contenute e in lenta contrazione.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Lambrusco a foglia frastagliata, in Principali vitigni da vino coltivati in Italia, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste. Scheda a cura di M. Pecile e C. Zavaglia, Registro Nazionale delle Varietà di Vite, ammissione al Registro 25 maggio 1970. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)

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

[3] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Valdadige Terradeiforti” o “Terradeiforti” (D.M. 7 novembre 2006) e “Valdadige”, testi consolidati vigenti.

[4] Schneider A., Ruffa P., Tumino G., Fontana M., Boccacci P., Raimondi S. (2024). Genetic relationships and introgression events between wild and cultivated grapevines (*Vitis vinifera* L.). Focus on Italian Lambruscos. Scientific Reports, 14, art. 12392. DOI 10.1038/s41598-024-62774-w

[5] Scienza A. e collaboratori (1994). Studi sull'origine dei vitigni autoctoni della Valle dell'Adige. Riferimento bibliografico da completare prima della pubblicazione.